



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_25

TÉMATICKÁ OBLAST: PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: TEPELNÁ ÚPRAVA DUŠENÍ, DUŠENÍ+PEČENÍ

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 při pečení a dušení + pečení potravin.

ZDROJE:

Obrázky:

1-9 autor Mgr. Anna Macíčková

TEPELNÁ ÚPRAVA

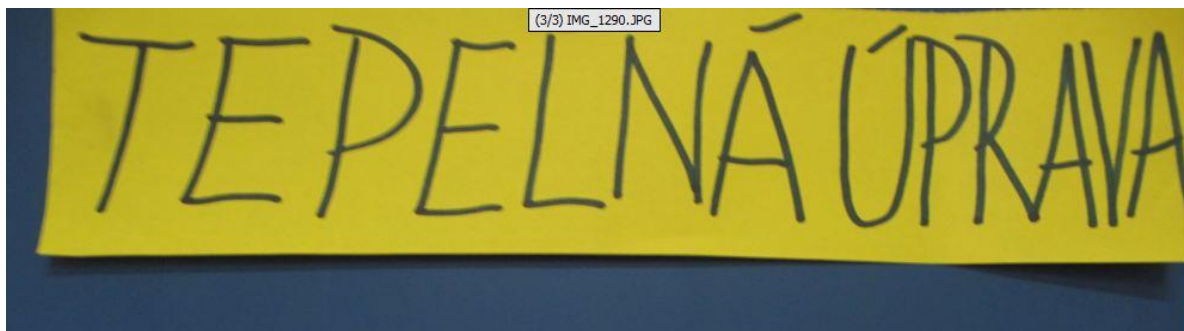
1

PEČENÍ

2



3



4



5



6

Tepelná úprava probíhá nejdříve na sporáku, pak v troubě.





je tepelná úprava, která se používá u masa.

Na maso působí :

- ✓ základ
- ✓ pára
- ✓ teplo ze všech stran

Potravina musí být **v uzavřené nádobě pod poklicí a v troubě.**

Dusíme + pečeme **při teplotě 180 °C až 250 °C .**
Základ sahá **do 1/3 masa.**

Otázky pro upevnění učiva

1. PŘI DUŠENÍ + PEČENÍ JE:

- A) POTRAVINA PONOŘENÁ DO ZÁKLADU
- B) VÍCE POTRAVINY, MÉNĚ TEKUTINY
- C) MÉNĚ POTRAVINY, VÍCE TEKUTINY
- D) POTRAVINA SAHÁ DO POLOVINY ZÁKLADU
- E) ZÁKLAD SAHÁ DO POLOVINY POTRAVINY

2. DUŠENÍ + PEČENÍ PROBÍHÁ:

- A) V TROUBĚ
- B) JEN NA SPORÁKU
- C) NA SPORÁKU I V TROUBĚ

3. PŘI DUŠENÍ+ PEČENÍ PŮSOBÍ NA POTRAVINU:

- A) JEN TEPLA ZESPODU
- B) TEPLA ZESPODU I ZE VŠECH STRAN

4. PŘI DUŠENÍ + PEČENÍ NA MASO PŮSOBÍ:

- A) VODA, CIBULE, TEPLLO ZE VŠECH STRAN
- B) VODA, ZÁKLAD, TEPLLO ZE VŠECH STRAN
- C) PÁRA, ZÁKLAD, TEPLLO ZE VŠECH STRAN
- D) CIBULE, ZÁKLAD, TEPLLO ZESPODU

5. ZELENINOVÝ ZÁKLAD JE:

- A) KOŘENOVÁ ZELENINA, TUK,VODA
- B) VODA, TUK, CIBULE, PAPRIKA, KOŘENOVÁ ZELENINA
- C) TUK, KOŘENOVÁ ZELENINA, VODA, CIBULE