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

Téma:

POLIEVKY

**Úloha č.1: vypracujte**

1. Charakteristika polievok

2. Význam polievok z hľadiska výživy

3. Delenie polievok

4. Druhy polievok

5. Závarky do polievok

**Úloha č.2: uvarte polievku**

vybrať polievku

vymenovať použité suroviny

uvariť polievku - postup pri varení a servírovaní

vyfotiť sa pri varení

Téma:

Omáčky

Úlohač.3: vypracujte

1. Charakteristika omáčok

2. Delenie omáčok

3. Význam omáčok z hľadiska výživy

**Úloha č.4:** Splnené úlohy zašlite do 28.4. 2020 späť do školy alebo

 na adresu **valikagelova@gmail.com**