



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název školy	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
Adresa školy	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
IČ	15043151
Název operačního programu	OP VK 1.5.
Registrační číslo	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Označení vzdělávacího materiálu	VY_32_INOVACE_07_21_TEC_ZE_21
Název tematické oblasti (sady)	Polévky
Název vzdělávacího materiálu	Bílé polévky
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Anotace	Žáci si ověří znalosti z přípravy základních vývarů, použitých surovin, Seznámí se přípravou bílých polévek, se způsoby zahušťování, s použitím polévek
Klíčová slova	Vývar, zahuštění, legírování, kašovina, šlem, vložky a zavářky
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Kuchař, kuchař – číšník
Ročník	1 – 3
Typická věková skupina	15 – 17 let
Speciální vzdělávací potřeby	Nejsou potřeba
Autor	Václav Zelmanovič
Zhotoveno, (datum/období)	Září 2013

ZADÁNÍ :

Charakteristika bílých polévek :.....

Jaký vývar se používá na přípravu bílých polévek:

hovězí

vepřový

skopový

Konzistence polévky je : nezahuštěná

zahuštěná

Polévky doplňujeme : vložkou nebo zavářkou

jen zavářkou

nedoplňujem

Legírování polévek je : doplňování zeleninou

zjemňování

zahuštění

Polévky používáme jako přesnídávkové :

vždy

jen vyjíměčně

mají-li správné množství

Výklad:

Záladem bílých polévek je vývar připravený z vepřového a telecího masa a kostí a dalších druhů vývarů.

Znakem, který spojuje bílé polévky je zahuštění, které provádíme různými způsoby.

Způsoby zahušťování : jíškou

kašovinou

moukou opraženou na sucho

šlemem

moukou rozmíchanou v kapalině

chlebem, škrobem

Bílé polévky můžeme po dokončení upravovat také “legírováním” – zjemňováním, které dodá polévce jemnou chuť a příjemnou vůni.

Způsoby zjemňování: mlékem, smetanou

máslem

vaječným žloutkem

alkoholickými nápoji(víno, koňak)

Bílé polévky používáme v menu, samostatně nebo jako přesnídávkové musíme však zvýšit dávku na 0,4 – 0,5 L, současně také zvýšíme množství vložky a zavařky, používáme také doplňky (klobása, uzeniny, vajíčko).

Příklady bílých polévek: Dršťová polévka
Bramborvá polévka

Čočková polévka
Květáková polévka
Kulajda
Krkonošské kyselo

ŘEŠENÍ :

Na příprvu bílých polévek používáme vývar B (vepřový nebo telecí) a další vývary.

Konzistence bílých polévek je typická zahuštěním

Bílé polévky doplňujeme vložkami a zavářkami, při přípravě přesnídávkové úpravy přidáváme také jiné doplňky

Legírování – zjemňování polévky je přídavek surovin kterými zlepšujeme chuť, vůni a částečně barvu

Pro použití bílých polévek jako přesnídávkové upravujeme množství polévky, zvyšujeme množství vložek a zavářek, používáme další doplňky

Charakteristika : bílé polévky jsou typické zahuštěním, chutí a vůní po surovinách a použitím zjemňování

Literatura

AUTOREM MATERIÁLU A VŠECH JEHO ČÁSTÍ, NENÍ-LI UVEDENO JINAK, JE VÁCLAV ZELMANOVIČ

"Materiály jsou určeny pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu".

Kontakt:

Václav Zelmanovič

zelmanovicv@skola-lomnice.cz