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

Téma: **Přílohy-předběžné úpravy**

ISŠ INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA hotelového provozu, obchodu a služeb Příbram

VY_32_INOVACE_304

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 základní úpravou příloh před tepelnou úpravou a jejich důležitostí v gastronomii. Na konci hodiny proběhne krátké zopakování prostřednictvím testu.

Přílohy-předběžné úpravy

Předběžné úpravy-význam a rozdělení

- **Příprava surovin suchou cestou**
  - Škrábání, loupání, strouhání
  - Přebírání, louskání, krájení
  - Odpeckování, vykrajování
- **Význam těchto úprav:**
  - Každá surovina , která se používá na přípravu pokrmů, příloh a dalších výrobků, se musí ošetřit a to takovým způsobem, aby další manipulace (práce)s ní byla co nejjednodušší a nejrychlejší.
  - Tyto úpravy nám slouží ke zkrácení doby tepelné úpravy, k zamezení vzniku nežádoucích stavů (hniloba, osychání…)
  - Jeto předběžná úprava, při které odstraňujeme nejedlé a nevzhledné části a potraviny a se tak stávají stravitelnějšími a chutnějšími.
  - Dlouhodobé skladování takto připravených surovin ve vodě není doporučeno z hlediska vysokých ztrát vitamínů a minerálních látek.

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

Předběžné úpravy

- **Škrábání-** tento způsob používáme převážně u kořenové zeleniny, zeleninu tím zbavíme hrubých nečistot a připravíme tak k dalšímu zpracování (strouhání, krájeni…)

- **Loupáni-** takto připravujeme různé druhy zeleniny, ovoce a dalších surovin, suroviny zbavujeme svrchní slupky

- **Strouhání-** tímto způsobem upravujeme všechny druhy surovin, které chceme dál použít na přípravu pokrmů (saláty, základy)

TEST ZNALOSTÍ

- **1) Mezi způsoby předběžné přípravy surovin nepatří?**
- a) krájení, škrábání, sekání, loupání
  b) opékání, smažení, vaření, dušení, zapékání
  c) vykrajování, loupání, mletí, šlehání
-
- **2) Jaký má význam předběžná úprava potravin, čemu předchází a čemu naopak přispívá?**
- a) rychleji se kazí
  b) vzniku škodlivých látek (plíseň), zkracuje dobu tepelné úpravy
  c) Nemusíme je pak skladovat a doba tepelné úpravy se nám tím prodlužuje
-
- **3) Z jakého důvodu se nedoporučuje dlouhodobé ukládání surovin do vody?**
- a) rychleji se kazí
  b) dochází k vysoké ztrátě vitamínů a min. látek
  c) zvyšuje se obsah vody v potravinách
-

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- **1) Mezi způsoby předběžné přípravy surovin nepatří?**
- a) krájení, škrábání, sekání, loupání
  b) opékání, smažení, vaření, dušení, zapékání
  c) vykrajování, loupání, mletí, šlehání
-
- **2) Jaký má význam předběžná úprava potravin, čemu předchází a čemu naopak přispívá?**
- a) rychleji se kazí
  b) vzniku škodlivých látek (plíseň), zkracuje dobu tepelné úpravy
  c) Nemusíme je pak skladovat a doba tepelné úpravy se nám tím prodlužuje
-
- **3) Z jakého důvodu se nedoporučuje dlouhodobé ukládání surovin do vody?**
- a) rychleji se kazí
  b) dochází k vysoké ztrátě vitamínů a min. látek
  c) zvyšuje se obsah vody v potravinách
-

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