Vzdelávacie úlohy z predmetu **Odborný výcvik** 3. ročník - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál od – **15.2.2021 - 19.2.2021**

Názov témy:

Úprava jedál ruskej kuchyne Úprava jedál anglickej kuchyne Úprava jedál čínskej kuchyne

**Úprava jedál ruskej kuchyne**

Ruská kuchyňa je známa polievkami, ako boršč, šči, obľúbené sú pirôžky a kaviár.

**SOĽANKA PO GRUZÍNSKY** Sviečková 1500 g, masť 150 g, rajčiakový pretlak 50 g, kečup 50 g, cibuľa 250 g, zavárané uhorky 300 g, kapary 30 g, citrón 1 ks, hladká múka 50 g, cesnak 30 g, červené víno 1 dl, soľ, vývar z mäsa 2 dl. Výrobný postup:

Sviečkovú pokrájame na menšie kocky, poprášime múkou a opečieme na rozpálenej masti spolu s nadrobno pokrájanou cibuľou. Do opečeného mäsa pridáme rajčiakový pretlak, kečup, kapary, pretlačený cesnak, soľ, citrónovú šťavu, na kocky pokrájané uhorky. Krátko podusíme, zalejeme vínom a vývarom a udusíme do mäkka.

Ako prílohu podávame varené alebo opekané zemiaky.

[](https://www.google.sk/url?sa=i&url=https://pecene-varene.sk/recipe-items/hovadzie-na-sposob-stroganoff/&psig=AOvVaw3ANwHIzG6JPPiQ3XMWXcd4&ust=1613419476567000&source=images&cd=vfe&ved=0CAIQjRxqFwoTCMCahZGW6u4CFQAAAAAdAAAAABAD)

**Zadanie úlohy:**

Vymenuj jedlá ruskej kuchyne.

**Úprava jedál anglickej kuchyne**

Do anglickej kuchyne patrí pravý rostbíf, zverina a baranina na veľa spôsobov, morské i riečne ryby, bagety. Veľká Británia je vlasťou [pudingov](http://en.wikipedia.org/wiki/Pudding), ktoré majú úplne inú chuť, než stredoeurópske: „škvrnitý" puding je s ríbezľami a hrozienkami, populárny je i slivkový puding.

**JAHŇACIE KOTLETY S KORIANDROVOU OMÁČKOU** Jahňacia kotleta 8 ks, koriander ½ zväzku, olej 2 PL, farebné korenie, soľ.

Výrobný postup: Kotlety na okraji narežeme, mierne ich naklepeme a pokvapkáme olejom. Do mäsa votrieme nadrobno pokrájaný koriander spolu s farebným korením. Kotlety dáme na rošt grilu a grilujeme približne 8 minút. Počas grilovania potierame olejom a obraciame.

Omáčka: 300g smotanový jogurt, 4 strúčky cesnaku, 2 ks cibuľa, 2 PL olej, 2 PL citrónová šťava, mletá rasca, koriander ½ zväzku, kari korenie, cukor, mletý ďumbier, tymian, bazalka soľ.

Výrobný postup: Nakrájanú cibuľu a cesnak opražíme na oleji, pridáme nasekaný koriander, koreniny a zalejeme jogurtom. Omáčku osolíme a ochutíme citrónovou šťavou, cukrom a troškou nakrájanej bazalky s tymianom a prehrejeme.

Kotlety dáme na tanier. Teplú omáčku servírujeme zvlášť v omáčniku, ako prílohu môžeme použiť šalát, chlieb alebo iné pečivo.

[](https://www.google.sk/imgres?imgurl=https://t.aimg.sk/magaziny/UgRTcWU3QaiUQejKYIsleg~Opekan-jah-acie-kotlety.jpg?t%3DLzkyMHg1MjAvc21hcnQ%3D%26h%3D4pBa9YAGnAFCLlLSrkaOhA%26e%3D2145916800%26v%3D1&imgrefurl=https://dobruchut.aktuality.sk/recept/12804/jahnacie-kotlety-s-koriandrovou-omackou/&tbnid=JUQE8c0fG272xM&vet=12ahUKEwiJjoWzoeruAhVG16QKHVaSAYAQMygUegUIARDMAQ..i&docid=GS0kYTVf_WD0cM&w=919&h=520&q=jahnacia%20kotleta%20s%20jogurtovou%20om%C3%A1%C4%8Dkou&ved=2ahUKEwiJjoWzoeruAhVG16QKHVaSAYAQMygUegUIARDMAQ)

**Zadanie úlohy:**

Vyhľadaj obrázok jedla anglickej kuchyne, a nalep si ho do zošita.

**Úprava jedál čínskej kuchyne**

V Čínskej kuchyni sa používa ryža, rezance, bambusové výhonky, huby – shitake, grilované mäso a zelenina na paličkách, pikantné omáčky, klíčky, zelený čaj, atď. Všeobecne rozšírenou a obľúbenou je ostro - kyslá polievka, kurča kung – pao, pekinská kačica...

**KUNG- PAO** 750 g kuracieho mäsa, 2 vajcia, ½ lyžičky vegety, 1 lyžička solamylu, soľ, olej, 100 g cibule, 50 g feferónok, 75 g búrskych orieškov. Omáčka: 5 PL sójovej omáčky, 5 PL vína, 1 PL solamylu, zázvor, cukor.

Výrobný postup: Pokrájané mäso vložíme do misky, pridáme vajcia, vegetu, solamyl, soľ a všetko spolu premiešame. V panvici rozohrejeme olej, na ktorom orestujeme cibuľu, pridáme mäso, nasekané feferónky, búrske oriešky a všetko spolu podusíme. Pridáme omáčku a miešame, kým mäso nezmäkne. Podávame s dusenou alebo jazmínovou ryžou.



**Zadanie úlohy:**

Aké jedlá čínskej kuchyne poznáš?