



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_52_INOVACE_11_10

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA:VÝVARY

DATUM: 20.1.2013

AUTOR: Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

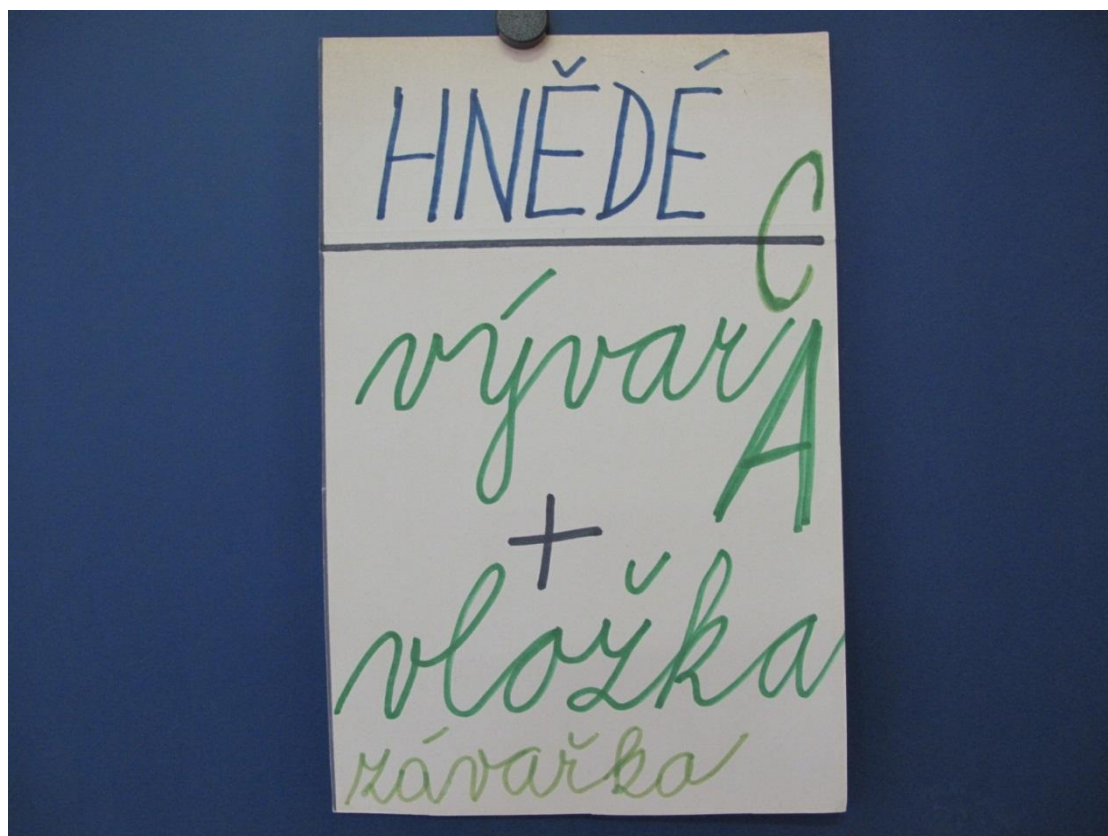
OBOR VZDĚLÁNÍ:STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

ANOTACE: Materiál je určen k výuce odborných předmětů . Žáci se seznámí s předběžnou přípravou, zásadami a tepelnou úpravou potravin při přípravě vývarů.

ZDROJE:

Obrázky:

1-16 autor Mgr. Anna Macíčková



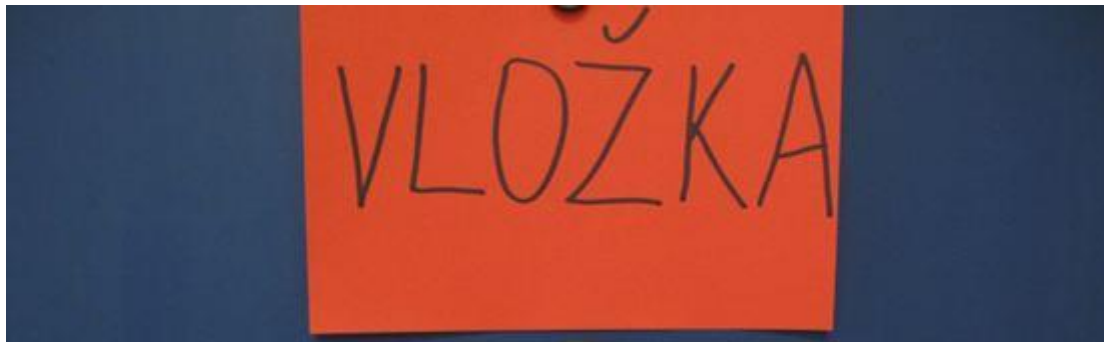
1

Vývar A, C patří do hnědých polévek. Vaří se velmi pomalu.



