

ODV P3A 11 Pokrmy cizích kuchyní

ODV Stravovací a ubytovací služby

Bohuslava Pilátová – [buhoslava.pilatova@sousvodnany.cz](mailto:buhoslava.pilatova@sousvodnany.cz)

Francouzská kuchyně- učebnice strana 75

Vyznačuje se pestrostí. Maso se upravuje převážně minutkovým způsobem.

V jídelníčku nesmí chybět zelenina, ovoce ,dresinky sýry, ovocné šťávy a vína.

Italská kuchyně -učebnice strana 76

Patří k ní těstoviny a pizza. Hodně bylinek a zeleniny. Oblíbený pokrm rizoto a kukuřičná kaše polenta. Úprava ryb a darů moře.

Anglická kuchyně – učebnice strana 77

Maso -skopové, jehněčí, hovězí, drůbeží a ryby. Hlavním jídlem dne bývá večeře. Nápoje -černý čaj,pivo, víno, whisky a gin.

Čínská kuchyně -strana 78

Rychlá příprava, krájení potravin na malé kousky. Na dochucení sójová a ústřicová omáčka, houby, ochucené oleje a ocet. Příloha – čínské nudle a rýže.

Jako příbor jsou používány hůlky. Nápoje- ovocné šťávy,čaj, rýžové víno a destilát.

Ruská a maďarská kuchyně učebnice strana 79-80. Prostuduj samostatně.

1)Napiš jaké zvyklosti má italská kuchyně

2)Jaký oběd je v anglické kuchyni.

3) Jak se připravuje boršč, z jaké je kuchyně.

Vypracuj do 18.2.2021