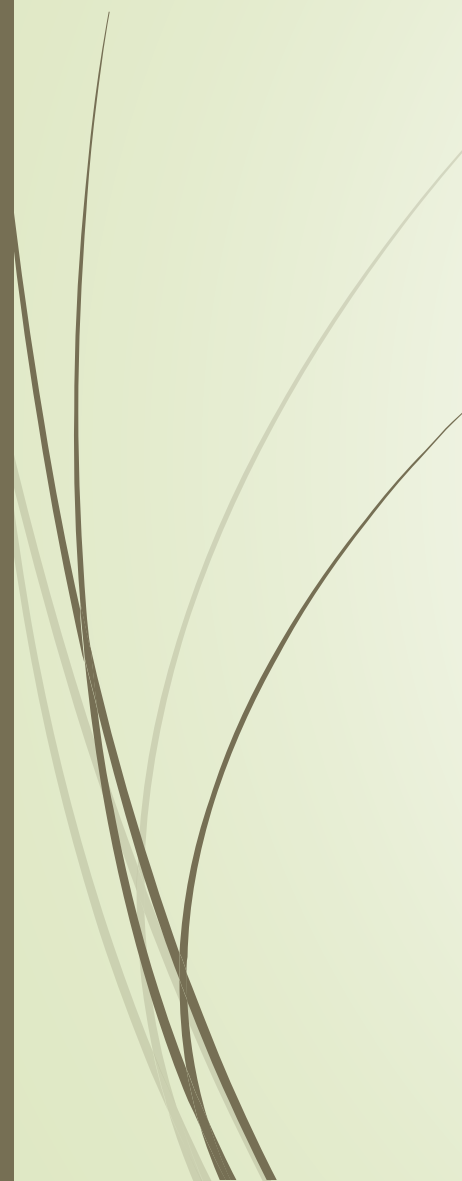



Téma:

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 základních hnědých omáček a jejich využitím ve veřejném stravování.



Základní hnědé omáčky

Charakteristika, rozdělení

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-glace

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

Španělská omáčka

Ze španělské omáčky se připravují i další omáčky.

- **Madeira** – divoké koření a víno MADEIRA
- **Pepřová** – osmažená cibule a hrubě drcený pepř
- **Česká jalovcová** – jalovec a hříbky dušené na slanině
- **Ženevská** – petrželka, žampiony, červené víno a sardelové máslo



Rajčatová omáčka

Rajčatová omáčka se nejčastěji podává k různým vařeným masům a také k těstovinám.



Demi-glace



Z této základní hnědé omáčky se připravují i další omáčky.



- **Ďábelská** – bílé víno, cayenský pepř a osmahlý rajčatový protlak
- **Italská** – šalotka, šunka, žampiony, bílé víno, protlak a estragon
- **Bordelaise** B– červené víno, divoké koření, šalotka, nakrájený morek a estragon
- **Česká česneková** – osmažená cibule, česnek a smetana



TEST ZNALOSTÍ

- Základní hnědá omáčka , která po dokončení a vychladnutí jde krájet se nazývá:
 - A) Demi-glacé
 - B) Holandská
 - C) Španělská
- Základní hnědá omáčka, která se používá k vařeným masům a těstovinám se nazývá:
 - A) Bešamel
 - B) Rajčatová
 - C) Španělská
- Jaký význam mají omáčky v pokrmech.

TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Základní hnědá omáčka , která po dokončení a vychladnutí jde krájet se nazývá:
 - A) Demi-glace
 - B) Holandská
 - C) Španělská
- Základní hnědá omáčka, která se používá k vařeným masům a těstovinám se nazývá:
 - A) Bešamel
 - B) Rajčatová
 - C) Španělská
- Jaký význam mají omáčky v pokrmech.
 - Zvyšují kalorickou nebo biologickou hodnotu jídel

Zdroje

- Obrázek použil a upravil z:
- <http://www.tradicnirecepty.cz/omacky/omacka-panelska/>
- <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.profirecepty.cz/recept/406-demi-glace/>
- <http://www.moje-dobroty.cz/demi-glace-neboli-fond/>