



TEPLÉ OMÁČKY

Lektorka: Vlasta VIČANOVÁ
Gastronomická akademie o.s.



Omáčky teplé

- ✓ Charakteristika omáček
- ✓ Rozdělení omáček
- ✓ Suroviny na výrobu omáček
- ✓ Zahušťování omáček
- ✓ Omáčky k hovězímu masu
- ✓ Bešamelová omáčka
- ✓ Velouté
- ✓ Španělská omáčka
- ✓ Omáčka Demiglance
- ✓ Holandská omáčka
- ✓ Příprava pracoviště na výrobu omáček
- ✓ Pomůcky na výrobu omáček



Charakteristika omáček

- Česká kuchyně je proslulá velkým množstvím omáček
- Omáčky jsou velmi oblíbeným pokrmem
- Omáčka je přílohou
- Doplňujeme jimi různé pokrmy (vařená a pečená masa, grilované pokrmy, jídla na rožni a roštu, Fondue).
- Zvyšují energetickou a biologickou hodnotu.
- Stále více žádány jsou omáčky silné, vychucené, ale bez velkého množství tuku, dobře provařené a ne příliš husté.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Rozdělení omáček

Omáčky dělíme následovně:

1. omáčky teplé a studené,
2. omáčky bílé a hnědé,
3. omáčky základní dělíme dále na:
 - omáčky hrubé bílé (bešamelová, velouté, telecí, drůbeží, rybí),
 - omáčky hrubé hnědé (španělská, Demiglas, rajská),
 - omáčky teplé – jemné a bílé (holandská),
 - omáčky studené – jemné a bílé (majonéza),



evropský
sociální
fond v ČR



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Vývary - základní fond

- Základem pro dobrou omáčku je silný vývar, kterému říkáme fond.
- Připravujeme ho z drůbků, z telecích kostí, z hovězích žeber. Tento základní vývar zesílí omáčky i šťávy.
- Aby byla zachována typická chuť té které omáčky nebo šťávy, nesmíme je smíchat.



Zásady přípravy omáček

- Suroviny na přípravu omáček: tuk, hladká mouka, výpeky a vývary z masa, kostí a zeleniny, mléko, smetanu, vejce, zeleninu, sůl, koření a natě.
- Barvu omáčky a chuť je dána základem – použité suroviny, jeho opečení
- Zjemňování omáček – smetana, máslo, žloutky
- Ochucení omáček – ocet, víno, citron, cukr, sůl, koření
- Provaření omáček je důležitou součástí přípravy.
- Špatně provařená omáčka má špatnou chuť, vůni i konzistenci
- Smetanu v omáčce nikdy nevaříme



evropský
sociální
fond v ČR



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Zásady přípravy omáček

- Při dokončování omáček můžeme na závěr přidat některé přísady: houby, okurky, kapari, křen nebo zelené natě
- Pokud přidáváme do omáčky žloutky nesmí již omáčka vařit (sražení)
- Při dochucování smetanové omáčky octem nejdříve vše řádně provaříme a potom teprve dochucujeme
- Při podávání maso omáčkou přeléváme
- Na jednu porci dáváme zpravidla 150 g omáčky
- Omáčky doplňujeme: brusinkami, rozinkami, povidly, sušenými švestkami, mandlemi, ořechy apod.
- Na zvýraznění chuti a barvy přidáváme do některých omáček i zkaramelizovaný cukr.

Zahušťování omáček



příprava kvásku

Zahuštění jíškou nebo zásmazkou - při přípravě jíšky se snažíme snižovat množství tuků. Na kvalitu omáčky má značný vliv délka prováření jíšky. Doba varu jíšky je minimálně 20 minut. Čím delší je doba prováření jíšky tím lepší je kvalita omáčky.

Zahuštění kváskem (zálivka z mléka nebo smetany a mouky) – tento způsob se používá při přípravě některých krajových omáček a při přípravě pokrmů v domácnosti.



kvásek

Zahušťování omáček

- **Zahuštění bramborovou nebo kukuřičnou moukou**
– tento způsob se používá většinou jen při přípravě pokrmů na asijský způsob.
- Bramborovou nebo škrobovou mouku rozmícháme většinou ve vodě a nalijeme do vroucího základu.
- Neprovařujeme šťáva nebo omáčka je zahuštěná ihned.
- Na zahuštění používáme pikantních, chuťově výrazných základů.



evropský
sociální
fond v ČR



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Chyby při vaření omáček

Velice často se dopouštíme při přípravě omáček některých chyb:

- nejčastěji jsou omáčky husté a málo provařené,
- do jíšky se používá velké množství tuku, který se během přípravy přepaluje a omáčka je pak těžká a tučná,
- na dochucování používáme velké množství cukru,
- větší poměr mrkve v základu zkresluje chuť omáčky.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚŠTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Příprava pracoviště na výrobu omáček

Příprava pracoviště patří k důležitým činnostem, protože zajišťuje hladký průběh výrobního procesu. Vždy je nutné promyslet postup práce.

