

<b>Číslo projektu</b>	<i>CZ.1.07/1.5.00/34.0479</i>
<b>Číslo materiálu</b>	<i>VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Bílé polévky_10</i>
<b>Název školy</b>	<i>Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové</i>
<b>Ročník</b>	<i>1.</i>
<b>Vzdělávací oblast</b>	<i>Odborný výcvik</i>
<b>Vzdělávací obor</b>	<i>Kuchař</i>
<b>Tematický okruh</b>	<i>Polévky</i>
<b>Téma</b>	<i>Bílé polévky</i>
<b>Jméno autora</b>	<i>Helena Housková</i>
<b>Vytvořeno dne</b>	<i>24.2.2013</i>
<b>Metodický popis (anotace)</b>	<i>Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s bílými polévkami. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.</i>

# Bílé polévky

# Bílé polévky

Základem je vývar B

Jsou to polévky zahuštěné

# Rozdělení bílých polévek:

1. Zahuštěné jíškou (zásmažkou)
2. Šlemové (odvar z obilovin)
3. Kašovinné (základní potravina je rozemleta)
4. Krémové (smetanové)

# Bílé polévky

## 1. Zahuštěné jíškou (zásmažkou)

- základem je jíška – základní
  - cibulová(i s paprikou)
- jíšku zalijeme vývarem ze základní suroviny
- provaříme, procedíme a přidáme vložku (dle vložky název polévky)

# Bílé polévky zahuštěné jíškou

- Dbáme vždy na správnou barvu jíšky
- Zásmažku ředíme:
  - studenou jíšku ředíme horkým vývarem
  - horkou jíšku ředíme studeným vývarem
- Dobře rozšleháme, dobře provaříme, aby byla hladká

# Bílé polévky zahuštěné jíškou

- Zjemňujeme - mlékem a smetanou ( u tohoto zjemnění musíme nechat přejít varem, abychom zabránili mléčnému kysání – aby se polévka nesrazila)
  - máslem, žloutky (už nevaříme)
- Dochucujeme polévkovým kořením

# Bílé polévky

## 2. Šlemové polévky

- z odvaru obilovin – rýže, ovesných vloček, krup
- mírně zahuštěné světlou jíškou
- zjemňujeme mlékem, smetanou, máslem, žloutky
- lze doplnit pečivem krájeným na kostičky (Krutony)

# Bílé polévky

## 3. Kašovinné polévky

- zahušťujeme kašovinou (protlakem) z vařených luštěnin, brambor, obilovin
- samotná kašovina špatně váže, usedá, proto tyto polévky dozahušťujeme jíškou
- hotové lze zjemnit mlékem, smetanou, máslem

# Bílé polévky

## 4. Krémové = smetanové polévky

- připravujeme z vhodného vývaru (B, C, ryb, zeleniny, drůbeže)
- zahušťujeme světlou jíškou
- přidáme prolisovanou základní surovinu
- zjemňujeme smetanou, žloutky, máslem, šlehačkou

# ZDROJ

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