**ÚLOHY NA SAMOŠTÚDIUM I. HA**

**TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV-TEÓRIA**

**Predbežná príprava potravín, zmeny a straty**

1. Opíšte predbežné prípravy potravín/ Kniha TPP str. 22

**Základné technologické postupy a úpravy**

1. Popíšte ako sa potraviny kuchynsky upravujú/str. 23
2. Popíšte aká je to tepelná úprava varenie a aké sú dve techn. postupy varenia/ str. 24
3. Popíšte aká je to tepelná úprava dusenie/str.24
4. Popíšte aká je to tepelná úprava pečenie a aké poznáme spôsoby pečenia/str. 25
5. Popíšte aká je to tepelná úprava vyprážanie/str.26
6. Popíšte aká je to tepelná úprava zapekanie/str.26

**Poznámky si prepište do zošitov a následne poslať foto na môj mail**

**TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV-PRAX**

Prípravte pokrm tepelnou úpravou pečenie. Foto pokrmu a jeho technol. postup pošlite na môj mail.

**Mail**: pipinova.m @zoznam.sk