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

Téma: **Přílohy k pokrmům- tepelné úpravy**

ISŠ INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA hotelového provozu, obchodu a služeb Příbram

VY_32_INOVACE_308

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.

Přílohy- tepelné úpravy

Pečení

- Je tepelná úprava, kdy na suroviny působí v otevřené i uzavřené nádobě z části malé množství horké tekutiny (voda, výpek…) a horký vzduch při teplotách 150°C až 200°C.
- Pečení je nejčastěji používaná tepelná úprava při přípravě minutkových pokrmů.

Pečení

Péct můžeme:

- Na pánvích
- V troubě
- V konvektomatech (horkovzdušných troubách)
- Ve vodní lázní (paštiky)
- Na grilech (kontaktní grily)
- Na roštech

Každý z těchto způsobů je vhodný pro úpravu jiných potravin a pokrmů

Způsoby pečení

- **Na pánvi-** klasický způsob pečení na sporáku(medailonky, omelety, brambory….)
- **V troubě-** pečeme s poklicí i bez poklice, teplota 160°C - 200°C, důležité je otáčení, podlévání a přelévání během tepelné úpravy
- **V konvektomatech** (horkovzdušných troubách) - v dnešní době v gastronomii nejefektivnější způsob tepelné úpravy pro zachování živin v potravinách.
- **Ve vodní lázni**- tímto způsobem pečení připravujeme pokrmy, které jsou náchylné na změny teplot(paštiky…), doba tepelné úpravy je delší než ostatní způsoby. Potravina je z větší části ponořena ve vodní lázni, ta udržuje stálou teplotu.
- **Na grilech, roštech-** tento způsob pečení je oblíben při přípravě minutkových pokrmů, které jsou naložené v marinádách. (Anglický způsob pečení)

Pečení

Pečením můžeme připravit tyto druhy příloh:

- **Přílohy z brambor:** bramborové duše, opékané brambory se slaninou..
- **Přílohy z obilovin:** opékané nudle..
- **Přílohy ze zeleniny:** cuketa, lilek, papriky, cibule..

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

- **1) Tepelnou úpravu pečením nejčastěji používáme na přípravu jakých pokrmů?**

  a) Vývarů
  b) Omáček
  c) Minutkových pokrmů

- **2) Doplňte znění věty tak, aby bylo správné: PEČENÍ Je tepelná úprava, kdy na suroviny působí ……při teplotě ……°C.**

  a) malé množství tekutiny, 150°C
  b) horký vzduch a malé množství tekutiny, 150°C-200°C
  c) velké množství tekutiny, 100°C

- **3) Kde může tepelná úprava pečení probíhat.**

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- **1) Tepelnou úpravu pečením nejčastěji používáme na přípravu jakých pokrmů?**

  a) Vývarů
  b) Omáček
  c) Minutkových pokrmů

- **2) Doplňte znění věty tak, aby bylo správné: PEČENÍ Je tepelná úprava, kdy na suroviny působí ……při teplotě ……°C.**

  a) malé množství tekutiny, 150°C
  b) horký vzduch a malé množství tekutiny, 150°C-200°C
  c) velké množství tekutiny, 100°C

- **3) Kde může tepelná úprava pečení probíhat.**

  Na pánvi, V konvektomatech (horkovzdušných troubách), Ve vodní lázni,

  Na grilech, roštech

Zdroje

- 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=hrnce&tbm=isch
- 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=tlakov%C3%A9+hrnce&tbm=isch
- 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=konvektomaty&tbm=isch
- https://www.google.cz/search?q=p%C5%99%C3%ADlohy&espv=210&es_sm=93&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=hIL7UpCyNYfe7AatnoFQ&ved=0CAoQ_AUoAg&biw=1280&bih=699
- https://www.google.cz/search?q=p%C5%99%C3%ADlohy&espv=210&es_sm=93&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=hIL7UpCyNYfe7AatnoFQ&ved=0CAoQ_AUoAg&biw=1280&bih=699#q=gril&tbm=isch