2

Při podávání vkládáme do vývarů A, C vložky:



3



4



5

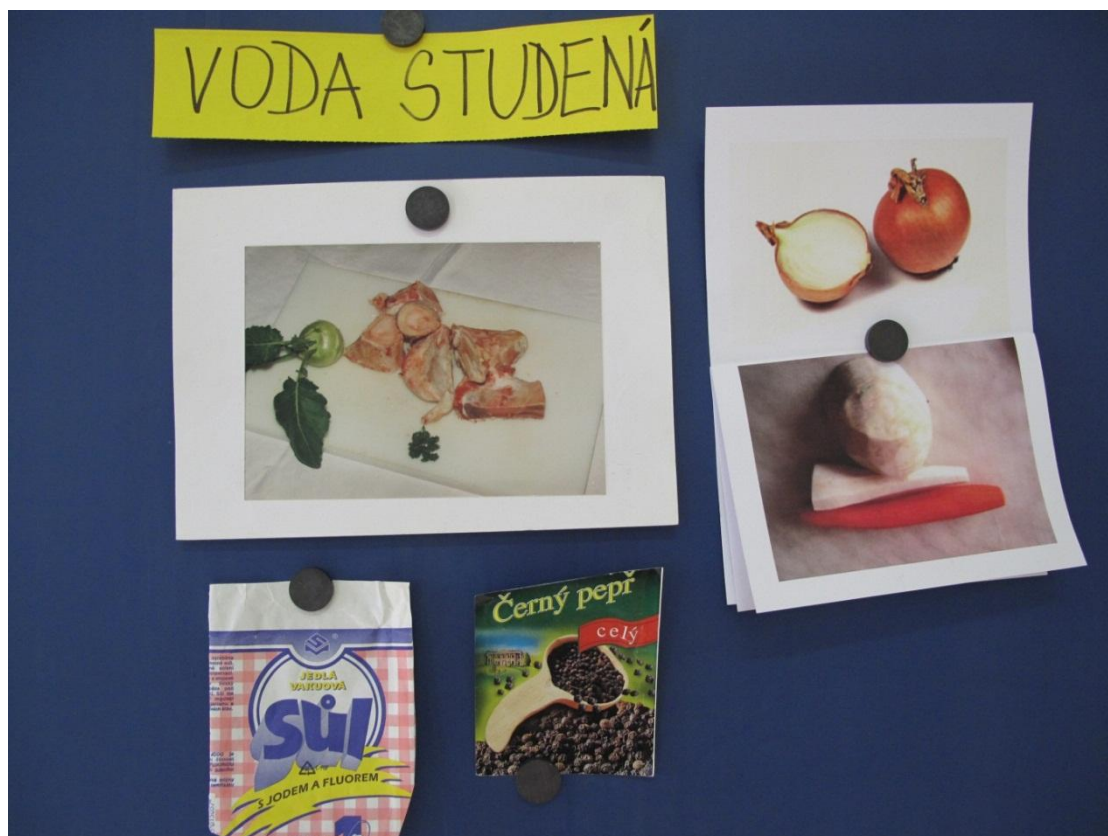


6



7

Kosti nasekáme a umyjeme, zeleninu očistíme a nakrájíme nahrubo. Zeleninu dáváme do vývaru před koncem vaření, aby se nerozvařila. Vývar vaříme velmi dlouho. Čím déle, tím lépe. Nad 2 hodiny.



Srovnání: vývar zakalený - vývar čistý a čirý:



10



11

Po uvaření vývar cedíme.



12



13

podle potřeby.

Nakonec dáme zpět do scezeného vývaru na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu .

Při podávání vkládáme do nahřátých talířů vložky: nudle...



14



15



Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava hovězího vývaru?

- a) Dušení
- b) Smažení
- c) Pečení
- d) Vaření

2. Kosti při vaření vkládáme :

- a) Do studené vody se solí a kmínem
- b) Do vařící vody se solí a celým pepřem
- c) Do studené vody se solí a celým pepřem
- d) Do vařící vody se solí a kmínem

3. Hovězí vývar řadíme mezi

..... připravené z
.....

4. Kořenová zelenina je v polévce?

- a) ano
- b) ne

a do kořenové zeleniny patří:

.....

.....

.....

5.Vývar vaříme:

- a) Půl hodiny
- b) Nejvíc 3 hodiny
- c) Víc jak 3 hodiny

6.Hovězí vývar řadíme mezi kterou skupinu polévek?

7.Hovězí vývar je vývar:

- a) A
- b) B
- c) C

Připiš výše ke každému vývaru, z jakých je kostí.