



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_22

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Zelenina ve studené kuchyni

DATUM: 2.2.2014

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

ZELENINA VE STUDENÉ KUCHYNI

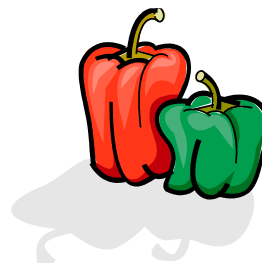
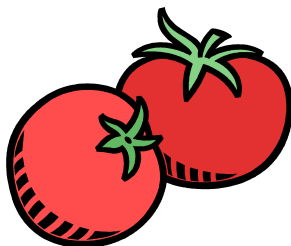
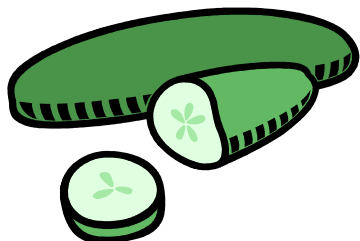


KTERÉ VÝROBKY LZE PŘIPRAVIT ZE ZELENINY ?

1. POMAZÁNKY
2. SALÁTY
3. CHLEBÍČKY
4. CHUŤOVKY
5. PLNĚNOU ZELENINU
6. OBLOŽENÉ MÍSY
7. ZDOBENÍ VÝROBKŮ STUDENÉ KUCHYNĚ



KTEROU ZELENINU LZE PLNIT ?



VYJMENUJ 3 SALÁTY ZE ZELENINY

R-----Ý

O-----Ý

M-----Ý

JAKOU ZELENINU POUŽÍJEŠ NA ZDOBENÍ CHLEBÍČKŮ?

