Úlohy pre žiakov **I. 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, postup pri varení a servírovaní, vyfotiť sa pri varení. Splnenú úlohu zaslať na priložený email.**

Téma:

Čajové pečivo

Blížia sa nám sviatky jari, určite každý z nás bude niečo dobre vypekať.

Prosím žiakov ktorí budú pomáhať svojím rodičom, vychovávateľom pri pečení nejakej dobroty, **aby koláč vyfotili,** **napísali druh upečeného koláča (zákuska), popísali postup jeho prípravy, vypísali suroviny ktoré použili.**

Téma:

Linecké cesto

1. Charakteristika lineckého cesta

2. Vymenuj suroviny na výrobu lineckého cesta

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.**