



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\_6

**TÉMATICKÁ OBLAST:** PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

**TÉMA:** DOPLŇKY

**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 doplňků.

**ZDROJE:**

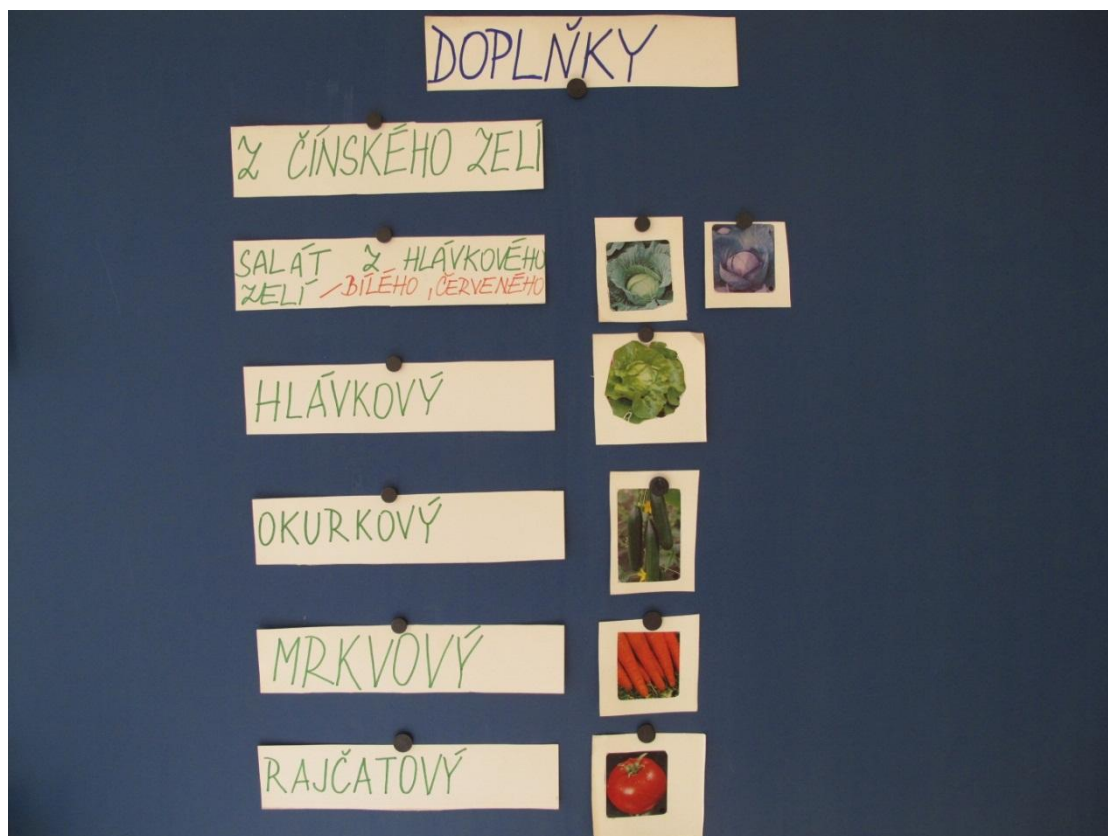
Obrázky:

1-10 autor Mgr. Anna Macíčková



Doplňky řadíme do příloh. Do doplňků patří saláty. Nejčastěji se připravují ze zeleniny. Podáváme je k hlavním jídlům.





3



4

Rajčatový



5

Z kysaného zelí





6

Mrkvový



7

Z červené řepy



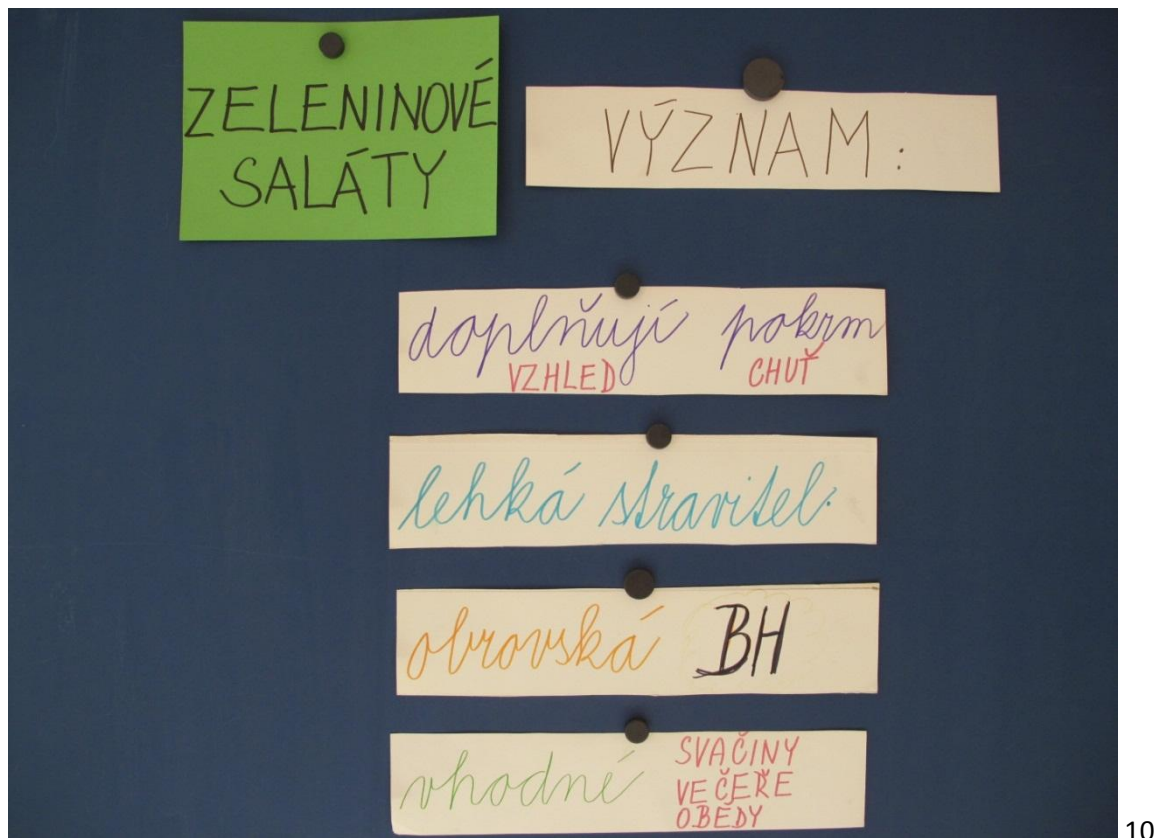
8

Míchaný



9

Celerový



10

Saláty se připravují tepelně nebo zasyrova.

Saláty připravujeme také z luštěnin, ovoce.

Otázky pro upevnění učiva:

1.Mezi doplňky patří:

- a) polévky
- b) bezmasé pokrmy
- c) přílohy
- d) saláty

2. Saláty se zpracovávají:

a) .....

b).....

3. Vypiš zeleninu, ze které se připravují saláty:

4. Saláty připravujeme kromě zeleniny také z:

..... je salát

.....

..... je

salát.....

..... je salát

.....

5. Saláty jíme, protože:

.....

a.....

a.....

a.....