



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_1

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: BRAMBOR VAŘENÝ

DATUM:20.1.2013

AUTOR: Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

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

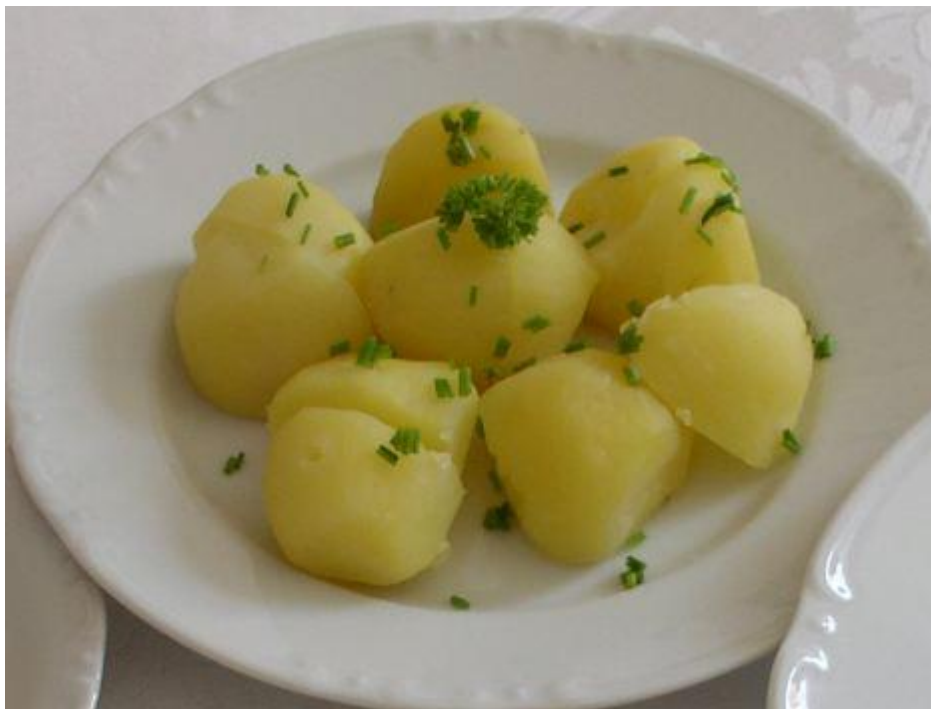
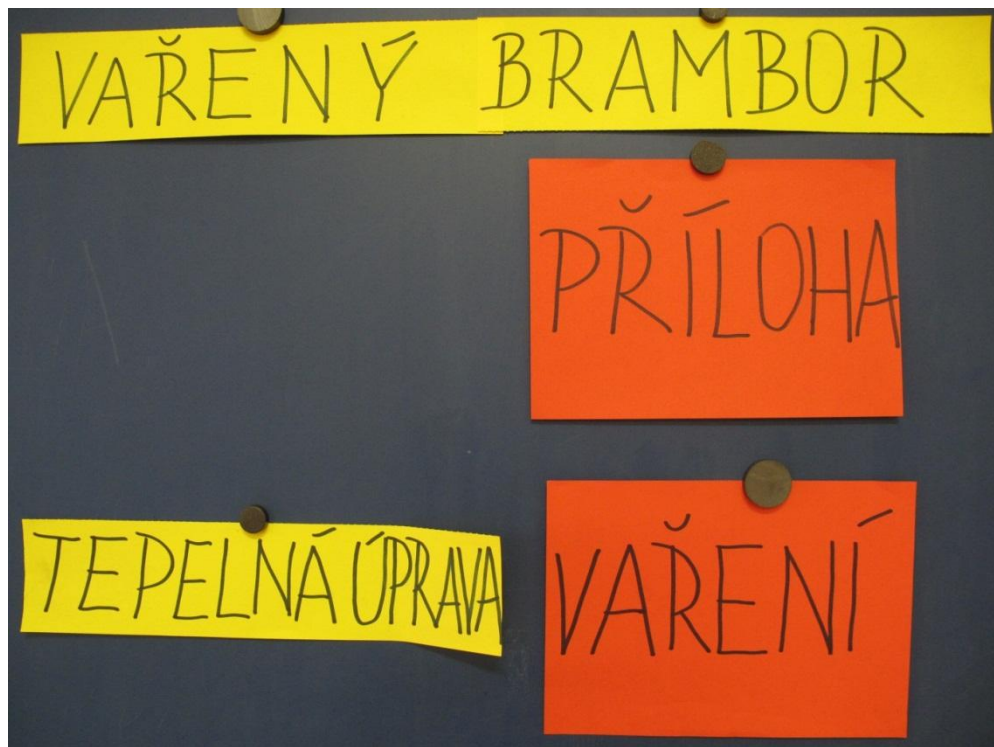
OBOR VZDĚLÁNÍ: STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

