



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Golláš.

Dostupné ze Školského portálu Karlovarského kraje www.kvkskoly.cz, materiál vznikl v rámci projektu Gymnázia Cheb s názvem Rozvoj školského portálu Karlovarského kraje

ÚPRAVA OMÁČEK

(Technologie – 1. ročník)

zpracoval: ***Vladimír GOLLÁŇ***

učitel odborných předmětů gastronomických a
potravinářských oborů na Integrované střední škole Cheb

CHARAKTERISTIKA OMÁČEK A JEJICH DĚLENÍ

➤ Charakteristika a použití:

- jsou důležitou **součástí teplé a studené kuchyně**
- jsou specifickým druhem příloh, jimiž pokrmy doplňujeme a zvýrazňujeme
- teplé a studené omáčky se od sebe liší především chutí, kterou jim dodávají základní použité potraviny – vývar, mléko, koření, zelenina

➤ Dělení omáček:

✓ **Teplé**

- k vařenému hovězímu masu – koprová, okurková, rajčatová
- základní – **bílé** (bešamel, veloute), **hnědé** (španělská, rybí)

✓ **Studené**

- majonézové (tatarská, remuládová)
- krycí rosolové

PŘÍPRAVA OMÁČEK - OBECNĚ

Příprava **teplých** omáček

- **světlou jíšku rozředíme a rozvaříme** příslušným vývarem (B, C, rybí)
- omáčky **provařujeme nejméně 1 hodinu**, pro jejich jemnost, chuť a hustotu
- ochucené a provařené omáčky **přecedíme**
- pokud je součástí omáčky mléko, nejdříve je společně provaříme a potom okyselíme, aby se omáčky nesrazily
- omáčky **zjemňujeme máslem, smetanou, žloutky**
- do procezených omáček **vkládáme různé chuťové doplňky** – kopr, křen, podle nich mají omáčky název, dále je pak již nevaříme
- pokrmy omáčkami přeléváme
- omáčky podáváme vždy ve správné teplotě

PŘÍPRAVA OMÁČEK

Kvalita omáček závisí:

- **na správném zahuštění**
- **na správném provaření**
- **na správném dochucení**

BÍLÉ OMÁČKY

Základní bílé omáčky

✓ *Bešamel*

- světlá jíška zalitá mlékem, provařená, zjemněná smetanou, cezená, ochucená solí, bílým pepřem a muškátovým oříškem

✓ *Veloute*

- světlá jíška zalitá vývarem, provařená, cezená, ochucená solí a bílým pepřem

✓ *Holandská omáčka*

- žloutky a vývar šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí, přidáme plátky másla, citrónovou šťávu, bílý pepř, sůl, worcester a zlehka promícháme

HNĚDÉ OMÁČKY

Základní **hnědé** omáčky

připravují se **z tmavší jíšky**, kterou rozvaříme silným vývarem „A“

Španělská omáčka

- připravíme si **tmavý zeleninový základ se slaninou**, zaprášíme jej hladkou moukou a orestujeme
- zalejeme **vývarem „A“ a červeným vínem**
- důkladně provaříme, přecedíme, pasírujeme a zjemníme máslem

HNĚDÉ OMÁČKY

Základní hnědé omáčky

Omáčka Demiglacé

- nadrobno nakrájené kosti a masové odřezky osmahneme dohněda na tuku, přidáme krájenou kořenovou zeleninu, cibuli a celé koření
- mírně podlijeme vývarem a dusíme do husté vydušeniny zalejeme telecím vývarem a vaříme několik hodin
- dochutíme, cedíme, pasírujeme
- omáčku používáme jako masový výtažek k zesilování omáček a některých druhů polévek

STUDENÉ OMÁČKY

Příprava **studených** omáček

- hlavní úlohou studených omáček je doplnit, zlepšit a zpestřit chuť nevýrazných pokrmů
- důležitou surovinou je nejčastěji majonéza, kterou můžeme nahradit zakysanou smetanou nebo bílým jogurtem
- vložky do studených omáček musí být jemně krájené, sekané, nastrouhané, lisované
- konzistenci ředíme např. převařenou studenou vodou, nebo nálevem z okurek

MAJONÉZA

Příprava základní majonézy

- je to **omáčka francouzského původu**, která nám slouží k přípravě studených omáček, marinád a salátů
- k její přípravě používáme **čerstvé žloutky**, vejce (žloutky) chlazená či nakládaná jsou k výrobě nevhodná , dále používáme **olej, sůl, ocet**
- žloutky mírně **osolíme** a za stálého **šlehání** postupně **přidáváme olej**, nejprve po kapkách, později praménkem, pak **přidáme ocet** a opět olej, šleháme do husté hmoty
- hotová majonéza má být homogenní hustá hmota, lesklá, pastovitá, bez vzduchových bublin, bude nám připomínat hustý vanilkový pudink

PŘÍČINY SRAŽENÍ MAJONÉZY

- rozdílná teplota surovin
- špatný technologický postup
- přesycení žloutků olejem v počáteční fázi
- přesycení žloutků olejem v závěrečné fázi
- teplá nádoba, ve které majonézu šleháme
- změna směru míchání v počáteční fázi

NÁPRAVA SRAŽENÍ MAJONÉZY

- ✓ sraženou majonézu **v salátech** (bramborový) již **nelze napravit**
- ✓ ve vhodné nádobě s kulatým dnem **začneme šlehat žloutky s olejem**
- ✓ po našlehání žloutkového základu **přidáváme po malých částech majonézu sraženou**
- ✓ vše **vymícháme v hustou hmotu**

MAJONÉZA VAŘENÁ

Vařená máslová majonéza

- **masový vývar + žloutky + hladká mouka + citrónová šťáva + sůl** – rozmícháme a vše dobře uvaříme ve vodní lázni do husté hmoty
- po zhoustnutí **přidáme máslo, worcesterovu omáčku** a vymícháme do vychladnutí
- tento druh vařené majonézy používáme v uzavřeném stravování (např. vojenské útvary – nebezpečí salmonely), nebo z úsporných důvodů, kdy ji přidáváme do majonézy původního složení
- nevýhoda: velmi brzo na povrchu osychá

KRYCÍ ROSOLOVÉ OMÁČKY

- ✓ používáme **ve studené kuchyni** k přelévání – krytí pokrmů
- ✓ pro dobré zatuhnutí **přidáme** do omáčky **tekutý rosol nebo aspik**
- ✓ k jejich přípravě používáme vývar z těch pokrmů, které chceme přelévat – drůbeží rosolová omáčka – vývar „C“
- ✓ nejčastěji **používáme omáčku Veloute**, kterou **ochutíme a zjemníme smetanou**, do ještě teplé omáčky **vmícháme rosol nebo aspik**
- ✓ tyto omáčky **můžeme dále dochucovat** např. bílým vínem, nebo přibarvovat např. rajčatovým protlakem