

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
Číslo materiálu	VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Seznámení s významem polévek_01
Název školy	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
Ročník	1.
Vzdělávací oblast	Odborný výcvik
Vzdělávací obor	Kuchař
Tematický okruh	Polévky
Téma	Význam a podávání polévek
Jméno autora	Helena Housková
Vytvořeno dne	20.2.2013
Metodický popis (anotace)	Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky s významem a podáváním 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

Význam polévek

- *Připravují trávicí ústrojí na další pokrmy*
- *Povzbuzují chuť k jídlu*
- *Zahřívají žaludek*
- *Ředí tuhé pokrmy, dává tělu vodu*
- *Nasycují (dodávají tělu živiny)*
- *Podporují trávení (vylučování trávicích šťáv)*
- *přesnídávkové polévky se mohou uplatnit jako samostatné jídlo (svačiny, přesnídávky, večeře)*

Podávání polévek

- Přímo v talíři
- Ze šálku do talíře
- Přímo v šálku nebo misce
- V polévkové míse s naběračkou

Podávání polévky přímo v talíři

- Nejjednodušší způsob servisu
- Používá se v hostincích
- Předpokládá krátkou vzdálenost z kuchyně ke stolům a zručnost číšníka
- Obzvláště při servisu vývarů může dojít k rozlití polévek a k opaření
- Používání příručníků je nezbytné

Podávání polévky ze šálků do talíře

- Nejpoužívanější způsob servisu polévek při jednoduché obsluze
- Polévku přinášíme na neprostřeném tácku nebo platě a servírujeme zprava, směrem od hosta přeléváme do předem založených polévkových talířů
- Nesmíme se dotýkat dna talíře, nemáčíme dno šálku a šálek vyprázdníme
- Mírným trhnutím a zatočením zabráníme vylitím polévky , zamazání hosta a stolu

Podávání polévky přímo v šálku nebo v misce

- Toto podávání se používá ve vyšších skupinách
- Běžné polévky se podávají v šálku o obsahu 0,33 l s dezertní lžící
- Silné vývary se podávají v šálku o obsahu 0,22 l s kávovou lžičkou (exotické polévky)
- Polévky v šálku o obsahu 0,1 l s moka lžičkou (želví polévka)
- Šálky podkládáme rozetkou a mělo by být k dispozici pečivo

Podávání polévky v polévkové míse

- S naběračkou a s polévkovými talíři podáváme polévku při hromadných akcích
- Nejprve založíme příbory a polévkové talíře
- Poté doprostřed stolu terinu s polévkou a
- Hosté si nalévají sami naběračkou
- Terinu podkládáme papírovým ubrouskem a talířem
- Zakládáme ji oběma rukama

Podávání polévek - množství

- 0,33 l se polévka podává běžně v restauračním zařízení
- 0,22 l se podává v mateřských školách a základních školách a nebo při složitých menu o více chodech a speciální polévky

Podávání v bujon šálku



Podávání v terině



Při servisu polévky dbáme především na bezpečnost svoji, kolegů i hostů, neboť nám hrozí poměrně velké riziko opaření horkou tekutinou a znehodnocení oděvu. Proto vždy avizujeme svoji přítomnost při transportu, tak aby do nás kolega nechtěně nestrčil i u stolu hosta, abychom si nenechali při podání vyrazit polévku nepřiměřenou gestikulací hosta nebo nečekaným vstanutím ze židle.

Doplňky : pečivo, tousty, koření – menážka

Způsob podávání polévky který není moc znám

- V atypickém inventáři – nejvhodnější způsob servisu ve vyšších skupinách
- Příprava před zraky hosta – možný ale zřídka realizovaná technika servisu polévky vzhledem k pracnosti a ceně vycházející z nákladu na lidskou práci

Polévky

- Polévka tvoří nedílnou součást poledního menu ale lze jí podávat rovněž i do menu večerního. Současná gastronomie nabízí různé chuťové variace a úloha polévky nabývá neustále na významu. V nižších skupinách se setkáváme především s polévkami vydatnými, doplněnými pečivem a dále klasickými polévkami, tak jak je známe z receptur teplých pokrmů. Servis polévek v nižších i vyšších skupinách je podobný, rozdíl je v kvalitě prostředí, inventáři a pochopitelně i v cenách.

Zdroj

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Praha: učebnic
Fortuna, 1996, ISBN 80-7168-333-7.

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