TEC 1.A Gastronomické služby Meno a priezvisko ......................................................

**Úloha č.1:** prečítaj si a prepíš do zošita.

Bezmäsité jedlá

**Bezmäsité jedlá** sú jedlá pripravené bez mäsa. Môže sa použiť bravčová masť alebo slanina. Pre vegetariánov sa vylúčia. Môžu sa podávať ako predjedlo, hlavné jedlo alebo múčnik.

Rozdelenie podľa použitej suroviny:

1. zo zemiakov – bryndzové halušky, lokše
2. zo zeleniny – zeleninový rezeň, vyprážaný karfiol
3. zo strukovín – hrachová kaša
4. z ryže – ryžový nákyp
5. z cestovín – rezance s tvarohom či makom
6. z húb – plnené šampiňóny, šampiňónová omáčka
7. múčne jedlá - slané (pizza, pirohy), sladké – palacinky, buchty
8. z vajec – praženica, omeleta, hemendex
9. zo syrov – vyprážaný syr

**Granatiersky pochod**

Fliačky uvaríme v osolenej vode, scedíme a necháme odkvapkať. Očistenú cibuľu pokrájame nadrobno, speníme na rozohriatom oleji a pridáme mletú červenú papriku. Zemiaky uvaríme v šupke, ošúpeme, pokrájame na malé kocky, premiešame s fliačkami a osolíme. Podávame s kyslou uhorkou.

**Ryžový nákyp**

Ryžu prepláchneme studenou vodou. Do nádoby dáme zohriať mlieko, pridáme soľ, ryžu a prikryté dusíme do mäkka. Po vychladnutí vmiešame žĺtky, vanilkový cukor a sneh z bielkov. Zapekaciu misu vymastíme, dáme do nej vrstvu ryže, ovocie, opäť ryže. Vo vyhriatej rúre pečieme do ružova. Podávame poliate sirupom.

**Úloha č.2:** odpovedz na otázky.

1. Čo urobíš s karfiolom pred vyprážaním?

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

1. Z ktorých surovín môžeš uvariť prívarok?

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

1. Akou plnkou môžeš plniť pirohy?

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

1. Vymenuj druhy zeleniny, ktorú používame pri príprave rizota.

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

1. Akú prílohu môžeme podávať k šampiónovej omáčke?

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

1. Aký druh pečiva môžeme použiť na prípravu žemľovky?

. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

1. Priraď názov jedla pod  obrázok – praženica, hemendex, omeleta.

 . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

1. Dopíš názov jedla podľa obrázka.

a. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

b. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

c . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

d. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .

**Úloha č.3:** vypracovanépošli späť!