



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_11

TÉMATICKÁ OBLAST: PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: CHLUPATÝ KNEDLÍK

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 chlupatého knedlíku.

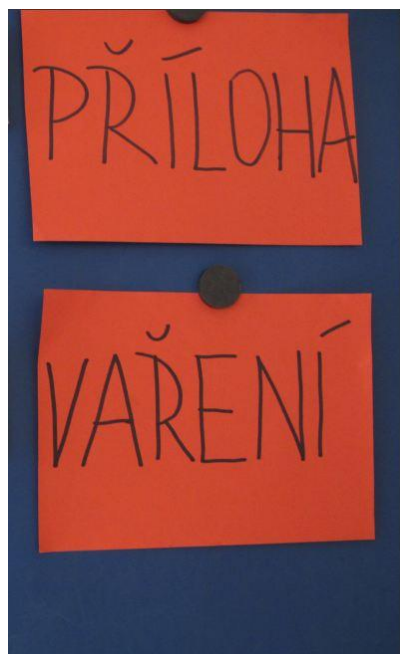
ZDROJE:

Obrázky:

1-23 autor Mgr. Anna Macíčková

CHLUPATÝ KNEDLÍK

1



2



3

TEPELNÁ ÚPRAVA

4



5



6

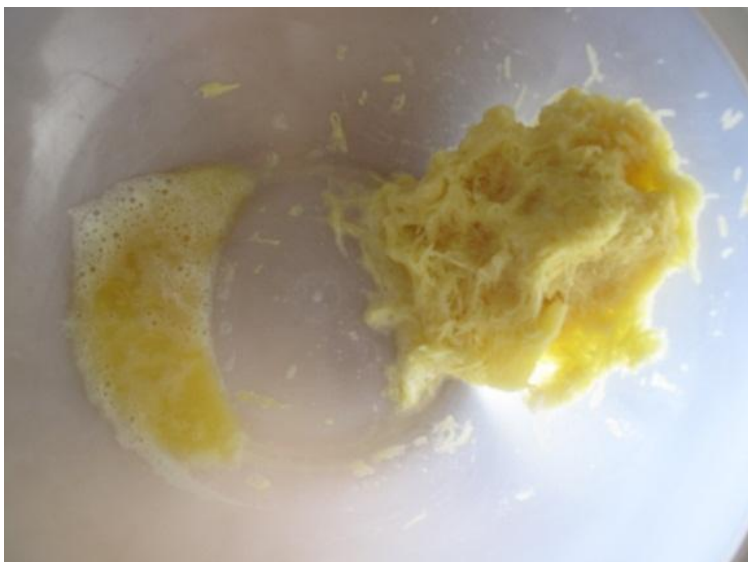
Těsto na chlupatý knedlík se připravuje ze syrových brambor:



7 strouháme



8



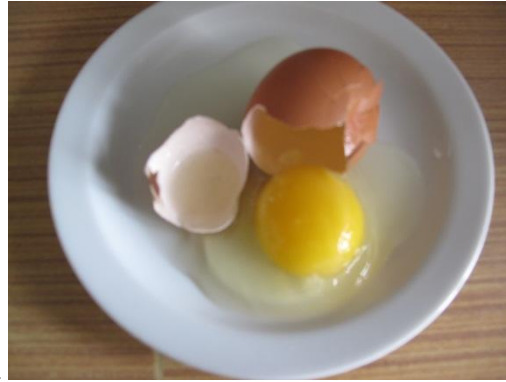
9 odcedíme vodu



10 přidáme mouku



11



12

Shrnutí:



13



15



14

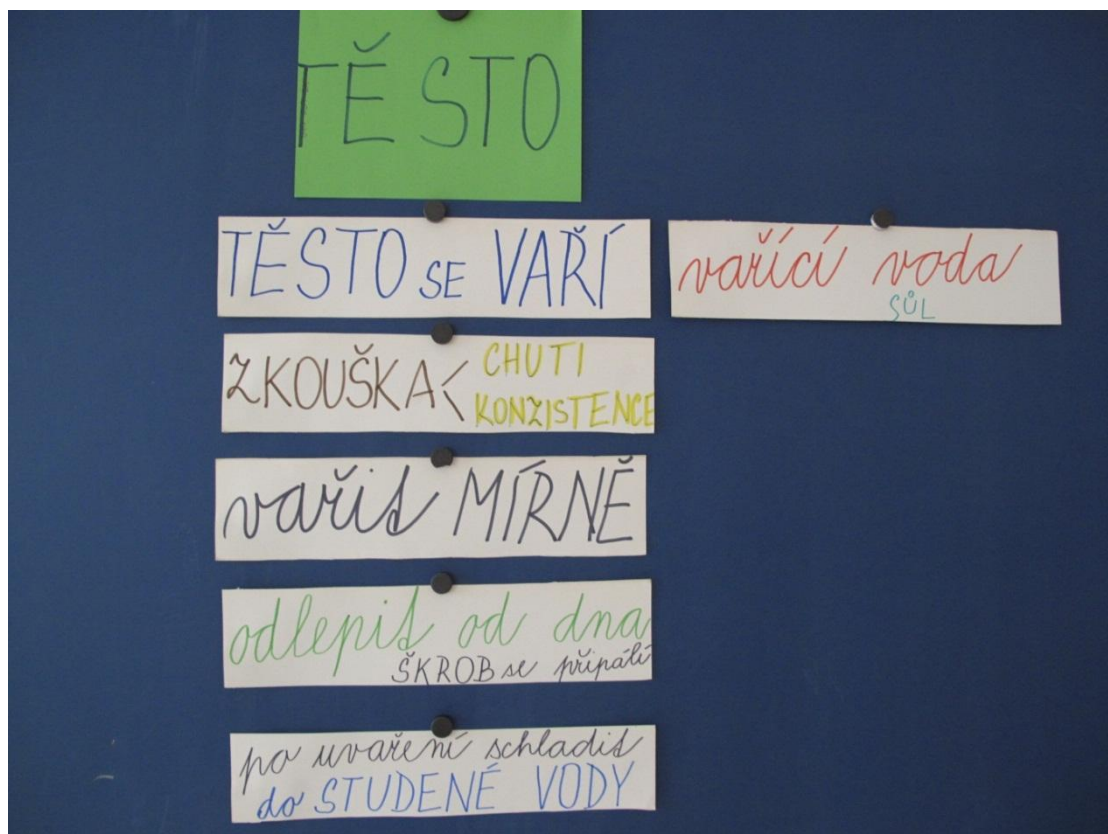


16



17

Zásady:



18



19



20



21



Shrnutí:



23

Vařit ve velkém množství vody.

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava chlupatého knedlíku?

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

2. Chlupatý knedlík řadíme mezi

..... Z

.....

3. Podtrhni suroviny , kterými chlupatý knedlík dochucujeme:

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

4. Na chlupatý knedlík použiju:

- a) syrové strouhané brambory
- b) vařené brambory ve slupce
- c) syrové pomleté brambory
- d) vařené brambory

5. Po uvaření chlupatý knedlík:

- a) propícháme
- b) propícháme a chladíme ve studené vodě
- c) chladíme ve studené vodě

6. Chlupatý knedlík zařazujeme mezi:

.....

7. Podtrhni, které suroviny do chlupatého knedlíku 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.