INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název školy	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
Adresa školy	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
IČ	15043151
Název operačního programu	OP VK 1.5.
Registrační číslo	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Označení vzdělávacího materiálu	VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_20
Název tematické oblasti (sady)	Slavnostní stolování
Název vzdělávacího materiálu	Složitá obsluha při slavnostních hostinách
Druh učebního materiálu	prezentace – příprava míšeného nápoje
Anotace	Při výkladu v hodině „ Složitá obsluha při slavnostních hostinách“, žáci vidí pomocí fotografií, legendu přípravy míšeného nápoje – práce před hostem. Po pravidlech následují fotografie, které jsou stručně popsány. Pomocí obrázků, žáci lépe pochopí praktickou část obsluhy. V návaznosti na tuto hodinu si žáci vyzkouší při praxi přípravu míšeného nápoje prakticky – zpětná vazba hodiny. Na závěr jsou položeny 4 motivační otázky pro osvojení tématu.
Klíčová slova	keridon, mixér tyčový, suroviny, led, organizace práce, pravidla přípravy
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	kuchař – číšník
Ročník	3.
Typická věková skupina	17-18
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Mgr. Dita Bratršovská
Zhotoveno, (datum/období)	16.8. 2013

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Příprava míšeného nápoje

Autor Mgr. Dita Bratršovská

Tento výukový materiál byl zpracován v rámci akce EU peníze středním školám - OP VK 1.5.

Pravidla přípravy míšeného nápoje

- Používáme kvalitní a dobře vychlazené suroviny
- Sladíme moučkovým cukrem nebo sirupem (základním)
- Led má mít odpovídající velikost – tříšť, čerstvý, s použitím lopatky
- Mléko a smetana – čerstvá, nesvařená
- Suroviny řádně odměřujeme (odměrkou či váhami)
- Mixér zapínáme až po naplnění surovinami a přidržujeme levou rukou nádobu a pravou tyč v horní části
- Při nalévaní nápoje do skla (špička) používáme příručník

Suroviny pro přípravu míšeného nápoje – jahodový květ

- Základní sirup
- Ovoce – čerstvé jahody, maliny
- Mléko, smetana
- Led
- Máta, celá malina – jahoda – na ozdobu

Příprava keridonu a surovin

Vložíme suroviny do tyčového mixéru – vkládáme postupně.

Odměříme, navážíme podle dané receptury.

vlijeme smetanu

Vše řádně promícháme v tyčovém mixéru.

Mixér přidržujeme pravou rukou a hotový koktejl vlijeme do připravených špiček. Ozdobíme mátou a jahodou.

Jahodový květ - můžeme servírovat

Motivační otázky

1)Čím sladíme míšené nápoje?

2) Jaké jsou zásady při používání ledu?

3) Popište přípravu keridonu, pro přípavu „Jahodového květu?“

4) Ve 4 bodech popište přípravu „Jahodového květu.“

Odpovědi:

1) Moučkovým cukrem, základním sirupem.
2) Vždy musí být čerstvý, a v přiměřené velikosti, používáme lopatku.
3) Tyčový mixér, led v odpovídající velikosti a nádobě, jahody, maliny, máta, cukr, sirup, sklenky na nápoj+ozdoby, kleště, překládací příbory, příručník. Vše umístíme, tak aby se nám dobře pracovalo.
4) a) příprava keridonu
   b) odměření surovin
   c) vše řádně našleháme
   d) nalijeme do špiček a ozdobíme

POUŽITÁ LITERATURA

LITERATURA

SALAČ,Gustav. Stolničení. druhé. Jungmanova 7, 110 00 Praha 1: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

Autorem nákresů a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Dita Bratršovská

„Materiály jsou určeny pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu.“

Mgr. Dita Bratršovská, bratrsovskad@skola-lomnice.cz