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

**Nádoby a náradie na prípravu jedál**

Úloha č.1: preštudujte tému č. 21 na ústnu časť záverečnej skúšky.

Úloha č.2: vypracujte otázky.

1. Ktoré nádoby a náradie prípravu jedál mate vo svojej kuchyni?
2. Vymenujte kovové nádoby na prípravu jedál.
3. Ktorú nádobu používame na varenie polievky?
4. Prečo sa na hrniec dáva pokrievka?
5. Aké dno má grilovacia panvica?
6. Ktoré náradie sa vyrába z dreva?
7. Z akého materiálu sa nesmie náradie vkladať do umývačky riadu?
8. Aké nádoby sa nesmú vkladať do mikrovlnky?
9. Pomenujte nádoby na obrázku (panvica, hrniec, rajnica, kastról)



1. Pomenujte nádoby na obrázku.



Úloha č.3: odfoťte a do 28. 4. 2020 pošlite späť do školy alebo na adresu:

valikagelova@gmail.com

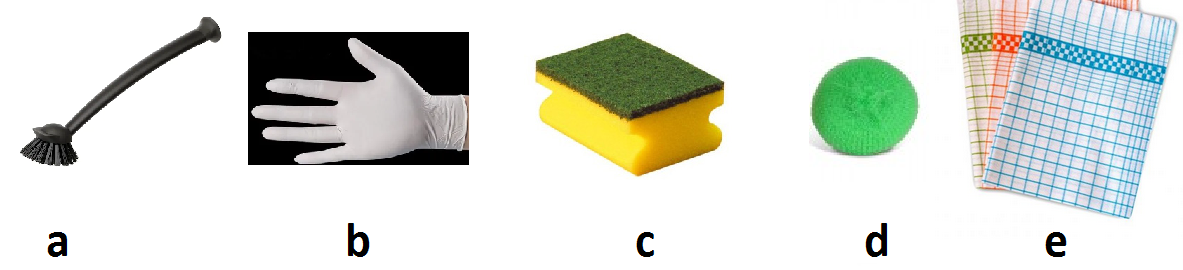
3.A STZ gastronomické služby Meno a priezvisko: ..........................................................

**Zariadenia na umývanie riadu**

Úloha č.1: preštudujte tému č. 22 na ústnu časť záverečnej skúšky.

Úloha č.2: vypracujte otázky.

1. Prečo umývame špinavý riad?
2. Akým spôsobom môžeme riad umývať?
3. Čo potrebujeme na ručné umývanie riadu?
4. Prečo treba riad po umytí dobre opláchnuť v čistej vode?
5. Vymenujte čistiace prostriedky na umývanie riadu.
6. Načo slúži odkvapkavač?
7. Čím môžeme nahradiť odkvapkavač ak ho nemáme?
8. Aký čistiaci prostriedok sa používa do umývačky riadu?
9. Napíšte postup umývania riadu pomocou umývačky.
10. Pomenujte pomôcky na obrázku.



Úloha č.3: odfoťte a do 28.4. 2020 pošlite späť do školy alebo na adresu:

valikagelova@gmail.com