



Řešení – pracovní list č. 2

1. Brambory s vyšším obsahem škrobu, proto se snadno rozvářejí. Jsou určeny do kaší a těst. Jedná se o brambory varného typu:

C)

2. Ke které technologické úpravě jsou vhodné brambory - varný typ A?

- vhodný hlavně do salátů, pro vaření ve slupce na loupáčku a jako příloha

3. Charakterizujte jednodušší saláty.

- oloupané na plátky nakrájené brambory doplňujeme např. cibulí, sladkokyselými okurkami, dochucujeme

4. Které suroviny přidáváme do složitějších salátů?

- přidáváme kořenovou zeleninu, hrášek, vejce, dochucujeme majonézou

5. Popište technologický postup chlupatých knedlíků.

- očištěné brambory nastrouháme, slijeme vodu, doplníme moukou, vejce, solí a promícháme, těsto tvarujeme lžící a zaváříme do osolené vody (10 min.), uvařené scedíme, propláchneme horkou vodou, promastíme a doplníme osmaženou cibulí



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1
www.projektmov.cz