**Otázky**

**Kolik kg kostí budeme potřebovat na výrobu 10L výsledného vývaru?**

## Vývar vaříme na mírném ohni, aby se nezakalil

## Vývar necháme prudce vařit, abychom z kostí uvolnili co nejvíce chuti

## Proč je nejlepší použít pro přípravu základního vývaru kloubní kosti?

## Kosti před přípravou světlého vývaru důkladně opláchneme, zalijeme je horkou vodou a dáme vařit

## Co se stane s bílkovinou z kostí, když vývar vaříme na mírném ohni

## Jakou konzistenci bude mít správně uvařený vývar od základu z kostí, který zchladíme?

## Kdy je nejlepší přidat zeleninu do vývaru?

## Jaká jsou hlavní suroviny při přípravě základního vývaru?

## Na jakou teplotu musíme uvařený vývar zchladit, když ho chceme skladovat v lednici

## Kolik kg zeleniny (cibule, mrkev a řapíkatý celer) budeme potřebovat na výrobu 10L výsledného vývaru?

## Jaký je správný poměr zeleniny (cibule, mrkve a řapíkatého celeru) pro přípravu základního světlého vývaru

## Jak dlouho je optimální vařit světlý kuřecí vývar?

## Jakou zeleninu obsahuje mirepoix

## Které z následujících drůbežích kostí jsou vhodné k přípravě vývaru?

## Jak dlouho je optimální vařit světlý hovězí vývar?