



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

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.1.07/1.07/1.5.00/34.0705
Označení vzdělávacího materiálu	VY_32_INOVACE_07_21_TEC_ZE_34
Název tematické oblasti (sady)	Polévky
Název vzdělávacího materiálu	Vývar A
Druh učebního materiálu	Test
Anotace	Žáci si ověří získané znalosti z předmětu TEC, test slouží pro rychlou orientaci a ovládnutí přípravy vývaru
Klíčová slova	Vývar, zavářka, vložka, kořenová zelenina, bujón, táhnutí
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Kuchař, Kuchař _ číšník
Ročník	1 – 3
Typická věková skupina	15 – 17 let
Speciální vzdělávací potřeby	Nejsou potřeba
Autor	Václav Zelmanovič
Zhotoveno, (datum/období)	Říjen 2013

ZADÁNÍ :

1. Základem pro přípravu polévek je :
 - a) zavářka
 - b) vložka
 - c) vývar
2. Hnědé polévky připravujeme z :
 - a) vývaru A
 - b) vývaru B
 - c) vývaru C
3. Vývar A připravujeme z kostí a masa :
 - a) hovězích
 - b) telecích
 - c) drůbežích
4. Vývar připravujeme "Táhnutím" to je :
 - a) prudký var
 - b) mírný var
 - c) je to jedno
5. Na přípravu vývaru používáme :
 - a) cibuli
 - b) cibuli a kořenovou zeleninu
 - c) kořenovou zeleninu
6. Vývar ochutíme při přípravě :
 - a) solí a celým novým kořením
 - b) celým pepřem
 - c) solí a celým pepřem a novým kořením
7. Kostí a maso vkládáme do vody :
 - a) studené
 - b) vroucí
 - c) teplota nerozhoduje

8. Pěnu z vývaru odstraňujeme : a) na počátku varu
b) před přidáním zeleniny
c) před přidáním koření
9. Vady vývaru A jsou : a) hustota
b) zakalení
c) průzračnost
10. Hotový vývar upravujeme : a) cezením a zahušťováním
b) cezením a dochucováním
c) cezením a legírováním
11. Kořenová zelenina se skládá z : a) mrkve, kedlubny, kapusty
b) mrkve, celeru, kedlubny
c) mrkve, celeru, petržele
12. Cibule vložená se slupkou dá vývaru lepší : a) hustotu
b) zakalení
c) barvu
13. Zakalení vývaru se odstraní : a) mírně našlehaným bílkem
b) mírně našlehaným žloutkem
c) mírně našlehaným vajíčkem
14. "Bujón" je připravený z vývaru "A" jako : a) první vývar
b) druhý vývar
c) zesílený vývar
15. Hotový vývar dochutíme : a) mletým pepřem
b) solí
c) polévkovým kořením a solí

ŘEŠENÍ :

1- C	6- C	11- C
2- A	7- A	12- C
3- A	8- C	13- A
4- B	9- B	14- C
5- B	10- B	15- C

Hodnocení:

Počet bodů	Známka
14 a více	1
11 – 13	2
8 – 10	3
5 – 7	4
méně ne 4	5

Literatura

*AUTOREM MATERIÁLU A VŠECH JEHO ČÁSTÍ, NENÍ-LI UVEDENO
JINAK, JE VÁCLAV ZELMANOVIČ*

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

Kontakt:

Václav Zelmanovič

zelmanovicv@skola-lomnice.cz