

ODMĚŘOVÁNÍ POTRAVIN

Při přípravě jakéhokoliv pokrmu musíme dodržovat příslušný technologický postup a určité množství ingrediencí, ze kterých pokrm vaříme, pečeme, smažíme atd.

Než získáme vlastní zkušenosti, musíme dodržovat množství potravin podle příslušného receptu. Čerpáme z kuchařských knih, internetu, časopisů, od známých a pod.

Potřebné potraviny odměřujeme dvěma způsoby:

1. Odměřování přesné

- **vážení**
 - sypké potraviny (cukr, mouka, sůl, krupička...), ale i máslo, tuky - vážíme
 - vážíme na **gramy** (g), **dekagramy** (dkg), **kilogramy** (kg)
- **odměřování**
 - tekuté potraviny (mléko, vodu, olej...) - odměřujeme
 - odměřujeme na **militry** (ml), **centilitry** (cl), **decilitry** (dl), **litry** (l).



2. Odměřování nepřesné

- odměřujeme na:
 - **hrnky**
 - **skleničky**
 - **lžíce**
 - **lžičky**
- Je rychlejší, ale musíme vždy používat jednu mírku.

