



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_35
Název tematické oblasti (sady)	Polévky
Název vzdělávacího materiálu	Vložky do polévek
Druh učebního materiálu	Pracovní list
Anotace	Žáci si prověří a upevní znalosti z celku úprava surovin rostlinného a živočišného původu, z tepelných úprav vaření, pečení, seznámí se s přípravou a použitím vložek do polévky
Klíčová slova	Polévková vložka, vývar, zahuštění, sedlina, svítek, nok,
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Kuchař, Kuchař-číšník
Ročník	1 – 3
Typická věková skupina	15 – 17 let
Speciální vzdělávací potřeby	Učebnice technologie, videoprogram
Autor	Václav Zelmanovič
Zhotoveno, (datum/období)	Září 2013

Polévkové vložky

Polévkové vložky jsou potraviny upravené jinou tepelnou úpravou než vařením a jsou do polévky vkládány až při expedici nebo se mohou podávat samostatně a host si je vkládá sám.

Podle hlavní suroviny dělíme vložky na :

- zeleninové - Julien, Jardinier
- těstovinové – domácí, průmyslové, noky,
- obilovinové – kroupy, rýže, jáhly
- masové – různé druhy knedlíčků, játrové ...
- vaječné – svítek, sedlina

Polévkové vložky upravujeme dušením, pečením, smažením

Techologické postupy jednotlivých vložek jsou uvedeny přímo u polévek v recepturách teplých pokrmů

Polévkové vložky zvyšují kalorickou nebo výživnou hodnotu polévek podle použitých surovin, podílí se na chuti a vůni polévky

Zadání :

- 1.Vysvětlete charakteristiku polévkových vložek
- 2.Vysvětlete podle čeho rozdělujeme polévkové vložky
- 3.Vysvětlete význam polévkových vložek pro výživu
- 4.Vyjmenujte jaké druhy tepelné úpravy se používají při přípravě polévkových vložek
- 5.Vysvětlete proč se polévkové vložky vkládají do polévek až těsně před podáváním

ŘEŠENÍ :

1. Jsou potraviny upravené jinou tepelnou úpravou než vařením a vkládají se polévek před expedicí
2. Polévkové vložky rozdělujeme podle hlavní použité suroviny
3. Vložky zvyšují kalorickou nebo výživnou hodnotu podle použitých surovin
4. Polévkové vložky upravujeme dušením, pečením, smažením
5. Vložky při dlouhém namáčení a ohřívání v polévce měknou a rozpadají se

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