



Rozdíl mezi polévkou a omáčkou – existuje vůbec?

Hana Liškařová, VUT FIT HKO 2024



Obsah

1. Rozdíly v surovinách
2. Rozdíly v konzistenci
3. Rozdíly v použití
4. Ostatní rozdíly

Rozdíly v surovinách







Polévka

- základ tvořen převážně kořenovou zeleninou
- dochucovány kořením
- často obsahuje variaci masa (kousky masa, masové knedlíčky)
- krémové variace naopak obsahují smetanu

Omáčka

- základ tvořen převážně kořenovou zeleninou
- chuťový profil tvořen často masem
- obvykle obsahuje mléko či smetanu k zjemnění textury
- zahušťovány moukou

Rozdíly v konzistenci







Polévka

- vyšší obsah vody
- méně koncentrovaná chuť
- obvykle vodová báze s kusy zeleniny
či masa

Omáčka

- nižší obsah vody
- více hustá
- více koncentrovaná chuť
- krémovější
- obvykle hladká konzistence

Rozdíly v použití





Polévka

- samostatný pokrm, předkrm či hlavní jídlo
- servírováno jako samostatný chod

Omáčka

- doplněk k příloze či masu
- součást hlavního chodu
 - na mase, těstovinách rýži, knedlících
 - poleva na vejce nebo zeleninu



Jaký je závěr?

- rozdíl v použitých ingrediencích je minimální
 - kvalita použitých surovin, způsob zahušťování
- rozdíl v konzistenci
 - polévky jsou obvykle řidší
- rozdíl v použití
 - hlavní a jediný přesně definovatelný rozdíl
 - polévka = vlastní jídlo
 - omáčka = komponent jiného jídla

Prostor na dotazy a diskuzi



Děkuji za pozornost

