



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\_20

**TÉMATICKÁ OBLAST:** PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

**TÉMA:** SALÁTY ZASYROVA

**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 surovin, zásadami při přípravě salátů.

**ZDROJE:**

Obrázky:

1-26 autor Mgr. Anna Macíčková



Doplňky zařazujeme do příloh.

Do doplňků patří saláty a kompoty.

Saláty jsou zpracovány tepelně nebo zasyrova.

Do salátů zpracovaných zasyrova patří:



Mrkev : přebíráme, myjeme, strouháme na jemném struhadle.

Na mrkvový salát se připravuje marináda z:



Zeleninu na saláty musíme vždy umýt, pak krájet nebo strouhat.





5 RAJČATOVÝ



6



7



8 NAKRÁJET





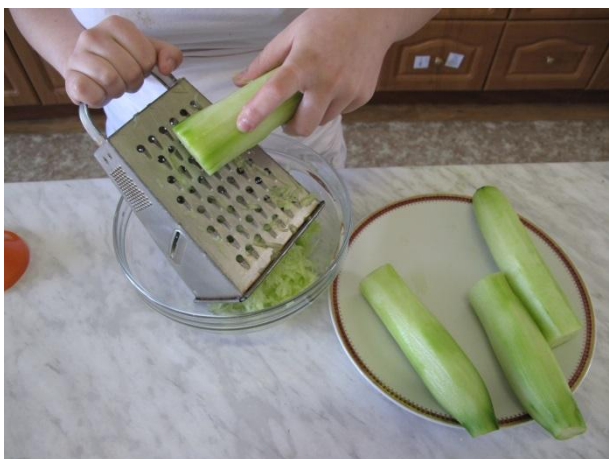
9



10 OKURKOVÝ



11 OŠKRÁBAT



12 NASTROUHAT



13 DOCHUTIT



14



15 PODÁVÁNÍ +8°C





16 FENYKLOVÝ



17





18 PODÁVÁNÍ



19 OVOCNÝ



20 PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA OVOCE



21 ZBAVENÍ KŮRY



22



23 LOUPÁNÍ



24 KRÁJENÍ



25 DOCHUCOVÁNÍ + CUKR



26 PODÁVÁNÍ +8°C

### **Zásady:**

- Saláty podáváme vychlazené při +8°C
- Se zeleninou pracujeme na vyhrazeném místě
- Používáme nerez náradí, označené náradí (barvou)
- Zeleninu předběžně připravujeme těsně před zpracováním



## Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava rajčatového salátu?

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

2. Podtrhni suroviny , kterými dochucujeme okurkový salát:

Cukrem, pepřem celým, octem, kmínem, moukou hladkou,  
tymiánem, majoránkou, pažitkou, pepřem mletým, vegetou.

3. Která surovina na dochucení chybí?

4. Mrkvový salát řadíme mezi :

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

5. Vypiš suroviny na marinádu na rajčatový salát:

6. Při jaké teplotě se podávají saláty?

7. Napiš 3 zásady při práci se zeleninou.

8. Vyjmenuj saláty zpracované zasyrova: