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

# Téma: **Přílohy- rozdělení**

ISŠ
INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA hotelového provozu, obchodu a služeb Příbram

VY_32_INOVACE_302

| | |
|---|---|
| **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 základním rozdělením příloh a jejich důležitostí v gastronomii. |

# Přílohy- rozdělení

# 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

# Další rozdělení

- **Dle energetické vydatnosti:**
  - Knedlíky
  - Noky
  - Těstoviny
  - Brambory
- **Dle biologické vydatnosti:**
  - Saláty z čerstvé zeleniny a ovoce

# Dávkování příloh

- V současné době již velikost příloh není dána recepturami, ty se považují pouze za doporučující a závisí již většinou na samotné provozovně a nebo přání hosta
- **Přílohy z mouky** – knedlíky 160g
- **Přílohy ze zeleniny** – 150g – 200g
- **Přílohy z rýže** – 150g – 200g
- **Přílohy z luštěnin** – 200g
- **Přílohy z brambor**
  - *Smažené* 50g – 75g lupínky

    100g – 150g hranolky
  - *Ostatní úpravy* 150g – 200g

# TEST ZNALOSTÍ

- Podle  základní suroviny rozdělujeme přílohy.
- Z hlediska biologické hodnoty jsou vhodné jaké přílohy.
- Je přesně stanovené dávkování příloh?

# TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- Podle základní suroviny rozdělujeme přílohy.

  Z brambor, mouky, rýže, těstovin, zeleniny, ovoce, hub

- Z hlediska biologické hodnoty jsou vhodné jaké přílohy.

  Připravené za syrova, saláty z ovoce a zeleniny

- 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