



Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Písek, Komenského 86

Projekt OP VK
Podpora rovných příležitostí žáků SOŠ a
SOU Písek
CZ.1.07/1.2.06/03.0011



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a vibrant yellow soup. The soup contains several ingredients: large, translucent slices of onion, bright orange carrot slices, and white cubes of soft tofu. Small, bright green slices of scallions are scattered throughout. The bowl is set on a dark brown wooden surface. The word "POLÉVKY" is printed in white, bold, sans-serif capital letters across the center of the soup, with a thin white horizontal line underneath it.

POLÉVKY

Tradice

- Součást každého menu v české kuchyni
- Základní rozdělení:

Bílé



Hnědé



Speciální



Autor: --ReNi--

toprecepty.cz

Suroviny

- Základní surovina-vývar

- Vývar A: Hovězí kosti, studená voda, sůl, pepř celý, cibule



- Vývar B: Vepřové kosti (+ostatní suroviny A)



- Vývar C: Drůbeží kosti (+ostatní suroviny A)



Suroviny

- Zvěřinový vývar: Maso+kosti zvěřiny (zapečení, spaření) +celý pepř, bobkový list, žampióny, kořenová zelenina, kořeněné víno



- Rybí vývar: Rybí hlavy a kosti, kořenová zelenina, bobkový list, celé nové koření, celý pepř, citronová kůra, bílé víno



Suroviny

- Telecí vývar: Telecí kosti (spařené), zelenina, koření, sůl, studená voda



- Zeleninový vývar: Větší kostky zeleniny, vařící voda



- Čištění vývarů- cezením, pomocí vaječných bílků
- Zesilování vývarů
 - rozemleté hovězí maso+vaječný bílek

Kontrolní otázky

- Vysvětli výraz
 - Vaření tahem
 - Extraktní látky
 - Pitný režim, dehydratace
 - Trávicí šťávy, trávení,
 - Kořenová zelenina
 - Zapečení, spaření, blanšírování
 - Vepřové, hovězí, zvěřina

Zdroje

- J. Runštuk a kolektiv: Receptury teplých pokrmů, nakl. R plus
- E. Brhlík, J. Romaňuk: Technologie přípravy pokrmů I., nakl. Merkur Praha
- E. Brhlík, J. Romaňuk: Technologie přípravy pokrmů II., Merkur Praha
- Obrázky:
 - mimibazar.cz
 - provita.cz
 - Mlsnakocka.blog.cz
 - Gurmanka.cz
 - Vilemina.blog.cz
 - Hoffmann-moravia.eu
 - Akvarista.cz
 - Recepty-na-dobroty.cz
 - Srecepty.cz
 - Proficook.cz
 - -toprecepty.cz
 - -vareni.cz
 - -varimezdrave.cz

Projekt OP VK Podpora rovných příležitostí žáků SOŠ a SOU Písek

registrační číslo CZ.1.07/1.2.06/03.0011

je financován z Evropského sociálního fondu a
státního rozpočtu ČR.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