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_315

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.

Polévky

Charakteristika, význam

Druhy polévek

- Vývary z masa – hnědé polévky
- Polévky zapražené, luštěninové a mléčné - bílé polévky
- Přesnídávkové polévky někdy nazývané také „Obědové“
- Ostatní polévky

Vývary z masa – 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 nebo také vejce jim dodávají větší výživnou hodnotu. Stejně tak i zelenina (pokud ji v polévkách dlouho nevaříme), pažitka, petrželka a další zeleninové natě (popř. bylinky) přidávané v dostatečném množství.

Polévky zapražené, luštěninové a mléčné - bílé polévky

- Jsou to vlastně zředěné pokrmy, obsahují větší poměr vody, než hutné vývary, bývají také proto většinou zahuštěné jíškou. Jejich základ tvoří slabší, méně kvalitní vývary (například kuřecí, zeleninové). Mléčné polévky jsou doplněny mlékem nebo jinou mléčnou ingrediencí, luštěninové (vlastní surovinou) víc snad ani nemusíme vysvětlovat.

Přesnídávkové polévky někdy nazývané také „Obědové“

- Hlavním úkolem těchto polévek je nasytit, proto se základní surovina přidává ve větším množství. Tyto polévky jsou velmi husté, syté s masovým podílem. Do těchto polévek dáváme maso, kolečka párků nebo klobásy. Většinou se jí jako samostatný chod s pečivem.

Ostatní polévky

- Jsou to například studené, ovocné polévky, které podáváme v horkých letních měsících jako chladivé občerstvení. Dále jsou to polévky s alkoholem, nebo polévky určené jako základ pro další využití.

TEST ZNALOSTÍ

- Do jaké skupiny polévek řadíme vývary.
- Jaký význam mají přesnídávkové polévky.
- Jakým způsobem lze zahustit bílé polévky.

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- Do jaké skupiny polévek řadíme vývary.
- Hnědé polévky

- Jaký význam mají přesnídávkové polévky.
- Nasytit

- Jakým způsobem lze zahustit bílé polévky.
- Jíškou, vlastní surovinou

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

Zdroj