



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEST – skupina „A“

TECHNOLOGICKÉ POSTUPY PŘÍPRAVY POKRMŮ Z HOVĚZÍHO MASA

- 1) Popište úpravu hovězího masa **vařením** – vložením do **studené** vody.
- 2) Popište úpravu hovězího masa v PÚP u mas **krájených** před dušením.
- 3) Vypište možné použití **zeleninových základů** k úpravě pokrmů dle RTP.
- 4) Popište úpravu šťáv na přírodní způsob po pečení.
- 5) Napište charakteristiku a vypište suroviny pro výrobu **Svíčková na smetaně**.

TEST – skupina „B“

TECHNOLOGICKÉ POSTUPY PŘÍPRAVY POKRMŮ Z HOVĚZÍHO MASA

- a) Popište úpravu hovězího masa **vařením**-vložením do **vařící** vody.
- b) Popište úpravu hovězího masa v PÚP u mas v **celku** před dušením.
- c) Vypište možné použití **paprikových základů** k úpravě pokrmů dle RTP.
- d) Popište úpravu šťáv na přírodní způsob po dušení.
- e) Napište charakteristiku a vypište suroviny pro **Frankfurtská hovězí pečeně**.