



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



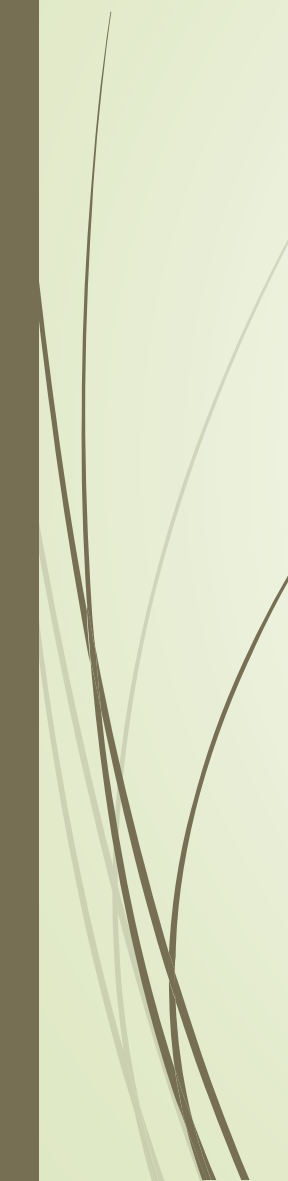

OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma:

Majonéza





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 výrobou majonézy využitím omáčky ve veř. stravování.



Majonéza-význam a další použití

Majonéza

Význam

- 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 ve studené i teplé kuchyni k přípravě salátů, marinád a složitých jemných studených omáček...



Majonéza

- **Základní majonéza** -> žloutky mírně osolíme, rozmícháme a za stálého míchání pomalu přidáváme olej až omáčka zhoustne. Aby se nesrazila musí mít suroviny přiměřeně stejnou teplotu (20°C)



- **Vařená majonéza** -> do vhodné nádoby dáme vodu, žloutky, ocet a sůl a šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí. Připravenou omáčku můžeme použít i na přípravu dalších omáček

Omáčky připravované ze zákl. majonézy

- **Tatarská** -> majonéza, hořčice, ocet, sůl, bylinky, pepř, worcester, (okurky, cibule, někdy i bílé víno)



- **Remuládová** -> majonéza, citronová šťáva, nasekané kapary, kyselé okurky, hořčice, sůl, pepř, kaviár



- **Bernská** -> majonéza, kapary, cibulová šťáva, estragonové lístky, petrželová nať, worcester, pepř



- **Švédská** -> očištěná jablka nakrájíme a dusíme v bílém víně, vychladíme a prolisujeme, přidáme ocet, cukr, sůl, pepř, worcester, křen, šlehačku
- **Ďábelská** -> majonéza, kečup, chilli, červené víno, sůl, cukr, citrónová šťáva



TEST ZNALOSTÍ

- Z hlediska zdravějšího stravování je majonéza nahrazována .
 - A) kečupem
 - B) hořčicí
 - C) bílým jogurtem
- Jaké druhy omáček lze připravit ze základní majonézy:
- Jaký význam a použití v gastronomii má majonéza.

TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Z hlediska zdravějšího stravování je majonéza nahrazována .
 - A) kečupem
 - B) hořčicí
 - C) bílým jogurtem
- Jaké druhy omáček lze připravit ze základní majonézy:
Tatarská, Remuládová, Švédská, Ďábelská, Bernská...
- Jaký význam a použití v gastronomii má majonéza.
používá se jako základ k přípravě složitých omáček,
ve studené kuchyni je součástí pokrmů a v teplé
kuchyni slouží jako doplněk pokrmů.

Zdroj

- Obrázek použil a upravil z:
- <http://www.toprecepty.sk/recept/1586-remuladova-omacka/>
- <http://www.ceskatelevize.cz/porady/10169912986-kucharska-pohotovost/recepty/409-beafsteak-z-prave-svickove-s-bernskou-omackou/>
- <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/>