



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_29

TÉMATICKÁ OBLAST: PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: ZÁKLADY

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 potravin, zásadami a tepelnou úpravou při přípravě základů.

ZDROJE:

Obrázky:

1-31 autor Mgr. Anna Macíčková

ZÁKLAD

CIBULOVÝ

PAPRIKOVÝ

ZELENINOVÝ

ZÁKLAD CIBULOVÝ

2



3 nakrájíme cibuli na kostičky



4



5 orestujeme na tuku



6 sklovitá



7



8



9

do růžova



10 tmavá

Čím tmavší maso, tím tmavší barva cibule.

Má-li být omáčka světlá s mlékem, je cibule světlá.



ZÁKLAD PAPRIKOVÝ

12



13 nakrájíme cibuli na kostičky



14



15

orestujeme na tuku



16 přisypeme sladkou papriku



17 zpěníme, orestujeme



18 zalijeme vodou



19



20

ZÁKLAD ZELENINOVÝ

21



22



23

Nakrájíme všechnu zeleninu



24

rozehřejeme tuk



25 kořenovou orestujeme na tuku



26 až pustí zelenina šťávu



27 přidáme cibuli



28 orestujeme



29 zalijeme vodou



30



31

Otázky pro upevnění učiva

1. Základy se používají u masa při tepelné úpravě:

- a) Dušení
- b) Vaření
- c) Smažení

2. Základ připravujeme:

- a) Pod maso
- b) Pod zeleninu

3. Napiš názvy základů:

- a)
- b)
- c)

4. Podtrhni suroviny na cibulový základ:

Voda, sůl, vejíčko, krupice, kmín, mouka hrubá, namočené rohlíky, mouka hladká, strouhanka, majoránka, mrkev, cibule, květák, česnek, muškát, houby, olej, petrželová nať, hlávkové zelí, mrkev, celer.

5. Vypiš zeleninu na přípravu zeleninového základu:

6. Při přípravě základu pod maso se mouka hladká:

- a) Používá
- b) Nepoužívá

7. Paprikový základ se připravuje:

- a) S cibulí
- b) S kořenovou zeleninou
- c) Bez cibule