1. Dle plánu práce a rozdělení pracovních činností zjistíme, jaké omáčky a kolik porcí se bude připravovat.
2. Normování dle vlastních kalkulací nebo Receptur teplé kuchyně popř. studené kuchyně.
3. Příjem surovin z příručního skladu popř. hlavního skladu (příjemka zboží).
4. Příprava sporáku, pracovního místa a pomůcek.
5. Uchovávání omáček po uvaření (vodní lázeň, šoker).



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Pomůcky

Důležitá je i příprava pomůcek na vaření. Připravíme si:

1. Kastrol přiměřené velikosti, dle množství porcí.
2. Vařečku na míchání jíšky a omáčky.
3. Metlu na šlehání potřebnou k rozšlehání jíšky s tekutinou.
4. Podle množství omáčky cedník nebo špičák na scezení a případné prolisování základu.
5. Gastronádobu na scezenou omáčku.
6. Nože a dřevěné nebo umělohmotné prkénko na krájení surovin.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Omáčky k hovězímu masu

- Omáčky jsou u nás velmi oblíbené. Podávají se hlavně k vařenému hovězímu masu.
- Doplnujeme je různými druhy knedlíků, různě upravenými bramborami, těstovinami, no-ky apod.
- Nejčastěji se připravují omáčky: koprová, rajčatová, houbová, cibulová a okurková.



Rajčatová omáčka

- Na tuku osmahneme kořenovou zeleninu, cibuli, přidáme divoké koření a rozlámanou skořici, přisypeme hladkou mouku a uděláme světlou zasmažku.
- Přidáme rajčatový protlak, zalijeme prochladlým vývarem a pečlivě rozšleháme.



Rajčatová omáčka



- Rozšlehaný základ uvedeme od varu a dobře provaříme.
- Omáčku dochutíme solí, octem, cukrem a přecedíme.
- Omáčku podáváme k vařenému hovězímu nebo vepřovému masu.
- Vhodné přílohy – houskové knedlíky, vařené těstoviny, dušená rýže.



Houbová omáčka

- Na tuku osmahneme cibulku.
- Přidáme mouku, pepř, drcený kmín a připravíme světlou zasmažku.
- Zalijeme prochlazeným vývarem a mlékem, mírně osolíme, pečlivě rozšleháme a dobře provaříme.
- Ke konci varu omáčku zjemníme smetanou, přikyselíme octem, procedíme a přidáme na plátky nakrájené a na másle osmažené houby.
- Omáčku povaříme a podáváme s hovězím, telecím nebo vepřovým masem.
- Vhodná příloha – houskové knedlíky, vařené brambory, dušená rýže, vařené těstoviny.



Koprová omáčka - příprava



vmíchání kopru

Z tuku a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme vývarem, rozšleháme, přidáme mléko, osolíme a dobře provaříme.

Sterilovaný kopr bez nálevu nebo jemně nasekaný kopr svaříme s octem a vlijeme do omáčky. Přidáme smetanu. V části mléka rozšleháme žloutky, vlijeme do omáčky, přidáme máslo a společně provaříme.

Dochutíme solí a cukrem.

Omáčku podáváme připravujeme na hovězí maso vařené, vařená nebo zastřená vejce.

Vhodná příloha – houskové knedlíky, vařené brambory.



zastřené vejce

Cibulová omáčka - příprava

- Na tuku zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme drcený pepř, zasypeme moukou a připravíme zlatavou zasmažku.
- Zasmažku zalijeme prochladlým vývarem, rozšleháme, osolíme a provaříme.
- Omáčku přecedíme a dochutíme solí.
- Připravujeme na vařené hovězí nebo vepřové maso.
- Vhodná příloha – vařené brambory.



Omáčka smetanový křen

- Světlou zasmažku, zalijeme prochlazeným vývarem a mlékem, dobře rozmícháme, přidáme muškátový oříšek, osolíme a provaříme.
- Před koncem varu přidáme smetanu, dochutíme solí, cukrem a přidáme nastrouhaný křen, a máslo. (Příliš ostrý křen je vhodné spařit vodou).
- Podáváme s vařeným hovězím nebo vepřovým masem popř. zastřenými vejci.
- Vhodná příloha – houskové knedlíky.



Bešamel

- Do horkého tuku přidáme hladkou mouku a připravíme světlou zasmažku. Zalijeme trochou studené vody, rozšleháme a přidáme mléko
- Jíšku s mlékem rozšleháme, povaříme, osolíme a přidáme muškátový oříšek.
- Z této základní omáčky vycházíme při přípravě dalších omáček.
- Z bešamelu vycházíme při přípravě různých omáček, hlavně národních.



základ na omáčku

Ze základní bešamelové omáčky vycházíme při přípravě dalších omáček:

Bohemia – bílé víno, libeček, šalotka a šunka.

