

Polévky – význam a rozdělení

Polévky připravujeme z různých surovin, jejich biologická a kalorická hodnota závisí na duhu 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.

Polévky dělíme: podle hustoty, způsobu zahušťování na
čiré – hnědé
zahuštěné – bílé

Čiré polévky

i když známe více druhů čirých vývarů, tak mezi čiré polévky řadíme pouze ty, na jejichž výrobu byl použit vývar hovězí - vývar "A" případně vývar "C".

Bílé polévky

jsou to polévky zahuštěné a ty můžeme zahušťovat různými způsoby,

na jejich přípravu se používá většinou vývar „B“ připravený z vepřových nebo telecích kostí.

Polévky zvláštní

mezi tyto polévky řadíme všechny polévky, které nespádají mezi předešlé, nebo které se od nich výrazně liší ze specifických důvodů.

Dávkování polévek

velikost porce závisí na době, důvodu a způsobu podávání, pokud se podává dopoledne jako polévka přesnídávková, tak se podává 0,33litru a navíc obsahuje větší podíl vloček nebo zavářek.

Polévka podávaná při obědě se podává v objemu 0,33 nebo 0,22 litru, to závisí na úrovni a podniku a na počtu podávaných chodů, pokud se podává polévka v rámci slavnostního stolování, bere si host sám, nebo mu obsluha nabízí porci o velikosti asi 0,22 litru.