



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_11_5

TÉMATICKÁ OBLAST: PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: DOMÁCÍ NUDLE A STROUHÁNÍ

DATUM: 20.1.2013

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 s předběžnou přípravou, zásadami a tepelnou úpravou potravin při přípravě vložek do polévek.

ZDROJE:

Obrázky:

1-28 autor Mgr. Anna Macíčková

DOMÁCÍ NUDDLE

1



2



3

TEPELNÁ ÚPRAVA

4

VĚŘENÍ

5 VLOŽKA DO POLÉVEK



6



7

Připravíme husté těsto na vále, rukama a rozválíme je.



8



9



10



11



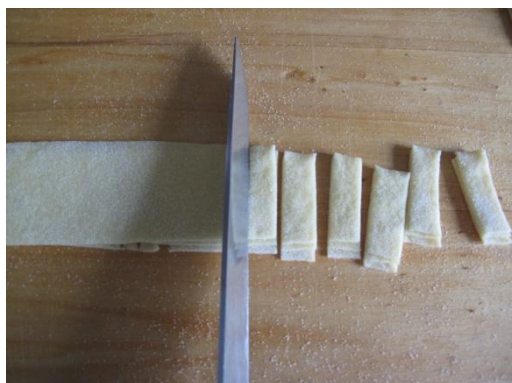
12



13



14



15



16



17



18

Po proschnutí nakrájíme na plátky, pak nudličky:



19



20

Z těsta můžeme nastroumat i strouhání, nakrájet flíčky, široké nudle:

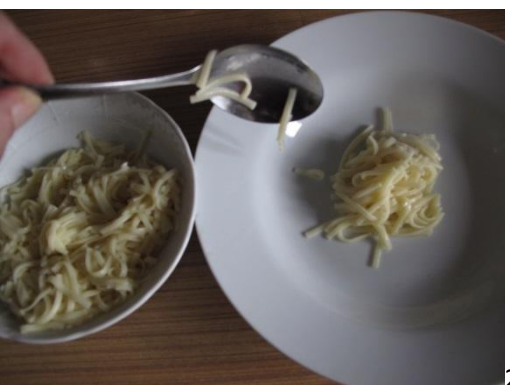


21



22

Vaříme ve vařící osolené vodě a scedíme. Propláchneme pod studenou vodou.



Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava domácích nudlí:

- a) Dušení
- b) Smažení
- c) Pečení
- d) Vaření

2. Nudle a strouhání při vaření vkládáme :

- a) Do studené vody se solí
- b) Do vařící vody bez soli
- c) Do studené vody bez soli
- d) Do vařící vody se solí

3. Nudle a strouhání řadíme mezi

.....

4. Podtrhni, které suroviny do těsta na nudle patří:

Sůl, vajíčko, krupice, kmín, mouka hrubá, namočené rohlíky,
mouka hladká, strouhanka, majoránka, mrkev, cibule, květák,
česnek, muškát, houby, petrželová nať, hlávkové zelí, mrkev,
celer.