



Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Budínová Kateřina.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

OTÁZKY NA OVĚŘENÍ ZNALOSTÍ Z PREZENTACE

- 1. Jaké maso použijeme na výrobu smaženého sekaného řízku se sýrem?**
- 2. Jak upravíme sýr, než ho přidáme do masové směsi?**
- 3. V čem řízky obalíme?**
- 4. Jaké jsou vhodné přílohy k tomuto řízku?**

OTÁZKY Z PRACOVNÍHO LISTU

- 1. Jak dlouho a při jaké teplotě můžeme uchovávat mleté maso?**
- 2. Čím upravujeme konzistenci a vláčnost mletého masa?**
- 3. Čím zjemňujeme mleté maso?**
- 4. Jaké koření používáme nejčastěji při přípravě pokrmů z mletého masa?**
- 5. Jakým způsobem můžeme plnit maso nádivkou z mletého masa?**

SPRÁVNÉ ODPOVĚDI Z PREZENTACE

- 1. Na tento řízek použijeme mletý vepřový bůček.**
- 2. Sýr před vmícháním do masové směsi nastrouháme.**
- 3. Řízky obalíme v tzv. trojobalu, který se skládá z hladké mouky, vajec a strouhanky.**
- 4. Jako příloha k tomuto řízku se hodí různě upravené brambory a zeleninové saláty.**

SPRÁVNÉ ODPOVĚDI Z PRACOVNÍHO LISTU

- 1. Mleté maso můžeme uchovávat nejdéle 3 hodiny při teplotě 0°C – 4°C.**
- 2. Konzistenci a vlácnost mletého masa upravujeme přidáním máčené žemle, strouhanky, vajec, bešamelu.**
- 3. Mleté maso zjemňujeme smetanou.**
- 4. Mleté maso nejčastěji kořeníme solí, mletým pepřem, mletou paprikou, drceným kmínem, majoránkou, muškátovým květem.**
- 5. Mleté maso jako náplň mas můžeme použít na plnění rolád, závitků nebo také plníme maso vcelku vytvořením kapsy.**