



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_7

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Rybí pomazánka

DATUM: 20.12.2013

AUTOR: Ivana Fabíková

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

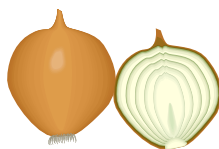
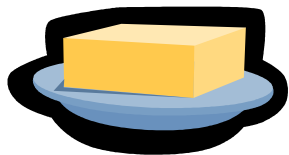
OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola jednoletá, Praktická škola dvouletá

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

RYBÍ POMAZÁNKA



SUROVINY : POMAZÁNKOVÉ MÁSLO, RYBIČKY
V OLEJI, CIBULE, SŮL, PEPŘ, CITRONOVÁ ŠŤÁVA

TECHNOLOGICKÝ POSTUP :

- 1/ RYBIČKY OTEVŘEME A VYLIJEME OLEJ
- 2/ DÁME DO MISKY A VYMÍCHÁME DOHLADKA
- 3/ PŘIDÁME NAKRÁJENOU CIBULI
- 4/ PŘIDÁME POMAZÁNKOVÉ MÁSLO
- 5/ DOCHUTÍME – SŮL. PEPŘ, CITRONOVÁ ŠŤÁVA
- 6/ VYMÍCHÁME



JAKÉ SUROVINY POUŽIJEŠ NA PŘÍPRAVU RYBÍ
POMAZÁNKY?

