



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

škola	Střední škola F. D. Roosevelta pro tělesně postižené, Brno, Křižíkova 11
číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.1037
číslo učeb. materiálu	VY_32_INOVACE_ZAD_VPP_2_07
předmět, tematický celek	Výživa a příprava pokrmů
ročník	2
datum vytvoření	29. 10. 2012
anotace	Cílem pracovního listu je osvojit a upevnit si znalosti k tématu – studená kuchyně.
metodická poznámka	Žáci si procvičí a upevní obecné informace o studené kuchyni, o potravinách, které se používají na přípravu studené kuchyně. Žáci si upevní pojem raut.
autor	Mgr. Lenka Žádníková
licence (není-li vyplněno, je materiál ze zdrojů autora)	Sedláčková, H.: <i>Technologie přípravy pokrmů 5</i> . Praha: Fortuna, 2008 ISBN 978 –80 –7373 –026 -0

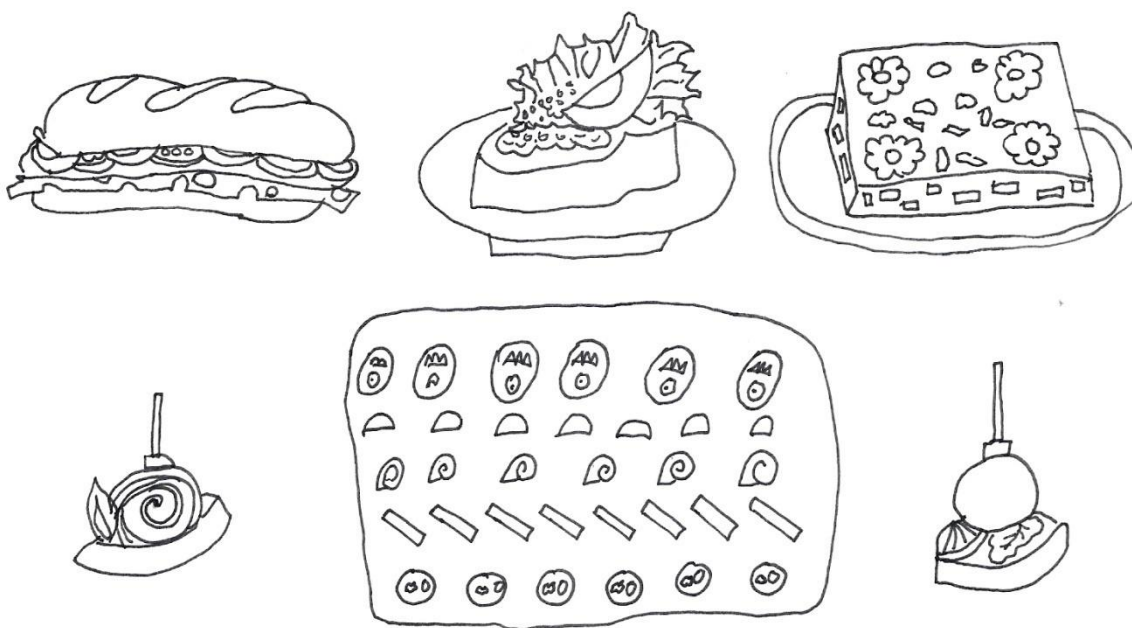
Studená kuchyně

Studenou kuchyni připravujeme a podáváme jako předkrmy nebo při různých slavnostních příležitostech. Studený předkrm je první chod, který se podává po aperitivu a před polévkou.

Potraviny, které používáme na přípravu studených pokrmů a předkrmů, musí být naprosto čerstvé a vysoce kvalitní. Studené předkrmy podáváme vždy v malém množství na menších dezertních talířích. Nemáme se jimi zasytit, ale spíše povzbudit chuť. Pokud jsou pokrmy určeny k hlavnímu chodu, podáváme jich dvojnásobné množství.

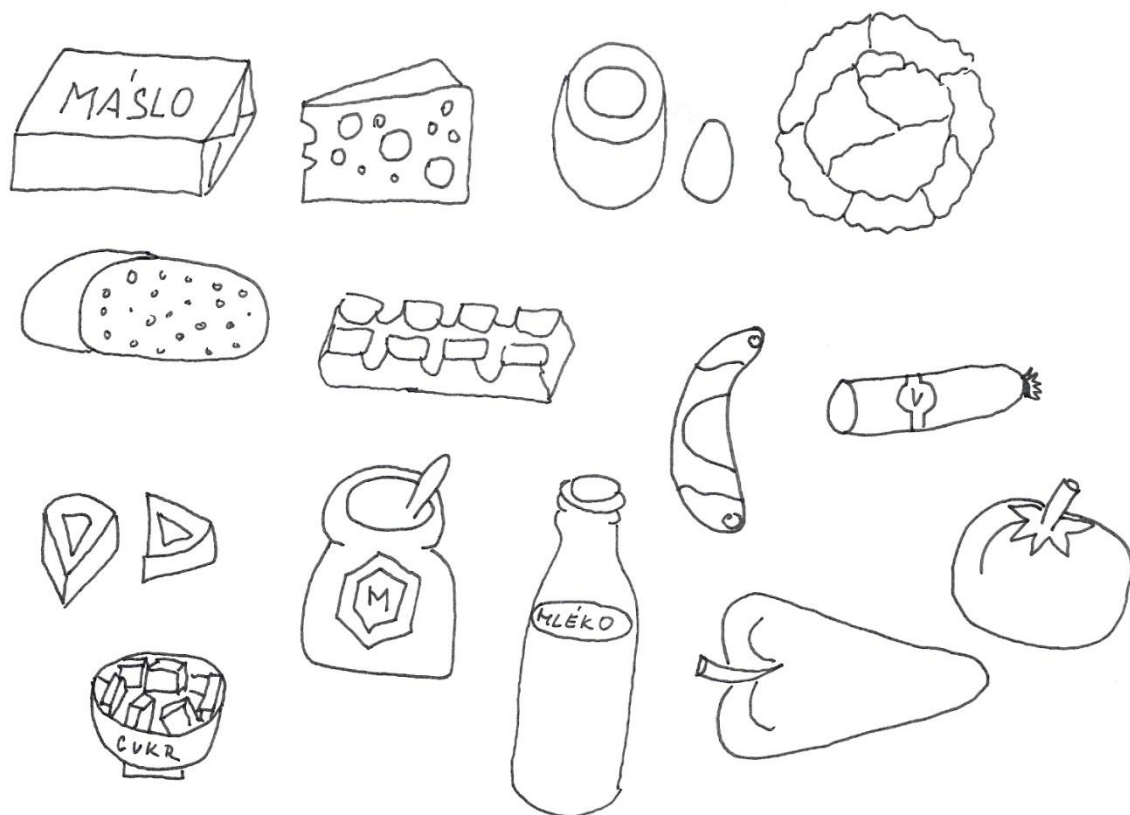
1. K obrázku přiřaď název pokrmu:

Obložený chlebiček aspik (rosol) chuťovka obložená mísa obložená bageta



2. Napiš menu oslavy narozenin vytvořené ze studené kuchyně. (odpolední párty)

3. Vyber a červeně škrtni potraviny, které se nepoužívají při přípravě slané studené kuchyně.



4. Napiš, co je to raut. Už jsi na nějakém byl? Jaké pokrmy se na rautu servírují?
Napiš příklady.