



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\_3

**TÉMATICKÁ OBLAST:** STUDENÁ KUCHYNĚ

**TÉMA:** Druhy výrobků studené kuchyně

**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

➤ POMAZÁNKY, MASOVÉ A SÝROVÉ PĚNY



➤ OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY, JEDNOHUBKY



➤ OBLOŽENÉ MÍSY, SLOŽITÉ SALÁTY



➤ PLNĚNÁ A OBLOŽENÁ VEJCE



## ➤ PLNĚNÁ ZELENINA A OVOCE



## ➤ ASPIKY, ASPIKOVÉ VÝROBKY, ROLÁDY



**JAKÉ ZNÁŠ VÝROBKY VE STUDENÉ KUCHYNI?**

**JAKÉ SUROVINY POUŽIJEŠ NA PŘÍPRAVU  
OBLOŽENÉHO CHLEBÍČKU?**

**VYJMENUJ 3 POMAZÁNKY**