



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY




OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Téma: Omáčka Veloute





<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 omáčky Veloute využitím omáčky ve veř. stravování.



# Omáčka Veloute

# Bílé omáčky

Základní hrubé bílé omáčky rozdělujeme do dvou základních skupin:

- a) **Bešamel**
- b) **Veloute**



# Veloute

- Je světlá máslová jíška rozředěná vývarem a podle použitého vývaru získává také omáčka název ( telecí, drůbeží, rybí veloute)
- Vývar musí být čistý a chuťově výrazný
- Používá se jako základ k přípravě složitých omáček a polévek



# Omáčky připravované ze zákl. omáčky „ Veloute“

- **Francouzská** -> veloute, telecí vývar, bílý pepř, muškátový oříšek
- **Německá** -> veloute, telecí vývar, muškátový oříšek, smetana, žloutky
- **Česká houbová** -> veloute, hovězí vývar, dušené houby, kyselá smetana
- **Italská bílá rybí** -> veloute, rybí vývar, dušené žampiony, petržel, bílé víno, sardelové máslo, citron
- **Smetanová drůbeží** -> veloute, drůbeží vývar, muškátový květ, smetana, žloutky
- **Drůbeží vinná** -> veloute, silný drůbeží vývar, šumivé víno, žloutky





# TEST ZNALOSTÍ

- Omáčka Veloute patří do skupiny základních omáček.
  - A) teplé bílé jemné
  - B) teplé bílé hrubé
  - C) studené bílé
- Podle způsobu zahuštění řadíme omáčku Veloute mezi omáčky:
- Jaké další omáčky lze z omáčky Veloute 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.  
**Česká houbová om., Francouzská om., Německá om. Smetanová drůbeží om., Rybí om.**



# Zdroje

- Obrázek použil a upravil z:
- <http://www.labuznik.cz/clanky/velky-pruvodce-omackami/>
- <http://www.mujiplan.cz/postupy/vareni-a-peceni/omacky/svetla-omacka-veloute-zakladni/>
- <http://www.toprecepty.cz/recept/30254-omacka-veloute-s-pridanim-rapikateho-celeru-houbami-a-kyselych-okurek/>