



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



Řešení – pracovní list č. 2

1. Popište technologický postup čočky na kyselo.

Čočku přebereme, namočíme, uvaříme, zahustíme cibulovou zasmažkou a dochutíme. Podáváme se sázený vejcem.

2. Popište technologickou přípravu jednoho pokrmu ze sóji, dle vlastní volby.

Např. Segedínský sójový guláš

Na oleji osmahneme cibulku, přidáme kmín, sůl, mletou papriku, kysané zelí, podlijeme a dusíme doměkka. Zahustíme moukou rozkvedlanou ve smetaně a provaříme. Přidáme vařené sójové boby, případně uvařené scezené sójové kostky.

3. Jaká je předběžná příprava hub?

Houby před použitím lehce omyjeme, případně oloupeme, oškrábeme. Uchovávané je v chladničce volně rozložené a jen krátkou dobu.

4. Popište výrobu zastřeného vejce.

Octem okyselenou vodu přivedeme k varu. Do naběračky vyklepneme vejce, aby se nepoškodilo a žloutek zůstal vcelku. Naběračku opatrně vložíme do vařící vody. Vaříme 3 – 4 minuty. Zastřené vejce vyjmeme a vložíme do teplé nebo studené osolené vody. Bílek by měl být tuhý, žloutek měkký, pro některé pokrmy tekutý. Takto upravené vejce používáme např. do polévek - kulajda, k omáčkám – koprová, ve studené kuchyni – gratinovaná vejce k zeleninovým salátům.

5. Charakterizujte použití tvarohu v kuchyni.

Tvaroh měkký – pomazánky, nákypy, tvarohová těsta, náplně

Tvaroh tvrdý – strouháme na moučné pokrmy

Bryza – tvarohovitý zralý ovčí sýr na pomazánky a samostatný pokrm

6. Charakterizujte využití sýrů v teplé kuchyni.

Sýry využíváme v teplé kuchyni jako samostatný pokrm, součást hotových pokrmů například nákypů, zapékaných pokrmů, polévek, omáček, sýrového pečiva, k sypání hotových pokrmů.