Vzdelávacie úlohy z predmetu Odborný výcvik 3. ročník - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál od – 11.1.2021-15.1.2021

Názov témy:

Príprava šľahanej hmoty Výrobky zo šľahaných hmôt Rozdelenie a druhy ovocných pohárov

Príprava šľahanej hmoty

Šľahaná hmota ( piškótové cesto ) pripravíme takto: vyšľaháme vajcia s cukrom. Pred došľahaním hmotu podľa potreby dochutíme, prípadne fermentujeme potravinárskou farbou. Do dokonale vyšľahanej hmoty zľahka zamiešame preosiatu múku a rozličné prísady ( kakao, orechy, mandle a pod.). Takto pripravenú hmotu rozotrieme na plech pokrytý papierom a upečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 200°C.

PIŠKÓTOVÁ ROLÁDA S DŽEMOM 6 vajec, 6 PL kryštálového cukru, 6 PL výberovej múky, papier na pečenie. Plnka – malinový džem. Postup: Vajcia vyšľaháme s cukrom a zľahka primiešame múku. Cesto vylejeme na papierom vyložený plech a upečieme vo vyhriatej rúre. Upečenú piškótu ešte teplú zrolujeme a necháme vychladnúť. Po vychladnutí stiahneme papier, potrieme džemom, zrolujeme a posypeme práškovým cukrom.

[](https://www.google.sk/imgres?imgurl=http://files.domarada.webnode.sk/200063219-bb514bc4a0/Pi%C5%A1kotova%20rolada.jpg&imgrefurl=https://www.domarada.sk/news/piskotova-rolada-s-dzemom/&tbnid=ZNNDMhf81IvllM&vet=10CBYQxiAoAmoXChMIiOq59bWP7gIVAAAAAB0AAAAAEAo..i&docid=FJAATgHUa5B_mM&w=500&h=526&itg=1&q=rol%C3%A1da%20s%20lekvarom&ved=0CBYQxiAoAmoXChMIiOq59bWP7gIVAAAAAB0AAAAAEAo)

Zadanie úlohy:

1.Priprav roládu podľa receptu. 2.Aké prísady môžeme pridať do vyšľahanej hmoty?

Výrobky zo šľahaných hmôt

Z ľahko šľahaných hmôt (piškótové cestá ) môžeme vyrobiť napr. piškóty, bábovky, tortové korpusy, pláty na rezy, rolády.

Zo špeciálne šľahaných hmôt, ktoré sa vyznačujú krehkosťou po upečení sú napr. laskonky, parížske rožky, penové torty, snehové pečivo.

[](https://www.google.sk/url?sa=i&url=https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid%3D2777819029143472%26id%3D1835350750056976&psig=AOvVaw1AkJMOKh4UxzRshxlxceOw&ust=1610307184975000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCKCDvILMj-4CFQAAAAAdAAAAABAF)TROJFAREBNÁ BÁBOVKA 5 vajec, 1 dl oleja, 170 g práškového cukru, ½ prášku do pečiva, 1 čokoládový puding, 1 vanilkový puding, 1 jahodový puding. Postup: Vajcia s cukrom vyšľaháme, pridáme olej a práčok do pečiva. Hmotu rozdelíme na tri diely. Do jedného dielu primiešame čokoládový puding, do druhého vanilkový a do tretieho jahodový puding. Pripravenú hmotu postupne nalejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy na bábovku a upečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 200°C.

Zadanie úlohy:

1.Vyhľadaj recept na prípravu bábovky a odpíš si ho. 2. Aké výrobky môžeme pripraviť zo šľahaných hmôt ?

Rozdelenie a druhy ovocných pohárov

V súčasnej modernej kuchyni vznikajú rozličné druhy ovocných pohárov, ktoré sú výživné a ľahko stráviteľné. Patria medzi múčniky tzv. minútkového charakteru. Dôraz sa pri príprave kladie na farebnosť, vzhľad a jemnú chuť. Ovocie môžeme kombinovať s tvarohom, so šľahačkou, s mascarpone, s pudingom, čokoládovou penou a pod.

OVOCNÝ POHÁR S TVAROHOM 500 g jemný tvaroh, 200 g kyslá smotana, 1 vanilkový cukor, 1 PL práškového cukru, 500 g černíc, lístky mäty. Postup: Do misky dáme tvaroh, smotanu, vanilkový a práškový cukor. Dobre vymiešame. Krém rozdelíme na dva diely. Z černíc si pár odložíme na dozdobenie pohárov a ostatné popučíme vidličkou a zamiešame do jedného dielu krému. Poháre striedavo plníme bielym a černicovým krémom. Na záver ich dozdobíme odloženými černicami a lístkami mäty.

Zadanie úlohy:

1.Priprav ovocný pohár. Môžeš použiť aj iný recept. 2.Vymenuj ovocie, ktoré môžeme použiť pri príprave ovocných pohárov.