

ŠKOLNÍ SOUTĚŽ

2. ROČNÍKU OBORU KUCHARŤ, KUCHARŠKÉ PRÁCE

PŘÍPRAVA KARBANÁTKŮ

10. 2. 2023

KRITÉRIA HODNOCENÍ

- normování
- vážení surovin
- mletí masa
- příprava a zpracování mletého masa
- dodržování hygienických pravidel a bezpečnosti práce
- dodržování technologického postupu při přípravě karbanátku
- konečný vzhled pokrmu
- chuť pokrmu

PŘÍPRAVA SUROVIN A ZPRACOVÁNÍ MLETÉHO MASA



OBALOVÁNÍ A TVAROVÁNÍ KARBANÁTKŮ



SMAŽENÍ KARBANÁTKU



PREZENTACE VÝROBKU



VYHODNOCENÍ

1. místo - Aneta Sokolová
2. místo - Lenka Janků
3. místo - Kristián Labuť

