



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

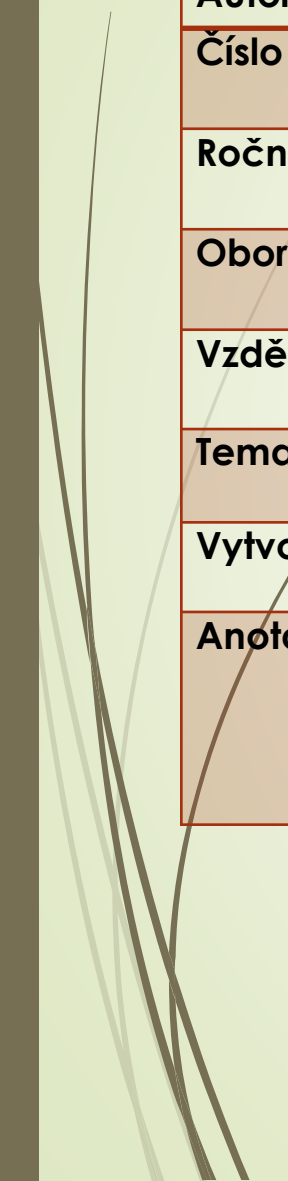



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma: Omáčky-opakování





Autor:	Ing. Ladislav Břenda
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.1072
Ročník:	1
Obor vzdělávání:	Hotelnictví
Vzdělávací oblast:	Odborné vzdělávání-Technologie přípravy pokrmů
Tematická oblast:	Polévky, omáčky
Vytvořeno dne:	Červenec 2013
Anotace:	V průběhu hodiny si žáci připomenou probranou látku z oblasti příloh.



Omáčky

Opakování



Význam

- 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
- Dbáme na správnou barvu záasmažky a na správnou volbu vhodného koření, dobu provaření a cezení
- Doplňují a chuťově zvýrazňují pokrm
- Můžeme jimi zvyšovat kalorickou nebo biologickou hodnotu jídel

Rozdělení

► Podle teploty:

- a) Teplé – k hovězímu masu; základní
- b) Studené – majonézové; krycí; tabulové

► Podle barvy:

- a) Bílé
- b) Hnědé

► Podle způsobu zahuštění

- a) Jemné – zahuštěné žloutky
- b) Hrubé – zahuštěné moukou

Rozdělení

➤ Omáčky základní

1. **Zahuštěné zásmazkou**

- a) Bílé: bešamel, veloute
- b) Hnědé: zákl. hnědá (španělská), rajská (francouzská), Demi-glace

2. **Jemné – zahuštěné žloutky**

- a) Teplé: holandská
- b) Studené: majonéza

Rozdělení bílých omáček

Bešamel

- Je to světlá máslová jíška rozředěná mlékem
- Ochucujeme většinou solí, cukrem, muškátovým květem a dále ochucujeme dle potřeby

Veloute

- Je to světlá máslová jíška rozředěná vývarem a podle použitého vývaru má omáčka název (telecí, drůbeží, rybí veloute)
- Používá se jako základ k přípravě složitých omáček a polévek

Holandská

- - světlá omáčka s jemnou chutí a vůní po másle, žloutcích, vývaru a koření
- - Kromě vývaru se používá na přípravu také voda s octem, nebo víno.

Majonéza

- Je základní bílá studená omáčka s všestranným využitím jak v teplé, tak i studené kuchyni
- V kuchyni má mnohostranné využití i když v poslední době je někdy ze zdravotních důvodů nahrazována jogurtem

Hnědé omáčky

Španělská

Tato omáčka se hodí například ke zvěřině. Slouží ke přípravě různých druhů složitých hnědých omáček. Spojuje masové míšeniny!

Rajčatová

Tato omáčka se podává k těstovinám, nebo k různě upraveným masům.

Demi-glacé

Je-li omáčka správně připravená tak se dá krájet. Tato omáčka je silný masový výtěžek který používáme k další přípravě.



Význam omáček k vařeným masům

- 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
- Doplnují a chuťově zvýrazňují pokrm
- Můžeme jimi zvyšovat energetickou nebo biologickou hodnotu jídel



Význam průmyslově vyráběných omáček

- Podáváme velmi často ke grilovaným masům
- Slouží k dochucení pokrmů v teplé a studené kuchyni
- Podávají se hostům k vlastnímu dochucení pokrmu u stolu.

Příklady omáček

- Worcesterová omáčka, Sójová omáčka, Kečup, Chilli omáčka, Barbecue....

TEST ZNALOSTÍ

- Omáčka Bešamel patří do skupiny základních omáček.
 - A) teplé bílé jemné
 - B) teplé bílé hrubé
 - C) studené bílé
- Podle způsobu zahuštění rozdělujeme omáčky na:
- Jaký mají omáčky význam v celém pokrmu.
- Základní hnědá omáčka , která po dokončení a vychladnutí jde krájet se nazývá:
 - A) Demi-glace
 - B) Holandská
 - C) Španělská
- Jaké průmyslově vyráběné omáčky znáš.

TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Omáčka Bešamel patří do skupiny základních omáček.
 - A) teplé bílé jemné
 - B) **teplé bílé hrubé**
 - C) studené bílé
- Podle způsobu zahuštění rozdělujeme omáčky na:
 - Jemné – zahuštěné žloutky
 - Hrubé – zahuštěné moukou
- Jaký mají omáčky význam v celém pokrmu.
 - Doplňují a chuťově zvýrazňují pokrm
 - Zvyšují energetickou nebo biologickou hodnotu
- Základní hnědá omáčka , která po dokončení a vychladnutí jde krájet se nazývá:
 - A) **Demi-glace**
 - B) Holandská
 - C) Španělská
- Jaké průmyslově vyráběné omáčky znáš.
 - Individuální odpovědi žáků....**