

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0479
Číslo materiálu	VY_32_inovace_Helena Housková_polévky_Zavářky do polévek_05
Název školy	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie Hradec Králové
Ročník	1.
Vzdělávací oblast	Odborný výcvik
Vzdělávací obor	Kuchař
Tematický okruh	Polévky
Téma	Zavářky
Jméno autora	Helena Housková
Vytvořeno dne	20.2.2013
Metodický popis (anotace)	Prezentace vytvořená v programu MS Powerpoint seznamující žáky se zavářkami do polévek. Vyučující může využít konkrétní snímky dle aktuální potřeby. Prezentaci lze uložit rovněž ve formátu PDF a poskytnout ji žákům k jejich mimoškolnímu vzdělávání.

Zavěrky

Zavářky

Zavářky jsou potraviny, které se mohou vařit přímo v polévce (ve vývaru) – maso, zelenina...

Můžeme je také vařit zvlášť a vkládáme do hotové polévky – nudle, kapání...

Zavářky vaříme zvlášť, protože nám škrob kalí vývar.

Stálým přehříváním při expedici se zavářka rozváří a není stejnoměrné porcování.

Zavářky

1. Zelenina - používáme kořenovou zeleninu - mrkev
- celer
 - petržel
 - hrášek
 - kapustu, růžičkovou kapustu
 - chřest
 - pórek
- Krájíme na - kostičky - brinaus, jardinier
- nudličky - julienne

Zavářky

2. Maso - vaříme v celku

- po uvaření krájíme – většinou
na kostičky

Zavářky

3. Obiloviny - rýže

- kroupy

- ovesné vločky

- jáhly

- krupice

- krupky

Zavářky

4. Vejce – rozmícháme a zavaříme



Zavářky

5. Kapání – těsto vytvořené z - hrubé mouky

- vejce

- soli

- mléka



Kapání

Řídké těsto z mléka, hrubé mouky, vejce a soli kapeme přes cedník, struhadlo nebo kolébku do horké osolené vody, vaříme asi tři minuty a propláchneme studenou vodou



Zavářky

6. Játrová rýže - hovězí játra (nameleme)
- strouhanka
 - cibule
 - hladká mouka
 - česnek
 - sůl
 - vejce
 - majoránka
 - pepř mletý
 - suroviny smícháme, uděláme těsto, které dáme vařit do vody přes velký cedník, nebo pařák, krátce povaříme

Zavářky

7. Masová rýže – hovězí a vepřový výřez
(nameleme)
- mléko
 - vejce
 - strouhanka
 - hladká mouka
 - sůl
 - pepř
 - vše smícháme a vaříme stejně
jako játrovou rýži

Zavářky

- 8. Nudle - domácí nudle
- průmyslově vyráběné

Zdroj:

RUNŠTUK, Jaroslav a kol. *Receptury teplých pokrmů*. Hradec Králové: Radek Runštuk - R plus, 2012, ISBN 978-80-904093-0-9.

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