Cibulová – cibule dušená na másle, smetana.

Krémová – smetana, máslo a žloutky.

Polská – kysaná smetana, citrónová šťáva, fenykl, křen.

Velouté

- Velouté jsou bílé krémové omáčky. Přípravou se podobají bešamelové omáčce díky stejnému základnímu postupu.
- Příprava: světlá jíška z másla a hladké mouky - ředíme vývarem, provaříme a zjemníme žloutky a smetanou.
- Podle druhu použitého vývaru dělíme omáčky na rybí velouté, drůbeží velouté, hovězí velouté či zeleninové velouté.
- Ze základní omáčky se dále vychází při přípravě dalších mezinárodních omáček jako je Ciboulette, Česká houbová, Francouzská, Kaparová nebo Krevetová.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Španělská omáčka - espagnole

Španělská omáčka je používána v mezinárodní kuchyni.

- Zeleninový základ osmahneme, přidáme hladkou mouku.
- Přidáme nakrájenou slaninu, bobkový list, tymián, celý pepř a sůl.
- Jíšku zalijeme vývarem a červeným vínem.
- Omáčku vaříme 2 hodiny, pak přidáme rajčatový protlak a citrónovou šťávu.
- Hotovou omáčku procedíme.
- Španělská omáčka je základem dalších omáček.
- V modernější úpravě je to hnědá, základní omáčka z tmavé jíšky a hovězího vývaru. Vaříme ji 1 – 2 hodiny, pak přecedíme a znovu vaříme 1 hodinu.



evropský
sociální
fond v ČR



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Odvozeniny španělské omáčky

Ze španělské omáčky vycházíme při přípravě dalších omáček.

Do základní omáčky přidáváme další ingredience :

- **Česká jalovcová** – jalovec, hříbky dušené na slanině.
- **Madeira** – madeirské víno a divoké koření.
- **Pepřová** – hrubě drcený pepř.
- **Zvěřinová** – silný zvěřinový vývar, červené víno.
- **Ženevská** – sardelové máslo, červené víno, dušené žampiony a nasekaná petrželka.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Omáčka Demiglance

- Nadrobno nasekané telecí a hovězí kosti, telecí nožičky, čerstvé masové odřezky osmahneme na tuku a přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a koření.
- Vaříme pomalým varem 5 hodin. Po odstranění tuku ji vaříme i druhý den několik hodin.
- Omáčku pak procedíme a necháme vychladnout. Správně připravená omáčka demiglance se dá krájet. Je to silný masový výtažek.

- Odvozeniny od omáčky Demiglance:

Česneková – osmažená cibule a česnek, na nudličky nakrájená šunka, uzený jazyk, dušené žampiony.

Česká česneková – osmažená cibule a česnek, smetana.

Mikulovská vinařská – červené víno, dušené žampiony, hroznové víno.

Zvěřinová – výtažek ze srnčího masa a kostí, drcený pepř a rybízový rosol.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Holandská omáčka

- Holandská omáčka je světlá až krémově žlutá hladká omáčka jemné vůně a chuti po čerstvém másle, vaječných žloutcích, použitém vývaru a koření. Místo vývaru používáme vodu s octem nebo víno.
- Žloutky s vínem ušleháme ve vodní lázni do pěny, pomocí metličky opatrně vmícháme máslo. Ochutíme pepřem, solí a šťávou z půlky citronu. Tímto je krémová holandská omáčka hotová.
- Holandskou omáčku podáváme teplou ihned po přípravě. Výborně se hodí k minutkám, k přelévání zeleniny, zejména pak k bílému chřestu.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz

Odvozeniny holandské omáčky

Z této základní bílé holandské omáčky vycházíme při přípravě dalších omáček.

Různé omáčky získáme přidáním dalších ingrediencí:

- **Bernaise (berníz)** – bernská omáčka nadrobno krájená petrželka, estragon a kerblík.
- **Choron (šoron)** – rajčatový protlak.
- **Maltézská** – pomerančová šťáva a kůra.
- **Mušelín** – šlehaná smetana.
- **Šalvějová** – vývar ze šalvěje a bílé víno.
- **Suvorov** – bernská omáčka dochucená lanýži.

Použité zdroje

Sestavila Vlasta Vičanová
Foto Ing. Vítězslav Vičan

Jako předloha pro některé části prezentace sloužila - Technologie přípravy pokrmů (učebnice pro střední odborná učiliště a pro hotelové školy) díl 1 – 5, autor Hana Sedláčková a Pavel Otoupal.

Děkuji za pozornost

Vlasta VIČANOVÁ
Gastronomická akademie o.s.

GASTRONOMICKÁ



AKADEMIE o.s.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



OPERAČNÍ PROGRAM
LIDSKÉ ZDROJE
A ZAMĚSTNANOST

PODPORUJEME
VAŠI BUDOUCNOST
www.esfcr.cz