



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_12

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA:KAROTKA 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 karotky dušené.

ZDROJE:

Obrázky:

1-33 autor Mgr. Anna Macíčková



1



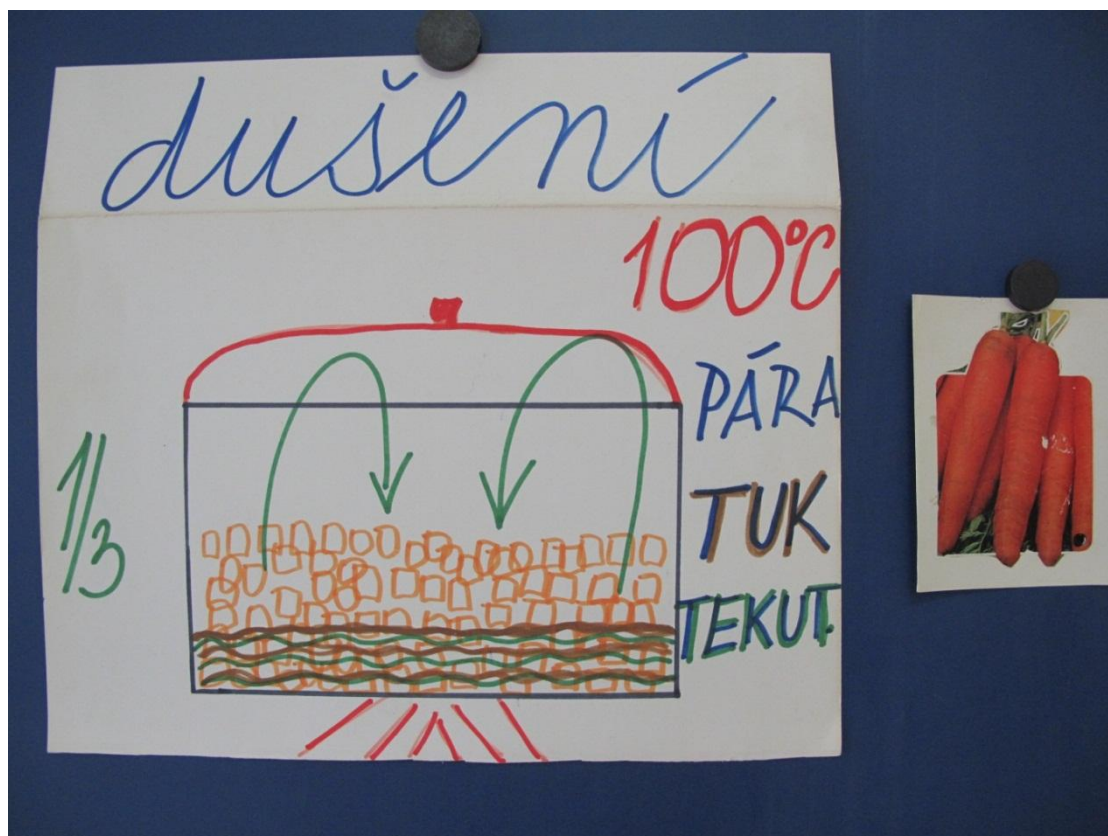
2



3

Tepelná úprava:

kostičky karotky



4



5



6

Průběh tepelné úpravy:

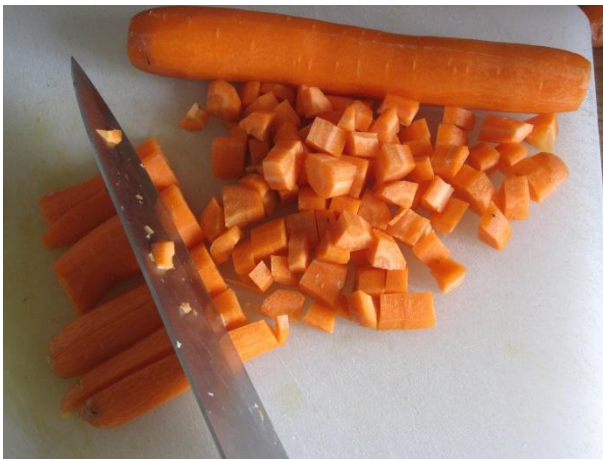


Musíme připravit základní bílou omáčku **bešamel** a zvlášť dusit karotku. Nakonec vše spojíme dohromady.

Dušení karotky:



8 karotku omyjeme a oškrábeme



9 nakrájíme na kostičky



10



11 dáme vařit vodu



12 přidáme trochu oleje



13 osolíme



14 a přidáme nakrájenou karotku



15 dusíme pod poklicí



16 do měkka

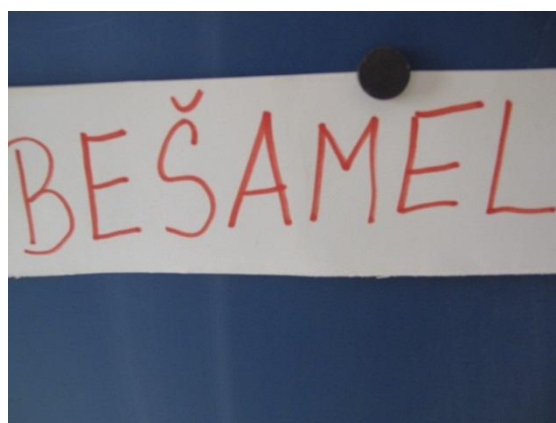
Podušenou karotku zahustíme bešamelem, připraveným z jíšky a mléka.



