

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
Číslo materiálu	VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Bílé polévky – Zahuštěné jíškou_11
Název školy	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
Ročník	1.
Vzdělávací oblast	Odborný výcvik
Vzdělávací obor	Kuchař
Tematický okruh	Polévky
Téma	Bílé polévky – Zahuštěné jíškou
Jméno autora	Helena Housková
Vytvořeno dne	24.2.2013
Metodický popis (anotace)	Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s bílými polévkami. Konkrétně zahuštěné jíškou. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.

Bílé polévky

Zahuštěné jíškou

Polévky zahuštěné jíškou

- základem je jíška - základní
 - cibulová(i s paprikou)
- jíšku zalijeme vývarem ze základní suroviny
- provaříme, procedíme a přidáme vložku (dle vložky název polévky)
- Zjemňujeme - mlékem a smetanou
 - máslem, žloutky
- Dochucujeme polévkovým kořením

Rozdělení běžných bílých polévek podle použité zásmažky

Zásmažka + vývar + doplněk

- Druhy polévek - Květáková polévka *
- Zeleninová polévka *
 - Chřestová polévka *
 - Pórková polévka s vejcem *
 - Rajčatová polévka
 - Celerová polévka *
 - Kapustová polévka
 - Kulajda *
 - Zelná polévka *
 - Selská polévka *

*Polévky jsou zjemněné mlékem nebo smetanou

Rozdělení běžných bílých polévek podle použité zasmažky

Cibulová zasmažka + vývar B + doplněk

Druhy polévek - Bramborová polévka

- Čočková polévka

- Fazolová polévka

Rozdělení běžných bílých polévek podle použité záasmažky

Papriková záasmažka + vývar B

Druhy polévek - Bramborová polévka s
paprikou

- Dršťková polévka
- Gulášová polévka
- Frankfurtská polévka *
- Čočková polévka s párkem
- Hrachová polévka s párkem
- Kapustová polévka s párkem

*Polévka je zjemněná mlékem a smetanou

Postup polévky připravené zásmažkou + vývar + doplněk

Květáková polévka

Opláchnutý květák uvaříme v osolené vodě, měkký rozkrájíme na malé růžičky.

Z tuku (másla) a hladké mouky připravíme světlou zásmažku, přidáme mletý květ, zalijeme vodou a vývarem z kvěťáku a uvedeme do varu. Vaříme alespoň 20 – 30 minut a stále prošleháváme, aby se nám neudělaly hrudky. Přidáme mléko, krátce povaříme, přidáme květák nakrájený na malé růžičky a dochutíme polévkovým kořením a solí.

Postup polévky připravené cibulovou zasmažkou + vývar B + doplněk

Bramborová polévka

Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku (sádle) zasypeme hladkou moukou. Osmahneme a zalijeme vodou. Jíšku vaříme 20 – 30 minut. Stále promícháváme, aby se nám neudělaly hrudky. V jiném hrnci si uvaříme brambory nakrájené na kostičky do měkka v osolené a okmínované vodě. Vedle uvaříme kořenovou zeleninu nakrájenou na kostičky do měkka. Kapustu nakrájíme také na drobné kostičky a uvaříme do měkka v osolené vodě. Vše smícháme do jednoho hrnce a dochutíme majoránkou, česnekem, pepřem, solí a polévkovým kořením.

Postup polévky připravené paprikovou zásmažkou + vývar B

Bramborová polévka s paprikou

Nakrájenou cibuli najemno osmahneme na tuku (sádle), zasypeme hladkou moukou, přidáme mletou papriku a ihned zalijeme vodou. (Aby nám paprika nezhořkla.) Paprikovou jíšku prováříme 20 – 30 minut a stále prošleháváme, aby se nám neudělaly hrudky Brambory si nakrájíme na kostky, uvaříme je v osolené okmínované vodě do měkka. Vše slijeme do jednoho hrnce a dochutíme polévkovým kořením, pepřem, majoránkou, česnekem a solí.

Bramborová polévka s paprikou



Bramborová polévka s paprikou



Zdroj

Pokud není uvedeno jinak, použitý materiál je z vlastních zdrojů autora