Vzdelávacie úlohy z predmetu Odborný výcvik 3. ročník - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál od – 1.2.2021 - 5.2.2021

Názov témy:

Úprava teplých nápojov Príprava a druhy káv Príprava čaju, kakaa a koktailov

Úprava teplých nápojov

Medzi teplé nápoje patrí káva, čaj a kakao, ktoré sa vyznačujú príjemnou chuťou a pôsobia povzbudivo na nervovú sústavu

[](https://www.google.sk/url?sa=i&url=https://asovending.sk/5-sposobov-pripravy-caju-v-praci/&psig=AOvVaw1lkgX0PFjqDjaljBY0rQWs&ust=1612124377621000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCOj9zb69xO4CFQAAAAAdAAAAABAI)ČIERNY ČAJ

Vrecúško čaju zalejeme vriacou vodou. Necháme lúhovať 4 – 5 minút. Môžeme ho dochutiť medom, cukrom, citrónom, mliekom, sirupom, rumom a pod.

Zadanie úlohy:

1. Aké čaje poznáš?
2. Priprav čaj podľa svojej chuti.

Príprava a druhy káv

Kávu pripravujeme rôznymi spôsobmi napríklad. zalievaním, filtrovaním, prípravou v kávovaroch atď. Poznáme kávu zalievanú, tureckú, espresso, viedenskú, ľadovú kávu...

FRAPPÉ S ČKOLÁDOU

Do šejkra, prípadne vysokého pohára, nasypeme 2 lyžičky instantnej kávy, 4 lyžičky cukru, mlieko a dobre pretrepeme. Do iného pohára nalejeme pikao alebo čokoládu asi do výšky pol centimetra. Zalejeme kávovou zmesou, pridáme ľad a dozdobíme šľahačkou.

[](https://www.google.sk/url?sa=i&url=https://blog.mall.sk/lifestyle/naucte-sa-pripravit-5-napojov-z-kavy-ktore-tento-rok-letia-605.html&psig=AOvVaw1_P7GJ4UDdloOu6MQKPNK-&ust=1612130853627000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCICepu7VxO4CFQAAAAAdAAAAABAF)

Zadanie úlohy:

1.Nájdi recept na kávu a odpíš si ho.

Príprava čaju, kakaa a koktailov

Čaj – zalejeme vriacou vodou, necháme lúhovať 4 – 5 minút, dochutíme medom, cukrom, mliekom a pod.

Kakao – kakaový prášok premiešame s cukrom, zalejeme vlažným mliekom a necháme zovrieť.

Koktaily – pripravujú sa z dobre vychladeného mlieka, do ktorého pridáme ovocie, ovocný sirup, smotanu alebo zmrzlinu a vyšľaháme v elektrickom mixéri.

[](https://www.google.sk/url?sa=i&url=https://dobruchut.aktuality.sk/recept/45990/medovy-malinovy-koktail/&psig=AOvVaw3fCizf_Z-DHLc7Gu3eZp-0&ust=1612132909046000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCMjLiq7dxO4CFQAAAAAdAAAAABAN)MALINOVÝ KOKTAIL

Do mixéra nalejeme mlieko, malinový sirup a čerstvé maliny, rozmixujeme a nalejeme do pohárov.

MLIEČNY POMARANČOVÝ KOKLAIL

Rozmixujeme 0,2 dcl mlieka, šťavu z 1 pomaranča a 2 lyžice práškového cukru.

Zadanie úlohy:

1.Priprav si mliečny koktail.