



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Téma: Základní bílé omáčky



<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>	Červen 2013
<b>Anotace:</b>	Uvedení žáků do povědomí odborné pojmy v novém předmětu. Seznámení se žáků s charakteristikou bílých omáček a základním rozdělením a využitím omáček ve veř. stravování.



# Bílé omáčky

# Rozdělení

- Omáčky základní

**Zahuštěné zásmazkou**

Bílé: bešamel, Veloute

**Jemné – zahuštěné žloutky**

Teplé: holandská

Studené: majonéza

# Bešamel

- Je to světlá máslová jíška rozředěná mlékem
- Ochucujeme většinou solí, cukrem, muškátovým květem a dále ochucujeme dle potřeby
- Pokud tuto omáčku používáme k zapékání, připravíme ji hustější
- Používá se jako základ k přípravě složitých omáček, k přípravě gratinovaných pokrmů, kroket a zadělávání



# Veloute

- Je to světlá máslová jíška rozředěná vývarem a podle použitého vývaru má omáčka název ( telecí, drůbeží, rybí veloute)
- Vývar musí být čistý a chuťově výrazný
- 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.
- - Pro tuto omáčku je charakteristická krátká doba uchovávání, jelikož se po delším uchování na teple sráží.

**Slouží pro přípravu dalších omáček.**





# Majonéza

- Pravá majonéza je francouzského původu
- 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
- Požívá se k přípravě salátů, marinád a složitých jemných studených omáček





# TEST ZNALOSTÍ

- Máslová jíška rozředěná vývarem a dochucená dle potřeby je základ pro .
  - A) základní omáčku Holandskou
  - B) základní omáčku Veloute
  - C) základní omáčku Majonéza
- Majonéza se v gastronomii používá :
- Jaký význam a použití v gastronomii má omáčka Bešamel.

# TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Máslová jíška rozředěná vývarem a dochucená dle potřeby 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
- Jaký význam a použití v gastronomii má omáčka Bešamel.
  - používá se jako základ k přípravě složitých omáček, k přípravě gratinovaných pokrmů, kroleš a zadělávání

# Zdroj

- Obrázek použil a upravil z:
- <http://www.ljubeznipolnaskleda.si/2011/01/lazanja.html>
- <http://www.gurmanka.cz/2009/03/peceny-ledovy-salat-a-musaka>
- <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/>
- <http://www.iprima.cz/novinky/video-tak-ma-vypadat-holandska-omacka>
- <http://www.svetvemne.cz/index.php?com=strava&mod=recepty&task=detail&id=616>