



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_13

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA:KOMPOT

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 kompotů.

ZDROJE:

Obrázky:

1-12 autor Mgr. Anna Macíčková



Začínáme vždy předběžnou přípravou ovoce:

-loupat, škrábat

-půlit

-vypeckovat, zbavit jadřinců

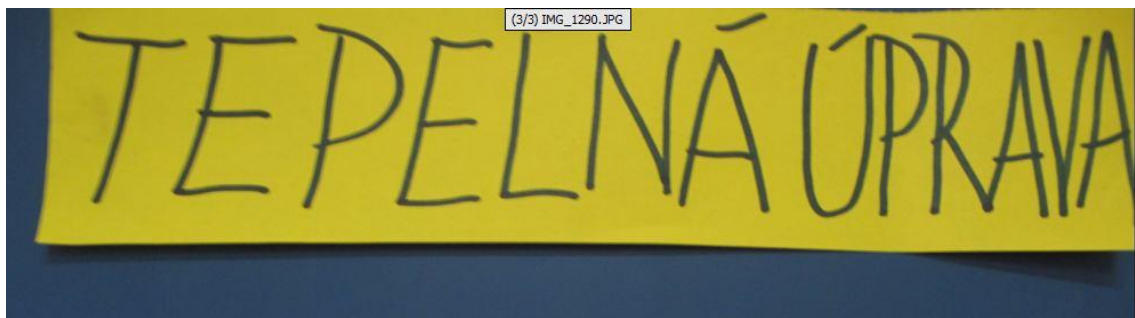
-krájet

➔ vždy podle druhu ovoce



3 PP jablek, švestek...





5



6

Ovoce vkládáme do :



7

do které jsme dali a povařili:



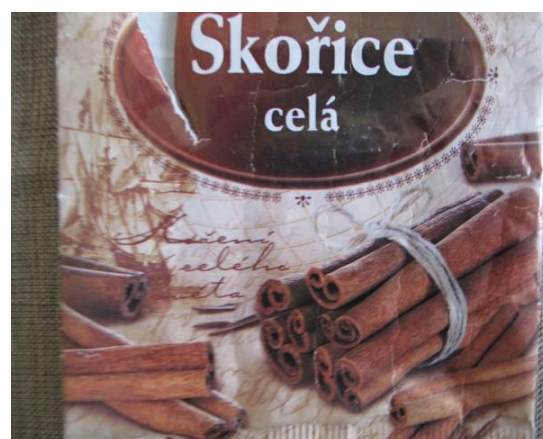
8



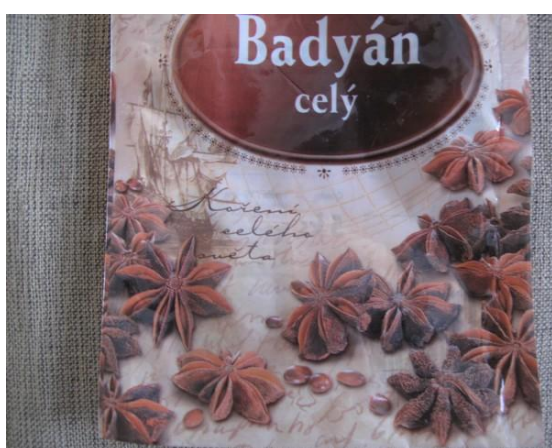
9



10



11



12

Ovoce nesmíme rozvařit.

Kompot chladíme.

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava kompotu?

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

2. Podtrhni suroviny , kterými kompot dochucujeme:

Mletou skořicí, cukrem, pepřem celým, octem, celou skořicí, kmínem, moukou hladkou, tymiánem, majoránkou, pažitkou, pepřem mletým, vegetou, hřebíčkem, citronovou šťávou, bazalkou.

3. Ovoce při vaření vkládáme :

- a) Do studené vody s cukrem
- b) Do vařící vody s cukrem

4. Kompoty řadíme mezi

a)

b) , jsou to pokrmy z

.....

5. Vypiš 3 druhy ovoce, ze kterých se připravují kompoty a u každého popiš předběžnou přípravu.