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

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma: **Polévky- postup přípravy**

ISŠ
INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA hotelového provozu, obchodu a služeb Příbram

VY_32_INOVACE_318

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 postupem přípravy polévek a jejich základním rozdělením a využitím.

Hnědé polévky

Postup přípravy

Hovězí vývar- postup přípravy

Vývar A –vývar z hovězího masa a kostí

Pečlivě umyjeme hovězí kosti a dáme do hrnce přidáme studenou vodu (docílíme tak silného vývaru), přivedeme k varu a pak zeslabíme a necháváme cca 3-5 hodin táhnout (vařit pomalým varem), přidáme sůl a celým pepř, průběžně dle potřeby doléváme studenou vodu. Ke konci varu (1 hodinu)přidáme kořenovou zeleninu, cibuli a vaříme do změknutí.

Hotový vývar přecedíme přes cedník, hotový vývar používáme k přípravě hnědých polévek, nebo dalších pokrmů.

Vepřový vývar- postup přípravy

- **Vývar B –vývar z telecího, vepřového masa a kostí**
- Postup příprav je stejný jako u vývaru A
- Hotový vývar používáme k přípravě bílých polévek, nebo dalších pokrmů

Drůbeží vývar- postup přípravy

- **Vývar C –vývar z drůbežího masa a kostí**
- Postup příprav je stejný jako u vývaru A, pouze doba je kratší (cca 1hodinu)
- Hotový vývar používáme k přípravě polévek, nebo dalších pokrmů.

TEST ZNALOSTÍ

- Při přípravě vývaru používáme jakou vodu, abychom získali silný vývar.
- Jaký vývar používáme pouze na přípravu omáček, nebo bílých polévek.
- Energetickou a biologickou hodnotu polévkám dodávají.

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- Při přípravě vývaru používáme jakou vodu, abychom získali silný vývar.
- Studená voda

- Jaký vývar používáme pouze na přípravu omáček, nebo bílých polévek.
- Vepřový vývar

- Energetickou a biologickou hodnotu polévkám dodávají.
- Vložky, zavářky, zelenina