# Bešamel

## Rekapitulace

### Co je bešamel a druhy jíšky

* K přípravě základního bešamelu potřebujeme máslo, mouku a mléko.
* Bešamel je lepší připravovat z plnotučného mléka pro plnější chuť a konzistenci.
* Barva použité jíšku bude mít vliv na výslednou chuť a barvu bešamelu.

### Příprava mléka pro bešamel

* Mléko pro přípravu bešamelu připravíme jeho zahříváním s aromatickými ingrediencemi, jako je cibule a muškátový oříšek.
* Mléko vždy zahříváme postupně a na mírném ohni.
* Po zahřátí necháme mléko ještě 15 minut stát společně s aromatickými ingrediencemi, aby se chutě uvolnili do mléka.

### Příprava bešamelu a jeho dochucování

* Bešamel připravíme tak, že ochucené zahřáté mléko zahustíme jíškou.
* Mléko do jíšky nelejeme najednou, ale postupně po dávkách a pravidelně mícháme.
* Bešamel vaříme na mírném ohni alespoň 15 minut a dochutíme solí a bílým pepřem.

### Variace bešamelu

* Aromatické látky pro základní bešamel jako je cibule a muškátový oříšek můžeme doplnit například česnekem, bobkovým listem nebo hřebíčkem.
* Do základního bešamelu můžeme přidávat další ingredience jako je například sýr a vytvořit tak variace základního bešamelu.
* Mléko v bešamelu může být nahrazeno smetanou, čímž vytvoříme základ pro širokou škálu smetanových omáček.

### Skladování a ohřívání bešamelu

* Omáčky zahuštěné jíškou vytvářejí při chladnutí škraloup, proto přímo na jejich povrch volně položíme potravinářskou fólii.
* Bešamel ohříváme na mírném ohni a v rendlíku s malým množstvím vody nebo vývaru.
* Při ohřívání bešamel pravidelně mícháme.

# Glace, demi-glace

## Rekapitulace

### Co je to glace a jak ho připravit

* Hotový tmavý vývar je základem pro tak zvané glace (glejs), což není nic jiného než silně zredukovaný vývar.
* Glace připravíme tak, že tmavý vývar přivedeme k mírnému varu a necháme redukovat, čímž z vývaru vlastně necháme vypařovat vodu.

### Co je to demi-glace a jak ho připravit

* K přípravě demi-glace si musíme nejdříve připravit tak zvanou sauce espagnole (sós espaňol), nebo-li omáčku espagnole.
* Demi-glace (demi-glejs) potom připravíme tak, že stejné množství sauce espagnole a stejné množství tmavého vývaru smícháme v hrnci a zredukujeme na polovinu.
* Výsledná konzistence omáčky by měla být taková, aby rovnoměrně pokryla zadní stranu lžíce.

### Variace glace a demi-glace

* Demi-glace je jednou z 5 základních omáček a z jeho základní verze můžeme připravit širokou škálu jeho derivací, jako je například omáčka Bordelaise.
* Zjemnění chuti a lesk hotového demi-glace dosáhneme vmícháním studeného másla do hotové horké omáčky.

# Holandská omáčka

## Rekapitulace

### Základní ingredience holandské omáčky

* Tři základní ingredience holandské omáčky jsou čerstvé vaječné žloutky, máslo a tekutinu obsahující kyselost.
* Vaječné žloutky obsahují nezbytný lecitin a protein, což jsou dvě látky, které mají schopnost na sebe navázat tuk a vytvořit tak emulzi.
* Na přibližně 120 ml celého nebo přepuštěného másla budeme potřebovat 1 vaječný žloutek.

### Příprava kyselé redukce

* Tekutina obsahující kyselost může být vinný ocet, bílé víno nebo citrón, nebo jejich kombinace.
* Kyselou redukci můžeme přidat do základu ke žloutkům, nebo nakonec při dochucování.
* Když preferujeme jemnější kyselou chuť, použijeme do základu jen suché bílé víno s obsahem kyselosti.

### Příprava žloutků – základ holandské omáčky

* Základ holandské omáčky, kterému se také říká sabayon, tvoří žloutky vyšlehané s tekutinou a zahřáté nad vodní lázní.
* Žloutky vyšleháme s tekutinou, na 1 žloutek jí budeme potřebovat 15 ml, tedy 1 polévkovou lžíci.
* Žloutky nejdříve vyšleháme metličkou, dokud nezdvojnásobí svůj objem, až potom je umístíme nad vodní lázeň a vyšleháme je do husté a nadýchané konzistence.

