

Odborné učilište, Stavbárska 11 03680 Martin

Úlohy z Odborného výcviku pre žiakov 2.PJ

za obdobie od 11.1. do 15.1.2021

Milí žiaci,

skôr, než si budete čítať nové zadanie úloh Vám chcem všetkým popriať do nového roku veľa šťastia, ale hlavne pevné zdravie.

Od 11.1.2021 na našej škole pokračuje dištančné vzdelávanie, preto vás chcem poprosiť, aby ste i naďalej sledovali stránku našej školy, kde budú zverejnené zadania domácich úloh.

Ak niečomu nebudete rozumieť, môžete ma kontaktovať na mojom t.č. 0951 440 281.

Rada Vám pomôžem.

1. Vypracujte projekt na tému hovädzie mäso (výkres, obrázky a zadanie)
 - Charakteristika
 - Použitie jednotlivých častí
 - Recept na jedlo z hovädzieho mäsa

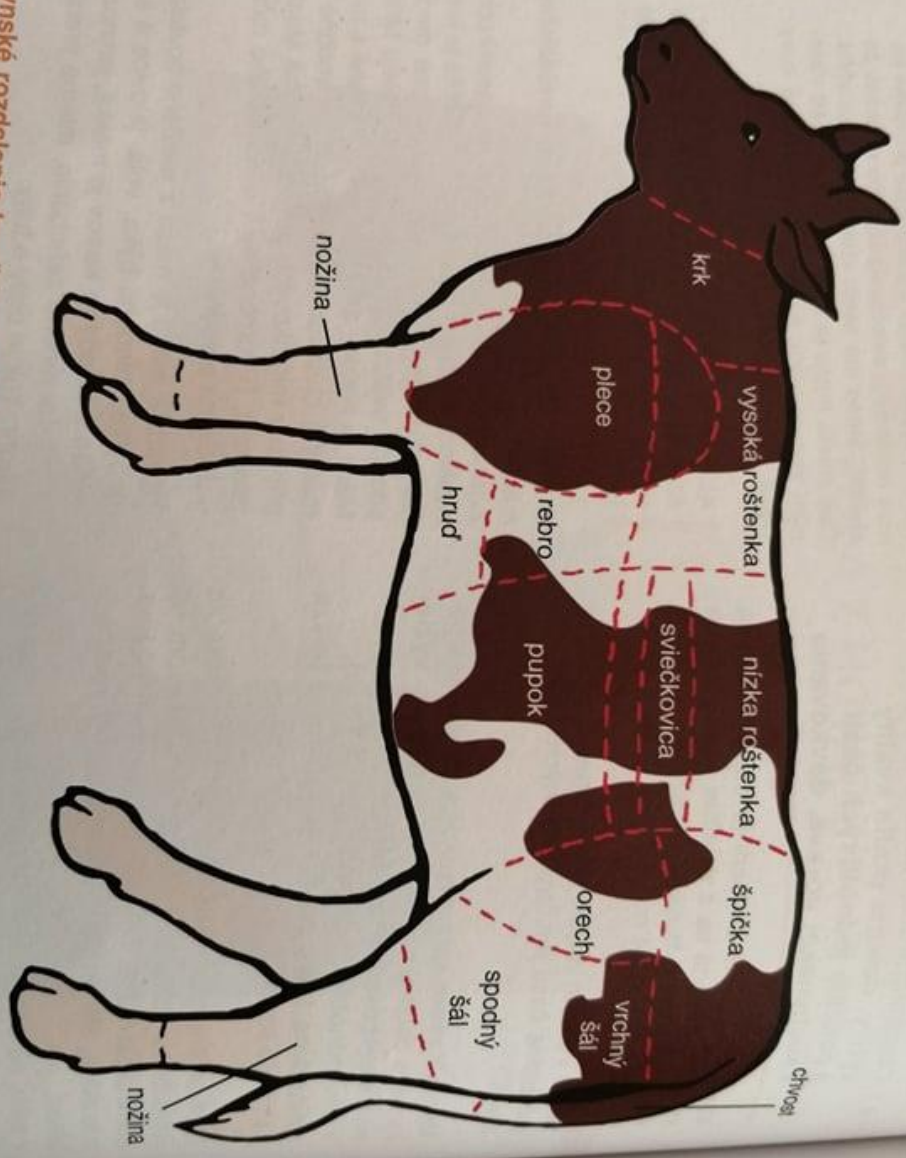
2. Opakovanie príloh
 - Zopakujte si druhy príloh
 - Zopakujte si postup prípravy 2 príloh

3. Normovanie
 - Vynormujte suroviny na 4,7 a 9 porcií

liatin, pomliaždenin, mäsici z...

vaného pokrmu.

