



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_18

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA:RÝŽE DUŠENÁ

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 dušené rýže.

ZDROJE:

Obrázky:

1-20 autor Mgr. Anna Macíčková



Rýže se nejdříve dusí pomalu na sporáku, až se odvaří voda, pak dá do trouby na 20 minut.





5 UMÝT



6



7 ORESTOVAT NA TUKU



8



9



10 ZALÍT VODOU



11

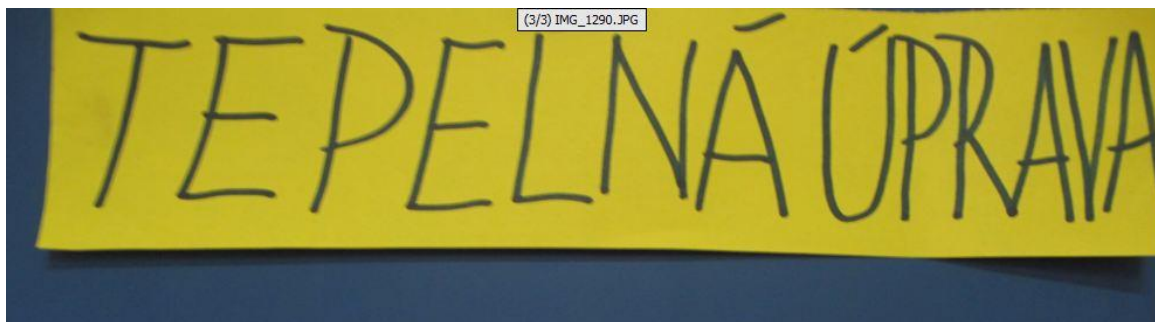


12

VLOŽÍME CIBULI S HŘEBÍČKEM



13



14



15

VODU NECHÁME VSÁKNOUT



16

NEJDŘÍVE DUSÍME NA SPORÁKU



17



18

PAK DÁME NA 20 MINUT DO TROUBY



19

CIBULI VYTÁHNEME



20

RÝŽI PROMÍCHÁME VIDLIČKOU

A porcujeme.

Otázky pro upevnění učiva

1. Rýži dušenou řadíme mezi

..... připravené z

.....

2. Podtrhni suroviny , kterými rýži dochucujeme:

Badyánem, cukrem, pepřem celým, octem, hřebíčkem,
kmínem, moukou hladkou, tymiánem, majoránkou, pažitkou,
pepřem mletým, vegetou, olejem.

3. Rýže dušená má zpracování:

- a) tepelné, opékáním
- b) zasyrova, vařením
- c) zasyrova, dušením
- d) tepelné, dušením
- e) tepelné, smažením

4. Přiřaď ke každé předběžné přípravě rýže správné pořadí od 1 do 4, jak jde za sebou:

Orestování

Opláchnutí

Spaření

Přebírání

5. Kde probíhá tepelná úprava rýže jako přílohy?

- a) V troubě i na sporáku
- b) Ve fritovacím hrnci
- c) Jen v troubě
- d) Jen na sporáku