



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_13

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Vlašský salát

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.

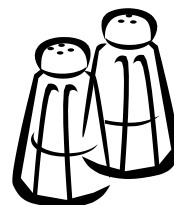
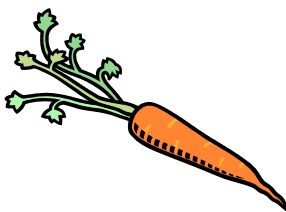
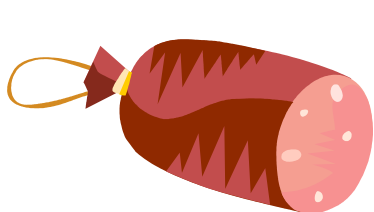
ZDROJE: Obrázky – vlastní : Ivana Fabíková

Kliparty z MS Wordu

VLAŠSKÝ SALÁT



SUROVINY : ŠUNKOVÝ SALÁM, KOŘENOVÁ ZELENINA, BRAMBORY, STERILOVANÉ OKURKY, STERILOVANÝ HRÁŠEK, MAJONÉZA, HOŘČICE, SŮL, CUKR, MLETÝ PEPŘ, WORCESTROVÁ OMÁČKA



TECHNOLOGICKÝ POSTUP :

- 1/ UVAŘÍME BRAMBORY A KOŘENOVOU ZELENINU
- 2/ NAKRÁJÍME NA NUDLIČKY ŠUNKOVÝ SALÁM, BRAMBORY, ZELENINU
- 3/ PŘÍDÁME HRÁŠEK, OKRUKY
- 4/ PŘÍDÁME MAJONÉZU, HOŘČIČI A PROMÍCHÁME
- 5/ DOCHUTÍME CUKREM, SOLÍ, PEPŘEM, WORCESTEROVOU OMÁČKU
- 6/ PROMÍCHÁME A VYCHLADÍME

NA CO NEJČASTĚJI POUŽÍVÁME VLAŠSKÝ SALÁT?

