**Zadání e-learningu pro třídu 3.B, předmět KTE, ze dne 19.5.2014**

1. Vypracuj do sešitu podle učebnice Technologie 3 a elektronické učebnice z webovek: zásady práce s mletým masem a hygienická rizika.
2. Zažluť v učebnici Technologie 3: pokrmy z mletého masa strana 73-80
3. Vypracuj jednoduché TP podle receptur teplých pokrmů a učebnice:

Sekaná pečeně

Čevabčiči

Holandský řízek

Klopsy na smetaně

Plněný paprikový lusk

Golubce

Hamburger

Vepřenky

Karbanátek

Ing. Romana Niklová