



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



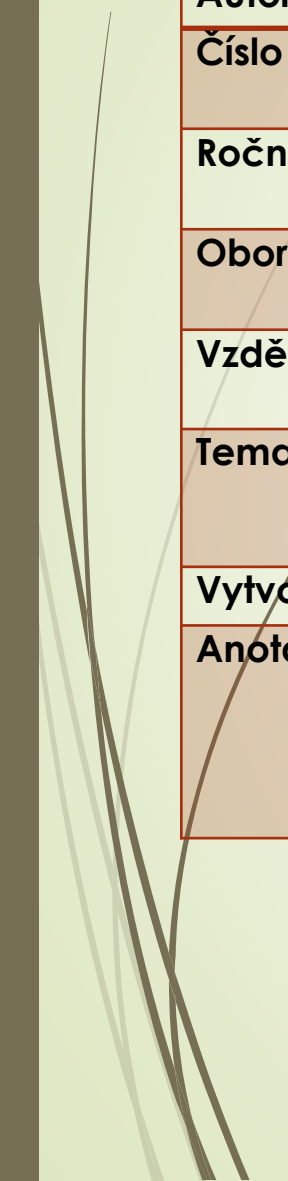

OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma:

# Bílé polévky-rozdělení





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



# Bílé polévky

Charakteristika, rozdělení, druhy

# Bílé polévky

- Tento druh polévek je charakteristický svými vlastnostmi a odlišnými postupy přípravy.
- Oproti hnědým polévkám (vývarům) se bílé polévky zahušťují.
- Na přípravu bílých polévek používáme převážně vývar „B“ a nebo také další druhy vývarů (zeleninový, rybí, drůbeží...)



# Bílé polévky

- Bílé polévky lze doplňovat o vločky a zavářky, které u polévek zvyšují energetickou a biologickou hodnotu.
- Polévky často nesou ve svém názvu i druh vločky, nebo zavářky (ovesné vločky, různé druhy sedlin a vaječných svítků)
- **Příklady bílých polévek**  
(gulášová, květáková, bramborová, zabijačková, pórková, zelná, čočková...)



# Bílé polévky


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







# TEST ZNALOSTÍ

- Jaký vývar se převážně používá na přípravu bílých polévek .
  - Podle způsobu zahuštění rozdělujeme bílé polévky na:
  - Jaký význam mají vložky a zavářky v polévkách
- 

# TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Jaký vývar se převážně používá na přípravu bílých polévek .

Vývar B-vývar z vepřového a telecího masa a kostí

- Podle způsobu zahuštění rozdělujeme bílé polévky na:

Zahuštěné jíškou

Kašovité

Smetanové (krémové)

Šlemové

- Jaký význam mají vložky a zavářky v polévkách

Zvyšují energetickou a biologickou hodnotu polévek

Dávají polévkám charakteristickou chuť, vůni, vzhled a také název



# Zdroje

- Obrázek použil a upravil z:  
<http://www.tradicnirecepty.cz/zavarky/lahodne-drozdove-knedlicky-do-polevky/>
- Obrázek použil a upravil z:  
<http://www.vlastni-kucharka.cz/deeniiskka/bila-polevka.html>