

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
Číslo materiálu	VY_32_inovace_Helena_Housková_polévky_Vložka_do_polévky-palačinkové_těsto_08
Název školy	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
Ročník	1.
Vzdělávací oblast	Odborný výcvik
Vzdělávací obor	Kuchař
Tematický okruh	Polévky
Téma	Vložky do polévek – Palačinkové těsto
Jméno autora	Helena Housková
Vytvořeno dne	24.2.2013
Metodický popis (anotace)	Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s vložkami do polévek. Konkrétně z palačinkového těsta. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.

Vložky do polévek

Palačinkové těsto

Palačinkové těsto

- Jinak se mu také říká lité těsto
- Dělá se z - mléka
 - polohrubé mouky
 - soli
 - vejce



Palačinkové těsto

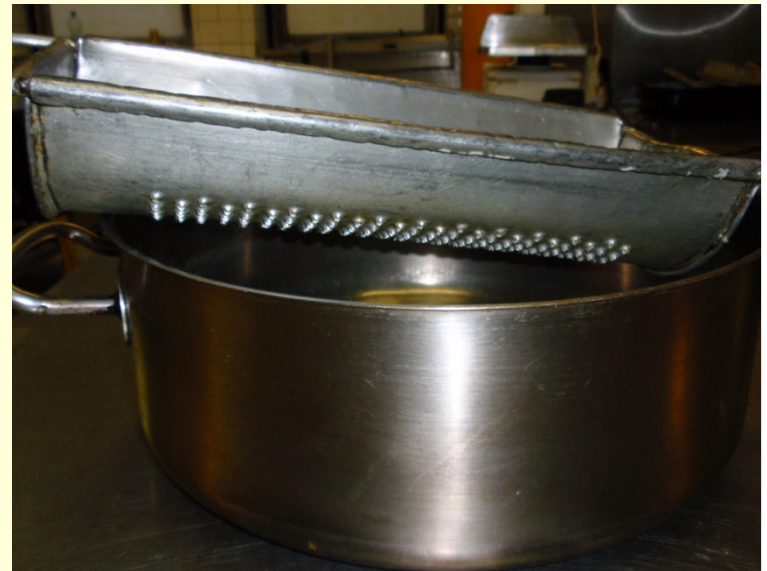
- Postup - nejdříve promícháme metlou mléko s moukou
- přidáme sůl
 - nakonec vejce
 - těsto musí být bez hrudek, hladké
 - těsto nesmí být husté ani řídké

Z palačinkového těsta uděláme:

1. Smažený hrášek

- lité těsto prokapáváme do rozpáleného oleje přes korýtko nebo cedník
- utvořené kuličky usmažíme do zlatova

Smažený hrášek



Z palačinkového těsta uděláme:

2. Celestýnské nudle

- z těsta uděláme palačinky (na rozpálenou pánvičku s olejem nalijeme těsto)
- osmahneme palačinky z obou stran



- Hotové palačinky nakrájíme
- Palačinky krájíme na 5mm široké a 4 cm dlouhé nudle
- nudle vkládáme při expedici





Z palačinkového těsta uděláme:

3. Fritátové nudle – z těsta uděláme
palačinky
- které krájíme na nudle
5 cm dlouhé a 3mm
široké
 - osmažíme nudle v oleji
 - vkládáme při expedici

Fritátové nudle



ZDROJ:

Pokud není uvedeno jinak, použitý materiál je z vlastních zdrojů autora