



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_30

TÉMATICKÁ OBLAST: PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: POLÉVKA ZELENINOVÁ

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 potravin, zásadami a tepelnou úpravou při přípravě zeleninové polévky..

ZDROJE:

Obrázky:

1-9 autor Mgr. Anna Macíčková



1

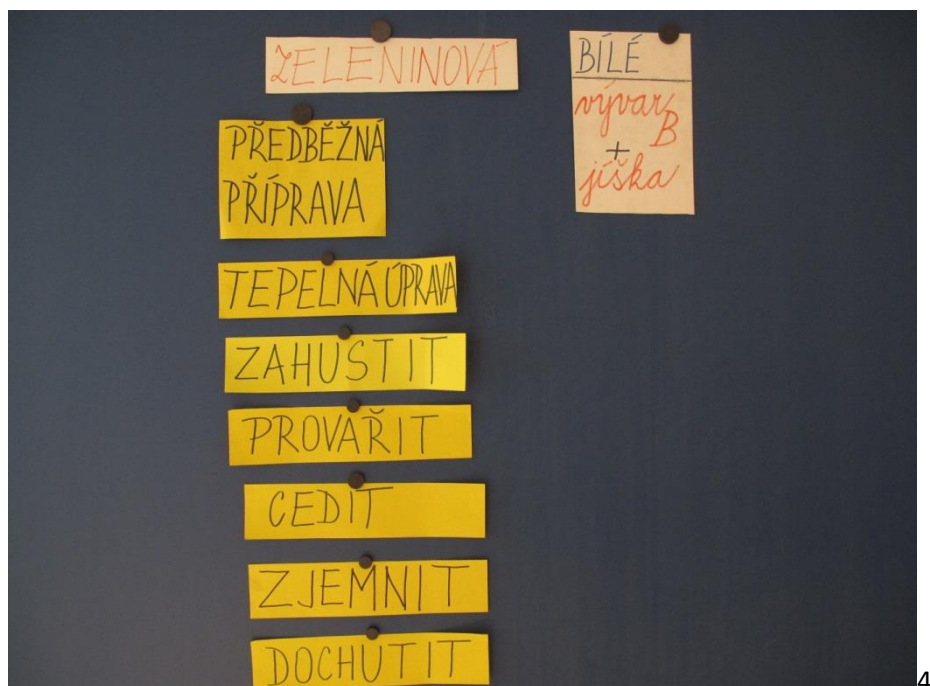


2



3

Stručný postup:



4



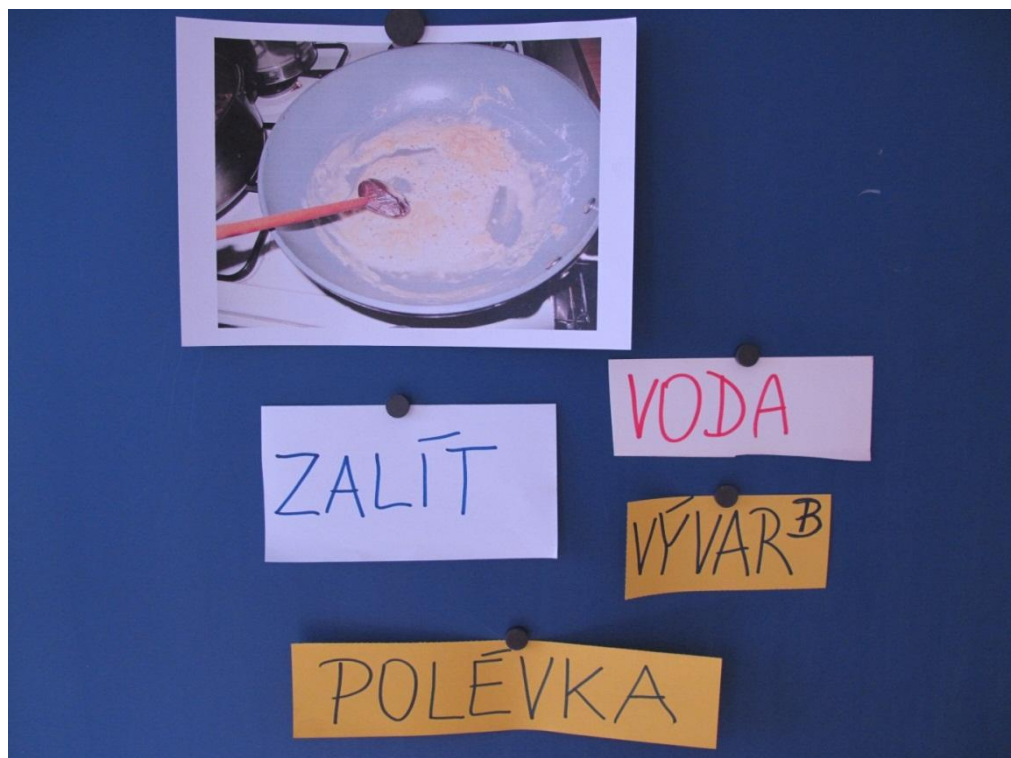
5

Patří mezi bílé polévky.



6

Zeleninu vaříme, dochutíme a zahustíme.



7



8

Nakonec :



9

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava zeleninové polévky?

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

2. Zeleninu při vaření vkládáme :

- a) Do studené vody se solí a kmínem
- b) Do vařící vody se solí

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

3. Zeleninovou polévku řadíme mezi

.....

4. Podtrhni suroviny , kterými se zeleninová polévka dochucujeme:

Muškátem, cukrem, pepřem celým, octem, kmínem, moukou hladkou, tymiánem, majoránkou, pažitkou, pepřem mletým, vegetou, solí, pepřem mletým.

5. Podtrhni, které suroviny do zeleninové polévky patří :

Sůl, muškát, vajíčko, voda, kysané zelí, krupice, voda, kmín, mouka hrubá, orestované rohlíky, mouka hladká, hrášek, strouhanka, mléko, majoránka, mrkev, květák, cibule, tuk, květák, česnek, muškát, houby, petrželová nať, hlávkové zelí, mrkev, celer, cukr.

6. Zeleninovou polévku řadíme mezi kterou skupinu polévek?

7. Kořenová zelenina je v polévce?

a) ano

b) ne

a do kořenové zeleniny patří:

.....

.....

.....

8. Při jaké teplotě se podávají polévky?

9. Jíška se provařuje:

- a) 10 minut
- b) nejméně půl hodiny
- c) víc jak 1 hodinu