

ODV – kuchař číšník

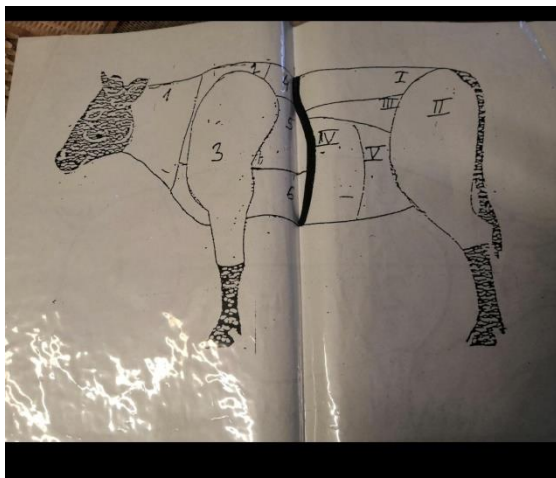
K2A

Vavrušková Miroslava miroslava.vavruskova@sousvodnany.cz

Téma: Hovězí maso

Prosím nastudujte si předběžnou úpravu jatečního masa, rozdělení a technologické úpravy hovězího masa. Využijte k tomu učebnice technologie a potravin a výživy. Také je téma pěkně zpracované ssss.multimediální učebnice :technologie – maso kuchařská příprava - hovězí maso

potraviny: maso



ÚKOLY: 1.

Popište jednotlivé části hov. masa a ke každé části připište pokrm, který z ní lze uvařit .

Poslat do **středy 11.11. 2020** do 17⁰⁰ hod.

2. Vynormujte včetně všech náležitostí: Svíčková na smetaně, houskový knedlík (kynutý) Dobrovodská 7porcí, Herzig 13porcí, Hrabalová 17porcí, Jiříkovská 23porcí, Plíšek 19 porcí, Slámová 9 porcí, Smýkal 27porcí, Trublová 16 porcí, Třísková 18porcí, Uhlíková 26 porcí

Úkol je do pátku 13.11.2020 do 17hod .

3. Uvařte libovolný pokrm, prosím o fotodokumentaci a stručný popis pokrmu . Úkol je do pátku 13.11.2020 . Pokud pravidelně připravujete pokrmy doma rodině, budu ráda za každé info s fotkami .