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

Téma: **Přílohy-předběžné úpravy**

ISŠ INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA hotelového provozu, obchodu a služeb Příbram

VY_32_INOVACE_303

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:	Duben 2013
Anotace:	V průběhu hodiny se žáci seznámí s významem a základní úpravou příloh před tepelnou úpravou a jejich důležitostí v gastronomii.

Přílohy- předběžné úpravy

Rozdělení

- **Dle základní suroviny:**
  - Přílohy z brambor
  - Přílohy z obilovin a výrobků z nich (mouky, těstovin, rýže)
  - Přílohy ze zeleniny
  - Z ovoce
  - Z hub
- **Dle způsobu podávání:**
  - Tepelně zpracované => vařené, dušené, pečené, smažené (60°C)
  - Podávané za syrova (5°C)
- **Doplňky příloh:**
  - Jednoduché saláty a kompoty

Předběžné úpravy-význam a rozdělení

- **Příprava surovin suchou cestou**
  - Škrábání, loupání, strouhání
  - Přebírání, louskání, krájení
  - Odpeckování, vykrajování

- **Význam těchto úprav:**
  - Každá surovina , která se používá na přípravu pokrmů, příloh a dalších výrobků, se musí ošetřit a to takovým způsobem, aby další manipulace (práce)s ní byla co nejjednodušší a nejrychlejší.
  - Tyto úpravy nám slouží ke zkrácení doby tepelné úpravy, k zamezení vzniku nežádoucích stavů (hniloba, osychání…)
  - Jeto předběžná úprava, při které odstraňujeme nejedlé a nevzhledné části a potraviny a se tak stávají stravitelnějšími a chutnějšími.

Předběžné úpravy

- **Přebírání-** tento způsob používáme převážně u luštěnin a rýže, suroviny tím zbavíme hrubých nečistot a připravíme tak k dalšímu zpracování (máčení, vaření, dušení…)

- **Krájení-** takto připravujeme různé druhy zeleniny, ovoce a dalších surovin, suroviny můžeme krájet na různé tvary (nudličky, kostičky, plátky…) a připravíme je tak k dalšímu zpracování (míchání, další tepelné zpracování…)

- **Odpeckování-** odpeckováním zbavíme suroviny (převážně ovoce) pecky, odpeckování můžeme provádět za pomocí odpeckovávače, nebo ručně naříznutím a následným vydloubnutím pecky. (švestky, broskve…)

TEST ZNALOSTÍ

- Jaký má význam předběžná úprava surovin z hlediska dalšího použití.
- Vyjmenujte způsoby předběžné úpravy suchou cestou.
- Je přesně stanovené dávkování příloh?

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- Jaký má význam předběžná úprava surovin z hlediska dalšího použití.

  Tyto úpravy nám slouží ke zkrácení doby tepelné úpravy, k zamezení vzniku nežádoucích stavů

- Vyjmenujte způsoby předběžné úpravy suchou cestou.

  Škrábání, loupání, strouhání, přebírání, louskání, krájení, odpeckování, vykrajování

- Je přesně stanovené dávkování příloh?

  Není stanoveno, pouze se doporučuje

Zdroj

- https://www.google.cz/search?q=pol%C3%A9vky&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=tDX7UovplleO5AT5q4CQCQ&sqi=2&ved=0CAcQ_AUoAQ&biw=1280&bih=699#q=p%C5%99%C3%ADlohy&tbm=isch