



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY




OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma:

Bílé polévky-postup přípravy





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 s postupy přípravy bílých polévek a jejich základním rozdělením a využitím.



Bílé polévky

Postupy přípravy polévek



Bílé polévky

- Podle způsobu zahuštění rozdělujeme bílé polévky do několika skupin.
- **Zahuštěné jíškou**
- **Kašovitě**
- **Smetanové** (krémové)
- **Šlemové**

Bílé polévky

Polévky zahuštěné jíškou

- **Jíška**- z hladké mouky, cibule a tuku připravená světlá cibulová jíška, kterou lze použít na zahuštění polévek.

Příklad: gulášová polévka, bramborová polévka.....



K zahuštění těchto polévek může dojít dvěma způsoby:

- 1. Připravenou jíšku rozředíme chladným vývarem a dále pak dochucujeme podle druhu polévky
- 2. Do ochucené polévky přidáme na zahuštění prochladlou jíšku a důkladně promícháme



Bílé polévky

Polévky kašovité

- Tyto polévky se zahustí hlavní surovinou, která je rozemletá, nebo rozmixovaná na kaši (brambory, hrách...)
- V případě potřeby, je možné tyto druhy polévek dohustit pomocí jíšky.
- **Příklad:** hrachová polévka,



K zahuštění těchto polévek může dojít dvěma způsoby:

- 1. Vývar vzniklý vařením suroviny zahustíme rozemletou, nebo rozmixovanou surovinou a dochutíme dle druhu polévky kořením.
- 2. Uvařenou surovinu rozmixujeme přímo v polévce a dochutíme dle druhu polévky.



Bílé polévky

Polévky smetanové

- Na přípravu těchto bílých polévek používáme klasické způsoby zahuštění (jíška, nebo hlavní surovina) a do polévky na konci varu přidáme smetanu, nebo mléko.

Příklad: hráškový krém, bramborový krém, květáková.....

K zahuštění těchto polévek může dojít dvěma způsoby:

- 1. Připravenou jíšku rozředíme chladným vývarem a dále pak dochucujeme podle druhu polévky
- 2. Do ochucené polévky přidáme na zahuštění prochladlou jíšku a důkladně promícháme
- 3. Vývar vzniklý vařením suroviny zahustíme rozemletou, nebo rozmixovanou surovinou a dochutíme dle druhu polévky kořením.
- 4. Uvařenou surovinu rozmixujeme přímo v polévce a dochutíme dle druhu polévky.



Bílé polévky

Polévky šlemové

- Tyto polévky se zahustí pomocí odvaru z obilovin (rýže, ovesné vločky, kroupy..).
- V případě potřeby, je možné tyto druhy polévek dohustit pomocí jíšky.



- **Příklad**: zabijačková, z ovesných vloček, rýžová



TEST ZNALOSTÍ

- Polévky zahuštěné odvarem z obilovin řadíme do skupiny.
 - A) krémové
 - B) šlemové
 - C) kašovité
-
- Zahuštění hlavní surovinou se používá u polévek.
 - A) krémové, šlemové
 - B) zah. jíškou, kašovité
 - C) kašovité, krémové
-
- Jaké ingredience použijeme na přípravu cibulové jíšky.

TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Polévky zahuštěné odvarem z obilovin řadíme do skupiny.
 - A) krémové
 - B) šlemové
 - C) kašovitě
-
- Zahuštění hlavní surovinou se používá u polévek.
 - A) krémové, šlemové
 - B) zah. jíškou, kašovitě
 - C) kašovitě, krémové
-
- Jaké ingredience použijeme na přípravu cibulové jíšky.
cibul, tuk, hladká mouka

Zdroje

- Obrázek použil a upravil z:
<http://www.mujiplan.cz/postupy/vareni-a-peceni/polevky/zabijackova-polevka/>
- Obrázek použil a upravil z:
<http://www.pepato.eu/2013/02/polevka-prdelacka-kroupy-krev-je-to.html>