



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\_7

**TÉMATICKÁ OBLAST:** PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

**TÉMA:** ZELÍ KYSANÉ

**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 dušeného kysaného zelí.

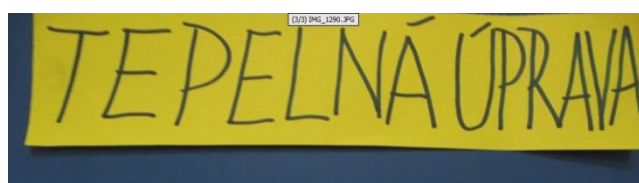
**ZDROJE:**

Obrázky:

1-9 autor Mgr. Anna Macíčková



1



2



3



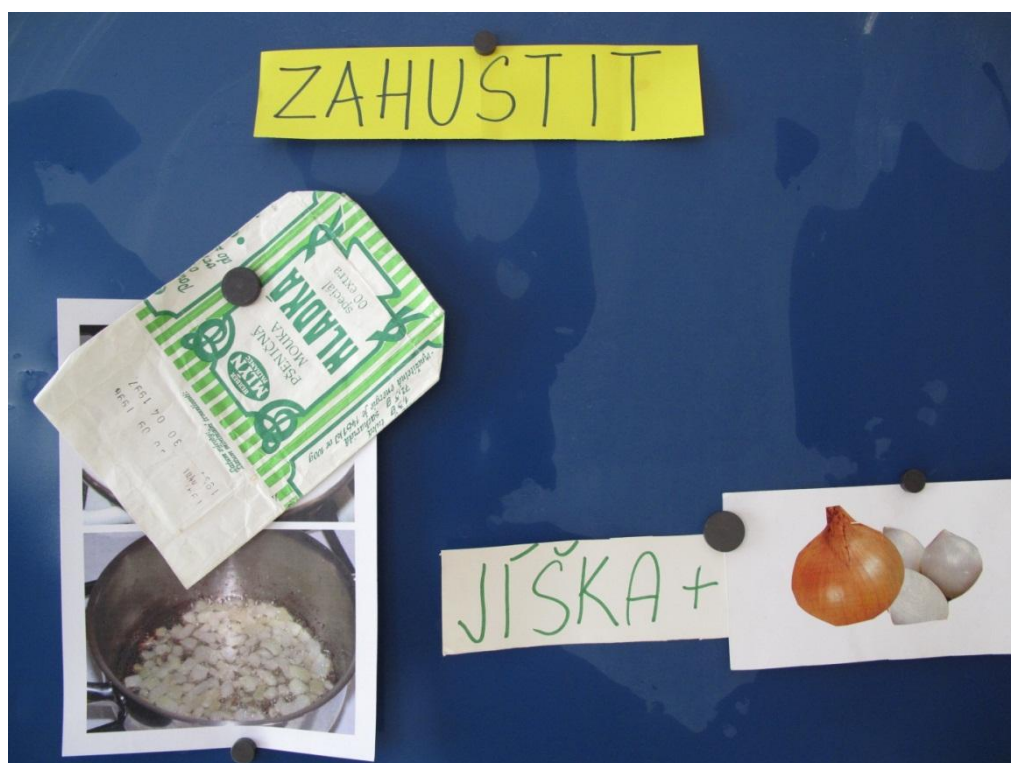
4

Předběžná příprava:





7



8



9

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava zelí kysaného?

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

2. Zelí při vaření vkládáme :

- a) Do studené vody se solí a kmínem
- b) Do vařící vody s kmínem
- c) Do studené vody s kmínem
- d) Do vařící vody se solí a kmínem

3. Dušené kysané zelí řadíme mezi

..... ze

.....

4. Podtrhni suroviny , kterými zelí kysané dochucujeme:

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

5. Podtrhni, které suroviny do dušeného zelí kysaného patří :

Sůl, vajíčko, kysané zelí, krupice, voda, kmín, mouka hrubá, namočené rohlíky, mouka hladká, strouhanka, majoránka, mrkev, cibule, tuk, květák, česnek, muškát, houby, petrželová nať, hlávkové zelí, mrkev, celer, cukr.