Úlohy pre žiakov **III. ročníka** UO Gastronomické služby

**Úlohy pre najbližšie 2 týždne. Prosím žiakov o vypracovanie týchto úloh:**

Téma:

POLIEVKY

1. Charakteristika polievok

2. Význam polievok z hľadiska výživy

3. Delenie polievok

4. Druhy polievok

5. Závarky do polievok

* **Vybrať a uvariť polievku,**
* **vymenovať použité suroviny,**
* **popísať postup pri varení a servírovaní,**
* **vyfotiť sa pri varení.**

Úloha

KYSNUTÉ CESTO

* **Popíšte kysnuté cesto**
* **Vymenovať suroviny na výrobu kysnutého cesta,**
* **Vymenovať pomôcky pri výrobe a spracovaní kysnutého cesta,**
* **popísať postup pri príprave kysnutého cesta,**
* **vyfotiť sa pri príprave kysnutého cesta (nepovinné).**

Úloha

Studená kuchyňa

* **Napíš stručnú charakteristiku studenej kuchyne,**
* **vymenuj suroviny na prípravu jedál studenej kuchyne ,**
* **napíš jeden tebou vybraný recept studenej kuchyne**

Dôležité!

**Úlohy prosíme odovzdať mailom do 12.4.2020. Ak Vám to technické dôvody neumožňujú, vypracované úlohy si odložte. Po začatí vyučovania úlohy odovzdáte svojmu majstrovi OV.**