



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_17

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Studené předkrmy

DATUM: 10.2.2014

AUTOR: Ivana Fabíková

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

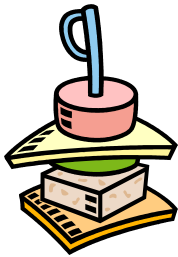
OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola jednoletá, Praktická škola dvouletá

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

STUDENÉ PŘEDKRMY

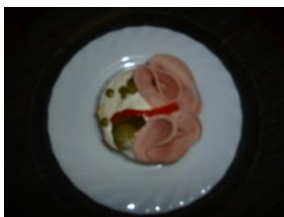


CO JSOU PŘEDKRMY ?

- MALÉ PORCE VYBRANÝCH LAHŮDKOVÝCH POKRMŮ
- ZÁKLAD SLOŽITÉHO MENU

JAKÉ JSOU DRUHY PŘEDKRMŮ ?

- Z VAJEC – OBLOŽENÁ VEJCE, PLNĚNÁ VEJCE
- Z MASA – PAŠTIKY, UZENÁŘSKÉ VÝROBKY - SALÁMY, UZENÁ MASA
- ZE SLOŽITÝCH SALÁTŮ – VLAŠSKÝ, PAŘÍŽSKÝ
- ZE SÝRŮ
- Z PLNĚNÉ ZELENINY – PLNĚNÁ RAJČATA TVAROHOVOU PĚNOU ...
- Z RYB



KDY SE PODÁVAJÍ ?

- PŘED POLÉVKOU
- NA DEZERTNÍM TALÍŘI

JAKÝ MÁ PŘEDKRM BÝT ?

- MALÉ MNOŽSTVÍ
- VZHLEDNÝ, ESTETICKY UPRAVENÝ
- CHUŤOVĚ VÝRAZNÝ – PIKANTNÍ
- PODÁVÁME S DROBNÝM PEČIVEM – BANKETKY, HOUSTIČKY

JAKÝ PŘEDKRM BYS ZVOLIL NA SVATEBNÍ HOSTINĚ?

