



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_16

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA:KRUPICOVÉ NOKY

DATUM:20.1.2013

AUTOR: Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

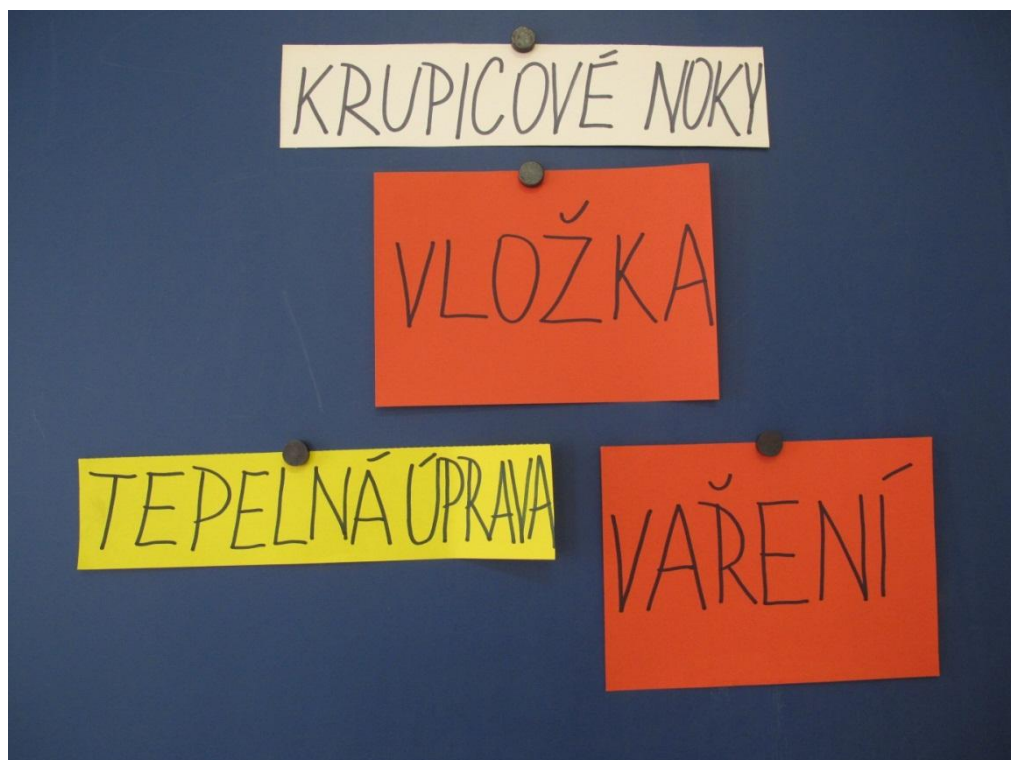
OBOR VZDĚLÁNÍ:STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

ANOTACE: Materiál je určen k výuce odborných předmětů . Žáci se seznámí s předběžnou přípravou, zásadami a tepelnou úpravou potravin při přípravě krupicových noků.

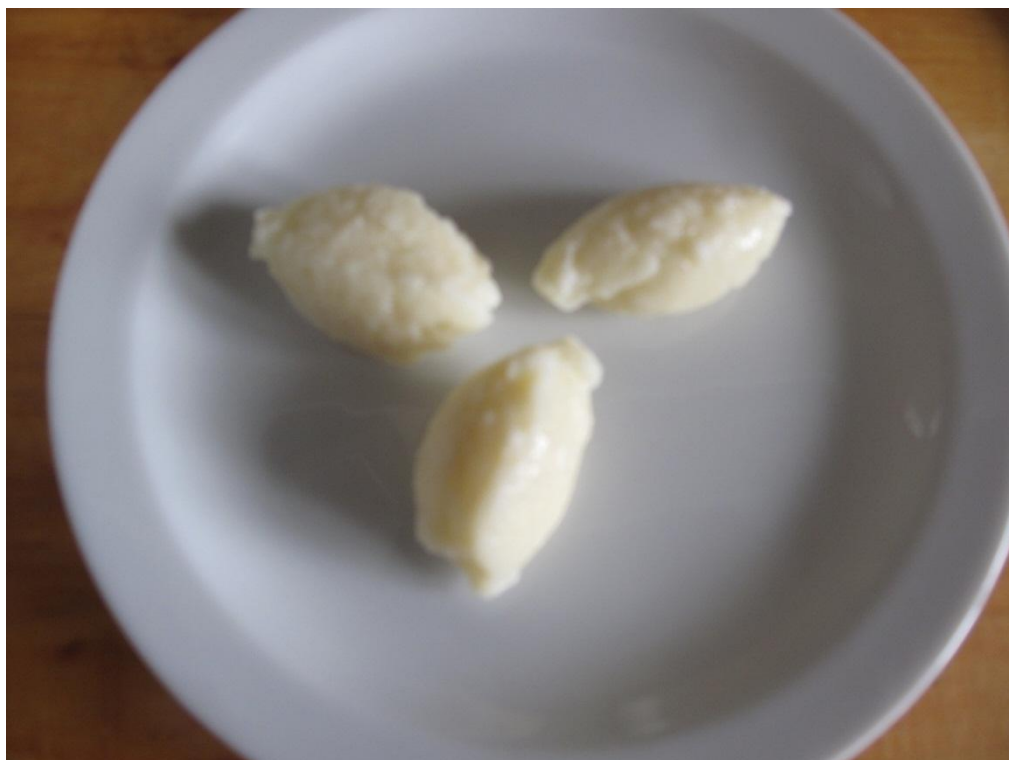
ZDROJE:

