Dobrý den Chiaro a Martine.

Bohužel, ani tento týden se na praxi nesetkáme, pokračuje distanční výuka.

Tento týden vás čekají 2 úkoly:

1. **Praktická část – vaření**

Uvařte libovolný pokrm z vepřového masa s přílohou. Podmínkou je, aby maso bylo dušené a abyste čerpali Z RECEPTUR TEPLÝCH POKRMŮ (DUŠENÉ VEPŘOVÉ MASO) + (PŘÍLOHY K HLAVNÍM JÍDLŮM)

Pokrm a přílohu vynormujte na 4 porce a uvařte. Náležitosti, které mi k tomu zašlete:

* Normování pokrmu a přílohy, norma A - hrubá, čistá váha, ztráty, hmotnost hotového výrobku
* Technologické postupy
* Při vaření vyfotit suroviny, ze kterých budete vařit
* Vyfotit alespoň čtyři fotky během vaření
* Fotku jedné porce na talíři
1. **Teoretická část**
* Podívejte se na rozdělení vepřového masa (viz obrázek)
* Ke každému druhu masa vypište alespoň dva pokrmy, které se z něj připravují
* Popište slaninu a její využití v kuchyni
* 

**Úkoly mi pošlete nejpozději do pátku 13. 11. 2020 na email:**

**hanakoci.joy@seznam.cz**

Přeji hodně zdaru při plnění úkolů! Kočí