Vzdelávacie úlohy z predmetu Odborný výcvik 3. ročník - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál od – 18.1.2021-22.1.2021

Názov témy:

Úprava studených pohárov Úprava teplých pohárov Základné druhy zmrzlín

Úprava studených pohárov

Na prípravu studených pohárov môžeme použiť šľahačku, mascarpone, ovocné pyré, tvarohovú a čokoládovú penu, zmrzlinu. Poháre dopĺňame rôznym ovocím, orieškami, piškótami, oplátkami, trubičkami, polevami, čokoládou, lístkami mäty a pod. Dôraz kladieme na vzhľad a farebnosť.

ŠĽAHAČKA S JAHODAMI 1 šľahačková smotana, 1 kyslá smotana, 1 vanilkový cukor,1 PL práškový cukor, jahody. Postup: V jednej miske vyšľaháme šľahačkovú smotanu. Do druhej misky dáme kyslú smotanu, vanilkový cukor, práškový cukor a jahody, z ktorých si pár odložíme na dozdobenie. Všetko spolu rozmixujeme ponorným mixérom. Do pohárov vrstvíme jahody rozmixované sa smotanou a šľahačkový krém. Dozdobíme jahodou a lístkami mäty.

[](https://www.google.sk/url?sa=i&url=https://najrecept.sk/recept/jahodova-pena-v-poharoch-r5623&psig=AOvVaw1CL7cYy9e4kvl4EWGeInMD&ust=1610716439485000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCKj8qPrAm-4CFQAAAAAdAAAAABAG)

Zadanie úlohy:

Priprav ovocný pohár podľa svojej fantázie.

Úprava teplých pohárov

Na prípravu teplých pohárov používame rôzne druhy pudingov a krémov. Podávame ich s čerstvým ovocím, kompótom, piškótami, vínovým šodó, so šľahačkou a pod.

[](https://www.google.sk/url?sa=i&url=https://www.recepty.dedra.cz/sk/778-pudingovy-pohar&psig=AOvVaw3BU59oV-Da0n2yIpyj99jj&ust=1610721543222000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCLCm4avUm-4CFQAAAAAdAAAAABAX)PUDINGOVÝ POHÁR 1 kokosový puding, 1 čokoládový puding, 1 L mlieka, 6 PL kryštálového cukru, čokoládový topping, lieskové oriešky. Postup: Podľa receptu si uvaríme pudingy. Do pohárov si najprv nalejeme kokosový puding a potom čokoládový. Vrch dozdobíme čokoládovým toppingom a posekanými orieškami.

Zadanie úlohy:

1.Čím by sa dal dozdobiť tento pudingový pohár? 2.Vyber si puding a priprav ho podľa návodu na obale.

Základné druhy zmrzlín

Podľa použitých základných surovín rozdeľujeme zmrzliny do troch skupín: na mliečne, ovocné a smotanové. Zmrzlinu môžeme podávať v rôznych miskách, pohároch a kornútoch. Môže byť preliata polevou, sirupom, likérom, posypaná nasekanými orechmi, čokoládou. Môže sa podávať so šľahačkou, ovocím a pod.

[](https://www.google.sk/url?sa=i&url=https://varecha.pravda.sk/magazin/zmrzlinovy-pohar-nie-je-len-zmrzlina-v-pohari/11793-clanok.html&psig=AOvVaw23G0KBUeq3CQ7LjbRzncou&ust=1610725551321000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCJiU5cjim-4CFQAAAAAdAAAAABAQ)[](https://www.google.sk/imgres?imgurl=https://www.italieonline.eu/img/t1100h0/blogimg/summer/Gelato3.jpg&imgrefurl=https://www.italieonline.eu/sk/talianska-zmrzlina-805.htm&tbnid=ulX7TtIjzGNeWM&vet=10CJoBEDMopgFqFwoTCJjD-bvnm-4CFQAAAAAdAAAAABAD..i&docid=706Xij7hJpphvM&w=800&h=370&q=zmrzlina%20-%20&hl=sk&ved=0CJoBEDMopgFqFwoTCJjD-bvnm-4CFQAAAAAdAAAAABAD) [](https://www.google.sk/url?sa=i&url=https://www.hackmath.net/cz/priklad-uloha/3624&psig=AOvVaw1Q6XoPEsWmX7JhkuXap_O7&ust=1610726899378000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCJjD-bvnm-4CFQAAAAAdAAAAABAR)

Zadanie úlohy:

1.Akú zmrzlinu máš najradšej, do ktorej z troch skupín ju zaradíš? 2.Vyhľadaj recept zmrzliny a odpíš si ho.