

**SÚKROMNÁ HOTELOVÁ AKADÉMIA – *Dufincova***,

**Komenského 1, 071 01 Michalovce**

**ÚLOHY NA SAMOŠTÚDIUM II. HA – Tokár, Tatár**

**TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV**

1. Charakterizujte polievky
2. Popíšte rozdelenie polievok
3. Napíšte ku krajine jej národnú polievku:

* Česko
* Taliansko
* Francúzsko

Úlohu zaslať na mail: [pipinova.m@zoznam.sk](mailto:pipinova.m@zoznam.sk)

**ÚLOHY NA SAMOŠTÚDIUM I. HA – Tokár**

**TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV**

**Huby**

1. Charakterizujte huby
2. Popíšte rozdelenie húb
3. Napíšte 3 pokrmy z húb

**Test**

Správnu odpoveď zakrúžkujte

**. HLÁVKOVÝ ŠALÁT, ŽERUCHA A ŠPENÁT PATRIA MEDZI:**

a) Listovú zeleninu

b) Plodovú zeleninu

c) Hlúbovú zeleninu

**4. CESNAK A PÓR JE:**

a) Cibuľová zelenina

b) Hlúbová zelenina

c) Stonková zelenina

**5. NAPÍŠTE ASPOŇ 3 ZELENINOVÉ POKRMY**

**6. V PREDAJI ZEMIAKY ROZLIŠUJEME:**

a) skoré, poloskoré, neskoré

b) nové, skoré, neskoré

c) žlté, červené

**7. OVOCIE ČERNICA PATRÍ MEDZI......**

a) Bobuľové ovocie

b) Kôstkové ovocie

c) Jadrové ovocie

**8. OVOCIE MANDARÍNKA PATRÍ MEDZI......**

a) Citrusové ovocie

b) Suché plody

c) Jadrové ovocie

**9. OVOCIE DULA PATRÍ MEDZI......**

a) Jadrové ovocie

b) Bobuľové ovocie

c) Kôstkové ovocie

**10. OVOCIE MANDLE PATRIA MEDZI......**

a) Škrupinové ovocie mierneho pásma

b) Suché plody

c) Citrusové ovocie

Úlohu zaslať na mail: [pipinova.m@zoznam.sk](mailto:pipinova.m@zoznam.sk)