

Odborné učilište Stavbárska 11, 036 80 Martin

Úlohy pre žiakov 3. PJ z odborného výcviku na obdobie

od 28. 10. do 30.10. 2020

od 04. 11. do 06.11. 2020

Prajem pekný deň

Milí žiaci zadané úlohy si vypracujte do zošita z odborného výcviku a preštudujte ak niečomu nebudete rozumieť tak ma kontaktujte na t.č. 0911 333 310.

1. Úloha: Bravčové mäso – charakteristika

- tepelné úpravy (vymenuj)
- použitie jednotlivých častí
- hygienické zásady pri práci z mäsom
- napíš tri ľubovoľné recepty

2. Úloha: Úprava vnútorností a údeného mäsa – tepelné úpravy

- napíš jedno jedlo z vnútorností a jedno z údeného mäsa
- vhodné prílohy a doplnky k bravčovému mäsa

3. Úloha: Hygiena: - napíšte, ako sa dodržiava hygiena pri príprave jedál

4. Úloha: Hydina: – predbežná úprava, význam vo výžive

- tepelné úpravy, napíšte tri jedlá
- hygiena pri príprave jedál

5.Úloha: Úprava pokrmov studenej kuchyne: - význam a využitie výrobkov studenej kuchyne

- hygiena pri práci v studenej kuchyni

- napíšte, aké poznáte obložené chlebičky

6.Úloha: Napíšte technologický postup zemiakového šalátu

Ako pomôcky môžete použiť časopisy a internet.

Dúfam, že sa čoskoro uvidíme.

Pripravila: MOV Kiššová Zdenka

-