



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\_21

**TÉMATICKÁ OBLAST:** PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

**TÉMA:** SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY

**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 salátu z červené řepy..

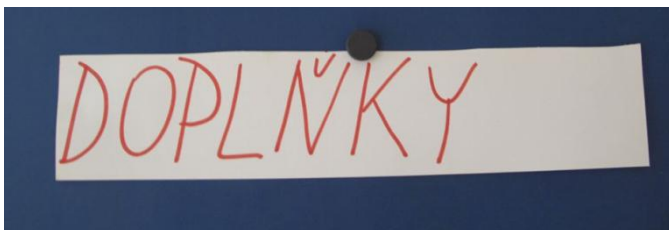
**ZDROJE:**

Obrázky:

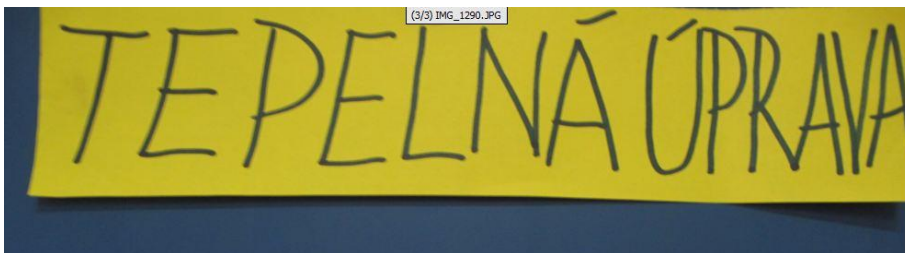
1-9 autor Mgr. Anna Macíčková



1 SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY



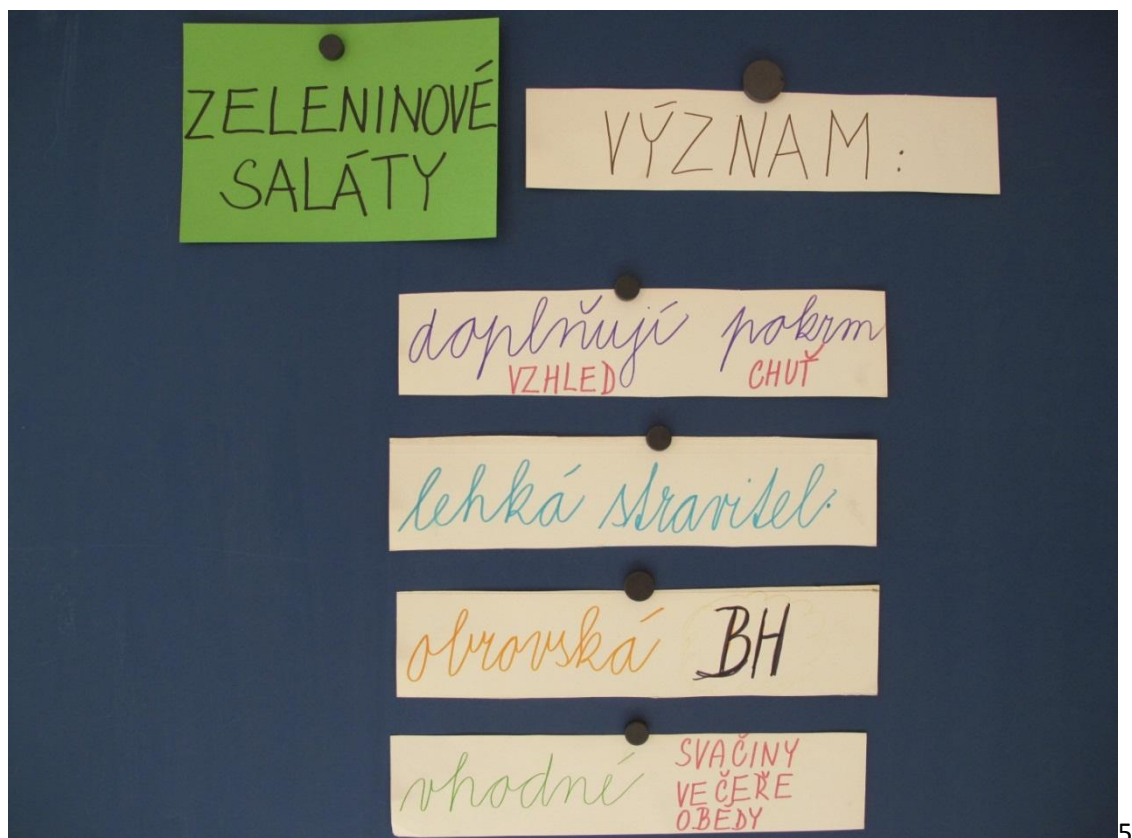
2



3



4



ŘEPA VE SLUPCE



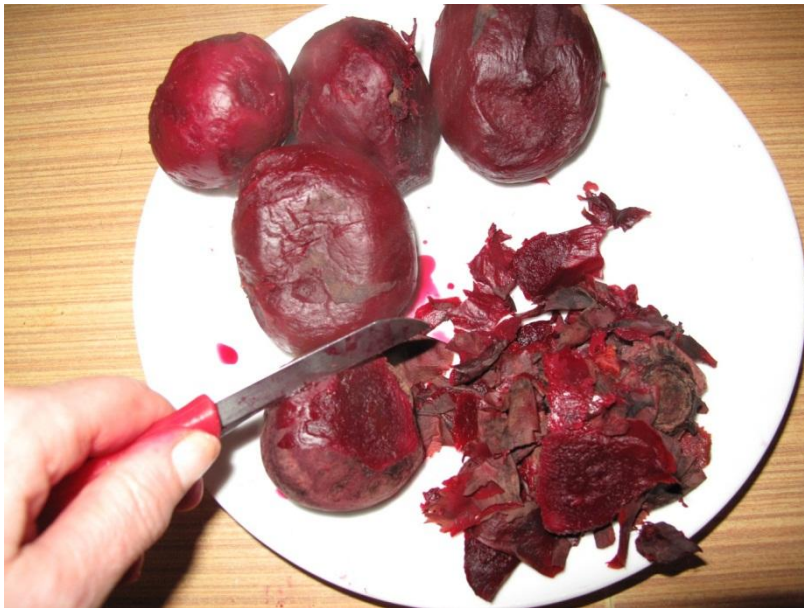
7 UMÝT

UVAŘIT VE SLUPCE DO MĚKKA



8 SCEDIT





9 OLOUPAT



10 NASTROUHAT



11



12



13 VAŘIT V MARINÁDĚ





14 MARINÁDA



15



16 PŘIDAT KŘEN

## Otázky pro upevnění učiva

1. Červenou řepu při vaření vkládáme :

- a) Do studené vody se solí a kmínem
- b) Do vařící vody
- c) Do studené vody s fenyklem
- d) Do vařící vody se solí a kmínem

2.Salát z červené řepy řadíme mezi :

..... , jsou to pokrmy ze

.....

3. Saláty se zpracovávají:

a) .....

b).....

4. Salát z červené řepy je zpracován .....



5. Podtrhni, které suroviny do marinády na červenou řepu:

Sůl, cukr, vajíčko, badyán, kopr, olej, kmín, mouka hrubá, namočené rohlíky, fenykl, mouka hladká, strouhanka, anýz, majoránka, mrkev, cibule, květák, fazolové lusky, česnek, muškát, houby, petrželová nať, hlávkové zelí, mrkev, voda, ocet, mléko.

6. Do salátu z červené řepy patří:

a) křen a fenykl

b) tymián a křen

c) fenykl a kopr