Schéma delenia hovädzieho mäsa



Kuchynské rozdelenie hovädzieho mäsa

Hovädzie mäso sa dodáva:

celé, neroztriestené kosti, pričom mäso nesmie
me dorezať. Kosti po vykosení musia byť hladké.

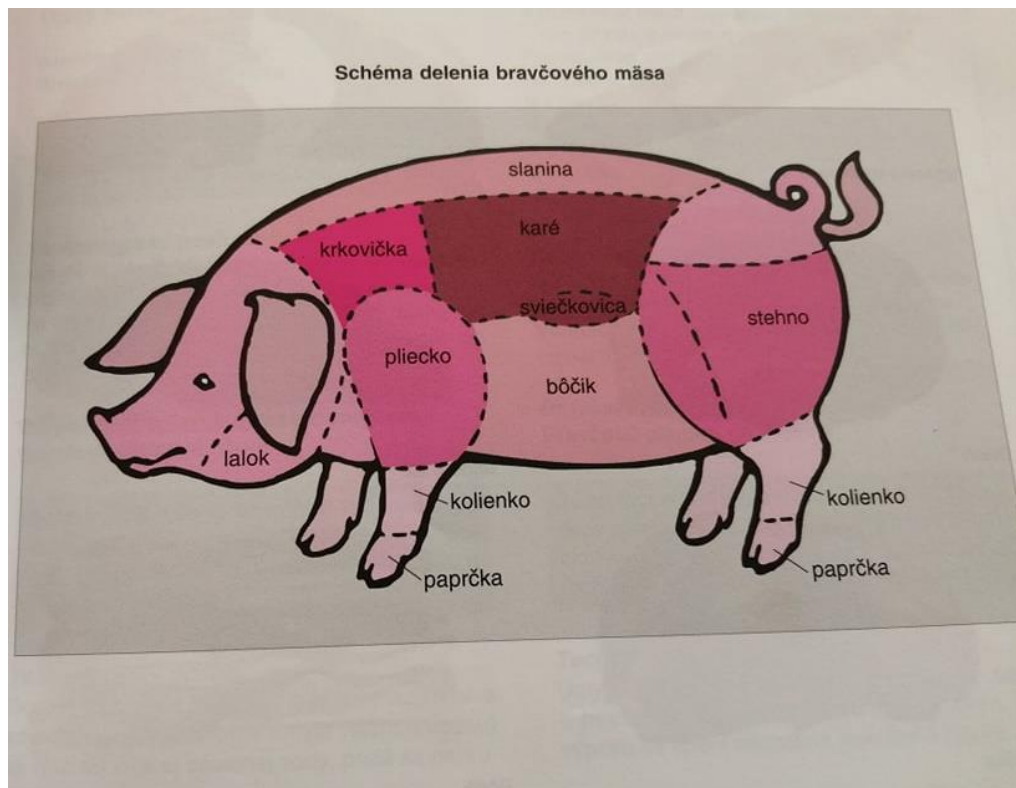
Okrem krájan...
ká (tašítky, se
Mäso určené
podlhovasté
porciovať (krá
vené porcie t
Roštenky, p
viákna, prič
nost jednej f
Mäso určen
ne) krájam
tak, aby urč
sanú na jed

- Formovan**
- požadov
 - šľavnato
 - mäso se

Z kuchyns
mäso na:
predné.
zadné.

Pri tomto
mu mäsu
Predné
na, husič
Zadné
ka a vys
nožiny z

Použití
Sviečk



Výpočet porcií

10 porcií : 10 = 1 porcia

1 porcia x počet porcií = gramáž podľa počtu porcií

Príklad

$420 : 10 = 42$

$42 \times 4 = 168$

Suroviny 10 porcií

Hladká múka- 250g

Vajce- 36g

Hovädzie mäso- 1450g

Soľ- 20g

Kaleráb- 130g

Korenie- 4g

Paradajkový pretlak- 85g

Ryža- 820g

Strúhanka- 320g

Cibuľa- 120g