



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\_19\_21

**TÉMATICKÁ OBLAST:** STUDENÁ KUCHYNĚ

**TÉMA:** Sýry ve studené kuchyni

**DATUM:** 2.2.2014

**AUTOR:** Ivana Fabíková

**ŠKOLA:** Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

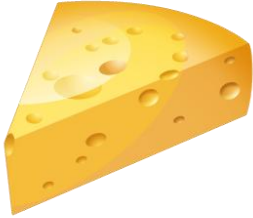
**OBOR VZDĚLÁNÍ:** Praktická škola

**ANOTACE:** Učební text seznamuje se základními informacemi a je podpořen obrázky. Prověřování učiva je formou otevřených a uzavřených otázek. Texty se mohou vytisknout nebo promítat na interaktivní tabuli.

**ZDROJE:** Obrázky – vlastní : Ivana Fabíková

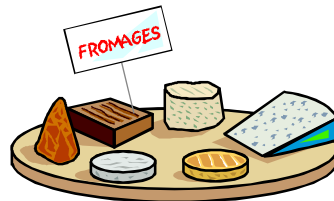
Kliparty z MS Wordu

## SÝRY VE STUDENÉ KUCHYNI



### KTERÉ SÝRY POUŽÍVÁME ?

- TAVENÉ, ZRAJÍCÍ.....
- TVRDÉ



### KTERÉ VÝROBKY LZE PŘIPRAVIT ZE SÝRŮ ?

- POMAZÁNKY – SÝROVÁ
- PĚNY – SÝROVÁ PĚNA
- SALÁTY – SÝROVÝ
- PLNĚNÉ SÝRY – POMAZÁNKAMI, PĚNAMI, SALÁTY
- SÝROVÉ ROLÁDY
- SÝROVÉ JEDNOHUBKY
- SÝROVÉ ROLKY
- SÝROVÉ ASPIKY



JAKÉ VÝROBKY ZE SÝRŮ BYS PŘIPRAVIL NA POHOŠTĚNÍ  
PRO SVÉ KAMARÁDY?