



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 základní hnědé omáčky Demi -glace a využitím ve veřejném stravování.



Druhy

- a) Španělská
 - b) **Demi- glace**
 - c) Rajčatová
- 

Omáčka Demi- glace



Základní hnědá – Demi-glacé

- ▶ Připravujeme ji ze silného masového vývaru, šťávy z telecího nebo hovězího masa, rajčatového protlaku a zeleniny, jemníme ji máslem
- ▶ Správně připravená omáčka se dá krájet
- ▶ Je to vlastně velmi silný masový výtěžek, který používáme k další přípravě
- ▶ Omáčka se používá k přípravě složitých hnědých omáček a k zesilování šťáv



Základní hnědá – Demi-glacé

Suroviny potřebné na omáčku:

- Nasekané kosti
- Odřezky od masa
- Kořeněná zelenina
- Cibuli
- Sůl
- Tymián
- Celý pepř a bobkový list



Omáčky připravované z om. Demi - glace

- **Bordelaise** -> omáčka demi – glase, červené víno, divoké koření, šalotka, estragon, nakrájený morek
- **Česká česneková** -> omáčka demi – glase, osmažená cibule, česnek, smetana
- **Ďábelská** -> omáčka demi – glase, cayenský pepř, bílé víno, osmahlý rajčatový protlak
- **Italská** -> omáčka demi – glase, pomerančová šťáva, curacao, zvěřinový rosol
- **Robert** -> omáčka demi – glase, hořčice, bílé víno, koňak
- **Mikulovská vinařská** -> omáčka demi – glase, červené víno



TEST ZNALOSTÍ

- Do jaké skupiny omáček patří omáčky Španělská, Demi-glace, Rajčatová.
 - A) základní teplé bílé
 - B) základní teplé hnědé
 - C) základní studené
- Základem omáčky Demi –glace je:
 - A) hladká mouka + máslo + vývar
 - B) silný vývar + kořenová zelenina + koření
 - C) žloutky + olej+ ocet+ sůl
- Omáčka Madeira se připravuje ze základní omáčky.
 - A) Demi-glace
 - B) Španělské
 - C) Rajčatové
- K vařeným masům používáme jakou základní hnědou omáčku nejčastěji
 - A) Demi-glace
 - B) Španělská
 - C) Rajčatová

Zdroj

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

TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Do jaké skupiny omáček patří omáčky Španělská, Demi-glace, Rajčatová.
 - A) základní teplé bílé
 - B) základní teplé hnědé
 - C) základní studené
- Základem omáčky Demi –glace je:
 - A) hladká mouka + máslo + vývar
 - B) silný vývar + kořenová zelenina + koření
 - C) žloutky + olej+ ocet+ sůl
- Omáčka Madeira se připravuje ze základní omáčky.
 - A) Demi-glace
 - B) Španělské
 - C) Rajčatové
- K vařeným masům používáme jakou základní hnědou omáčku nejčastěji
 - A) Demi-glace
 - B) Španělská
 - C) Rajčatová



Zdroj

- https://www.google.cz/search?q=%C5%A1pan%C4%9Blsk%C3%A1+om%C3%A1%C4%8Dka&espv=210&es_s m=93&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=xnoPU8SwLK mY4wTEhoGYAQ&ved=0CAkQ AUoAQ&biw=1280&bih=699#q=om%C3%A1%C4%8Dka+demi+glace&tbm=isch