Milí kuchaři,

jelikož nadále nám trvají omezení, musíme pokračovat v distanční výuce.

První úkol jste zvládli dobře.. Chválím vás, známky máte na netu.

**Tento týden vás čekají 2 úkoly.**

1. **Vaření ….**

**Opět výběr jídla nechám na vás. Jen po vás chci, abyste čerpali Z RECEPTUR TEPLÝCH POKRMŮ A TO Z DUŠENÉHO VEPŘOVÉHO MASA A PŘÍLOH K HLAVNÍM JÍDLŮM.**

**Pokrm a přílohu vynormujte min.na 4 porce a uvařte.**

**Vytvořte složku:**

* **Normování pokrmu a přílohy, norma A hrubá čistá**
* **Technologické postupy**
* **Při vaření mi vyfotit jednu fotku surovin, ze kterých budete vařit**
* **Vyfotit alespoň čtyři fotky během vaření**
* **A poslední fotku jedné porce na talíři**
1. **Úkol – rozdělení vepřového masa**
* **Podívejte se na rozdělení vepřového masa obr.níže.**
* **Ke každému druhy vypište alespoň dva pokrmy, které se z něj připravují**
* **Popište špek, a jak ho využíváme v kuchyni**
* 

**Úkoly mi pošlete nejpozději do pátku 13.11. jano.jiri@seznam.cz**

**V případě potřeby mě kontaktujte 774 183 152**

**Ať se vám daří.. Těším se na vás a návrat do školy…**

**Janošíková ☺**