



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_10

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Majonéza

DATUM: 10.1.2014

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

MAJONÉZA



ZÁKAZ PŘÍPRAVY ZE SYROVÝCH VAJEC – SALMONELÓZA !

POUŽÍVÁME : VAŘENOU MAJONÉZU - TEPELNĚ
ZPRACOVANOU

SUROVINY : ŽLOUTKY, VODA, SŮL, OCET, OLEJ



TECHNOLOGICKÝ POSTUP :

1/ VE VODNÍ LÁZNI UŠLEHÁME ŽLOUTKY, VODU, SŮL A OCET

2/ NECHÁME VYCHLADIT

3/ ZA STÁLÉHO MÍCHÁNÍ POSTUPNĚ PŘILÉVÁME OLEJ

ČÍM MŮŽEME MAJONÉZU DOPLNIT ?

➤ ZAKYSANOU SMETANOU

➤ BÍLÝM JOGURTEM



PROČ NAHRAZUJEME MAJONÉZU JOGURTEM ?

➤ JE ZDRAVĚJŠÍ

➤ LÉPE STRAVITELNÁ

➤ OBSAHUJE MÉNĚ CHOLESTEROLU

NA CO LZE POUŽÍT MAJONÉZU ?

1/ KE SPOJOVÁNÍ SALÁTŮ – VLAŠSKÝ, BRAMBOROVÝ...

2/ K PŘÍPRAVĚ STUDENÝCH OMÁČEK - TATARSKÁ

3/ K PŘÍPRAVĚ MAJONÉZOVÝCH PŘELIVŮ NA VÝROBKY
STUDENÉ KUCHYNĚ

(RUSKÁ VEJCE)

