



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY




OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma:

Majonéza





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:	Uvedení žáků do povědomí odborné pojmy v novém předmětu. Seznámení se žáků s charakteristikou majonézy využitím omáčky ve veř. stravování.

Majonéza- charakteristika a příprava



Majonéza

Charakteristika

- 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
- Jakost hotové majonézy záleží na kvalitě použitých surovin a na správném technologickém postupu přípravy



Majonéza

Výroba

Suroviny:

- Olej, žloutky, sůl, bílý pepř, ocet nebo citronová šťáva



Příprava domácí majonézy:

- Žloutky se solí rozšlehat nebo umixovat, za stálého šlehání pomalu přidat olej (nejprve po kapkách a potom tenkým pramínkem) a nakonec (když se směs spojuje) přidat ocet, nebo citronovou šťávu.
- Aby se nesrazila musí mít suroviny přiměřeně stejnou teplotu.
- Jelikož je zakázáno si dělat majonézu ve VS samostatně a používá se pouze průmyslově vyrobená, je možné si ji **doma** takto také jednoduše vyrobit.



Srážení majonézy

Příčiny

- Většinou se jedná o nevhodnou teplotu jedné nebo obou zákl. surovin
- Teplota použitého nádobí nebo špatné šlehání



Náprava

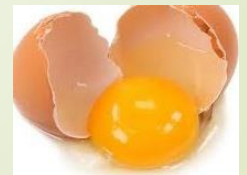
- Přidáním horkého octa a vymícháním
- Přidáním husté omáčky veloute
- Zašleháním sražené majonézy do čerstvých žloutků



Majonéza

Skladování:

- Uchovávat se dá jen základní majonéza, protože neobsahuje žádné přísady
- Majonézu dáme do čisté skleněné nebo porcelánové nádoby a přikryjeme alobalem
- **Nákazy z majonézy:**
- Z hlediska nebezpečnosti, je důležité ve VS požívat pouze průmyslově vyrobenou majonézu, jelikož ta prošla tepelnou ochranou (pasterizací) a nehrozí tak možnost nákazy **Salmonelou**
- **Salmonela** způsobuje průjemová onemocnění, zvýšenou teplotu a nevolnost.



TEST ZNALOSTÍ

- Olej, ocet, žloutky, sůl a pepř je základ pro .
 - A) základní omáčku Holandskou
 - B) základní omáčku Veloute
 - C) základní omáčku Majonéza
- Majonéza se v gastronomii používá :
- Jakou nebezpečnou nákazou se můžeme nakazit z doma vyrobené majonézy
- Co může být příčinou sražení majonézy během přípravy.

TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Olej, ocet, žloutky, sůl a pepř je základ pro .
 - A) základní omáčku Holandskou
 - B) základní omáčku Veloute
 - C) základní omáčku Majonéza
- Majonéza se v gastronomii používá :
 - k přípravě salátů, marinád a složitých jemných studených omáček
- Jakou nebezpečnou nákazou se můžeme nakazit z doma vyrobené majonézy
 - Salmonelozou
- Co může být příčinou sražení majonézy během přípravy.
 - Rozdílná teplota surovin nebo nádob
 - Nedodržení technologického postupu přípravy

Zdroj

- Obrázek použil a upravil z:
- <http://www.novinky.cz/ekonomika/286685-majonezy-maji-mene-zloutku-i-ta-se-znackou-klasa-zjistil-casopis.html>
- <http://dobrotydulinka.blogspot.cz/2013/05/domaci-majoneza.html>
- <http://www.tradicnirecepty.cz/studena-kuchyne/majoneza-bez-vajec/>