



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\_2

**TÉMATICKÁ OBLAST:** STUDENÁ KUCHYNĚ

**TÉMA:** Význam a použití 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

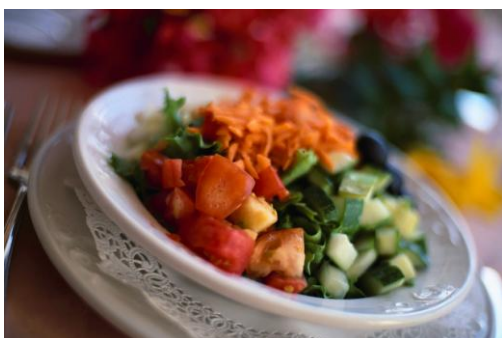
Kliparty z MS Wordu

# VÝZNAM A POUŽITÍ VÝROBKŮ STUDENÉ KUCHYNĚ

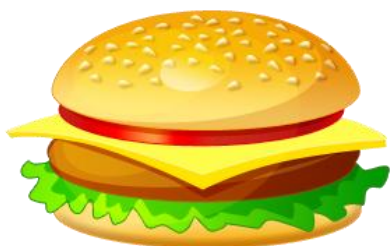
## 1. PŘEDKRMY



## 2. SAMOSTATNÉ POKRMY



## 3. PŘESNIDÁVKY



## 4. SVAČINY



## 5. VEČEŘE



## 6. PORKMY PŘI RAUTECH, BANKETECH



## **Studené pokrmy – význam**

- výroba není časově omezena
- můžeme je podávat ve větším časovém odstupu od výroby
- zeleninu a ovoce používáme v syrovém stavu
- můžeme je podávat v kterékoliv denní době
- splňují předpoklady biologicky hodnotné stravy (saláty, ovoce)
- jsou čím dál víc oblíbenější
- cenová dostupnost

## **UVEĎ PŘÍKLADY JÍDEL STUDENÉ KUCHYNĚ:**

- SNÍDANĚ

- SVAČINA

- VEČEŘE

- RAUT

