

7	Tematický plán praktických cvičení	Strana
1.	Téma:	
	Seznámení s pracovištěm . . . . .	94
2.	Téma:	
	Hospodaření s potravinami a estetika stravování .	97
3.	Téma:	
	Konzervace . . . . .	100
4.	Téma:	
	Konzervace . . . . .	103
5.	Téma: Odborné práce z vaření	
	Sýrová pomazánka, pečivo, mléko . . . . .	105
	Hovězí vývar s nudlemi	
	Přírodní vepřový řízek, brambory, obloha.	
	Pudink s ovocem. Čaj	
6.	Téma: Odborné práce z vaření	
	Vaječná pomazánka, chléb, čaj . . . . .	110
	Uzená polévka s rýží	
	Uzená krkovice vařená, čočka na kyselo, okurka.	
	Palačinky s džemem. Čaj	
7.	Téma: Odborné práce z vaření	
	Rybí pomazánka, chléb, čaj . . . . .	114
	Hovězí vývar s fridátovými nudlemi	
	Vepřové maso dušené v kapustě, brambor maštěný máslem. Piškotová roláda. Čaj	

8. Téma: Odborné práce z vaření
- Obložený talíř, pečivo, čaj . . . . . 118
- Polévka z ovesných vloček
- Vepřová roláda, bramborová kaše, kompot.
- Jablkový závin. Čaj
9. Téma: Odborné práce z vaření
- Šlehaný tvaroh, pečivo, mléko . . . . . 122
- Hovězí vývar s játrovou rýží
- Srbské vepřové žebírko, opékané brambory.
- Piškotové řezy. Čaj
10. Téma: Odborné práce z vaření
- Topinky v županu, čaj . . . . . 126
- Kmínová polévka s vejci
- Vepřové po selsku, špenát, bramborový knedlík.
- Ovocný pohár. Čaj
11. Téma: Odborné práce z vaření
- Vaječný salát, pečivo, čaj . . . . . 130
- Hovězí vývar s kapáním
- Rizoto z vepřového masa se zeleninou a sýrem.
- Zeleninový salát.
- Perník. Čaj
12. Téma:
- Úklidové práce ve cvičné kuchyni . . . . . 134
13. Téma: Odborné práce z vaření
- Šunková pěna, pečivo, mléko - čaj . . . . . 136
- Gulášová polévka
- Ovocné knedlíky maštěné máslem, sypané cukrem a tvarohem. Čaj

14. Téma: Odborné práce z vaření
- Míchaná vejce na cibulce, chléb, čaj s mlékem .... 140  
Celerová polévka  
Smažený karbanátek, opékané brambory, mrkvový salát.  
Linecký koláč. Čaj
15. Téma: Odborné práce z vaření
- Švédská mísa, pečivo, mléko . . . . . 145  
Zelná polévka  
Sekaná pečeně, bramborová kaše, kompot.  
Piškotové řezy. Čaj
16. Téma: Odborné práce z vaření
- Plněné vejce, chléb, čaj . . . . . 150  
Drůbková polévka  
Pečené kuře nadívané, bramborový knedlík, rajčatový salát  
Nugátové řezy. Minerálka
17. Téma: Odborné práce z vaření
- Liptovský sýr, chléb, mléko . . . . . 155  
Italská polévka  
Smažený květák, vařený brambor, tatarská omáčka, salát. Lívance se skořicí. Čaj
18. Téma: Odborné práce z vaření
- Mozaika, pečivo, čaj . . . . . 160  
Rýžová polévka  
Pstruh na kmíně, opékané brambory, kompot  
Linecké cukroví. Čaj

19. Téma: Odborné práce z vaření  
Šunkový závittek, pečivo, čaj . . . . . 165  
Rybí polévka s osmaženou žemlí  
Smažený kapr, bramborový salát  
Vánoční cukroví. Minerálka - čaj
20. Téma:  
Úklidové práce . . . . . 170
21. Téma: Odborné práce z vaření  
Topinka se sýrem, čaj s citrónem . . . . . 173  
Drožďová polévka  
Pražská hovězí pečeně, rýže  
Bavorské vdolečky. Čaj
22. Téma: Odborné práce z vaření  
Obložený chlebiček se šunkou, čaj . . . . . 178  
Hovězí vývar s krupičkou a vejci  
Svičková na smetaně, houskový knedlík  
Ovocný pohár. Minerálka
23. Téma: Odborné práce z vaření  
Jogurt, pečivo, mléko . . . . . 183  
Kvěťáková polévka  
Zbojnická hovězí pečeně, bramborový knedlík, zelný salát  
Bábovka. Minerálka - čaj
24. Téma: Odborné práce z vaření  
Obložený talíř, pečivo, čaj . . . . . 188  
Selská polévka  
Hovězí guláš, vařené brambory nebo těstoviny  
Jablkový dort. Čaj (minerálka)

25. Téma: Odborné práce z vaření
- Chléb s máslem obložený zeleninou, čaj . . . . . 192
  - Hovězí vývar s rýží a hráškem
  - Hovězí maso vařené, rajská omáčka, houskové knedlíky
  - Tvarohové řezy. Čaj
26. Téma: Odborné práce z vaření
- Plněné vejce, pečivo, čaj . . . . . 197
  - Hovězí vývar s jarní zeleninou
  - Hovězí závitky s rýží, kompot
  - Dort sacher. Minerálka - čaj
27. Téma: Odborné práce z vaření
- Chuťovky se sýrem a ovocem . . . . . 201
  - Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
  - Roštěná se šunkou a vejcem, smažené bramborové hranolky
  - Plněné košíčky se šlehačkou. Čaj
28. Téma: Odborné práce z vaření
- Obložený chléb, čaj . . . . . 206
  - Uzená polévka s rýží
  - Uzené maso vařené, hrách, zelný salát
  - Palačinka s džemem. Čaj - mléko
29. Téma: Odborné práce z vaření
- Chuťovky plněné šunkovou pěnou, mléko . . . . . 210
  - Zeleninová polévka
  - Čevabčiči, obloha, opékané brambory, kompot
  - Řezy s tvarohem. Minerálka
30. Téma
- Úklidové práce . . . . . 215

31. Téma: Odborné práce z vaření

Topinky, čaj . . . . . 218

Hrstková polévka

Vepřové maso dušené v kapustě, vařený brambor maště-  
ný máslem

Ovocné řezy. Minerální voda

32. Téma: Odborné práce z vaření

Tvarohová pomazánka s rajčaty, chléb, mléko . . . . . 223

Zeleninová - pórková polévka

Vepřová roláda, brambor (bramborový knedlík), kompot

Jablečnick. Čaj

33. Téma: Odborné práce z vaření

Obložený talíř, pečivo, čaj . . . . . 227

Drůbková polévka s rýží

Kuře po srbsku, vařený brambor (rýže)

Jablkový koláč. Minerální voda

Norma jídel při jednotlivých hodinách je na 10 porcí.

Přesnídávky můžeme spojit s obědem - jako předkrm a děláme  
menší porce, vše podle uvážení učitelky.