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

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma:

Polévky

ISŠ
INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA
hotelového provozu, obchodu a služeb Příbram

VY_32_INOVACE_316

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 polévek a základním rozdělením a využitím polévek ve veř. stravování.

Polévky

Charakteristika, význam, rozdělení

Polévky

- Řadíme mezi tekuté pokrmy s rozdílnou hustotou.
- Energetická a biologická hodnota je dána použitými surovinami při přípravě
- Základem je vždy kvalitní vývar
- Polévky ve VS podáváme o objemu 0,33l
- Polévky můžeme podávat k přesnídávce(přesnídávkové) a nebo jako součást oběda a večeře
- http://www.hostovka.cz/clanek.php?clanek=315

Polévky

Rozdělení polévek podle kuchařského hlediska

- Bílé polévky
- Hnědé polévky
- Přesnídávkové polévky
- Zdravotní a dětské polévky

Polévky

Rozdělení polévek podle chuti

- Slané (běžné a slavnostní polévky)
- Sladké (podávané v letním období a dětem)

Polévky

Rozdělení polévek podle teploty

- Teplé (klasické pol.-gulášová, hov. Vývar…)
- Studené (speciální- vinná, ovocné..)

Polévky

Rozdělení polévek podle zahuštění

- Zahuštěné (jíškou, základní potravinou)-bramborová pol.,zelná s klobásou

http://klobasky.cz/recepty-na-polevky/zelna-polevka-s-klobasou

- Čiré (vývary)- hovězí, drůbeží vývar

http://www.hostovka.cz/clanek.php?clanek=315

Zdroje

- http://www.souhorky.cz/ucebnice/index.htm
- http://www.hostovka.cz/
- *Sedláčková.H.,Otoupal P.,*Technologie přípravy pokrmů *1, Fortuna 2002*

Test

- Jak rozdělujeme polévky dle kuchařského hlediska?
- Co ovlivňuje energetickou a biologickou hodnotu polévek?
- Kdy je možné podávat polévky?
- V jakém množství se polévky podávají ve veřejném stravování?

Test- odpovědi

- Jak rozdělujeme polévky dle kuchařského hlediska?
- Bílé, hnědé, přesnídávkové, zdravotní

- Co ovlivňuje energetickou a biologickou hodnotu polévek?
- Použité suroviny při přípravě

- Kdy je možné podávat polévky?
- K přesnídávce(přesnídávkové), jako součást oběda a večeře

- V jakém množství se polévky podávají ve veřejném stravování?
- 0,33l

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