



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Studené omáčky

Sojová omáčka

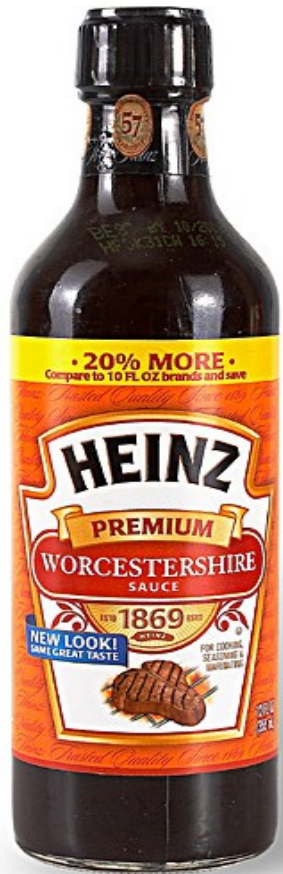


- vyrábí se kvašením rozdrčených sójových bobů, rozdrčené pražené pšenice, vody a soli



- základní přísada asijských pokrmů

Worcestrová omáčka



- aromatické a pikantní tekuté koření tmavohnědé barvy a výrazně sladkokyselou chuti



- vyrábí se podle jedinečného a stále tajného receptu ve velkém od roku 1873

Ústřicová omáčka



- delikátní hnědá čínská omáčka s výraznou vůní



- používá se k ochucení různých pokrmů např. z masa, ryb, zeleniny i hub, kterým propůjčuje vůni moře

Tabasco



- je připravované z velmi až pálivě ostré, malé červené papričky "Tabasco pepper"



- zraje až 3 roky v dubových sudech
- je neodmyslitelnou součástí populárního koktejlu "Bloody Mary"

Italský dressing



olivový olej, vinný ocet
medo citronová šťáva,
česnek, oregano,
bazalka, kmín a fenykl



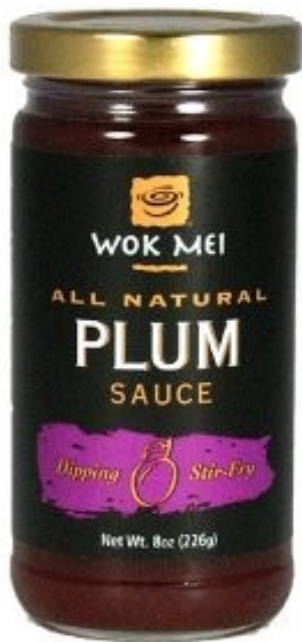
Francouzský dressing



- plnotučné hořčice, slunečnicová olej, sůl, pepř



Švestková omáčka



- charakteristická výraznou ovocnou a sladkokyselou chutí



Chilli omáčka



2 typy:

- **Čínský styl** - chilli koření, sůl, ocet a má ostrou vůni
- **Singapurský a malajský** - směs pálivé, sladké a slané chutě, bývá ještě dochucená zázvorem, česnekem a povařením s vinným octem



Salsa



- nevařená pikantní, ostrá omáčka
- příloha ke kukuřičným lupínkům - chipsům, nebo jsou součástí náplní tortil

Kečup



- v roce 1872 jej poprvé vyrobil podle vlastního, dodnes chráněného receptu H. J. Heinz



Hořčice plnotučná



- U nás je nejprodávanějším druhem hořčice.

Hořčice křemžská

- Má ostřejší "křenovou" chuť dosaženou kombinací koření a dvou druhů hořčičného semena.



- Černé hořčičné semeno je přidáváno pouze drcené (nikoliv mleté), což zajišťuje její typický vzhled.

- Při výrobě se hořčice smíchává s vínem nebo kyselou šťávou z nezralých hroznů, solí a kořením.

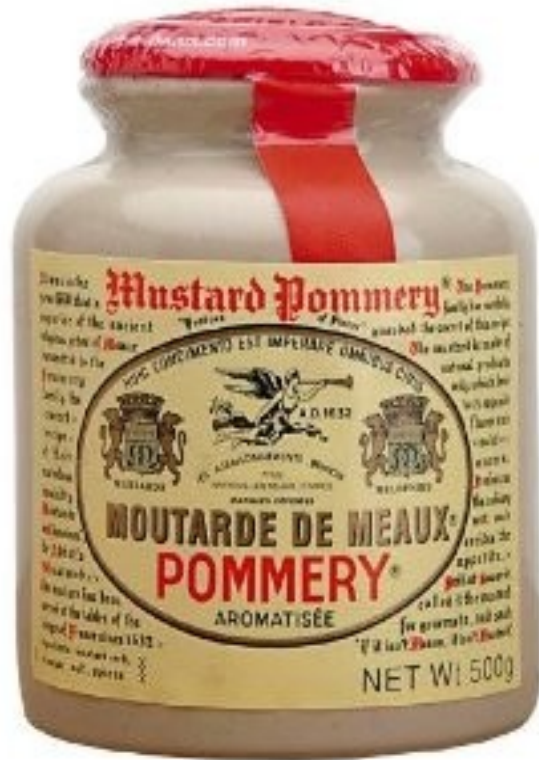
Dijónská hořčice



- Tato klasická francouzská hořčice se doporučuje ke steakům a grilovaným pokrmům.



Hořčice Meaux



- Doporučuje se ke studenému masu, uzeninám či pečenému mletému masu.

Francouzská hořčice (Hořčice Bordeaux)

- Při výrobě se míchá hořčice s octem a cukrem, paragonem a s dalším kořením a bylinek.



- Vzniká tak mírná sladkokyselá chuť doporučující se ke studeným masům a uzeninám.

Anglická hořčice



- Vyrábí se z bílé hořčice a někdy se smíchává s pšeničnou moukou a kvůli barvě ještě s kurkumou.

Americká hořčice



- Její chuť je nasládlá. Američané ji převážně používají jako součást Hot dogu.

- Vyrábí se z bílých hořčičných semen, octa, cukru, koření a kurkumy.



Tatarská omáčka

- Jedna z nejoblíbenějších omáček u nás
- Podává se nejčastěji k smaženým jídlům





Majonéza

- nevařená omáčka ušlehaná ze žloutků čerstvých vajec, jemného olivového oleje, ochucená citrónovou šťávou, solí a pepřem





Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vypracoval: Mgr. Alexandr Burda