



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

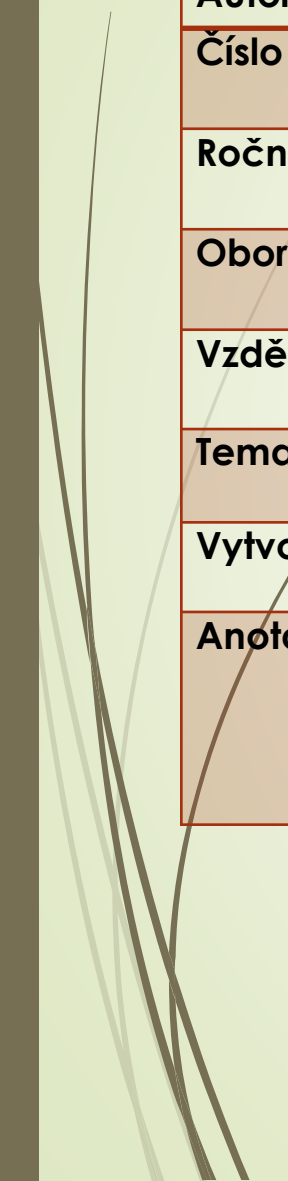



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma: Omáčka Bešamel





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:	Červen 2013
Anotace:	Uvedení žáků do povědomí odborné pojmy v novém předmětu. Seznámení se žáků s charakteristikou omáčky Bešamel a jejím využitím ve veřejném stravování.



Omáčka Bešamel

Bílé omáčky

Základní hrubé bílé omáčky rozdělujeme do dvou základních skupin:

a) Bešamel



b) Veloute



Bešamel

- Je 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



Omáčky připravované ze zákl.omáčky „Bešamel“

- **Krémová omáčka** -> bešamelová omáčka zjemněná smetanou, máslem a žloutky
- **Aurora** -> bešamelová om. dochucená rajčatovým protlakem a smetanou, drobně nakrájená šunka, loupaná rajčata
- **Bohemia** -> bešamelová om. dochucená bílým vínem a libečkem, drobně krájená šunka a šalotka
- **Soubissa (cibulová)** -> bešamelová om. s cibulkou dušenou na másle



- **Mornay** -> hustá bešamelová om. smíchaná se žloutky a strouhaným parmezánem, požívá se k zapékání
- **Polská** -> bešamelová om. s kysanou smetanou a citrónem, fenykl, křen



TEST ZNALOSTÍ

- Omáčka Bešamel patří do skupiny základních omáček.
 - A) teplé bílé jemné
 - B) teplé bílé hrubé
 - C) studené bílé
- Podle způsobu zahuštění řadíme omáčku Bešamel mezi omáčky:
- Jaké další omáčky lze z omáčky Bešamel připravit.

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:
Hrubé – zahuštěné moukou
- Jaké další omáčky lze z omáčky Bešamel připravit.
Polská om., om. Aurora, Cibulová om., om. Mornay

Zdroje

- 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>