

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Výukový materiál zpracován v rámci projektu EU peníze školám

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0767

Šablona:	III/22	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_92
----------	--------	---------------	------------------

Jméno autora:	Jana Grošková
Třída/ročník:	SUS 2
Datum vytvoření:	3.9.2013

Vzdělávací oblast:	Stravovací a ubytovací služby
Tematická oblast:	Omáčky
Předmět:	Technologie
Výstižný popis způsobu využití nebo metodické pokyny:	Žák se naučí základní technologické postupy některých omáček, naučí se čím se zjemňují, zahušťují a dochucují. Jaké můžeme používat doplňky do omáček.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### OMÁČKY

Omáčky jsou specifickým druhem příloh, doplňujeme jimi suché pokrmy a pokrmy s málo výraznou chutí.

#### Zásady pro přípravu omáček

- ✓ zahušťujeme (záasmažkou, opraženou moukou, prolisovanou zeleninou, žloutkem)
- ✓ zahuštěné důkladně provaříme
- ✓ po přidání mléka omáčku provaříme a teprve pak okyselíme (mléko se nesrazí)
- ✓ dochucujeme před dokončením (sůl, pepř, koření, hořčice, víno, cukr, ocet)
- ✓ před dokončením zjemňujeme (mléko, smetana, máslo, žloutky)
- ✓ hotové omáčky cedíme
- ✓ po přečtení přidáváme chuťové doplňky (kopr, křen, okurky, houby)

#### Dělení omáček

- ✓ **podle teploty** – teplé, studené
- ✓ **podle použitých surovin** – základní, složité
- ✓ **podle způsobu zahuštění** – zahuštěné záasmažkou, zahuštěné žloutky
- ✓ **podle barvy** – bílé, hnědé

#### 1. Teplé omáčky

*Teplé omáčky základní zahuštěné záasmažkou*

Bílé – bešamel, velouté

Hnědé – španělská, rybí

*Teplé omáčky základní zahuštěné žloutky*

Holandská

*Teplé omáčky k hovězímu masu*

Koprová, rajčatová, okurková, žampionová

#### 2. Studené omáčky

Majonézové (příprava ze základní majonézy)

Krycí (rosolové) omáčky (s použitím rosolu)

Speciální tabulové omáčky

**Bešamelová omáčka (bešamel)** – světlá máslová jíška, kterou důkladně provaříme s mlékem, ochutíme solí, bílým pepřem, muškátovým květem, přecedíme.

**Velouté omáčka** - světlá máslová jíška, rozředíme vývarem

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Příprava bešamelu



Autor: Merylas

toprecepty.cz

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**TEST**

1. Omáčky zahušťujeme: a) smetanou  
b) jíškou  
c) máslem
2. Omáčky zjemňujeme: a) moukou  
b) smetanou  
c) jíškou
3. Jako doplněk můžeme použít: a) křen, kopr  
b) kopr, máslo  
c) mouku, smetanu
4. Teplá omáčka základní zahuštěná jíškou je: a) bešamel  
b) rajčatová  
c) koprová
5. Vyjmenuj teplé omáčky k vařenému hovězímu masu



.....

.....

6. Dělení studených omáček

.....

.....

7. Postup přípravy bešamelové omáčky

.....

.....

8. Postup přípravy velouté omáčky

.....

.....

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### TEST - řešení

1. Omáčky zahušťujeme: a) smetanou  
b) jíškou  
c) máslem
2. Omáčky zjemňujeme: a) moukou  
b) smetanou  
c) jíškou
3. Jako doplněk můžeme použít: a) křen, kopr  
b) kopr, máslo  
c) mouku, smetanu
4. Teplá omáčka základní zahuštěná jíškou je: a) bešamel  
b) rajčatová  
c) koprová



5. Vyjmenuj teplé omáčky k vařenému hovězímu masu

**Koprová, rajčatová, okurková, žampionová**

6. Dělení studených omáček

**Majonézové (příprava ze základní majonézy)  
Krycí (rosolové) omáčky (s použitím rosolu)  
Speciální tabulové omáčky**

7. Postup přípravy bešamelové omáčky

**Bešamelová omáčka (bešamel) – světlá máslová jíška, kterou důkladně provaříme s mlékem, ochutíme solí, bílým pepřem, muškátovým květem, přecedíme.**

8. Postup přípravy veluté omáčky

**Veluté omáčka- světlá máslová jíška, rozředíme vývarem**



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Použité zdroje

Autorka Alena Šindelková, Technologie 1. díl učebnice pro odborná učiliště, obor kuchařské práce  
Nakladatelství PARTA, vydáno 2001

<http://baranek.blog.sme.sk/c/216933/Varime-s-Medvedom-Pastitio.html>

<http://www.receptyplus.estranky.cz/clanky/omacky.html>

<http://www.receptynadoma.cz/koprova-omacka-recept-225>

[http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/jen-at-to-ma-riz\\_79973.html#.UnKOBEL1m\\_w](http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/jen-at-to-ma-riz_79973.html#.UnKOBEL1m_w)

<http://www.toprecepty.cz/recept/2217-jatrova-omacka/>

<http://worldgirl.webnode.cz/diddli-svet/omalovanky/>