



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY




OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma: Polévky-souhrn





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:	V průběhu hodiny si žáci připomenou probranou látku z oblasti příloh.



Polévky

opakování

Druhy polévek

- Vývary z masa – hnědé polévky
- Polévky zapražené, luštěninové a mléčné - bílé polévky
- Přesnídkové polévky někdy nazývané také „Obědové“
- Ostatní polévky



Vývary z masa – hnědé polévky

- Jsou to čisté, hutné vývary z masa, kostí a zeleniny. Vývary z masa mají význam především pro svou chuť, protože varem se částečně do nich vyluhují chuťové látky z masa. Nejsou zvlášť výživné, teprve zavářky, vločky nebo také vejce jim dodávají větší výživnou hodnotu. Stejně tak i zelenina (pokud ji v polévkách dlouho nevaříme), pažitka, petrželka a další zeleninové natě (popř. bylinky) přidávané v dostatečném množství.

Polévky zapražené, luštěninové a mléčné - bílé polévky

- Jsou to vlastně zředěné pokrmy, obsahují větší poměr vody, než hutné vývary, bývají také proto většinou zahuštěné jíškou. Jejich základ tvoří slabší, méně kvalitní vývary (například kuřecí, zeleninové). Mléčné polévky jsou doplněny mlékem nebo jinou mléčnou ingrediencí, luštěninové snad ani nemusíme vysvětlovat.



Přesnídávkové polévky někdy nazývané také „Obědové“

- Hlavním úkolem těchto polévek je nasytit, proto se základní surovina přidává ve větším množství. Tyto polévky jsou velmi husté, syté s masovým podílem. Do těchto polévek dáváme maso, kolečka párků nebo klobásy. Většinou se jí jako samostatný chod s pečivem.



Ostatní polévky

- Jsou to například studené, ovocné polévky, které podáváme v horkých letních měsících jako chladivé občerstvení. Dále jsou to polévky s alkoholem, nebo polévky určené jako základ pro další využití.



Polévky- vložky do polévek

Jsou výrobky z různých druhů potravin, tepelně upravené mimo polévku. Do polévek je pak (teplé) vkládáme před samotným servírováním.

Zvyšují energetickou a biologickou hodnotu polévek

Dávají polévkám charakteristickou chuť, vůni, vzhled a také název



Polévky- zavářky do polévek

Jsou výrobky z použitých potravin, které se mohou na rozdíl od vloček do polévek zavařovat přímo do polévky.

Svémi vlastnostmi může polévku i částečně zahustit.

Zvyšují energetickou a biologickou hodnotu polévek

Dávají polévkám charakteristickou chuť, vůni, vzhled a také název



Bílé polévky-zjemňování

Na zjemňování polévek použijeme, stejnostejné suroviny jako u omáček a dalších pokrmů

ŠMETANA
ŠLEHAČKA
MÁSLO
ŽLOUTEK



V některých případech stačí pro zjemnění polévky suroviny rozmixovat.



Zdroje

- Obrázek použil a upravil z:

[http://www.toprecepty.cz/recept/9749-polevka-fazolkova---](http://www.toprecepty.cz/recept/9749-polevka-fazolkova---bile-fazolky/) bile-fazolky/

- 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

- Obrázek použil a upravil z:

<http://www.pepato.eu/2013/02/polevka-prdelacka-kroupy-krev-je-to.html>