

<b>Číslo projektu</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
<b>Číslo materiálu</b>	VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Rozdělení polévek_02
<b>Název školy</b>	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
<b>Ročník</b>	1.
<b>Vzdělávací oblast</b>	Odborný výcvik
<b>Vzdělávací obor</b>	Kuchař
<b>Tematický okruh</b>	Polévky
<b>Téma</b>	Rozdělení polévek
<b>Jméno autora</b>	Helena Housková
<b>Vytvořeno dne</b>	20.2.2013
<b>Metodický popis (anotace)</b>	Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s rozdělením polévek. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.

# Polévky

## Rozdělení polévek

Polévky připravujeme z různých surovin, jejich biologická a kalorická hodnota závisí na druhu polévky a tím na použitých surovinách.

Základem dobré polévky je silný vývar. Čistý vývar je odvar z kostí a masa s přísadou zeleniny, obsahuje menší množství výživných a extrakčních látek, tuků, bílkovin a minerálních látek.

I přes svou nízkou energetickou hodnotu je velmi důležitý pro přípravu dalších pokrmů. Extrakční látky dodávají vývaru charakteristickou chuť a vůni a svým dráždivým účinkem působí na zvýšené vylučování trávicích šťáv a tím zlepšuje trávení.

# Rozdělení polévek

## 1. Hnědé polévky

- připravují se z vývarů A
- doplňují se vložkou nebo zavářkou

# Rozdělení polévek

## 2. Bílé polévky

- připravují se z vývaru B
- jsou to polévky zahuštěné
- dále je dělíme

# Rozdělení polévek

## 3. Přesnídávkové polévky

- mají vyšší energetickou hodnotu
- podáváme je s pečivem

# Rozdělení polévek

## 4. Zvláštní polévky

- může se jim říkat speciální
- dále je dělíme

# Rozdělení polévek

## 5. Dietní

- říká se jim také zdravotní
- dělí se podle zásad dietetiky

# Zdroj

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