



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_849
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej zboží a technika prodeje
Autor, spoluautor:	Andrlíková Mária
Název DUMu:	Technika prodeje – fritovací hrnce
Pořadové číslo DUMu:	05
Stručná anotace:	Materiál seznamuje s technikou prodeje fritovacích hrnců. Druhy, materiály a použití fritéz.
Ročník:	4.
Obor vzdělání:	66-41- L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Ukázka sortimentu fritéz na DVD, výklad při prezentaci.
Výsledky vzdělávání:	Žák si připraví zadané úkoly a nacvičí techniku prodeje parních hrnců.
Vytvořeno dne:	16.1.2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Fritovací hrnce

Příprava jídel ve fritéze je jednoduchá.

- ✓ Fritovací hrnce smaží potraviny.
- ✓ Jídlo je propečené ze všech stran.
- ✓ Fritéza vytváří křupavou zlatavou kůrku.
- ✓ Usnadňuje práci a zajišťuje bezpečnost.



Rozdělení fritéz

Často smažíte potraviny?

Druhy – nabídka:

- ✓ Fritéza se skrytým topným tělesem
- ✓ Fritéza s topným tělesem ponořeným v oleji
- ✓ Fritéza rotační- má rotační koš
(používá se méně oleje)
- ✓ Fritéza horkovzdušná
- ✓ (bez použití tuku)



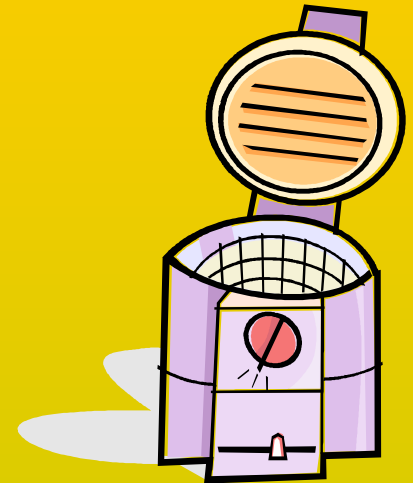
Materiály a vylévání oleje

Materiály:

- ✓ Nerez – nejdokonalejší materiál
- ✓ Nepřilnavé teflonové povrchy
- ✓ Hliník – nevhodný materiál

Vylévání oleje:

- ✓ Nádoba je vybavena hadičkou
- ✓ Olej lze přepustit do spodní nádržky
- ✓ Nádoba je vyndavací a dá se umýt v myčce



Výbava fritézy

Je pro vás důležitá výbava fritézy?

- ✓ **Termostat** - teplota mezi 140- 190°C
- ✓ **Časovač** – upozorní zvukem
- ✓ **Kontrolka zahřátí oleje**
- ✓ **Pachový filtr a filtr tuků** – ve víku
- ✓ **Filtr oleje** – kovové sítko

Velikost fritézy a spotřeba oleje

Je pro vás zásadní spotřeba oleje?

- ✓ Malé fritézy – půl litr oleje
- ✓ Rotofritézy - jeden litr oleje
- ✓ Fritézy – na dva až čtyři litry oleje
- ✓ Horkovzdušné – bez oleje

Smažené potraviny se všeobecně nepovažují za zdravé, ale ve fritéze se nepřepalují a jsou méně mastné.

Pracovní list č.1:

Proč jsou u zákazníka fritovací hrnce oblíbené?

- -----

Jakou fritézu nabídnete zákazníkovi?

- -----
- -----

Pracovní list č. 2

Z jakého materiálu fritézu doporučíte
zákazníkovi?

- -----
- -----

Jaký způsob čištění fritézy je jednoduchý?

- -----

Pracovní list č.3

Jakou teplotu zvolíte při fritování ryby a hranolků?

- -----

Jakou spotřebu oleje má fritéza rotační a horkovzdušná?

- -----

Vypracování pracovní - list č.1:

Příprava jídel ve fritéze je jednoduchá

Jídlo je propečené ze všech stran.

Fritéza vytváří křupavou zlatavou kůrku.

Usnadňuje práci a zajišťuje bezpečnost

Fritéza se skrytým topným tělesem

Fritéza s topným tělesem ponořeným v oleji

Fritéza rotační- má rotační koš

Fritéza horkovzdušná

Vypracování - pracovní list č.2

Nerez

Nepřílnavé teflonové povrchy

Nádoba je vybavena hadičkou

Olej lze přepustit do spodní nádržky

Nádoba je vyndavací a dá se umýt v myčce

Vypracování - pracovní list č.3

Při fritování ryby teplota oleje 160°C

Při smažení hranolků teplota oleje 190°C

Rotofritézy - jeden litr oleje

Horkovzdušné – bez oleje

Citace a použité materiály:

- Klipart sady Microsoft Office
- Fotografie z prodejen

