**PRACOVNÍ LIST č. 21**

**VÝROBKY Z TĚST**

**ÚKOL Č. 1**

**POPIŠTE PŘÍPRAVU LISTOVÉHO TĚSTA A JEDNOHO VÝROBKU VČETNĚ SUROVIN A PODÁVÁNÍ U BANKETNÍ OBSLUHY:**

**A, SUROVINY :**

**B, TECHNOLOGICKÝ POSTUP:**

**C, SERVIS PŘI BANKETNÍ OBSLUZE:**

**ÚKOL č. 2**

**VYPIŠTE SUROVINY NA PŘÍPRAVU: ZÁKLADNÍ ÚPRAVA TĚSTA PÁLENÉHO VČETNĚ PEČENÍ A VÝROBKŮ Z PÁLENÉHO TĚSTA:**

**A, SUROVINY :**

**B, TECHNOLOGICKÝ POSTUP:**

**Úkol č. 3**

**A, MŮŽEME PŘIPRAVIT KŘEHKÉ TĚSTO Z TĚCHTO SUROVIN?**

**Správné suroviny označte křížkem:**

* **Hrubá mouka**
* **Polohrubá mouka**
* **Hladká mouka**
* **Sůl**
* **Pepř**
* **Máslo**
* **Olej**
* **Sádlo**
* **Mléko**
* **Rum**
* **Koňak**

**B, JAK PODÁVÁME VÝROBKY Z TĚST PŘI BANKETNÍ OBSLIZE?**

**OZNAČTE SPRÁVNOU ODPOVĚĎ KŘÍŽKEM:**

* **Jako studený předkem**
* **Jako teplý předkm**
* **Jako hlavní pokrm**
* **Jako dezert**
* **Jako zákusek**
* **Jako digestiv**

**Závěrečné informace:**

* **Materiál je určen pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu.**
* **Zdroje:**

**Stropnický, J. Technologie přípravy pokrmů, Státní pedagogické nakladatelství, Praha, 1979, SPN – 75-60-61.**

**Vrabec, V. Moderní studená kuchyně, Státní zdravotnické nakladatelství, Praha, 1968, SPN- 08-078-68**

* **Ostatní objekty a text je vlastní originální tvorbou autora nebo jsou součástí softwaru Microsoft® Office.**