



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_52_INOVACE_10_30

TÉMATICKÁ OBLAST: POŽIVATINY

TÉMA: ZELENINA V KUCHYNI

DATUM: 27.11.2012

AUTOR: Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

OBOR VZDĚLÁNÍ: STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

ANOTACE: Materiál je určen k výuce odborných předmětů. Žáci se seznámí se zpracováním, skladováním a trvanlivostí zeleniny.

ZDROJE:

Obrázky:

1,2-autor Mgr. Anna Macíčková

3,4- klipart MS Word 2010

5,6-autor Mgr. Anna Macíčková

7- klipart MS Word 2010

ZELENINA V KUCHYNI

ZPRACOVÁNÍ :

Jak zpracováváme zeleninu?

ZASYROVA

- saláty, oblohy



1

TEPELNĚ

- polévky - zeleninová
- přílohy - dušené zelí
- doplňky – salát z červené řepy
- bezmasé pokrmy - zeleninové rizoto



2

SKLADOVÁNÍ ZELENINY :

DRUH SKLADU:

CHLADNÝ = SKLEP +4°C

CHLADÍCÍ +4°C

SUCHÝ +18°C – konzervy, sušená



3



4



5

PODMÍNKY :

- v chladnu, temnu, větrání, čistota
- skladujeme podle druhu – v bedýnkách, regálech
- bez škůdců -myši

PRODLOUŽENÍ TRVANLIVOSTI:

- ✓ CHLAZENÍ - při +10 °C
- ✓ STERILOVÁNÍ - zavařování do nálevů : sladkokyselý, slaný
- ✓ MRAŽENÍ - při -18°C
- ✓ SUŠENÍ - ztrácí chuť, barvu, hodnotu
- ✓ NAKLÁDÁNÍ do octa, soli
- ✓ MLÉČNÉ KYSÁNÍ - kysané zelí, kvašáky
- ✓ LISOVÁNÍ - zeleninové šťávy - lisování syrové zeleniny- odšťavovače , velká BH
- ✓ PŘEBÍRÁNÍ
- ✓ VAKUOVÁNÍ



6



7



8



9



10

BH u zeleniny se snižuje :

1. tepelnými úpravami
2. skladováním
3. prodlužováním trvanlivosti (mražení...)
4. krájením



11



12



13

Otázky pro upevnění učiva

1. Podtrhni co je správně:

Tepelně se zpracovává – mrkvový salát, zeleninová polévka, zeleninové rizoto, salát z červené řepy, okurkový salát, smažená brokolice, plněný paprikový lusk, rajská omáčka, dýňový kompot

2. Trvanlivost zeleniny se prodlouží sterilováním

aa.....a.....

3. Krájením, tepelnými úpravami a skladováním se BH u zeleniny:

a) zvyšuje

b) snižuje

Obrázky:

1,2-autor Mgr. Anna Macíčková

3,4- klipart MS Word 2010

5,6-autor Mgr. Anna Macíčková

7- klipart MS Word 2010