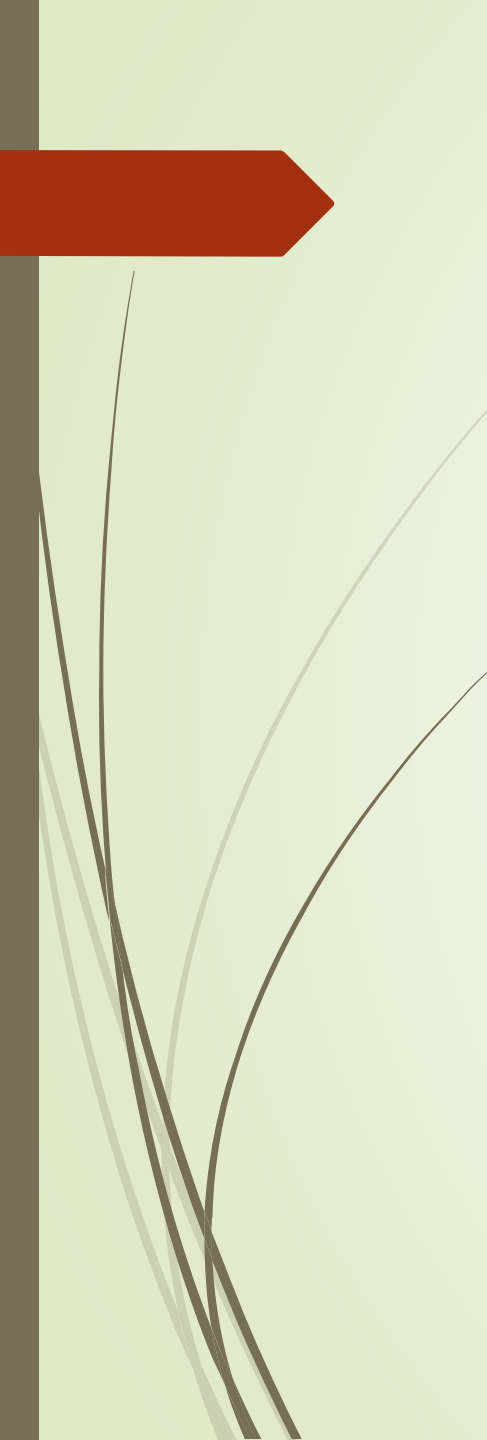




Téma:

Průmyslově vyráběné 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 průmyslově vyráběných omáček a jejich využití ve veřejném stravování.



Průmyslově vyráběné omáčky

Význam průmyslových omáček

- Podáváme velmi často ke grilovaným masům
- Slouží k dochucení pokrmů v teplé a studené kuchyni
- Podávají se hostům k vlastnímu dochucení pokrmu u stolu.
- V některých průmyslově vyráběných omáčkách se mohou objevit alergenní plísně a někdy i karcinogenní látky.



Barbecue

- Hustá, lehce pikantní, s typickou kouřovou vůní, která ideálně doplní grilované maso i zeleninu.
- Omáčka sama může být sladká i pálivá, kořeněná i jemná... Chuť i složení se liší podle místa původu i kuchaře, který ji dělá.
- Použití: grilovaná masa



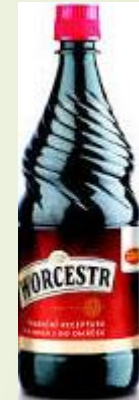
Chilli sauce

- Hlavní tóny této omáčky udává směs pálivých chilli papriček a česneku.
- Použití: grilovaná masa



Worcesterská omáčka

- Worcestrová omáčka je tekuté koření tmavě hnědé barvy. Chuť je jemně pálivá.
- Použití: dochucování dušeného masa, zvěřině, bifteků, ryb, salátů nebo majonézy



Tabasco

- Ostrá omáčka
- Vyrábí se z octa, drcených zralých papriček a soli.



Sójová omáčka

- Řídká tmavě hnědá slaná omáčka ze sójových bobů.
- Obsahuje velké množství antioxidantů a může být proto zdraví prospěšná.
- Používala se jako dochucovadlo více než 2500 let a je typická pro asijskou kuchyni.



Kečup

- Druh husté zeleninové omáčky.
- Je vyroben z rajčatového protlaku, koření a dalších přísad.
- Používán k ochucení jídla.





TEST ZNALOSTÍ

- Jaký význam mají průmyslově vyráběné omáčky.
 - A) slouží hostům k dochucování pokrmů
 - B) používají se v teplé i studené kuchyni při přípravě pokrmů
 - C) jsou nedílnou součástí grilovaných pokrmů

- Jaké průmyslově vyráběné omáčky znáš.

TEST ZNALOSTÍ- odpovědi

- Jaký význam mají průmyslově vyráběné omáčky.
 - A) slouží hostům k dochucování pokrmů
 - B) používají se v teplé i studené kuchyni při přípravě pokrmů
 - C) jsou nedílnou součástí grilovaných pokrmů
- Jaké průmyslově vyráběné omáčky znáš.
Individuální odpovědi žáků....

Zdroj

- Obrázek použil a upravil z:
- https://www.google.cz/search?q=%C5%A1pan%C4%9Blsk%C3%A1+om%C3%A1%C4%8Dka&espv=210&es_sm=93&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ei=xnoPU8SwLKmY4wTEhoGYAQ&ved=0CAkQ_AUoAQ&biw=1280&bih=699#q=pr%C5%AFmyslov%C4%9B+vyr%C3%A1b%C4%9Bn%C3%A9+om%C3%A1%C4%8Dky&tbm=isch&imgdii=_