



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

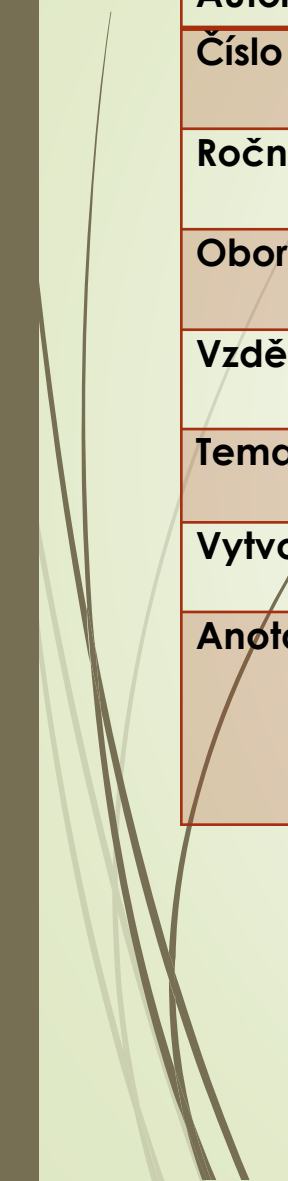



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma: **Polévky**





Autor:	Ing. Ladislav Břenda
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.1072
Ročník:	1
Obor vzdělávání:	Hotelnictví
Vzdělávací oblast:	Odborné vzdělávání-Technologie přípravy pokrmů
Tematická oblast:	Polévky, omáčky
Vytvořeno dne:	Červen 2013
Anotace:	Uvedení žáků do povědomí odborné pojmy v novém předmětu. Seznámení se žáků se způsoby zjemnění polévek a jejich využitím.



Bílé polévky

Charakteristika, zjemňování

Bílé polévky

- Bílé polévky se rozdělují do několika skupin podle určitých hledisek přípravy a dokončování.
- Tento postup úpravy a dokončování polévek (a nejen polévek, ale také i omáček) se používá v případech u různých druhů pokrmů.
- Jednou ze skupin jsou **polévky Krémové - smetanové** a právě u těchto druhů polévek používáme na její zjemnění **smetanu, syrové máslo a nebo žloutky z vajec.**



Bílé polévky



Na zjemňování polévek použijeme stejné suroviny jako u omáček a dalších pokrmů

Patří sem:

**SMETANA
MÁSLO
ŽLOUTKY**



**V některých případech stačí pro zjemnění polévky
suroviny rozmixovat !!**



Bílé polévky

► SMETANA

případně v kombinaci s mlékem, do výrobku vkládáme až těsně před podáváním, v žádném případě by pokrm již neměl projít varem.



MÁSLO

pokud vložíme až těsně před podávání přímo do šálku, polévku nám nejen zjemní, ale polévka získá i lesk.



ŽLOUTKY

rozmícháme v mléce a vlijeme do horké, nikoli však vařící polévky, polévku již dále nevaříme.



POZOR!!! Nesmíme zapomenout, že žloutek i šlehačka nám mohou ovlivnit hustotu

TEST ZNALOSTÍ

- Žloutky, máslo, smetana slouží při dokončování pokrmů
 - a) ke zvýraznění chuti pokrmů
 - b) ke zjemnění pokrmů
 - c) k získání světlejší barvy pokrmů
- Jaký další způsob úpravy krémových polévek znáte (kromě zjemňování smetanou, máslem, žloutkem)
- Doporučuje se provařování pokrmů po jejich zjemnění, proč?

TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Žloutky, máslo, smetana slouží při dokončování pokrmů
 - a) ke zvýraznění chuti pokrmů
 - b) ke zjemnění pokrmů
 - c) k získání světlejší barvy pokrmů
- Jaký další způsob úpravy krémových polévek znáte (kromě zjemňování smetanou, máslem, žloutkem)
Můžeme suroviny rozmixovat.
- Doporučuje se provařování pokrmů po jejich zjemnění, proč?
Nedoporučuje, a to z důvodu možnosti jejich sražení v pokrmu.

Zdroj

- Obrázek použil a upravil z:

<http://www.toprecepty.cz/clanky/319-co-si-mazeme-na-chleba-aneb-maslo-vs-margarin/>

- Obrázek použil a upravil z:

http://www.lidovky.cz/privitejte-jaro-zkuste-polevku-z-kopriv-radi-roman-paulus-pa8-/dobra-chut.aspx?c=A130423_155617_dobra-chut_ape