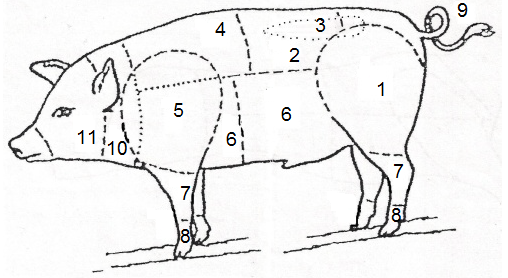
3.A TEC gastronomické služby Meno a priezvisko: ....................................

**Bravčové mäso**

**Úloha č.1:** odpovedzte na otázky, znenie otázok neopisujte, označte

číslo a napíšte odpoveď.

1. Vymenujte spôsoby tepelnej úpravy vhodnej pre bravčové mäso.
2. Čo je to vyprážanie?
3. Ktoré časti bravčového mäsa sú vhodné na vyprážanie?



1. Aký tuk nie je vhodný na vyprážanie a prečo?
2. Prečo sú vyprážané pokrmy nezdravé?
3. Čo tvorí trojobal?
4. Ktoré suroviny potrebujeme na cestíčko vhodné na vyprážanie?
5. Ktorá časť bravčového mäsa je vhodná na fašírky (karbonátky).
6. Vymenujte koreniny na prípravu fašírky.
7. Nakreslite tvar aký má fašírka, sekaná a čevapčiči.

**Polievky, bezmäsité jedlá**

**Úloha č.2:** odpovedzte na otázky, znenie otázok neopisujte, označte

číslo a napíšte odpoveď.

1. Načo sa používa terina?
2. Ktoré suroviny pridávame do guľášovej polievky?
3. Z ktorej zeleniny môžeme uvariť polievku?
4. Pre koho pripravujeme diétne polievky?
5. Ako pripravíme vyprážaný karfiol.

**Úloha č.3: odfoťte a pošlite späť.**

Vypracovanie: