



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_24

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Okurkový salát

DATUM: 2.1.2014

AUTOR: Ivana Fabíková

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

OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola jednoletá, Praktická škola dvouletá

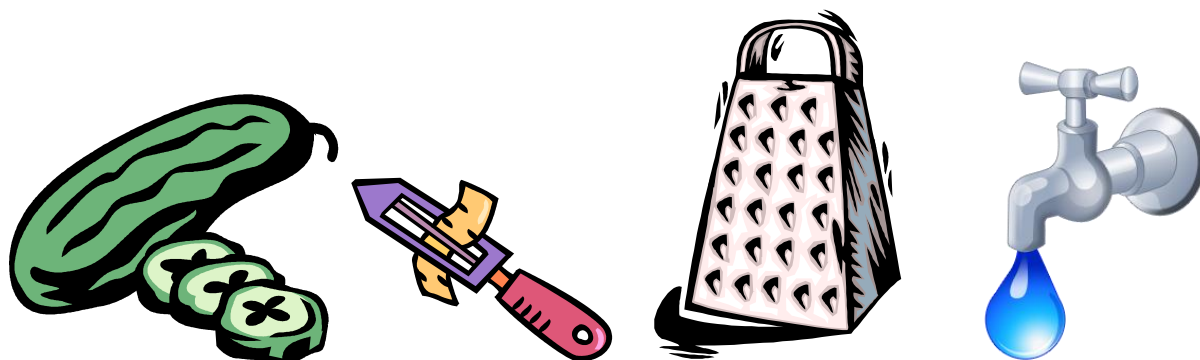
ANOTACE: Učební text seznamuje se základními informacemi a je podpořen obrázky. Prověřování učiva je formou otevřených a uzavřených otázek. Texty se mohou vytisknout nebo promítat na interaktivní tabuli.

ZDROJE: Obrázky – vlastní : Ivana Fabíková

Kliparty z MS Wordu

OKURKOVÝ SALÁT

SUROVINY: OKURKY, ZÁLIVKA



PŘÍPRAVA

➤ **1. PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA –**
MYTÍ, ŠKRABÁNÍ, STROUHÁNÍ

➤ **2. PŘÍPRAVA ZÁLIVKY**
VODA, OCET, OLEJ, SŮL, CUKR



VÝZNAM :

VITAMÍNY, MINERÁLNÍ LÁTKY

ZÁSADY :

HYGIENA A BEZPEČNOST

**NAPIŠ TECHNOLOGICKÝ POSTUP PŘÍPRAVY
OKURKOVÉHO SALÁTU:**



PŘEDBĚŽNÁ PŘÍPRAVA:

ZÁLIVKA:

O--T

C--R

S-L

O--J

V--A