

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_884
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej zboží základních sortimentních skupin
Autor, spoluautor:	Jitka Merthová
Název DUMu:	Rýže
Pořadové číslo DUMu:	10
Stručná anotace:	Prezentace je zaměřena na znalost sortimentu rýže a odbornou poradenskou službu.
Ročník:	1.
Obor vzdělání:	66-41-L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Žáci použijí výklad a prezentaci při nácviku prodeje a rady zákazníkovi
Výsledky vzdělávání:	Žák odborně komunikuje se zákazníkem při nabídce zboží
Vytvořeno dne:	19.12.2012
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

× RÝŽE

- × SORTIMENT V PRODEJI
- × PŘÍPRAVA
- × POUŽITÍ



× Dělení podle obsahu živin:

- × natural(hnědá) – neleštěná, nečištěná, celozrnná.
- × divoká – tmavé, dlouhé a tenké zrno.
- × leštěná (bílá) – loupaná.
- × parboiled (zpracovaná) – nelepí se.

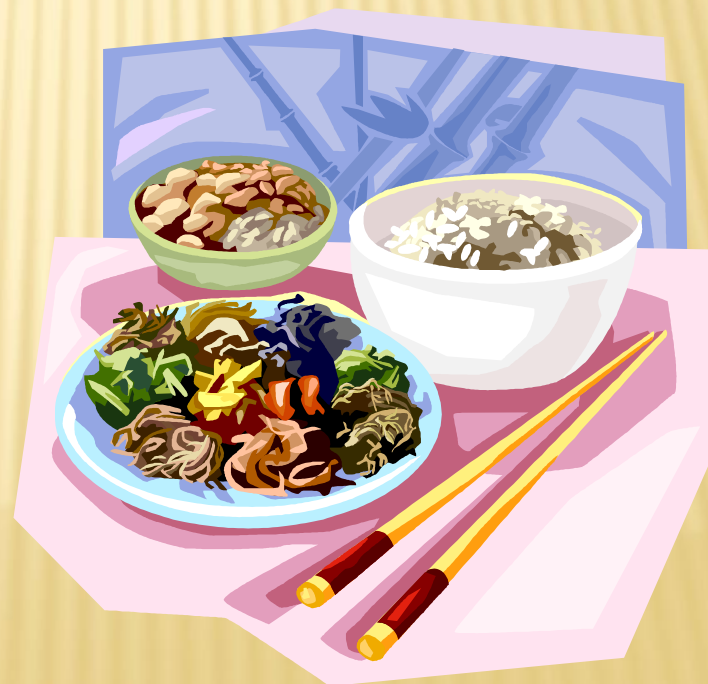
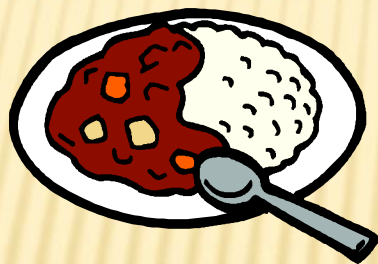


× Obchodní druhy:

- × kulatozrnná
- × dlouhozrnná
- × ve varných sáčcích
- × předvařená
- × pufovaná (Arizonky)
- × ochucená

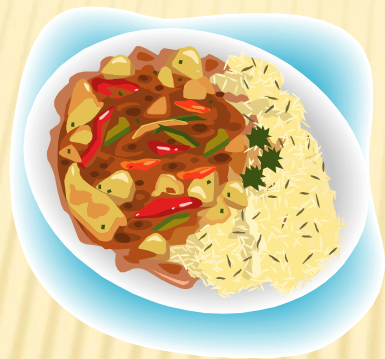
PŘÍPRAVA RÝŽE:

Rýži buď můžeme vařit ve vodě, v mléce, vařit v páře, nebo pomalu dusit. Na přípravu můžeme použít klasický kastrol, pekáč nebo pařák. Neoblíbenějším a nejlepším způsobem, jak připravit dobrou rýži, je použít elektrický hrnec na rýži. Ve většině případů je nutné rýži pořádně proprat, abychom ji zbavili přebytečného škrobu. Při přípravě sushi rýže nebo čínské rýže se rýže nechá ve vodě namočit. Pouze při přípravě rizota se rýže neproplachuje, protože tam je naopak škrob potřebný.



POUŽITÍ RÝŽE:

- ✘ příloha k masům, omáčkám

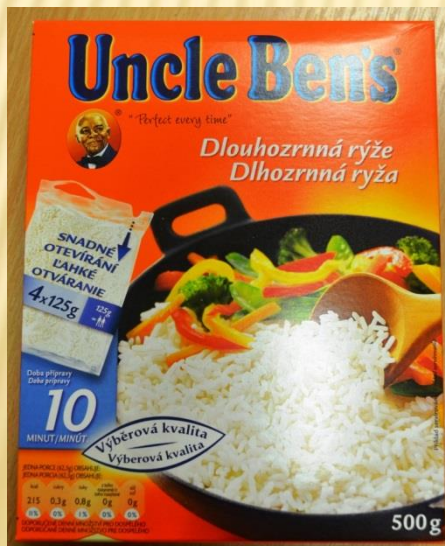
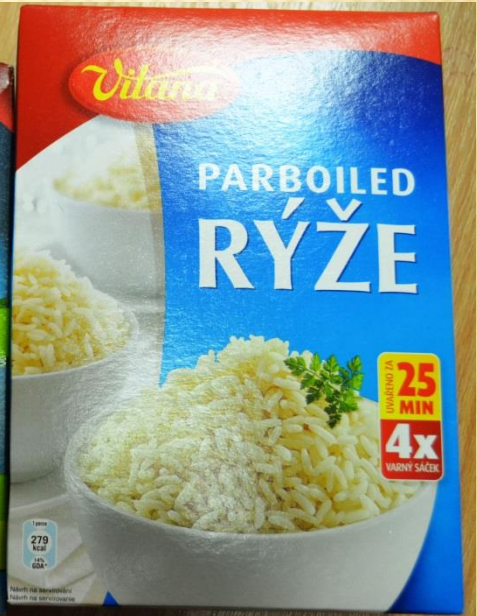


- ✘ hlavní jídlo – rizoto, nákyp, kaše

UMÍSTĚNÍ SORTIMENTU V REGÁLU



DRUHY RÝŽE V PRODEJI – UKÁZKA ZNAČKY A VÝROBCE



KONTROLNÍ OTÁZKY:

1. Jaký druh rýže doporučíte zákazníkovi na dovolenou a proč?
2. Musí se rýže před vařením proplachovat?
3. Hodí se rýže na přípravu sladkého pokrmu?
4. Jak velké balení rýže lze koupit v obchodě?
5. Jaké tvary zrna může rýže mít?
6. Znáte nějaký druh ochucené rýže?

CITACE A ODKAZY

- ✘ ANDERLE, Peter a Helmut SCHWARZ.
Zbožíznalství: poživatiny - potraviny, pochutiny.
2. vyd. Praha: SNTL, 1996, 249 s. ISBN 80-902-1103-8
- ✘ Klipart sady Microsoft Office
- ✘ Vlastní zkušenosti