ANOTACE: Materiál je určen k výuce odborných předmětů . Žáci se seznámí s předběžnou přípravou, zásadami a tepelnou úpravou brambor.

ZDROJE:

Obrázky:

1-15- autor Mgr. Anna Macíčková





3

Zbavení klíčků



4



5

Škrábání slupky



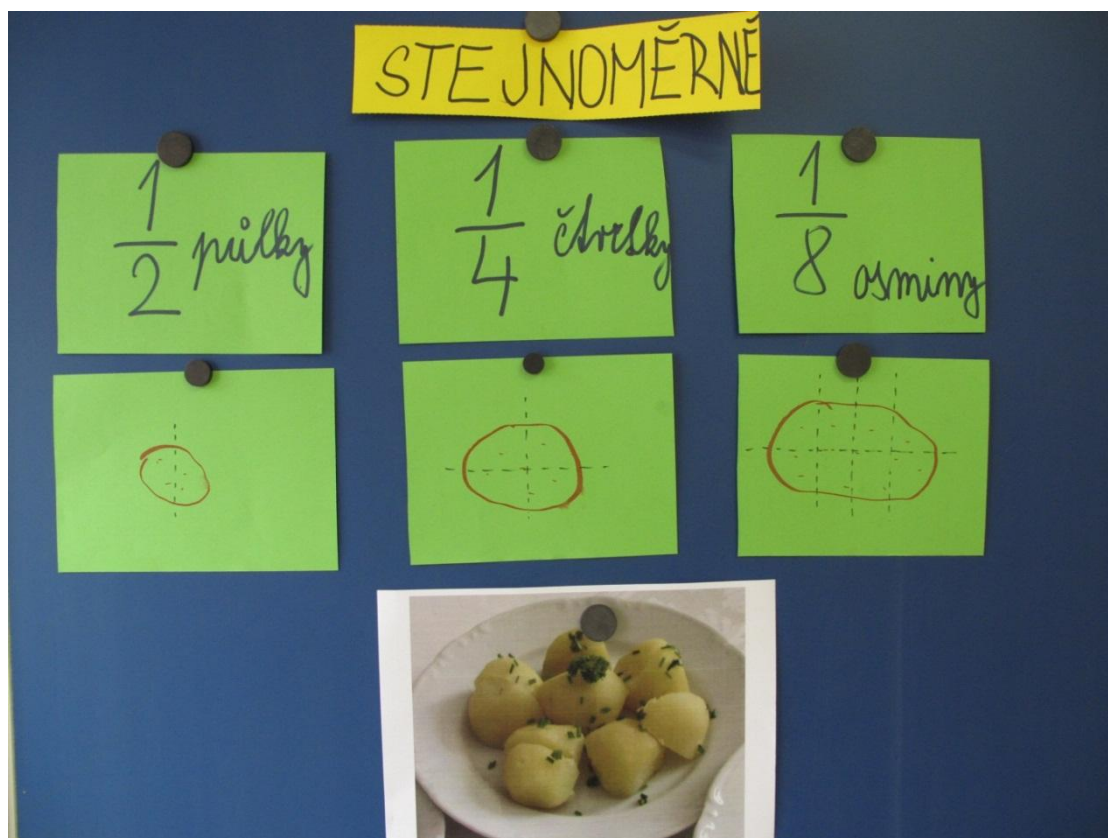
6

Vyočkování



7

KRÁJENÍ BRAMBOR:



