

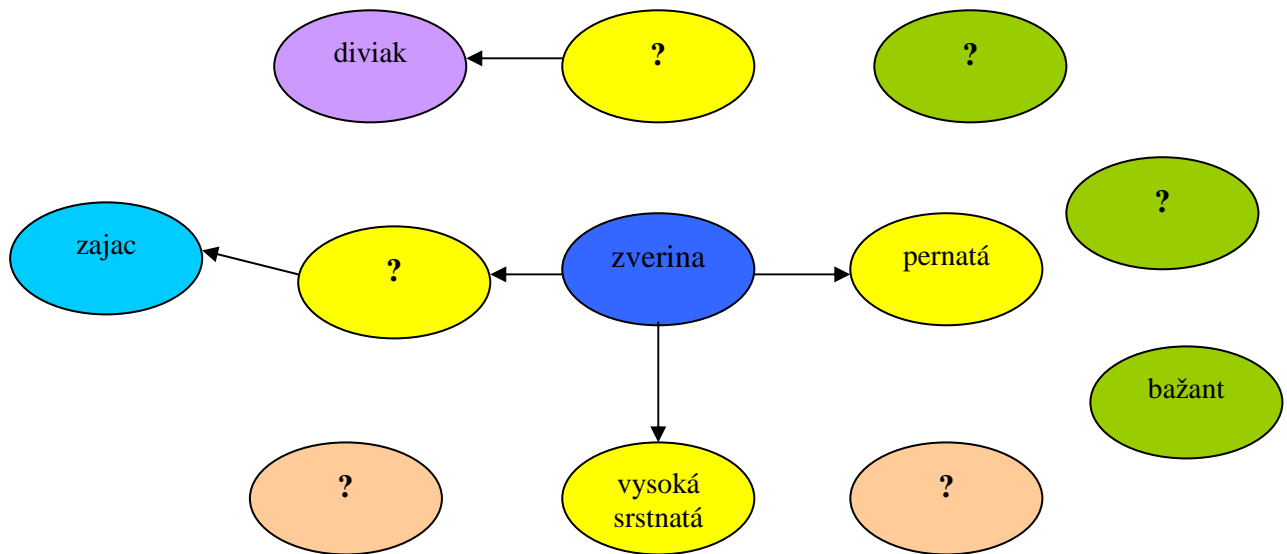
9 Mäso a mäsové výrobky

1

Sformulujte zásady racionálnej výživy pre mäso a mäsové výrobky.

2

Prekreslite do zošita pojmovú mapu. Doplňte do nej vzťahy a pojmy



3

Uveďte ku skupinám mäsových výrobkov aspoň 2 príklady:

konzervy a polokonzervy.....
varené.....
trvanlivé
marinované.....
špeciálne

4

Uveďte k príkladom mäsových výrobkov do akej skupiny patria:

sardinky v oleji.....
tlačienka
párky
zavináč.....
saláma Nitran

Náuka o tovare
Pracovné listy I

 5

Priradiťte k potravinám teploty skladovania a pospájajte ich šípkami:

- a)
- | | |
|--------------|-----------|
| špekačky | do 4 °C |
| vajíčka | -18 °C |
| mrazené ryby | 2 - 18 °C |
| | 15 °C |
- b)
- | | |
|------------------|----------|
| párky | 15 °C |
| solené mäsa | -18 °C |
| mrazené pečienky | do 12 °C |
| | do 4 °C |