

1. Poznej kuchyňské náčiní

Spoj názvy nástrojů s popisem

1. Škrabka na zeleninu
 2. Kuchyňský nůž
 3. Cedník
 4. Prkénko na krájení
 5. Metla
- Nástroj používaný na loupání ovoce a zeleniny
 - Nástroj na míchání surovin při šlehání
 - Nástroj na krájení surovin
 - Plocha určená ke krájení surovin
 - Nástroj určený k odkapávání tekutiny

2. Bezpečnost a hygiena v kuchyni

Vyber správné odpovědi a doplň do vět

1. Při práci v kuchyni si vždy _____ ruce.

- a) nečistím
- b) důkladně umyji
- c) otřu do zástěry

Označ věty, které jsou správné

-Při práci se syrovým masem a zeleninou používáme stejné prkénko

ANO/NE

-Mastné skvrny se v kuchyni ihned odstraňují, aby nedošlo k uklouznutí

ANO/NE

-Nože se po práci umyjí a uloží na bezpečné místo

ANO/NE

3. Základní techniky v kuchyni

Přiřaď názvy technik k popisu

-VAŘENÍ, KRÁJENÍ, SMAŽENÍ, MÍCHÁNÍ, PEČENÍ

1. Tato technika se používá k úpravě potravin v horké troubě...
2. Postup, při kterém se potraviny připravují v horkém oleji na pánvi...
3. Základní způsob, kdy se potraviny upravují při vyšší teplotě, ve vodě...

4. Proces, při kterém používáme nůž k dělení surovin na menší části

5. Pohyb, kterým se spojují suroviny v míse nebo hrnci...

4. Pořadí přípravy jednoduchého pokrmu SALÁT

Seřaď kroky přípravy očíslováním 1 - 5

- krájení rajčat, okurek a paprik na menší kousky
- omytí a očištění zeleniny
- přidej sůl, pepř a pár kapek olivového oleje
- vlož nakrájenou zeleninu do mísy a promíchej
- podávej připravený salát