



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_8

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Pěny

DATUM: 20.1.2014

AUTOR: Ivana Fabíková

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

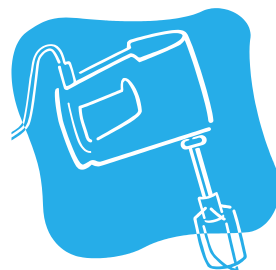
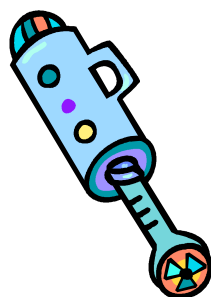
OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola jednoletá, Praktická škola dvouletá

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

PĚNY



CHARAKTERISTIKA PĚNY :

- JEMNÁ, HLADKÁ, BEZ HRUDEK JDE STŘÍKAT
- PEVNÁ, DRŽÍ TVAR, NAŠLEHAHÁ
- STŘÍKÁME CUKRÁŘSKÝM SÁČKEM

NA CO POUŽÍVÁME PĚNY ?

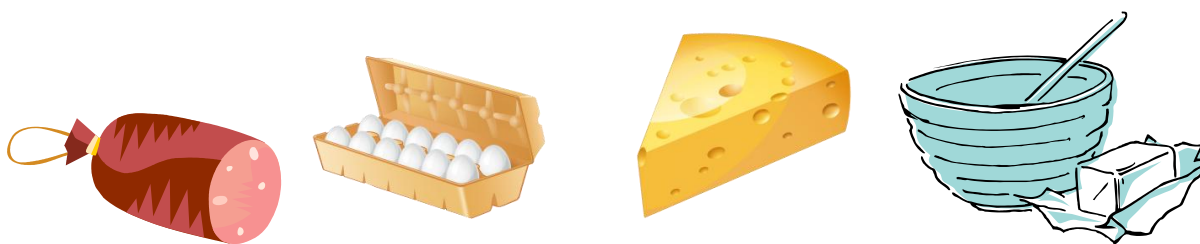
- PLNÍME ZELENINU, OVOCE, VEJCE, SÝRY, UZENINY
- ZDOBÍME MASA
- ZDOBÍME JEDNOHUBKY, CHLEBÍČKY

JAKÝ JE POSTUP PŘI PŘÍPRAVĚ PĚNY ?

1. SUROVINU (VEJCE, SÝR, TVAROH, SALÁM)
POMELEME, NASTROUHÁME, PROLISUJEME,
ROZŠLEHÁME, ROZMIXUJEME.

2. PŘIDÁME MÁSLO A ROZŠLEHÁME.

3. PŘIDÁME DOCHUCOVACÍ PROSTŘEDKY A
ROZŠLEHÁME.



KTERÉ PĚNY ZNÁŠ ?

- S----Á
- Š-----Á
- T-----Á
- D-----Í
- J-----Á
- M-----Á
- Ž-----Á
- V-----Á