



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

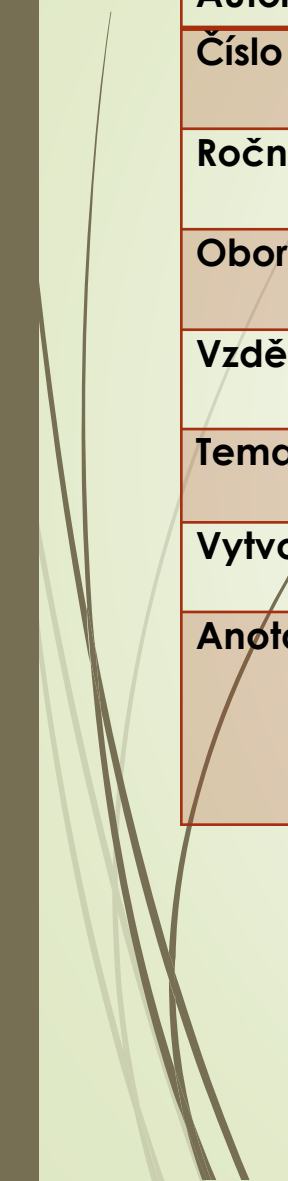



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Téma: **Holandská omáčka**





<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 Holandské omáčky využitím omáčky ve veř. stravování.

# Holandská omáčka



# Holandská omáčka

## Charakteristika omáčky:

- Je základní bílá omáčka krémové hladké konzistence s nažloutlou barvou po žloutcích a specifické vůně a chuti po použitých surovinách.

## Na přípravu omáčky je potřeba:

- Žloutky
- Máslo
- Citron
- Ocet (může být i vinný)
- Bílý pepř
- Voda (vývar)
- Smetana
- Víno



# Holandská omáčka

## Postup přípravy:

- Žloutky za stálého šlehání zahříváme ve vodní lázni tak, že když se žloutky začnou vázat, přidáváme máslo a to vše za stálého šlehání. Na dochucení použijeme sůl, bílý pepř a citrónovou šťávu
- Zahušťuje se pomocí žloutků
- **Omáčka se nesmí vařit!!! Došlo by k znehodnocení.**
- Je základem složitých jemných teplých omáček





# Omáčky připravované ze zákl. omáčky Holandské

- **Bernaise (Bernská)** -> holandská omáčka, drobně sekaná petrželová nať, estragon, kerblík
- **Mušelín** -> holandská omáčka, šlehaná smetana
- **Choron (šoron)** -> holandská omáčka, rajčatový protlak
- **Maltézská** -> holandská omáčka, pomerančová šťáva a kůra
- **Riche ( bohatá)** -> holandská omáčka, lanýže, žampiony, račí ocásky
- **Suvorov** -> holandská omáčka, lanýži

# TEST ZNALOSTÍ

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



# TEST ZNALOSTÍ-odpovědi

- Omáčka Holandská patří do skupiny základních omáček.
  - A) teplé bílé jemné
  - B) teplé bílé hrubé
  - C) studené bílé
- Podle způsobu zahuštění rozdělujeme omáčky na:
  - Jemné – zahuštěné žloutky
- Jaké další omáčky lze z omáčky Holandské připravit.
  - Maltézská om., Mušelín, Bernská om.



# Zdroj

- Obrázek použil a upravil z:
- <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.iprima.cz/novinky/video-tak-ma-vypadat-holandska-omacka>
- <http://www.svetvemne.cz/index.php?com=strava&mod=recepty&task=detail&id=616>