



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_19

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA:CELEROVÝ SALÁT

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 celerového salátu.

ZDROJE:

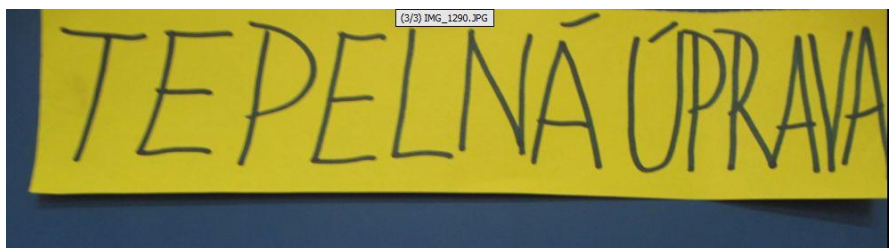
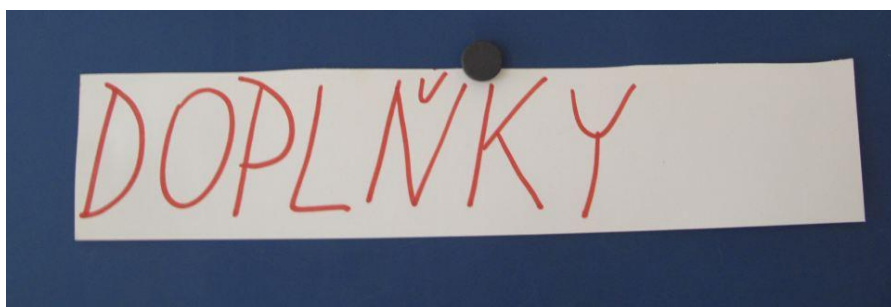
Obrázky:

1-15 autor Mgr. Anna Macíčková

CELEROVÝ SALÁT:



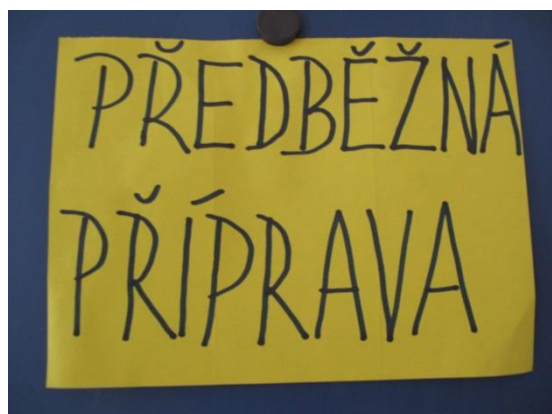
1



2



3



4



5 oškrábat slupku



6 nakrájet na menší části



7 nakrájet na kostičky



Uvařit a

8 celým pepřem a solí



9



10 nakrájet na kostičky

Vývar z celeru
a vznikne :



11



12



13



14



Otázky pro upevnění učiva

1. Celer při vaření vkládáme :

- a) Do studené vody se solí a kmínem
- b) Do vařící vody se solí a celým pepřem
- c) Do studené vody se solí a mletým pepřem
- d) Do vařící vody se solí a kmínem

2.Celerový salát řadíme mezi :

..... , jsou to pokrmy ze

.....

3. Saláty se zpracovávají:

a)

b).....

4. Celerový salát je zpracován

5. Podtrhni, které suroviny do marinády na celerový salát:

Sůl, cukr, badyán, kopr, olej, kmín, mouka hrubá, namočené rohlíky, fenykl, mouka hladká, celý pepř, anýz, majoránka, mrkev, cibule, květák, fazolové lusky, česnek, muškát, houby, petrželová nať, hlávkové zelí, mrkev, voda, ocet, mléko.

6. Jaká je tepelná úprava celerového salátu?

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

7. Při jaké teplotě se podávají saláty?