



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY





OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

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 základních hnědých omáček a jejich využitím ve veřejném stravování.



Druhy základních omáček

a) Španělská

b) Demi- glace

a) Rajčatová

Španělská omáčka



Základní hnědá - Španělská

- Kořenovou zeleninu s cibulí společně osmažíme na kostičky nakrájené slanině, do tohoto základu přidáme hladkou mouku, orestujeme a zalijeme silným hovězím vývarem, přidáme červené víno, rozšleháme a necháme vařit.



- Dochucujeme tymiánem, bobkovým listem, celým pepřem, solí
- Během vaření je nutné odstraňovat vznikající pěnu a tuk.
- Používá se jako základ pro přípravu složitých omáček
- **Omáčku hnědou rybí upravujeme obdobně, ale místo vývaru z hov. Masa používáme vývar rybí, místo slaniny máslo**

Omáčky připravované z om. Španělské

- **Madeira** -> španělská om., divoké koření, víno MADEIRA
- **Pepřová** -> španělská om., osmažená cibule, h drcený pepř
- **Ženevská** -> španělská om., sardelové máslo, červené víno, žampiony, zelená petželka
- **Zvěřinová** -> španělská om., silný zvěřinový vývar, červené víno
- **Česká jalovcová** -> španělská om., jalovec, hříbky dušené na slanině



Zdroje

- Obrázek použil a upravil z:
- <http://www.tradicnirecepty.cz/omacky/omacka-spanelska/>
- <http://www.spanelskerecepty.cz/spanelske-recepty/spanelska-omacka/>
- <http://www.amaterske-vareni.cz/clanky/recepty-od-vas/maso/srnci-kotleťa-se-sladkou-omackou.html>