INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma: **Přílohy-předběžné úpravy**

VY_32_INOVACE_305

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- předběžné úpravy

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-význam a rozdělení

- **Příprava surovin mokrou cestou**
  - ponoření do vody
  - proudem vody
  - sprchování
  - oplachování máčení
- **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.

Předběžné úpravy

- **Sprchování-** tento způsob používáme převážně u křehkých potravin. Silný proud by mohl potraviny znehodnotit (hlávkový salát..) zbavíme je tak hrubých nečistot a připravíme tak k dalšímu zpracování.

- **Oplachování, máčení-** takto připravujeme různé potravin, které je třeba před tepelnou úpravou propláchnout a zbavit tak nežádoucích látek (rýže-škrob, luštěniny….)a připravíme je tak k dalšímu zpracování (další tepelné zpracování…)

Předběžné úpravy

- **Ponoření do vody-** tento způsob používáme převážně u košťálové zeleniny (květák, brokolice…) tímto způsobem se zbavíme hrubých nečistot a housenek, broučků. připravíme tak suroviny k dalšímu zpracování tepelnou úpravou.

- **Proudem vody-** takto připravujeme různé druhy zeleniny, ovoce a dalších surovin, které je třeba zbavit silného znečištění a pouhé namočení zde nestačí (plodová zelenina).

TEST ZNALOSTÍ

- **1) Mezi způsoby předběžné přípravy surovin mokrou cestou nepatří?**

  a) krájení, škrábání, sekání, loupání
  b) ponoření do vody proudem vody sprchování oplachování máčení
  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) U plodové zeleniny preferujeme jaký způsob předběžné úpravy mokrou cestou?**

- a) máčení ve vodě
  b) nemusíme ji omývat žádným způsobem
  c) omytí pod tekoucí vodou

-

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- **1) Mezi způsoby předběžné přípravy surovin mokrou cestou nepatří?**

  a) krájení, škrábání, sekání, loupání
  b) ponoření do vody proudem vody sprchování oplachování máčení
  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) U plodové zeleniny preferujeme jaký způsob předběžné úpravy mokrou cestou?**

- a) máčení ve vodě
  b) nemusíme ji omývat žádným způsobem
  c) omytí pod tekoucí vodou

-

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=zelenina&tbm=isch