8



9



10



11



12

VKLÁDÁME DO VAŘÍCÍ VODY SE SOLÍ A KMÍNEM

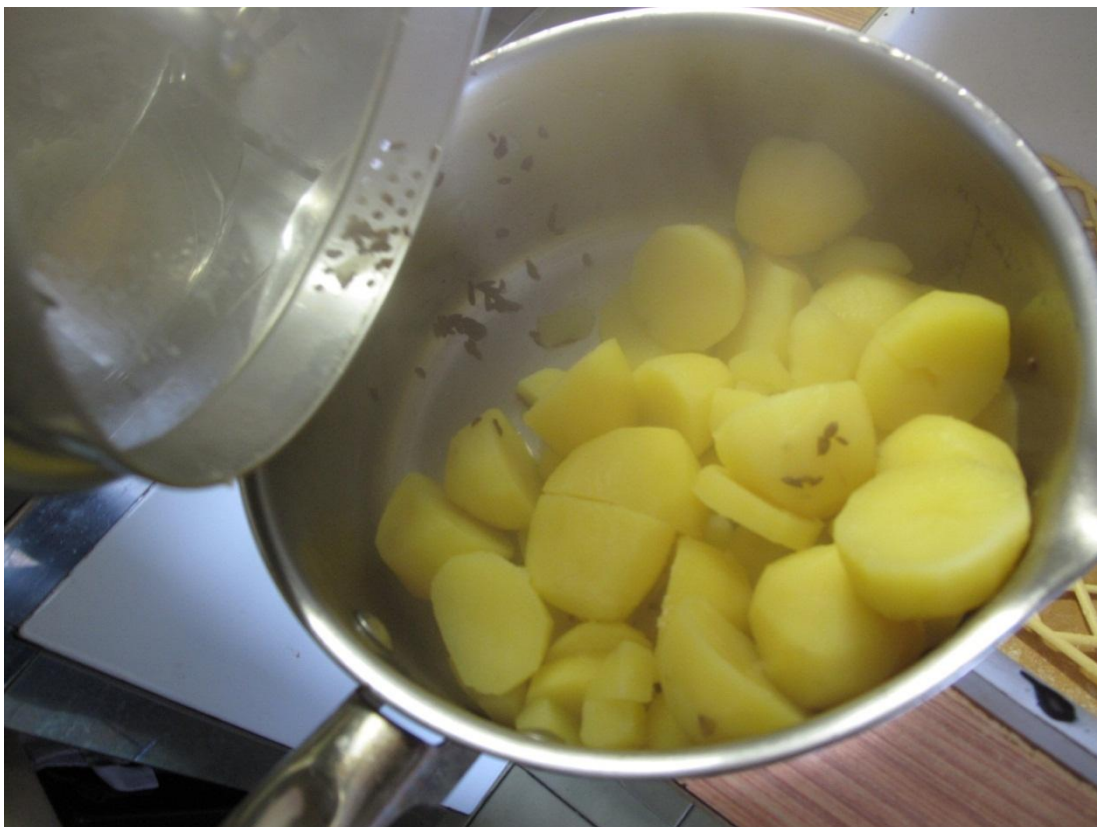


13



14

CEDÍME



15

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava vařených brambor:

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

2. Brambory při vaření vkládáme :

- a) Do studené vody se solí a kmínem
- b) Do vařící vody s kmínem
- c) Do studené vody s kmínem
- d) Do vařící vody se solí a kmínem

3. Vařený brambor řadíme mezi

..... Z

4. Přiřaď ke každé předběžné přípravě brambor správné pořadí od 1 do 7, jak jde za sebou:

Oškrábat

Nakrájet

Umýt

Zbavit klíčků

Přebrat

Vyočkovat

Umýt

5. Na jaké části se brambory krájí před TÚ u bramboru vařeného ?