evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma:

Polévky čištění a zesilování

ISŠ INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA hotelového provozu, obchodu a služeb Příbram

VY_32_INOVACE_319

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:	Přílohy, polévky
Vytvořeno dne:	Květen 2013
Anotace:	Uvedení žáků do povědomí odborné pojmy v novém předmětu. Seznámení se žáků s postupy čištění a zesilování polévek a základním rozdělením a využitím polévek ve veř. stravování.

Polévky

Čištění a zesilování

Polévky

K zakalení vývaru může dojít z několika důvodů:

- Nedodržení technologického postupu- prudký var místo pomalého varu (táhnutí)
- Použití nevhodných surovin- staré maso, kosti a ostatní suroviny

Polévky čištění

Čistota vývarů závisí na správném postupu přípravy.

- Sbíráme vzniklou pěnu z povrchu vývaru
- Procedíme přes husté síto -Zachytíme tak hrubé nečistoty z vývaru
- Procedíme přes plátěný ubrousek- zachytíme tak jemné nečistoty

V případě, že je vývar přesto zakalen, můžeme jej vyčistit.

- Čistíme jej pomocí vaječných bílků- vývar necháme vychladnout, bílky částečně ušleháme a důkladně zamícháme do vývaru. Za občasného míchání přivedeme skoro k varu, vypneme, vývar odstavíme a necháme asi 5 minut odstát, pak procedíme přes cedník a ubrousek.

Polévky

K zakalení vývaru může dojít z několika důvodů:

- Nedodržení technologického postupu- prudký var místo pomalého varu (táhnutí)
- Použití nevhodných surovin- staré maso, kosti a ostatní suroviny

Polévky zesilování

Zesílení vývaru můžeme dosáhnout několika způsoby.

- Opětovně použijeme vývar a přidáme suroviny a opakujeme postup přípravy

- Při přípravě vývaru použijeme větší množství surovin(masa, zeleniny)

Zdroje

- *Sedláčková.H.,Otoupal P.,*Technologie přípravy pokrmů *1, Fortuna 2002*

Test

- Jaké znáte způsoby čištění vývaru.
- Co zapříčiní zakalení vývaru.
- Jaké znáte způsoby, kterými lze dosáhnout zesílení vývaru.

Test- odpovědi

- Jaké znáte způsoby čištění vývaru.
- Sbíráme vzniklou pěnu z povrchu vývaru
- Procedíme přes husté síto
- Procedíme přes plátěný ubrousek-
- Čistíme jej pomocí vaječných bílků

- Co zapříčiní zakalení vývaru.
- Nedodržení technologického postupu,
- Použití nevhodných surovin

- Jaké znáte způsoby, kterými lze dosáhnout zesílení vývaru.
- Opětovně použijeme vývar a přidáme suroviny a opakujeme postup přípravy
- Při přípravě vývaru použijeme větší množství surovin(masa, zeleniny)

Zdroj

- https://www.google.cz/search?q=pol%C3%A9vky&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=tDX7UovpIleO5AT5q4CQCQ&sqi=2&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1280&bih=699