

Učivo a úlohy pre triedu I. PJ z predmetov technológia a odborný výcvik od 14. 10 do 30.10.

Prajem pekný deň.

Milí žiaci, učivo si odpíšte alebo vytlačte a nalepte do zošitov z technológie. Naučte sa, aby ste mali prehľad.

Na odborný výcvik vypracujte zadané úlohy môžu byť v zošite z technológie.

Zariadenie, pomôcky a inventár výrobného strediska.

Zariadenie výrobného strediska

Hrubá prípravovňa

- škrabka na zemiaky
- umývačka zeleniny

Čistá prípravovňa

- mäsiarsky klát

Teplá kuchyňa

- otvorený plynový šporák
- elektrický šporák
- plynové a elektrické stolice
- opekacia platňa
- výklopné panvy
- konvektomaty
- kotol
- kuchynský univerzálny robot
- kúter
- rezačka na mäso
- zásuvkový pracovný stôl
- nerezový drez
- nerezové police
- stolová váha
- drvič na odpadky
- otvárač konzerv
- chladničky

Minútková kuchyňa

- pracovný stôl
- opekacia platňa hladká, vrúbkovaná
- gril
- mikrovlnná rúra
- elektrická fritéza
- ohrievač
- nerezový drez
- nerezové regále

- nerezové police
- stolová váha

Studená kuchyňa

- pracovný stôl
- sporák
- kúter
- rezací stroj na zeleninu, zemiaky
- nárezový stroj
- nerezové regály
- nerezové police
- váha
- chladnička s mrazničkou

Cukrárska výrobná

- konvektomat, rúra na pečenie
- univerzálny kuchynský stroj
- nerezový stôl, stôl s mramorovou doskou
- nerezový drez
- stolová váha
- vozík na plechy
- chladnička s mrazničkou

Biely riad

- predumývací stôl s drezom a sprchou
- umývačka riadu
- vstupný stôl
- nerezové regály
- výlevka s umývadlom
- nerezová nádobka na odpadky

Čierny riad

- predumývací stôl
- nerezový drez
- umývačka na riad
- nerezové regály
- nerezové police
- výstupný stôl

Výdajňa jedál

- pracovný stôl so zásuvkami
- elektrický výdajný stôl s ohrevom a osvetlením
- ohrievací stôl na hotové pokrmy
- tubusový ohrievač tanierov
- chladiaci výdajný stôl s vitrínou na šaláty
- pokladnica

Pomôcky kuchára

- nôž, súprava nožov
- kuchárska vidlička

- špeciálne pomôcky (vykrajovače)
- uterák
- utierka
- písacie potreby, kalkulačka
-

Úloha:- napíšte do zošitu z technológie všetky pomôcky na prípravu pokrmov ktoré máte doma, prípadne poznáte. (napríklad vareška ,škrabka, panvica, lievik.....)

Dispozičné riešenie výrobného strediska - rozdelenie podľa pracovných činností

Výrobné strediská vyrábajú jedlá a polotovary.

Členia sa na: 1 – sklady – slúžia na uskladnenie

2 – prípravovne – slúžia na spracovanie surovín na polotovary. Poznáme hrubú prípravovňu – škrabanie zemiakov a zeleniny, vykosťovanie, ... a čistú – krájanie mäsa na porcie, strúhanie zeleniny, ...

3 – kuchyňa – slúži ako priestor, kde sa suroviny a polotovary spracúvajú na hotové jedlá a expeduujú sa (výdaj)

Poznáme: - hlavnú kuchyňu – teplá a studená

- prípravovňa múčnikov

- kávová kuchyňa

- výrobňa zmrzlín

- výdajný priestor

4 – umyvárne – slúžia na umývanie riadu a náradia. Poznáme umývarku čierneho (kuchynského) riadu a umývarku bieleho (stolového) riadu.

Úloha 2: Napíš - čo sa umýva v bielej umývarke

-čo umývame v čiernej umývarke

Spôsoby predbežnej úpravy surovín rastlinného pôvodu

Rastlinné potraviny patria k významným zdrojom minerálnych látok, vo vode rozpustných vitamínov. Obsahujú viac sacharidov a menej bielkovín.

Pred tepelnou úpravou ich musíme dôkladne očistiť a umyť. Zelenina, zemiaky a ovocie sa čistia dvoma spôsobmi a to: 1) suchým spôsobom

2) vodou- mokrým spôsobom.

