Úlohy pre žiakov **II. ročníka** UO Gastronomické služby

**Úlohy pre najbližšie 2 týždne. Prosím žiakov o vypracovanie týchto úloh:**

Úloha

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,**
* **popísať postup pri varení a servírovaní,**
* **vyfotiť sa pri varení.**

Úloha

ŠĽAHANÉ HMOTY

* **Napíš stručnú charakteristiku ľahkých šľahaných hmôt,**
* **vymenuj suroviny na prípravu ľahkých šľahaných hmôt ,**
* **napíš jeden tebou vybraný recept**

HYDINA

1. Rozdelenie hydiny

2. Úprava jedál z hydiny

3. Vhodné doplnky k hydine

4. Tebou vybratý recept

* **Napíš ako sa rozdeľuje hydina**
* **vymenuj spôsoby úpravy jedál z hydiny ,**
* **napíš vhodné doplnky k hydine,**
* **napíš jeden tebou vybraný recept**

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.**