**Kontrolní test – Omáčky**  **ŘEŠENÍ**

1. Napište význam omáček.

*Omáčky jsou specifickým druhem příloh. Doplňujeme jimi různé druhy pokrmů (suché a pokrmy s málo výraznou chutí). Zlepšují chuť a zvyšují energetickou a biologickou hodnotu pokrmů.*

2. Jak omáčky rozdělujeme?

*Teplé omáčky*

*- zahuštěné zásmažkou, bílé (bešamel, velouté), hnědé (dem glace, španělská)*

*- zahuštěné žloutky (holandská omáčka)*

*- k vařenému hovězímu masu (koprová, rajčatová, žampionová)*

*Studené omáčky – majonézové, rosolové krycí omáčky, speciální tabulové omáčky*

3. Uveďte alespoň 5 zásad pro přípravu omáček.

* *omáčky zahušťujeme zásmažkou*
* *omáčky vaříme nejméně 1 hodinu*
* *omáčky s mlékem nejdříve provaříme a potom okyselíme*
* *před dokončením omáčku přecedíme, zjemníme, dochutíme*
* *po přecezení můžeme přidat chuťové doplňky*

4. Popište přípravu základních omáček:

*Bešamelová omáčka:* *Světlou máslovou zásmažku naředíme mlékem, ochutíme solí, bílým pepřem, muškátovým květem, provaříme, přecedíme.*

*Velouté omáčka:* *Světlou máslovou zásmažku naředíme vývarem, osolíme, provaříme, přecedíme. Podle druhu použitého vývaru se omáčka nazývá, např. rybí velouté, telecí, drůbeží…*

*Holandská omáčka:* *Do vývaru přidáme žloutky a za stálého šlehání zahříváme ve vodní lázni do zhoustnutí, zjemníme máslem, dochutíme solí, bílým pepřem a citronovou šťávou. Omáčka nesmí přejít varem.*

5. Charakterizujte omáčky k vařenému hovězímu masu.

*Omáčky k vařenému hovězímu masu se podávají většinou s vařeným hovězím masem, ale je možné k nim podávat například i vařené vejce nebo jiné potraviny. Při jejich přípravě nepoužíváme maso, ale pouze základ zaléváme vývarem.*

6. Uveďte alespoň 6 omáček k vařenému hovězímu masu.

*Koprová omáčka, rajčatová omáčka, cibulová omáčka, žampionová omáčka, smetanový křen, okurková omáčka.*

7. Omáčky zjemňujeme: *mlékem, smetanou, žloutkem, máslem*