### Přidávání másla a dochucování

* Máslo, které přidáváme do vyšlehaných žloutků, by mělo mít teplotu 55 – 60°C.
* Teplé máslo za stálého míchání přiléváme v tenkém proudu do vyšlehaných žloutků.
* Příliš horké máslo nebo příliš horká vodní lázeň omáčku rozpojí.

### Variace holandské omáčky

* Ze základní holandské omáčky můžeme připravit její různé variace použitím široké škály různých aromatických ingrediencí, kterými ochutíme kyselou redukci.
* Holandskou omáčku také můžeme obměnit tak, že ochutíme teplé máslo, které přiléváme do žloutků.
* Další variace holandské omáčky připravíme tak, že přidáme různé ingredience do již hotové omáčky.

# Tomatová omáčka

## Rekapitulace

### Výběr surovin pro přípravu tomatové omáčky

* Největší vliv na chuť výsledné omáčky bude mít kvalita rajčatového pyré a loupaných rajčat.
* Přirozená chuť plně uzrálého rajčete je sladko-kyselá a proto je důležité vybírat produkty právě s takovou chutí.
* Ve výčtu ingrediencí u kvalitního rajčatového pyré by měly být jen rajčata. Ostatní přísady jako například kyselina citronová nejsou žádoucí.

### Základ tomatové omáčky

* K přípravě základu tomatové omáčky budeme potřebovat olivový olej, cibuli nebo šalotku, česnek a kvalitní rajčatové pyré.
* Cibulový základ pomalu zpěníme tak, aby nezískal žádnou barvu a cibule si zachovala svoji přirozenou sladkou chuť.
* Cibulový základ restovaný při příliš vysoké teplotě získá tmavou barvu a nahořklé aroma, které přebije přirozenou chuť rajčat.

### Vaření rajčat a dochucování

* Loupaná rajčata je dobré zbavit jadýrek, ta totiž při delším vaření hořknou a zanechala by v omáčce nežádoucí příchuť.
* Po přidání rajčat do základu omáčku vaříme bez přiklopení asi 45 minut.

### Variace tomatové omáčky

* Finální chuť tomatové omáčky můžeme obměňovat přidáváním různých ingrediencí, jako je například mrkev, řapíkatý celer nebo bílé víno, do jejího základu.
* Chuť tomatové omáčky můžeme při jejím dochucování také zvýraznit použitím různých aromatických látek, jako je například olivový olej, uzená sůl, nebo skořice.

# Velouté

## Rekapitulace

### Co je to velouté omáčka

* K přípravě velouté omáčky potřebujeme mouku a máslo, tedy jíšku a vývar.
* Velouté připravíme tak, že základní světlý vývar zahustíme jíškou a necháme povařit.
* Přidáním různých aromatických ingrediencí do základního velouté připravíme širokou škálu jeho variací.

### Příprava velouté omáčky

* Výsledná hustota omáčky závisí na poměru jíšky a vývaru a liší se podle toho, jaké jídlo připravujeme a jakou hustou požadujeme.
* Obecně ale platí, že jedna polévková lžíce másla a jedna polévková lžíce mouky zahustí 250 ml vývaru.
* K přípravě velouté můžeme použít různé druhy světlých vývarů, jako je například kuřecí, telecí, zeleninový nebo rybí vývar.

### Dochucování a obohacování velouté omáčky

* Pro zvýraznění chuti a jemnosti můžeme do teplé omáčky vmíchat studené kousky másla, nebo můžeme přilít trochu smetany.
* Chuť a konzistenci velouté omáčky můžeme také zvýraznit přidáním směsi žloutku a smetany, které se říká liasion.
* Všechny suroviny k obohacení velouté omáčky vždy přidáváme těsně před servírováním, aby se nám omáčka ohříváním nerozdělila.

### Skladování a ohřívání velouté omáčky

* Při skladování v lednici přikryjeme povrch omáčky napřímo potravinářskou fólií, abychom zabránili vytváření škraloupu.
* Omáčku ohříváme postupně na středním plamenu za pravidelného míchání.

### Variace velouté omáčky

* Výslednou chuť velouté omáčky můžeme obměnit přidáním různých aromatických ingrediencí.
* Aromatické ingredience můžeme přidat do másla buď hned na začátku, nebo po přidání vývaru do jíšky.
* Výhodou přidání aromatických ingrediencí na začátku přímo do másla je, že jejich pozvolným restování se lépe uvolní jejich chuť a vůně.