



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_2

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA:BRAMBORÁK

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 bramboráku.

ZDROJE:

Obrázky:

1-5 autor Mgr. Anna Macíčková





3



4



5

TVAROVÁNÍ BRAMBORÁKU

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava bramboráku:

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

2. Podtrhni suroviny , kterými bramborák dochucujeme:

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

3. Bramborák řadíme mezi

- a)
- b) , jsou to pokrmy z
.....

4. Podtrhni, které suroviny dáváme na spojení do těsta :

Sůl, vajíčko, krupici, kmín, mouku hrubou, namočené rohlíky, mouku hladkou, strouhanku, majoránku

5. Místo oleje mohu použít na smažení:

- a) sádlo
- b) máslo

6. Na bramborák použiju:

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