



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_16

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Chlebíčky

DATUM: 20.1.2014

AUTOR: Ivana Fabíková

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

OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola jednoletá, Praktická škola dvouletá

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.

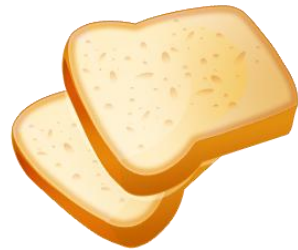
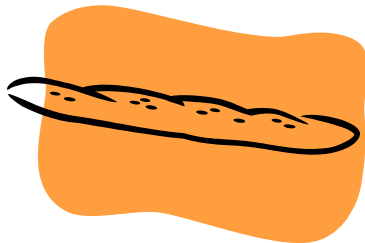
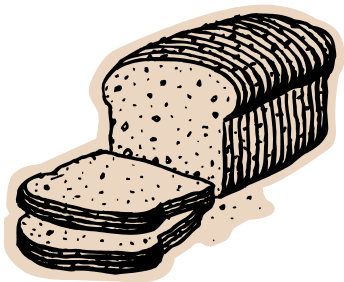
ZDROJE: Obrázky – vlastní : Ivana Fabíková

Kliparty z MS Wordu

CHLEBÍČKY

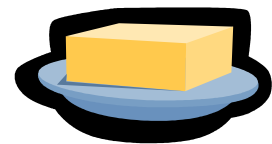
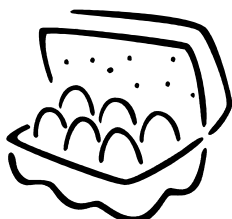
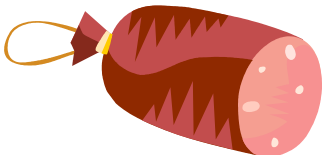


PEČIVO : VEKA, BAGETA, CHLÉB



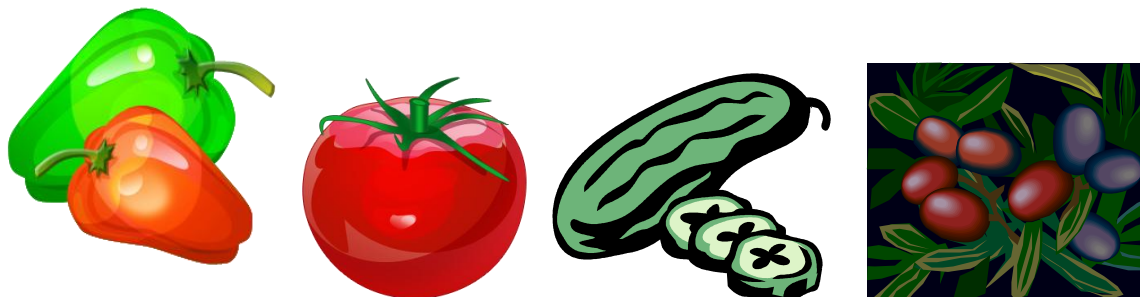
SUROVINY :

MÁSLO, POMAZÁNKY, PĚNY, SALÁTY, SALÁM, VEJCE,
SÝR



ZDOBENÍ:

ZELENINA – PAPRIKA, OKUREK, OLIVY, RAJČE



ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ :

- 1/ KRÁJENÍ PEČLIVÉ
- 2/ ZDOBENÍ PESTRÉ
- 3/ UCHOVÁVAT V CHLADNIČCE - KRÁTCE
- 4/ SPOTŘEBOVAT V DEN VÝROBY



DRUHY CHLEBÍČKŮ:

- SE ŠUNKOU
- S UHERSKÝM SALÁMEM
- SE SÝROVOU POMAZÁNKOU
- S VAJÍČKOVÝM SALÁTEM
- S BRAMBOROVÝM SALÁTEM

JAKÉ ZÁSADY MUSÍŠ DODRŽOVAT PŘI PŘÍPRAVĚ
CHLEBÍČKŮ?

KRÁJENÍ.....

ZDOBENÍ.....

UCHOVÁVÁNÍ.....