



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_9

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: HOUSKOVÝ 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 houskového knedlíku.

ZDROJE:

Obrázky:

1-22 autor Mgr. Anna Macíčková



Na kynuté těsto potřebujeme kvásek.



KVÁSEK je z droždí, vlažného mléka a trošky cukru pro lepší kynutí.



3



4

kvásek

Kvásek smícháme se surovinami :



5



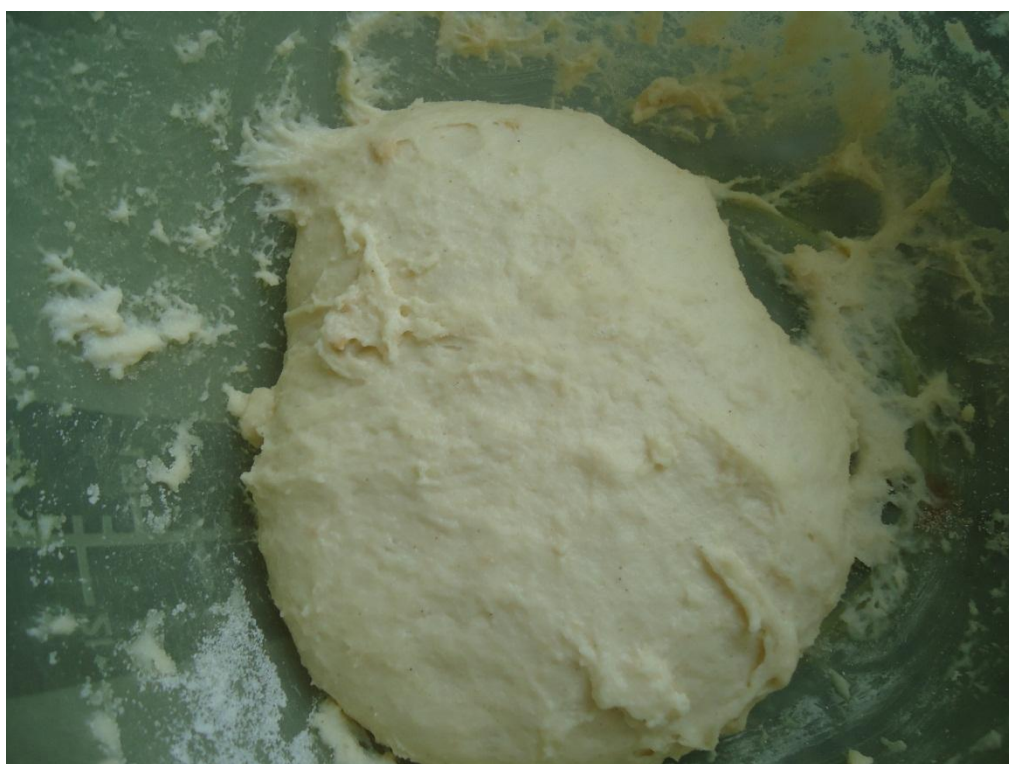
6



7



8



9

až se nelepí na vařečku.

Nakonec zpracujeme nakrájené rohlíky:



10



11

a necháme těsto kynout:



12

Vyválíme bochánky, pak šišky a necháme opět kynout:



13



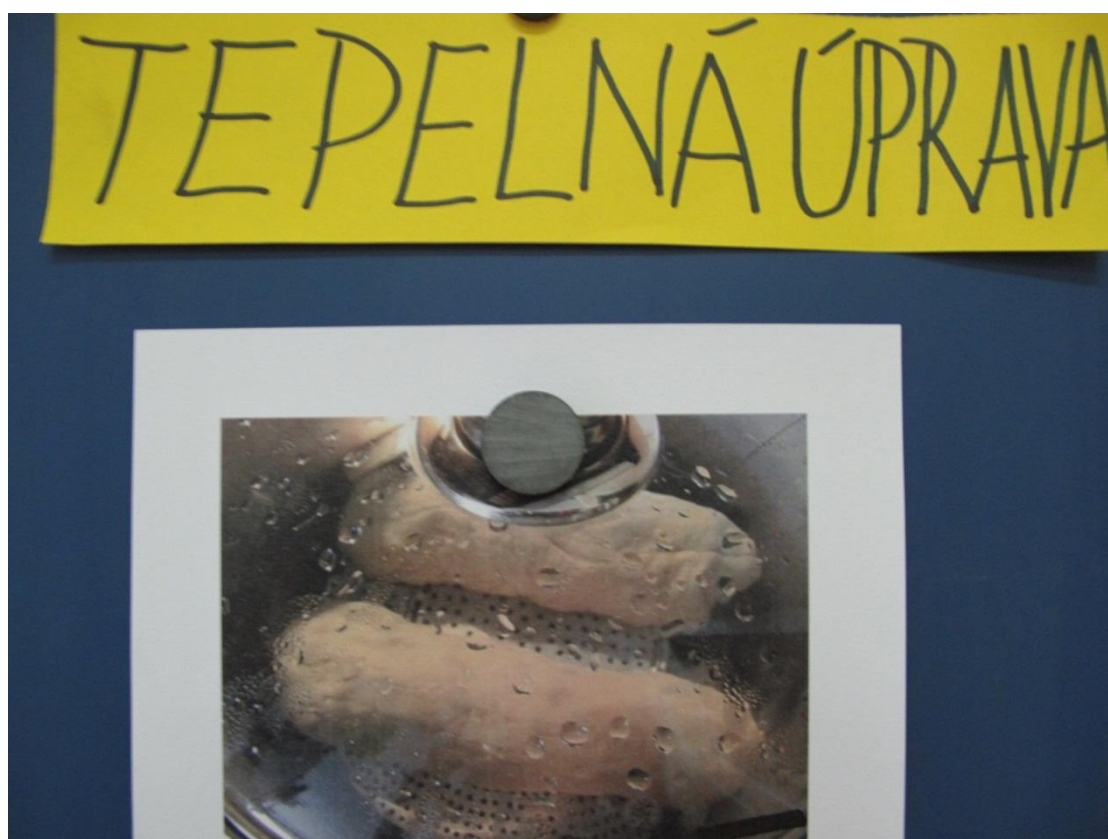
14



15



16



17

Můžeme vařit ve vařící osolené vodě nebo i v páře.



18



19



20

Po uvaření propícháme vidličkou.



21

Nakrájíme na plátky – stejná velikost.



22

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava houskového knedlíku kynutého?

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

2. Houskový knedlík řadíme mezi

..... připravené z
.....

3. Podtrhni, které suroviny do houskového knedlíku patří:

Sůl, vajíčko, krupice, kmín, mouka hrubá, namočené rohlíky, mouka hladká, strouhanka, majoránka, mrkev, mléko, cibule, květák, česnek, droždí, houby, petrželová nať, hlávkové zelí, mrkev, celer, prášek do pečiva.

4. Houskový knedlík se zpracovává:

.....

5. Knedlík tvarujeme jako:

a vaříme ve.....

a) 10 minut

b) 20minut

c) 30 minut

6. Na houskový knedlík se používá mouka:

a) hrubá

b) hladká