Guruló kalória Étterem szakácskönyve feladat

A guruló kalória étterem szakácskönyvének az első oldalát és fedőlapját kell elkészítened a mellékelt forrásállomány (forras.docx) és leírás alapján. A fedőlapra írandó adatokat a forrásállomány végén találod ezeket miután felhasználtad őket törölni kell a dokumentumból.

- 1. Készíts egy fedőlapot a dokumentumodhoz és töltsd ki a mintának megfelelő adatokkal (a fedőlap eltérhet a mintától). A munka végeztével ne feledkezz meg a mentésről gkszk neved.docx névvel!
- 2. Ahol a feladat máshogy nem írja a szöveg legyen Arial betűtípusú és 12-es nagyságú. A sortávolságot állítsd be másfelesre és legyen sorkizárt a szöveg.
- 3. Az első sor (Gulyásleves) legyen **Cím** stílusú amit módosíts hogy középre legyen igazítva, az alatta lévő sor pedig Kiemelt idézet.
- 4. A Kiemelt idézet stílust módosítsd a következőképpen: a betű színe legyen fekete, ne legyen dőlt, legyen félkövér, az alsó és a felső szegély legyen fekete, szaggatott és 1pt vastagságú. A térközt állítsuk be előtte, utána 6pt-re.
- 5. A minta szerint alakítsunk ki kéthasábos elrendezést a gulyásleves történetét bemutató bekezdésből. Legyen a hasábok között választó vonal.
- 6. Szintén ebben a részben a minta szerint alakíts ki A betűre iniciálét a minta szerint.
- 7. A **Hozzávalók 4 személyre** legyen alcím stílusú, kiskapitális.
- 8. Készíts felsorolást a hozzávalókból.
- 9. Az elkészítés legyen Alcím stílusú.
- 10. Az elkészítés alatti résznél állítsunk be **kiemelést** majd bal és jobb oldali dupla szegélyt, 2pt vastagsággal.
- 11. Az utolsó mondatot formázd a minta szerint.
- 12. Szúrd be a felsorolás mellé a gulyas. jpg képet. A szélessége és a magassága a képnek legyen 7,4 cm.



minta:

Gulyásleves

A gulvásleves története

konyhában. A modern gulyásleves alapja a marhahús, vöröshagyma, paprika, kömény, valamint különféle zőldségek és burgonya-ezek adják meg a jellegzetes izvilágát. Ma a gulyásleves a magyar gasztronómia ikonikus fogása, amit nemcsak itthon, de külföldőn is a magyar konyhá ikonikus fogása, amit nemcsak ithon, de külföldőn is a magyar konyha szimbólumaként tartanak számon. Számos változata létezik, például babgulyás vagy csipetkés gulyás, és gyakran bográcsban készitik, különösen ünnepek vagy szabadtéri összejővetelek alkalmával.

Hozzávalók 4 személyre

- 40 dkg marhahús (lábszár vagy nyak) 2 fej vöröshagyma 2 gerezd fokhagyma 2 sárgarépa 1 fehérrépa 1 kis darab zeller

- 1 evőkanál pirospaprika 1 teáskanál köménymag
- ó, bors ízlés szerir





Eukészírtés
A hísát megmossuk és felkockázzuk, a hagymát felaprítjuk, majd az olajon
megdinszteljük, hozzáadiuk a fokhagymát, a pirospapníkát, és rödtön beletesszük a
hísát alaposan átkeverjük, hogy mindehnő bevorija a papníka, sözzuk, boszozuk,
megszőrjuk köménnyel, majd lefedve pároljuk egy kicsit, hozzáadjuk a feldarabott
paradicsomot és papníkát amikor a hús félig megpuhuti, beletesszük a felkarikázott
répát, zellert és végül a burgonyát, felöntjük vízzel, és készre főzzük.

Tálalás friss kenyérrel ajánlott