

2: hodina

1. slovní zásoba – pročtete si, mějte ji mít připravenou na další hodinu

Cách làm	Postup přípravy	Kilôgam, Kilogram, cân, ký	kilogram
công thức	recept	miến	Skleněné nudle
Thịt (nạc)	Maso (libové)	giá đỡ	Mungo klíčky
nấm hương	Houževnatec jedlý (houby)	củ hành tây	Cibule kuchyňská
khô	sušený	củ	Hlíza, hlávka, hlava
Gram, gờ ram, cờ ram	gram	củ su hào	Ředkev
củ cà rốt	mrkev	hành hoa	Svazek jarní cibulky
rau mùi ta	koriandr	nấm	Hrstk
Bó	svazek	Trứng	Vejce
Gia vị	Koření, dochucení	mắm	Rybí omáčka
muối	sůl	Nấu	Vařit
hạt tiêu	Pepř	Xào	restovat
hải sản	mořské plody	chay	vegetariánský
chiên	smažit	luộc	vařit

2. Dohleďte si význam následujících pojmů

thịt gà lợn bò tôm vịt rau rau muống cải bắp	hành tây cà rốt đậu cà tím dưa chuột cà chua tỏi ớt chuông khoai
--	--

3. zde je zjednodušený recept na *nem rán*. Máte ho zde s překladem (možná trochu volně přeložené). **Připravte si na hodinu návod/recept** na nějaký pokrm, který na hodině odprezentujete. Může to být jakýkoli pokrm. (tento recept máte pro inspiraci)

Smažené závitky	Nem rán
<p>Ingredience:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 rýžových papírů • 1 mrkev, nakrájená na plátky • 1 okurka, nakrájená na plátky • 1/2 hrnek uvařených rýžových vermicelli nudlí (bún) • 1/2 lb mletého vepřového masa nebo mletých krevet • 2 stroužky česneku, drcený • 1 lžice rybí omáčky • 1 lžice cukru • 1/2 kávová lžička pepře 	<p>Nguyên liệu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 tờ bánh tráng • 1 củ cà rốt, cắt sợi • 1 dưa chuột, cắt sợi • 1/2 tách bún tàu luộc chín • 1/2 pound thịt lợn băm hoặc tôm băm • 2 tép tỏi, băm nhuyễn • 1 muống canh nước mắm • 1 muống canh đường • 1/2 muống cà phê tiêu đen • Dầu ăn để chiên

<ul style="list-style-type: none">• Olej na smažení <p>Příprava:</p> <ol style="list-style-type: none">1. V míse smíchat vepřové maso nebo krevety, rybí omáčku, cukr a pepř. Promíchat a nechat marinovat 15 minut2. V pánvi rozehřát lžíci oleje na středním ohni. Přidat marinované maso a restovat dozlatova. Dát stranou3. Namočit rýžový papír v teplé vodě a nechat pár vteřin do změknutí. Položit papír na čistý povrch a na papír dát salát, malou hrst nudí, trochu mkrve a okurky a lžíci uvařeného masa.4. Složte spodní polovinu obalu přes náplň a poté založte boky směrem do středu. Pokračujte v pevném zavinování, dokud není obal úplně uzavřený. Opakujte, dokud nevyužijete všechny ingredience.5. V hrnci nebo hluboké pánvi ohřejte dostatek oleje na středním ohni pro hluboké smažení. Opečte závitky do zlatova a křupava. Vyjměte z oleje a dejte na talíř s papírovým ubrouskem, aby se odkapal přebytečný olej.	<p>Hướng dẫn:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Trộn thịt lợn hoặc tôm băm, tỏi băm, nước mắm, đường và tiêu đen trong một tô. Đảo đều và để ngấm khoảng 15 phút.2. Cho một muỗng dầu vào chảo, đun nóng trên lửa vừa. Thêm thịt heo hoặc tôm đã ngấm vào và chiên đến khi chín và có màu nâu nhạt. Đặt sang một bên.3. Ngâm một tờ bánh tráng trong nước ấm cho đến khi trở nên mềm. Đặt tờ bánh tráng trên bề mặt sạch và cho một lá rau diếp, một ít bún tàu luộc, một vài sợi cà rốt và dưa leo cắt sợi, và một muỗng nhỏ thịt heo hoặc tôm đã chiên lên trên bánh tráng.4. Gập một nửa dưới của tờ bánh tráng lên trên phần nhân, sau đó gập hai bên vào giữa. Tiếp tục gói chặt cho đến khi tờ bánh tráng được hoàn toàn niêm phong. Lặp lại cho tất cả các nguyên liệu.5. Trong một nồi hoặc chảo chiên sâu, đun nóng đủ dầu ăn ở nhiệt độ vừa. Chiên nem rán cho đến khi vàng và giòn. Sau đó, đặt nem rán lên một đĩa phủ giấy vệ sinh để loại bỏ dầu thừa.
---	---

Pozn.: tomuto receptu neholduji, ale byl nejjednodušší na pochopení, berte ho tedy s rezervou.
Nicméně jako u většiny receptů, i zde platí, že každá rodina má vlastní recepty.