

Odboré učilište, Stavbárska 11, 036 80 Martin

Úlohy pre žiakov 3.PJ z odborného výcviku na obdobie

od 18.11.2020 do 4.12.2020

Prajem pekný deň

Milí žiaci vypracujte nasledovné úlohy do zošitov z odborného výcviku. Ak niečomu nebudete rozumieť môžete ma kontaktovať na mojom **t.č. 0911 333 310**

1.Úloha: Napíš rozdelenie hovädzieho mäsa

2.Úloha: Vymenuj tepelné úpravy jednotlivých častí hovädzieho mäsa (napr. glejovky dusenie, sviečkovica príprava minútkových pokrmov atď.)

3.Úloha: Vymenuj aké poznáš základy pri dusení mäsa (napr. zeleninový atď.)

4.Úloha: Napíš dve hovädzie jedlá podľa vlastného výberu

5.Úloha: Napíš aké suroviny sú potrebné na výrobu kysnutých knedlí

6. Úloha: Napíš prípravu hovädzieho vývaru

Ako pomôcky môžete použiť rôzne časopisy, kuchárske knihy alebo internet

Pripravila: MOV Kiššová Zdenka