



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_23

TÉMATICKÁ OBLAST: PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: TELECÍ NA PAPRICE

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 telecího na paprice.

ZDROJE:

Obrázky:

1-21 autor Mgr. Anna Macíčková

TELECI
na paprice

1



2

TEPELNÁ ÚPRAVA

3

DUŠENÍ

4



5



6



7

Maso nakrájíme na kostky podél a přes vlákna.



8

4 ks porce

Stručný postup:



9



10 základ



11 paprikový



12



13dusíme



14



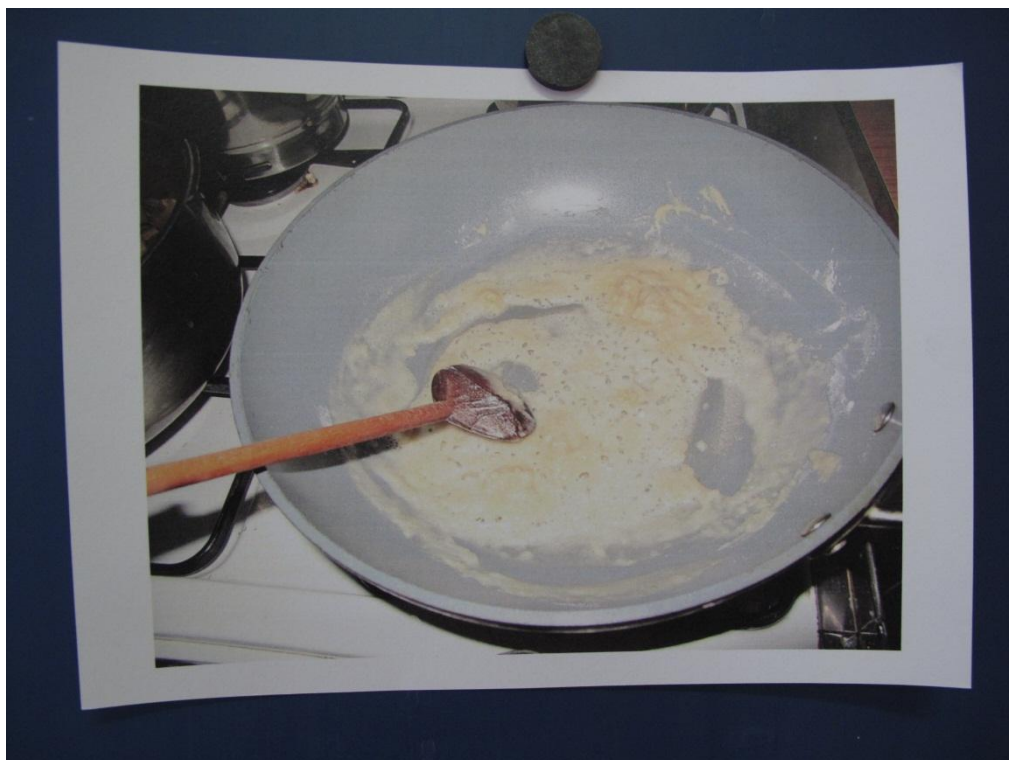
15



16



17



18 jíška



19



20



21

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava telecího na paprice?

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

2. Pod maso se připravuje základ:

- a) Ano
- b) Ne

3. Telecí maso na paprice se zahušťuje

4. Paprikový základ – přiřaď čísla 1-5, jak se postupuje při přípravě:

Orestujeme cibuli

Zalijeme vodou

Rozehřejeme tuk

Nakrájíme cibuli

Přidáme papriku

5. Telecí na paprice zjemňujeme:

- a) Mlékem
- b) Citronem
- c) Muškátem

6. Přiřaď čísla 1-7, jak se postupuje při přípravě telecího na paprice:

Zjemnit

Zahustit

Dochutit

Cedit

Předběžná příprava

Tepelná úprava

provařit

7. Podtrhni, ze kterých se připravuje paprikový základ:

Sůl, cukr, olej, kmín, paprika sladká, namočené rohlíky, fenykl,
mouka hladká, strouhanka, anýz, majoránka, mrkev, cibule, květák,
fazolové lusky, česnek, muškát, houby, petrželová nať, hlávkové zelí,
mrkev, voda, ocet, mléko.