





INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

TEMU.

Základní hnědé omáčky

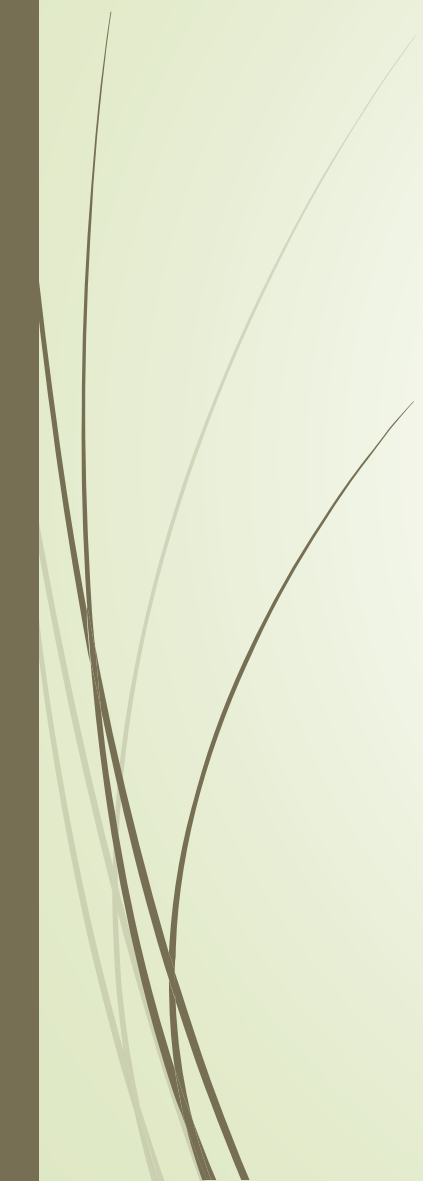




Autor:	Ing. Ladislav Břenda
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.1072
Ročník:	1
Obor vzdělávání:	Hotelnictví
Vzdělávací oblast:	Odborné vzdělávání-Technologie přípravy pokrmů
Tematická oblast:	Polévky, omáčky
Vytvořeno dne:	Červenec 2013
Anotace:	Uvedení žáků do povědomí odborné pojmy v novém předmětu.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



Druhy

- a) Španělská
 - b) Demi– glace
 - c) Rajčatová**
- 

Rajčatová omáčka



Rajčatová omáčka

Charakteristika:

- Rajčatová omáčka je velice oblíbenou omáčkou, která se velmi často podává k těstovinám, nebo obilovinám. U jatečného masa je velice oblíbená k vařeným masům (nejznámější hovězí maso vařené s rajčatovou omáčkou), nebo také i k rybám se dá vhodně použít.
- Její další využití je při přípravě složitých omáček
- Při přípravě této základní omáčky se musí dbát na správné dodržení technologického postupu, abychom získali opravdu kvalitní **ZÁKLADNÍ OMÁČKU**



Rajčatová omáčka

Postup přípravy:

- Slaninu společně s nakrájenou zeleninou orestujeme, přidáním hladké mouky připravíme zeleninovou zásmazku, kterou důkladně orestujeme a pak přidáme rajčatový protlak, pepř, bobkový list, tymián, česnek, cukr a zalijeme vývarem, osolíme a vaříme asi 2 hodiny
- Hotovou omáčku procedíme a na závěr ji jemníme plátkem syrového másla.



Zdroje

- Obrázek použil a upravil z:
- <http://www.srecepty.cz/rajcatova-omacka-na-zapekani>
- http://ona.idnes.cz/rajcatova-omacka-k-testovinam-dkj-/recepty.aspx?c=A110909_133140_recepty_job