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

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma:

Vložky do polévek

ISŠ
INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA
hotelového provozu, obchodu a služeb Příbram

VY_32_INOVACE_320

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 charakteristikou vložek do polévek a jejich základním rozdělením a využitím.

Polévky

Vložky do polévek

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- vložky do polévek

Druhy tepelných úprav vložek:

Vložky do polévek můžeme upravovat různými tepelnými úpravami.

- Vaření
- Pečení
- Smažení
- Syrové

Polévky- vložky do polévek

Druhy tepelných úprav vložek:

- **Vaření**

<u>Krupicové noky</u>-z krupice, másla, mléka a soli vytvořit za stálého míchání těsto, nechat vychladnout a pak přidat vejce, promíchat a ze vzniklého těsta tvořit noky a zavařovat do vroucí osolené vody

- **Pečení**

<u>Šunkový svítek</u>-žloutky z vajec rozmícháme spolu s muškátovým květem, solí, pak přidáme na kostičky nakrájenou šunku a polohrubou mouku, nakonec za stálého promíchávání vyšlehaný sníh z bílků. Dáme do vymaštěného a vysypaného pekáče a pečeme (180°C 9-12min).

Polévky- vložky do polévek

Druhy tepelných úprav vložek:

Vložky do polévek můžeme upravovat různými tepelnými úpravami.

- **Smažení**

Smažený hrášek- mléko, hrubá mouka, vejce, sůl, připravíme řidší hladké těsto, přes cedník necháme těsto kapat do rozpáleného oleje a mírně smažíme smažená žemle, chléb.

- **Syrové**

Vaječný žloutek- vložíme do bujon šálku a zaléváme silným vývarem

TEST ZNALOSTÍ

- Jaký mají vložky v polévkách význam.
- Vyjmenujte tepelné úpravy vhodné pro přípravu vložek do polévek.
- Napište postup přípravy krupicových noků.

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- Jaký mají vložky v polévkách význam.

  Zvyšují energetickou a biologickou hodnotu polévek

  Dávají polévkám charakteristickou chuť, vůni, vzhled a také název

- Vyjmenujte tepelné úpravy vhodné pro přípravu vložek do polévek.

  Vaření, Pečení, Smažení, Syrové

- Napište postup přípravy krupicových noků.

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