



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost


INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma:

# Základní omáčky k vařeným masům



<b>Autor:</b>	<b>Ing. Ladislav Břenda</b>
<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.1072
<b>Ročník:</b>	1
<b>Obor vzdělávání:</b>	Hotelnictví
<b>Vzdělávací oblast:</b>	<b>Odborné vzdělávání-Technologie přípravy pokrmů</b>
<b>Tematická oblast:</b>	Polévky, omáčky
<b>Vytvořeno dne:</b>	Červenec 2013
<b>Anotace:</b>	Uvedení žáků do povědomí odborné pojmy v novém předmětu. Seznámení se žáků s charakteristikou těchto druhů omáček a základním rozdělením a využitím omáček ve veř. stravování.

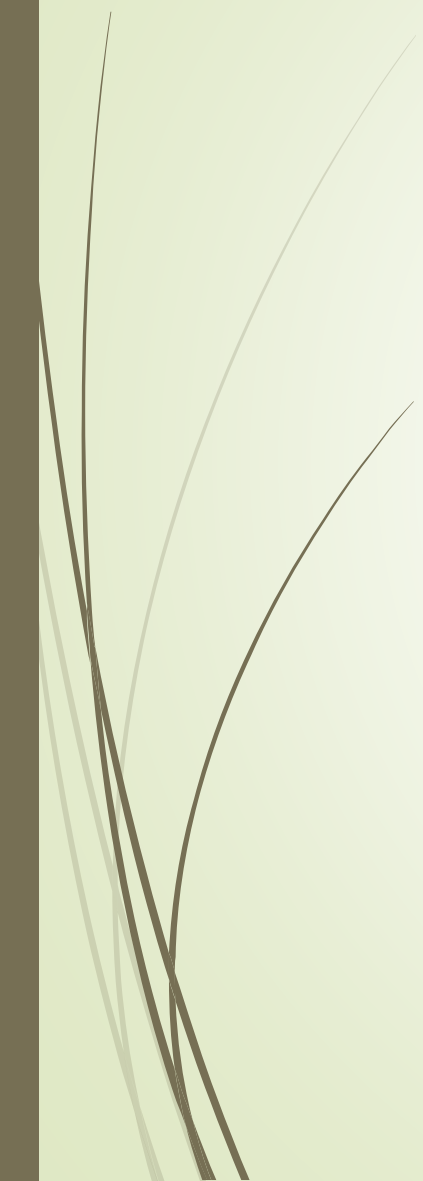


# **Základní omáčky k vařeným masům**

Význam a rozdělení



# Význam

- Tyto omáčky jsou specifickým druhem příloh, kterými různé druhy pokrmů po chuťové a výživové stránce doplňujeme
  - Česká kuchyně je velmi známá velkým množstvím omáček, jejich dobrou kvalitu je však možno dosáhnout jen dodržováním správných postupů a výběrem vhodných surovin
  - Doplňují a chuťově zvýrazňují pokrm
  - Můžeme jimi zvyšovat energetickou nebo biologickou hodnotu jídel
- 

# Druhy omáček

➤ **Koprová omáčka**



➤ **Rajčatová omáčka**



➤ **Pórková omáčka**



➤ **Omáčka smetanový křen**



➤ **Žampionová omáčka**



# Druhy omáček

## ➤ Koprová omáčka

Hotovou jíšku zalijeme mlékem, osolíme, provaříme přidáme převařený ocet, nasekaný čerstvý kopr dochutíme a zjemníme smetanou a syrovým máslem.



## ➤ Rajčatová omáčka

Kořenovou zeleninu s cibulí orestujeme, přidáme divoké koření, cukr, sůl, rajčatový protlak a ocet, zalijeme vývarem, zahustíme jíškou, provaříme, procedíme a zjemníme máslem



## ➤ Pórková omáčka

Hotovou jíšku zalijeme mlékem, osolíme provaříme. Nasekaný pórek orestujeme na másle a pak vložíme do provařené omáčky, nakonec přidáme smetanu a zjemníme máslem



## Další omáčky

### ➤ Omáčka smetanový křen



### ➤ Žampionová omáčka







# TEST ZNALOSTÍ

- Jaká základní omáčka se používá na přípravu koprové omáčky.
  - A) Majonéza
  - B) Demi- glace
  - C) Bešamel
- Jaký mají omáčky význam v celém pokrmu.

# TEST ZNALOSTÍ

- Jaká základní omáčka se používá na přípravu koprové omáčky.
  - A) Majonéza
  - B) Demi- glace
  - C) Bešamel
- Jaký mají omáčky význam v celém pokrmu.
  - Doplňují a chuťově zvýrazňují pokrm
  - Zvyšují energetickou nebo biologickou hodnotu



# Zdroje

- Obrázek použil a upravil z:
- <http://www.tradicnirecepty.cz/omacky/omacka-spanelska/>
- <http://www.spanelskerecepty.cz/spanelske-recepty/spanelska-omacka/>
- <http://www.srecepty.cz/rajcatova-omacka-na-zapekani>
- [http://ona.idnes.cz/rajcatova-omacka-k-testovinam-dkj-/recepty.aspx?c=A110909\\_133140\\_recepty\\_job](http://ona.idnes.cz/rajcatova-omacka-k-testovinam-dkj-/recepty.aspx?c=A110909_133140_recepty_job)
- <http://www.mamutnakmine.cz/recepty/157/krenova-omacka-s-uzenym-masem>
- <http://recepty.vareni.cz/zampionova-omacka-k-testovinam/>
- <http://www.toprecepty.cz/recept/14821-houbova-omacka-s-veprovym-masem/>