



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_28

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: TEPELNÁ ÚPRAVA ZADĚLÁVÁNÍ

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 potravin, zásadami a tepelnou úpravou zadělávání.

ZDROJE:

Obrázky:

1-11 autor Mgr. Anna Macíčková

(3/3) IMG_1290.JPG
TEPELNÁ ÚPRAVA

1

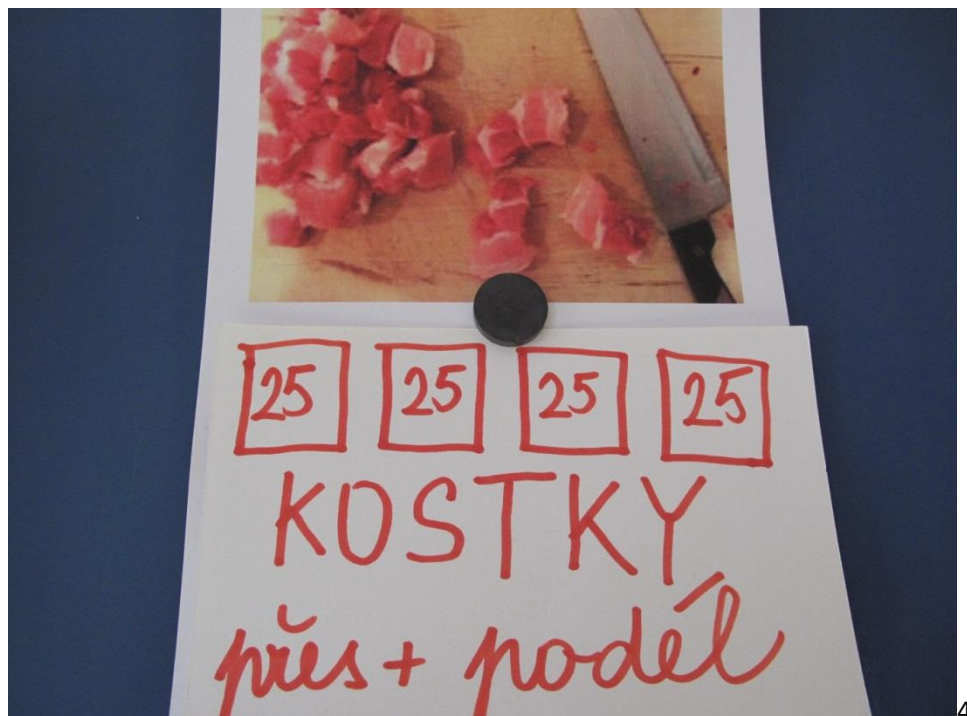
ZADĚLÁVÁNÍ

2

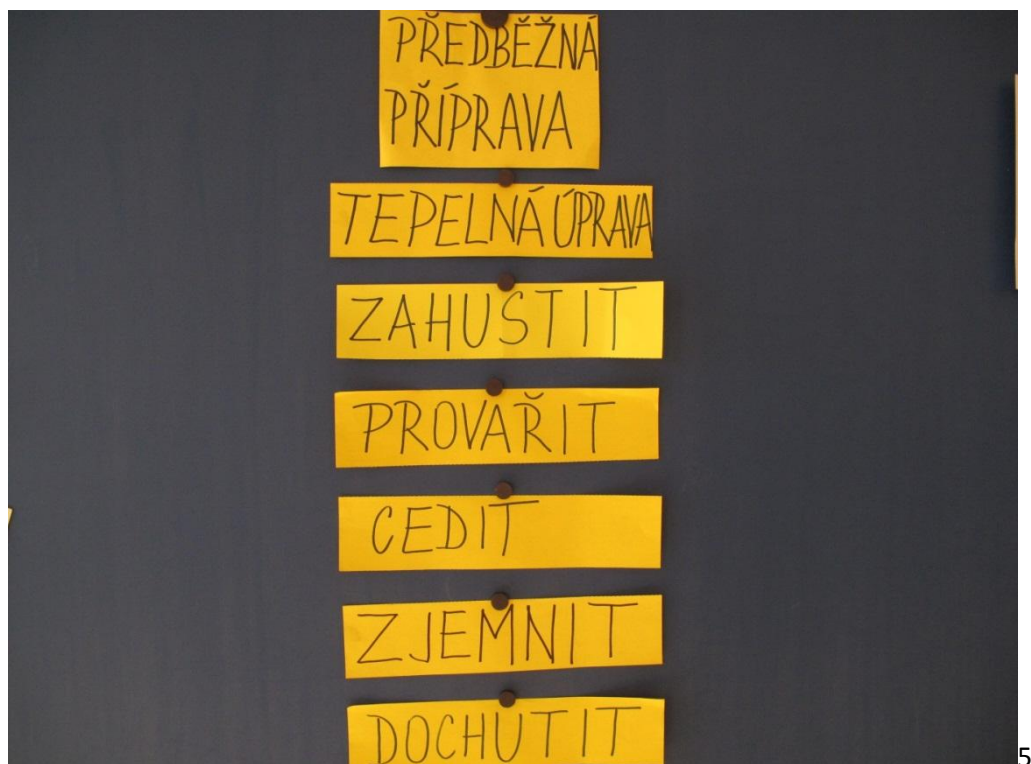


3

Je to tepelná úprava vhodná na diety. Používá se u masa.
Maso krájíme na kostky.