17



18



19

Příprava bešamelu:



20 rozehejeme tuk



21 přidáme hladkou mouku



22 vznikne jíška



23 zalijeme jíšku mlékem



24 vznikne bešamel- omáčka



25 procedíme bešamel

Shrnutí:



26

Spojení dušené karotky s bešamelem:



27

Hotový bešamel spojíme s udušenou karotkou a dochutíme.



28 do karotky nalijeme bešamel

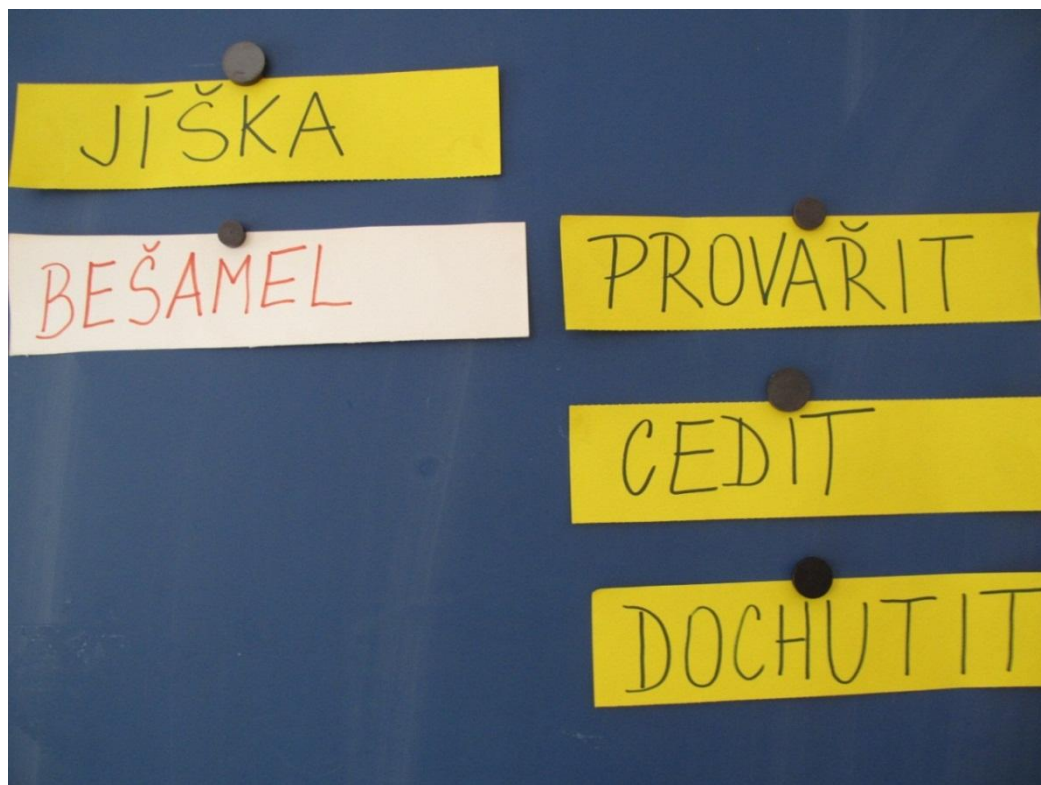


29



30 dochutíme i muškátem

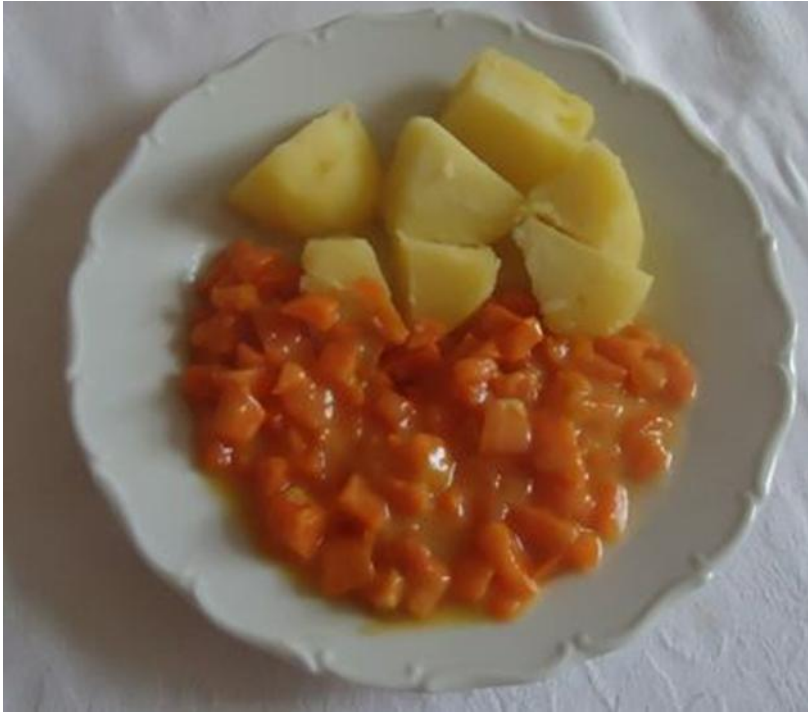
Shrnutí:



31



32



Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava karotky:

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

2. Karotku řadíme mezi

a)

b) , jsou to pokrmy ze

.....

3. Podtrhni suroviny , kterými karotku dochucujeme:

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

4. Karotka je zahuštěná

5. Vyber správné možnosti : Co je bešamel?

- a) Jíška zalitá vodou
- b) Základní bílá omáčka
- c) Jíška zalitá mlékem
- d) Základ na polévky
- e) Základ na maso