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_307

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 tepelných úprav příloh a jejich důležitostí v gastronomii.

Přílohy- tepelné úpravy

Dušení

- Je tepelná úprava, kdy na suroviny působí v uzavřené nádobě z části horká tekutina (voda, vín, mléko, vývar…) a z části horká pára.
- Dušení je jedna z nejpoužívanějších tepelných úprav v české gastronomii. Dušením se připravují různé druhy příloh a pokrmů.

Dušení

Dusit můžeme:

- Na sporáku v hrnci
- V tlakových nádobách
- V konvektomatech (horkovzdušných troubách)
- V troubách

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

Způsoby dušení

- **Na sporáku v hrnci-** klasický způsob dušení pod poklicí(zelí, špenát, omáčky….)

- **V tlakových nádobách-** tento způsob šetří čas a energie, na surovinu působí vyšší teplota a tím je kratší i doba úpravy.

- **V konvektomatech** (horkovzdušných troubách) (pára)- v dnešní době v gastronomii nejefektivnější způsob tepelné úpravy pro zachování živin v potravinách.(rýže)

- **V troubě-** tímto způsobem dohotovujeme pokrmy připravené na sporáku (rýže)

Dušení

Dušením můžeme připravit tyto druhy příloh:

- **Přílohy z rýže:** připravujeme takto rýži.
- **Přílohy ze zeleniny:** zelí, špenát, mrkev..
- **Přílohy z hub:** dušené houby

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) kde může tepelná úprava Dušením probíhat?.**

- **2) Doplňte znění věty tak, aby bylo správné: DUŠENÍ Je tepelná úprava, kdy na suroviny působí v uzavřené nádobě …… .**

  a) množství tekutiny a horké páry,
  b) velké množství horkého vzduchu a páry,
  c) pouze velké množství tekutiny,

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- **1) kde může tepelná úprava Dušením probíhat?.**

  Na sporáku v hrnci, v tlakových nádobách, v konvektomatech (horkovzdušných troubách), v troubách

- **2) Doplňte znění věty tak, aby bylo správné: DUŠENÍ Je tepelná úprava, kdy na suroviny působí v uzavřené nádobě …… .**

  a) množství tekutiny a horké páry,
  b) velké množství horkého vzduchu a páry,
  c) pouze velké množství tekutiny,

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