1) Čistenie suchým spôsobom – pri tomto spôsobe rozoznávame:

- preberanie – strukoviny, ryžu, krúpy – odstránime nečistoty
- lúpanie – len šupku – kaleráb, zemiaky, jablká, ...
- škrabanie – mrkva, petržlen, nové zemiaky
- obkrajovanie – huby, zlé listy kelu, kapusty,
- odstraňovanie stopky – čerešne, višne
- vykôstkovanie – čerešne, slivky, marhule
- vykrajovanie – nepožiteľných častí na zelenine, zemiakoch, jadrá z jablák, chybné časti ovocia, kapusty, kelu, ...
- vylúpanie – hrášok, fazuľa
- tlčenie – orechy, mandle, lieskovce
- osievanie – múka – odstraňujeme prímiesy
- lisovanie – šťava z citrónov, pomarančov, paradajok

2) Čistenie vodou – umývanie v horúcej alebo studenej vode podľa druhu surovín – pevné tuhé a jemné a krehké:

- ponoríme do vody – hrozno, ríbezle alebo dáme na sito a tak ponárime
- prúdom vody – kel, kapustu, zeler
- máčaním – zemiaky, redkovku, cviklu – zbavíme hlíny alebo hmyzu
- sprchovaním – jahody, maliny, - krehké druhy ovocia a zeleniny

- oplachovaním – olúpané zemiaky, hrášok, zelenú fazuľku a všetky suroviny, ktoré prešli čistiacimi strojmi

- výmenou vody – až dotedy, kým na dne neostanú zvyšky piesku – huby, špenát

Takto očistené suroviny krájame na rôzne tvary alebo ich strúhame. Používame nože z nerezú a pri tepelných úpravách neporušené nádoby.

Úloha č.1

Vymenujte suroviny, ktoré čistíme suchým spôsobom. K piatim surovinám uveďte spôsob čistenia.

(príklad- hrášok -vylupovanie)

Úloha č.2

Napíšte ako budete mokrým spôsobom čistiť:-- červenú repu, maliny, huby, karfiol, šalát

Vymenujte spôsoby mokrého čistenia.

Úloha č.3

Vysvetlite ako sa skladuje ovocia a zelenina.

Úloha č.4

Vymenuj spôsoby krájania – zemiakov, cibule, koreňovej zeleniny(mrkva ,petržlen, zeler), kapusty.

Nakresli tvary alebo prilož obrázky nakrájanej zeleniny.
napríklad(kolieska, kocky a ďalšie) Vyskúšaj si krájanie výsledok odfoť do mobilu.

Predbežná úprava a kuchynské spracovanie rýb

Zabíjanie rýb- rybu Uchopíme do utierky, položíme na dosku, omráčime a ostrým nožom prerežeme miechu a hlavu oddelíme od tela.

Čistenie rýb- šupiny z rýb čistíme hranou noža, alebo so škrabkou na ryby. Šupiny odstraňujeme smerom od chvosta k hlave.

Pitvanie rýb- nožom rozrežeme brucho od chvosta k hlave a opatrne vyberieme vnútornosti smerom dopredu, aby sme neporušili žľčovú mechúr. Najprv oddelíme ikry a mlieče a potom žľčový miešok. Odstránime plutvy žiabre a väčším rybám odstránime hlavu.

Sťahovanie z kože- rozdelenú rybu na polovicu položíme na dosku kožou dole. Ostrým nožom oddelíme mäso od kože. Keď je ryba celá rybu narežeme pri hlave a sťahujeme z celej ryby smerom ku chvostu.

Vykostovanie rýb- rybu narežeme na chrbte po obidvoch stranách od hlavy ku chvostu. Postupne oddeľujeme mäso od rebier pozdĺžne chrbta.

Delenie rýb- malé ryby sa pripravujú v celku(pstruh, lieň, lipeň), väčšie rozpolíme(kapor, zubáč). Väčšie ryby priečne cez chrbtovú kosť presekne a rozkrojíme.

Rozmrazovanie rýb- ryby v celku rozmrazujeme v studenej a posolenej vode 1,5 až 4 hodiny, porciované ryby voľne rozmrazujeme v chladničke 2 až 3 hodiny

Máčanie solených rýb- ryby sa máčajú v studenej vode alebo mlieku

Úloha: -vymenuj sladkovodné ryby

- **vymenuj morské ryby**

-

Ako pomôcky môžete použiť časopisy, poradiť sa s internetom.

Dúfam ,že sa čoskoro uvidíme.

Pripravili: J. Podhradská triedna učiteľka a majsterky OVY Zdenka Kiššová, Iveta Lauková a Janka Potisková