



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola:	Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9
Projekt MŠMT ČR:	EU PENÍZE ŠKOLÁM
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0536
Název projektu školy:	Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice
Šablona V/2:	Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
Číslo šablony:	VY_52_INOVACE_ODV_822
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej zboží základních sortimentních skupin
Autor, spoluautor:	Zdeňka Mezerová
Název DUMu:	Houby č 2
Pořadové číslo DUMu:	10
Stručná anotace:	Cílem výukového materiálu je seznámení a ukázka upravovaných hub žákům v prodeji, seznámení s manipulací, ošetřováním a skladováním zboží.
Ročník:	I.
Obor vzdělání:	66-41-L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Žáci použijí pracovní list, vypracují test.
Výsledky vzdělávání:	Žák dodržuje metody hodnocení jakosti významné z hlediska potřeb praxe. Skladuje a ošetřuje zboží, uplatňuje zásady hygienické praxe.
Vytvořeno dne:	9. 3. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Houby



Houby

Do prodeje přichází různě upravované houby:

- 1.) houby sušené
- 2.) konzervované houby v konzervách nebo ve sklenicích
- 3.) marinované houby
- 4.) mražené houby
- 5.) chlazené výrobky z hub



Sušené houby



- Sušení hub

je způsob konzervace, který se provádí u mnoha druhů hub. Do prodeje přichází sušené houby jednodruhové nebo směsi.

Jednodruhové: Ucho Jidášovo, Shitake

Směsi: směs na bramborovou polévku, směs na houbový guláš, směs na vánoční jídlo-Kubu

Poradenská služba:

před použitím sušené houby namáčíme, používáme je při přípravě polévek, omáček.

Skladování hub:

ukládáme odděleně od ostatních druhů zboží, chráníme před zvlhnutím.

Sušené houby



Konzervované houby

- Houby sterilizované v konzervách nebo ve sklenicích - celé, půlené nebo nakrájené na plátky.

Tržní druhy:

žampiony celé, žampiony krájené na plátky nebo na půlky.

Použití: do omáček, do salátů

Skladování zboží:

skladujeme v čistém, suchém prostředí, aby nedocházelo ke korozi plechovek, u skleněných výrobků může docházet k plesnivění etiket. Zboží ukládáme na palety nebo do regálů. Nevystavujeme na přímé sluneční záření.

Konzervované houby



Marinované houby

- Jsou houby naložené v octě , v kyselém nálevu anebo ve slaném nálevu.

Tržní druhy:

směs hub ve sladkokyselém nálevu,

směs lesních hub v kořeněném, sladkokyselém nálevu;

houby s octem

žampiony celé nebo krájené ve slaném nálevu

Použití: vhodné do omáček, salátů, příloha

Skladování: skladujeme při teplotě 0° až +5°C, ukládáme na dřevěné podlahy, chráníme před slunečním a tepelným zářením (bombáž).

Mražené houby

- Prodáváme je přímo z mrazícího zařízení při teplotě -18°C .

Tržní druhy:

hřib hnědý 200 g

liška obecná 200 g

žampiony krájené na plátky 400 g

Použití: do polévek, do omáček, dušené, houbové rizoto, houbový guláš.

Skladování: skladujeme v mrazících boxech při teplotě -18°C . Zboží rozmražené se nesmí znovu zmrazovat.



Mrazené houby



Chlazené výrobky z hub

- Výrobky připravené k určitému druhu jídlu z hub. Na prodejně je vystavujeme v chladícím zařízení při teplotě 0°C až $+3^{\circ}\text{C}$.

Tržní druhy:

směs hub na Vánočního Kubu-složení: hřib smrkový, křemenáč, kozák, klouzek.

Houbový steak Portobellio - na gril, do trouby, se sýrem (s Nivou).

žampiony krémové

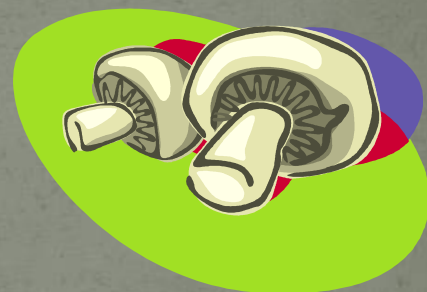
žampiony bílé plátky

hlíva ústříčná

houbová směs trio

Použití: smažené, dušené, do polévek, Vánoční jídlo - Kuba

Skladování: v chladícím zařízení, dodržujeme obměnu zásob.



Chlazené výrobky z hub



Houby

- Vypracujte test:
 - 1.) Jakými způsoby upravujeme houby?
 - 2.) Seznamte zákazníka s druhy sušenými houbami!
 - 3.) Proveďte poradenskou službu při přípravě Vánočního jídla Kuby!
 - 4.) Při jaké teplotě vystavujeme a skladujeme mrazené houby?
 - 5.) Jaké chlazené výrobky z hub prodáváme?

Houby

- Vypracování testu:

1.) Houby přichází do prodeje různě upravované: konzervované v plechovkách nebo ve sklenicích, marinované, sušené, mražené, chlazené výrobky z hub.

2.) Sušené houby v prodeji: jednodruhové - Ucho Jidášovo, Shitake, směsi - směs na bramborovou polévku, směs na houbový guláš, směs na Vánoční jídlo - Kubu.



Houby

- Vypracování testu:

3.) Na přípravu vánočního jídla Kuba nabídneme zákazníkovi sušené houby, kroupy, cibuli, česnek, koření (kmín, mletý černý pepř).

4.) Mrazené houby vystavujeme a skladujeme při teplotě – 18°C.

5.) Chlazené výrobky v prodeji:

tržní druhy: směs hub na Vánočního Kubu

Houbový steak Portobellio- na gril, do trouby, se sýrem (s Nivou)

Houbová směs trio

žampiony krémové

žampiony bílé

Houby

- Odkazy a citace:

ANDERLE, Peter. Zbožíznalství: poživatiny - potraviny, pochutiny. 2. vyd. Praha: SNTL, 1996. ISBN 80-902-1103.

NOVOTNÝ, Mojmír a Irenka KUBITOVÁ. Základy výuky odborného výcviku v učebním oboru prodavač, prodavačka potravinářského zboží. 1. vyd.

ISBN 80-7168-181-4.

Kliparty ze sady Microsoft Office

Vlastní zkušenosti