



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_4

TÉMATICKÁ OBLAST: PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: BRAMBOROVÝ KNEDLÍK

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 bramborového knedlíku.

ZDROJE:

Obrázky:

1-10 autor Mgr. Anna Macíčková

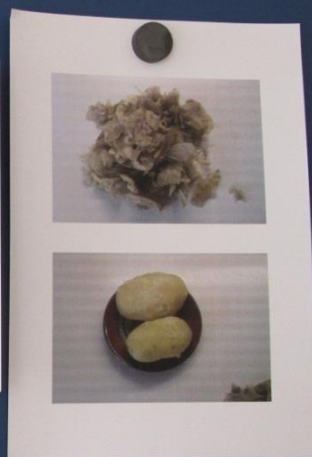
BRAM. KNEDLÍK

PŘÍLOHA



1

TEPELNÁ ÚPRAVA



VAŘENÍ

VAŘENÝ *ne* slunce

2



3

Po uvaření brambory oloupeme a vyočkujeme, nastrouháme.

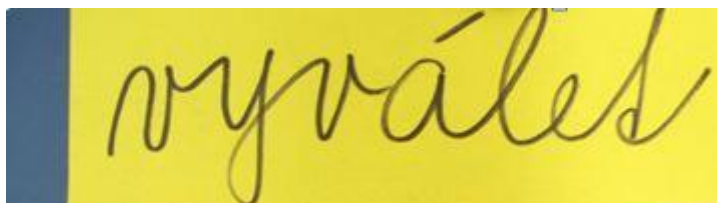


4



5

Těsto zpracujeme na vále, rukama, rychle, protože řídne.

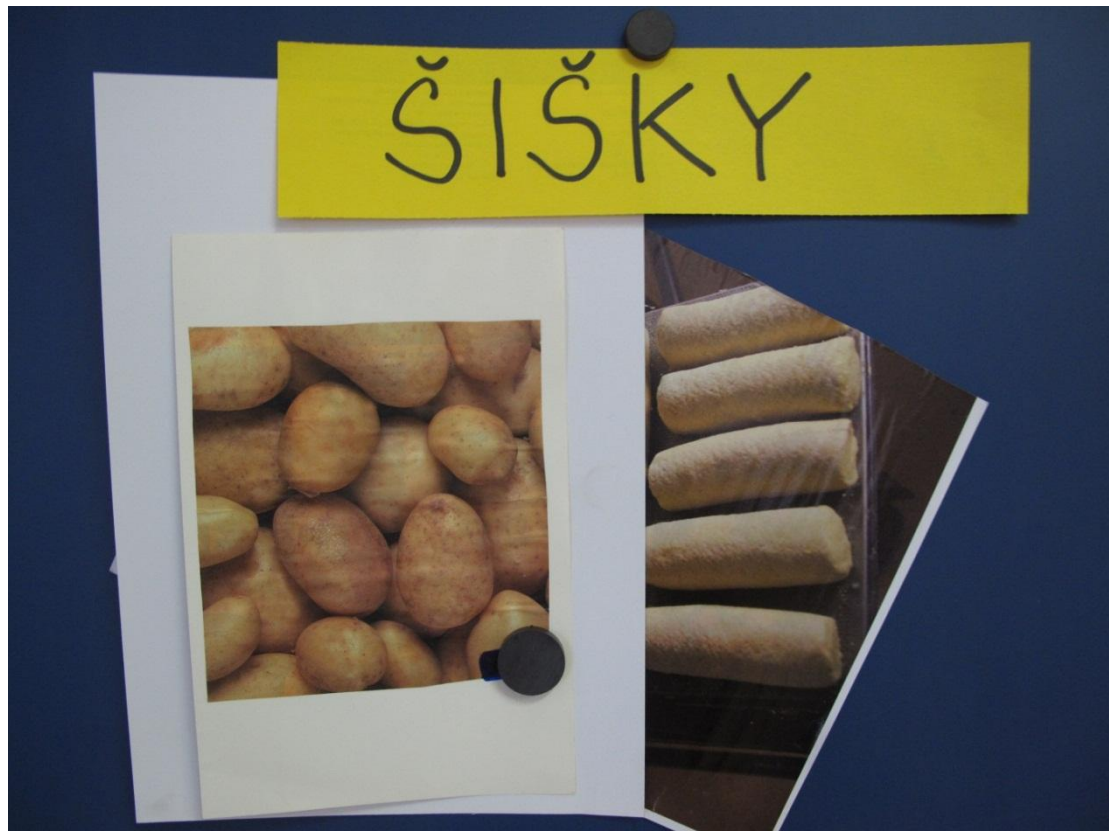


6

z těsta šišky.



7



8



9



10

Po uvaření chladíme ve studené vodě, ať se knedlík zpevní.

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava bramborového knedlíku:

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

2. Podtrhni suroviny , kterými bramborový knedlík dochucujeme:

Hořčicí, cukrem, pepřem celým, octem, kmínem, moukou hladkou, tymiánem, majoránkou, pažitkou, pepřem mletým, vegetou, česnekem, solí, muškátem, anýzem, bobkový list.

3. Bramborový knedlík zařazujeme mezi:

.....

4. Bramborový knedlík se připravuje z brambor:

- a) syrových strouhaných
- b) vařených ve slupce

5. Podtrhni, které suroviny do bramborového knedlíku nepatří:

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

6. Bramborový knedlík vkládáme po uvaření do osolené studené vody s tukem:

a) ano

b) ne

7. Knedlík tvarujeme jako:

..... nebo

.....

a vaříme ve

.....