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

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma:

Polévky- charakteristika, rozdělení

ISŠ
INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA hotelového provozu, obchodu a služeb Příbram

VY_32_INOVACE_317

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 jejich základním rozdělením a využitím.

Hnědé polévky - vývary

Charakteristika, význam, rozdělení

Vývary – hnědé polévky

- Jsou to čisté, hutné vývary z masa, kostí a zeleniny.
- Vývary z masa mají význam především pro svou chuť, protože varem se částečně do nich vyluhují chuťové látky z masa.
- Nejsou zvlášť výživné, teprve zavářky, vložky jim dodávají větší výživnou hodnotu.
- Zelenina má stejný význam jako vložky a zavářky.
- Další zeleninové natě (pažitka, petrželka) přidávané v dostatečném množství.

Vývary

Druhy vývarů

- Základní druhy vývarů:
- Vývar A
- Vývar B
- Vývar C

Vývary- postup přípravy

Postup

Pečlivě umyjeme kosti a dáme do hrnce přidáme studenou vodu (silný vývar), přivedeme k varu a pak zeslabíme a necháváme cca 3-5 hodin (u drůbežího vývaru je doba cca1hodinu) **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.

Vývary

Druhy vývarů

- Ostatní druhy vývarů:
- Vývar z ryb
- Vývar ze zeleniny
- Vývar telecí
- Vývar ze zvěřiny

TEST ZNALOSTÍ

- Do jaké skupiny polévek řadíme vývary.
- Jaké základní druhy vývarů znáte.
- Energetickou a biologickou hodnotu polévkám dodávají.

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- Do jaké skupiny polévek řadíme vývary.
- Hnědé polévky

- Jaké základní druhy vývarů znáte.
- A hovězí, B vepřový, C drůbeží

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

Zdroj

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