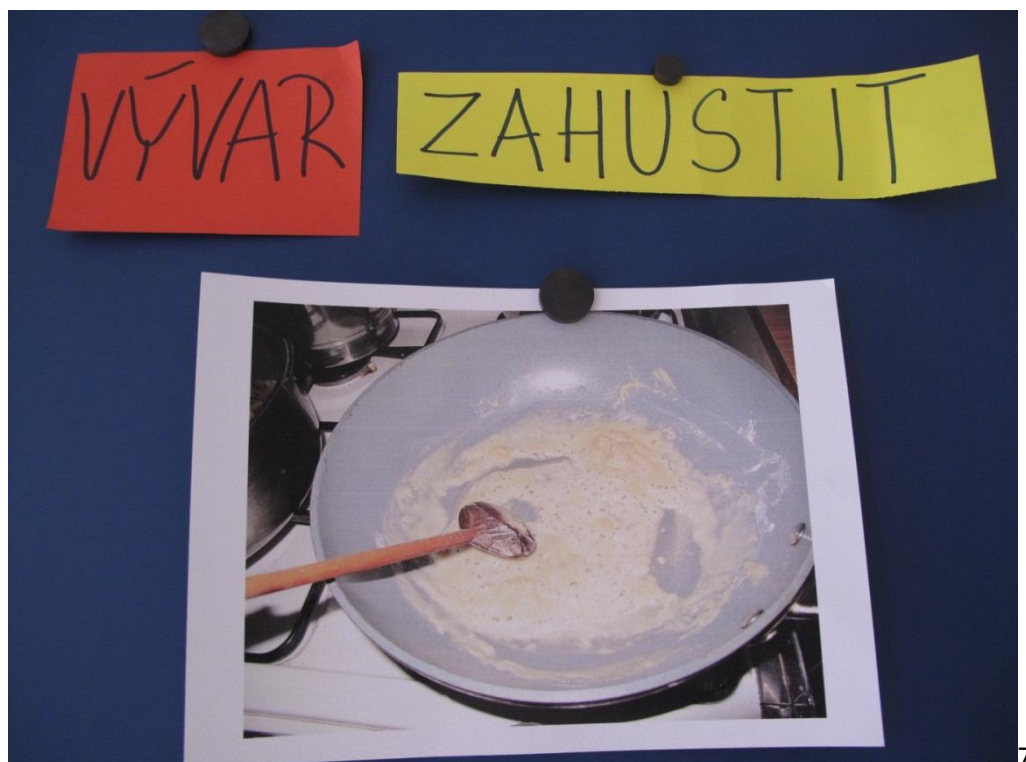


PRŮBĚH ZADĚLÁVÁNÍ MASA :



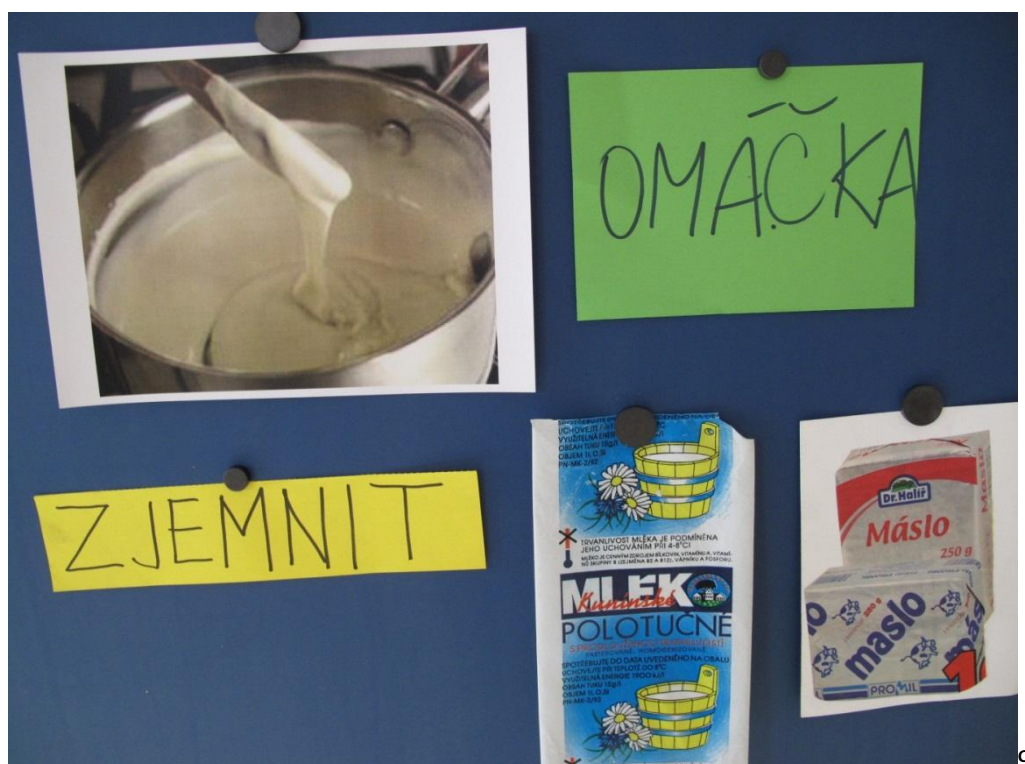
Maso vaříme se zeleninou a kořením:





Vývar zahustíme a vznikne omáčka:





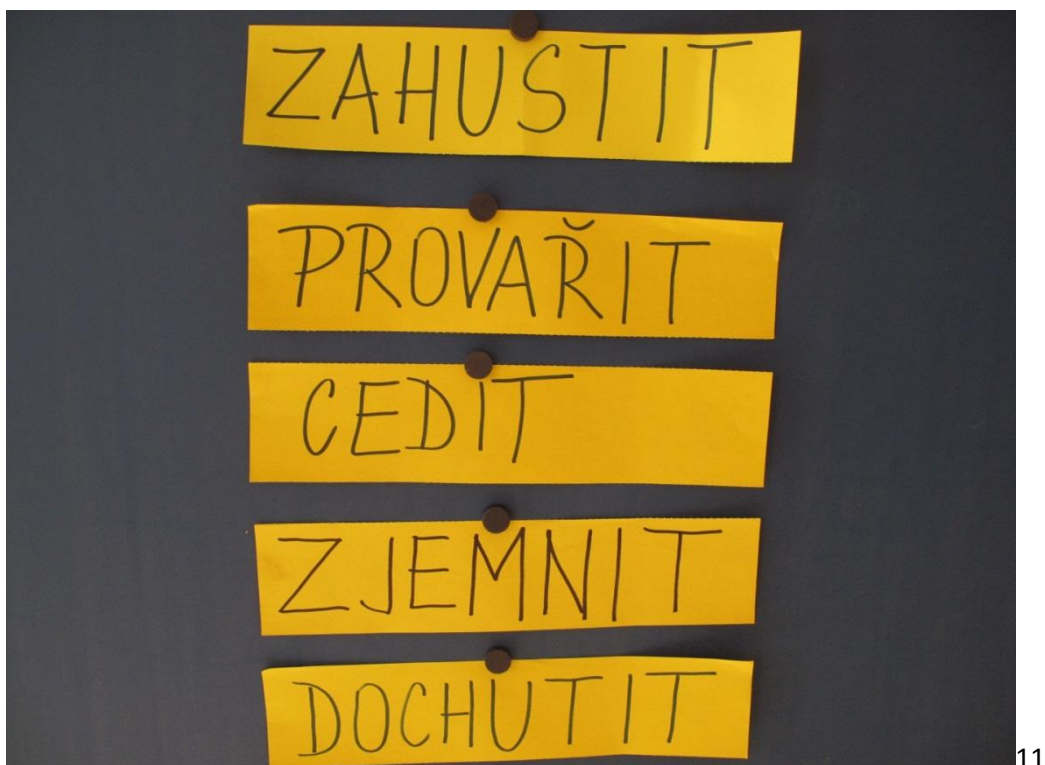
9

Dokončení omáčky:



10

Shrnutí:



Otázky pro upevnění učiva

1. Zadělávání masa je:

- a) Vaření masa a zahušťování vývaru
- b) Dušení masa a dochucování muškátem
- c) Pečení masa a zahušťování výpeku

2. Telecí maso zadělávané má základ:

- a) Paprikový
- b) Cibulový
- c) Nemá základ

3. Z výpeku se připravuje:

- a) Štáva
- b) Omáčka

4. Zadělávané pokrmy:

- a) Jsou zahuštěny
- b) Nejsou zahuštěny

5. Podtrhni, čím telecí zadělávané dochucujeme:

Nové koření, sůl, vejíčko, krupice, kmín, muškát, mouka hrubá,
namočené rohlíky, mouka hladká, pepř mletý, majoránka,
květák, česnek, bobkový list, muškát, houby, petrželová nať,
hlávkové zelí, mrkev, celer, cukr, hořčice.

6. Jíška se v pokrmu provaňuje:

- a) 10 minut

- b) nejméně půl hodiny
- c) víc jak 1 hodinu