



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_26

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Saláty z vařené zeleniny

DATUM: 20.2.2014

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.

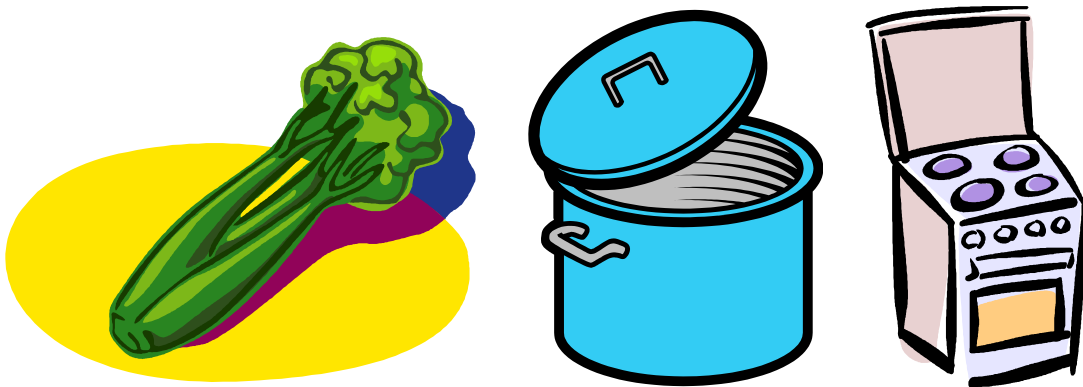
ZDROJE: Obrázky – vlastní : Ivana Fabíková

Kliparty z MS Wordu

SALÁTY Z VAŘENÉ ZELENINY

CELEROVÝ SALÁT

➤ 1. PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA A VAŘENÍ CELERU



➤ 2. PŘÍPRAVA ZÁLIVKY

VODA, OCET, OLEJ, SŮL, CUKR, PEPŘ



ZELNÝ SALÁT

➤ 1. PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA A VAŘENÍ HLÁVKOVÉHO ZELÍ



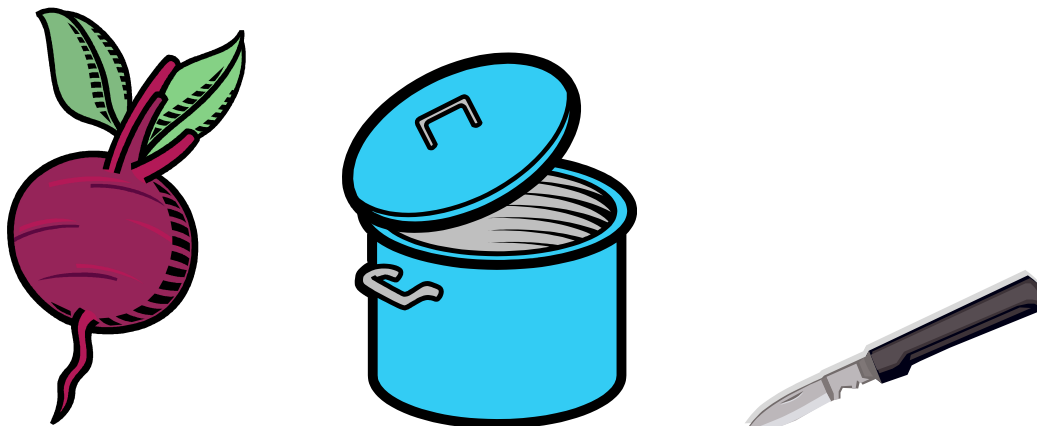
➤ 2. PŘÍPRAVA ZÁLIVKY

VODA, OCET, OLEJ, SŮL, CUKR + CIBULE



SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY

➤ 1. PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA A VAŘENÍ ŘEPY



➤ 2. PŘÍPRAVA ZÁLIVKY

VODA, OCET, OLEJ, SŮL, CUKR + FENYKL



**JAKÉ SUROVINY JSOU ZÁKLADEM ZÁLIVKY NA SALÁTY
Z VAŘENÉ ZELENINY?**

O--T

C--R

S-L

O--J