Obrázky:

1-20 autor Mgr. Anna Macíčková



1



2



3

Připravíme odpalované těsto z výše uvedených surovin.

Odpálit znamená vařit hmotu na sporáku až je hodně hustá a nelepí se na vařečku.



4 dáme vařit mléko se solí



5 přidáme olej



6 přisypeme krupici



7 mícháme



8



9 odpalujeme a vychladit



10



11



12 dát vařit vodu



13 tvarujeme noky



14

Vaříme krátce a mírně, až plavou na hladině.



15



16

Po uvaření noky chladit ve studené vodě, ať se zpevní.

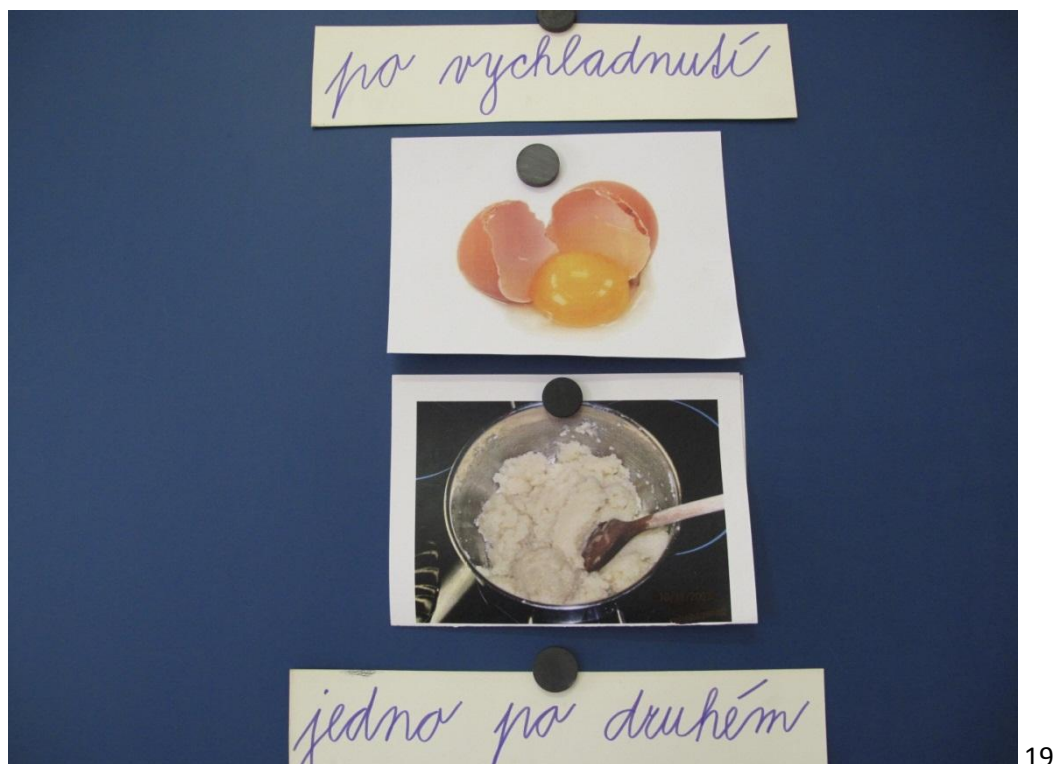


17

Shrnutí:



18



19

Tvoříme lžícemi noky, které vkládáme do:



20

osolené

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava krupicových noků?

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

2. Krupicové noky patří mezi:

- a) Přílohy
- b) Samostatné pokrmy
- c) Saláty
- d) Vložky
- e) Bezmasé pokrmy

3. Krupicové noky se zpracovávají:

- a) Tepelně
- b) Zasyrova

4. Podtrhni suroviny, kterými noky dochucujeme:

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

5. Podtrhni, které suroviny do krupicových noků patří:

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, olej.

6. Noky tvarujeme:

- a) Dvěma lžícemi
- b) Ručně v dlaních
- c) Vykrajováním z vyváleného těsta
- d) Na vále rukama

7. Těsto na noky je:

- a) Piškotové
- b) Bramborové
- c) Třené
- d) Kynuté
- e) Odpalované