



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_52_INOVACE_11_14

TÉMATICKÁ OBLAST:PŘEDBĚŽNÉ A TEPELNÉ ÚPRAVY

TÉMA: KOPROVÁ OMÁČKA

DATUM:20.1.2013

AUTOR: Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

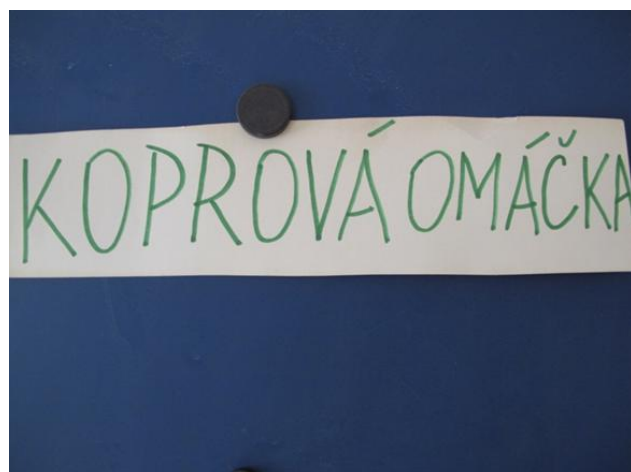
OBOR VZDĚLÁNÍ:STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

ANOTACE: Materiál je určen k výuce odborných předmětů . Žáci se seznámí s předběžnou přípravou, zásadami a tepelnou úpravou potravin při přípravě koprové omáčky.

ZDROJE:

Obrázky:

1-35 autor Mgr. Anna Macíčková



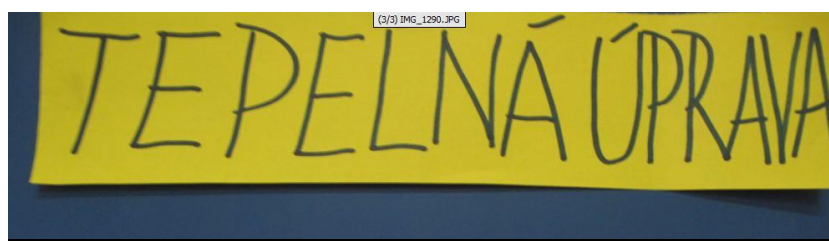
KOPROVÁ OMAČKA

1



BEZ MASÝ POKRM

2



TEPELNÁ ÚPRAVA

3

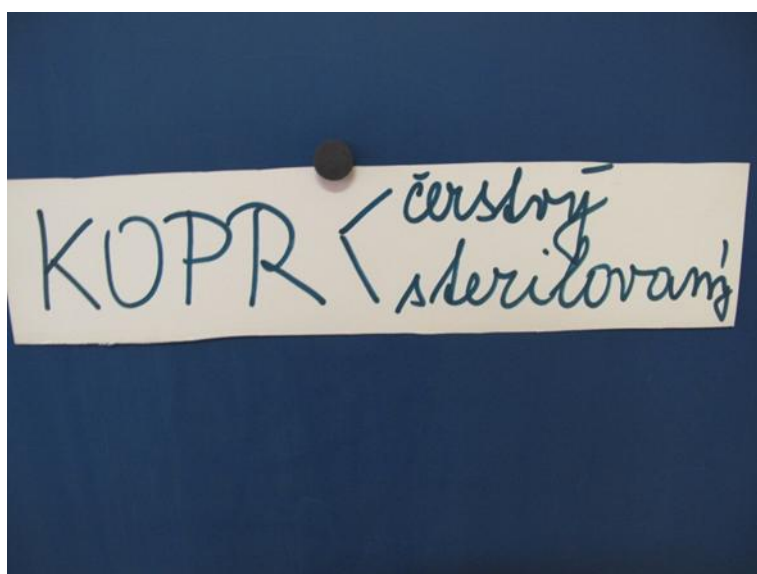


VĚŘENÍ

4



5



6



7



8



musí se převařit, ať se omáčka nesrazí.

Z jíšky připravíme bešamel:



9



10



11

Bešamel je jíška zalitá mlékem:



12 rozežřejeme tuk



13



14 přidáme mouku hladkou



15 orestujeme mouku



16 zalijeme mlékem = **BEŠAMEL**



17 rozšleháme a provaříme



18



19 bešamel scedíme



20 jsou v něm hrudky



21



22



23 přidáme kopr – čerstvý nakrájený



24



25



26 octem



27 cukrem a solí



28 zjemnit smetanou



29 zjemnit máslem

Shrnutí:



30

A bešamel přecedit, pokud v něm jsou hrudky.



31



32

Omáčka musí být sladkokyselá:



Stručný postup:



34 a spojit s koprem



35

Kyselý ocet sráží mléko v omáčce, sražená omáčka je řídká, hrudkovitá.

Otázky pro upevnění učiva

1. Jaká je tepelná úprava koprové omáčky?

- a) Dušení
- b) Smažení
- c) Pečení
- d) Vaření

2. Podtrhni, které suroviny do omáčky patří:

Sůl, vajíčko, ocet, krupice, kmín, mouka hrubá, namočené rohlíky, mouka hladká, strouhanka, majoránka, olej, mrkev, cibule, mléko, česnek, máslo, muškát, kopr, petrželová nať, smetana, mrkev.

3. Podtrhni suroviny , kterými koprovou omáčku dochucujeme:

Hořčicí, cukrem, pepřem celým, octem, kmínem, moukou hladkou, tymiánem, majoránkou, pažitkou, pepřem mletým, vegetou, česnekem, solí, muškátem, anýzem, bobkovým listem.

4. Koprovou omáčku řadíme mezi :

- a) polévky
- b) bezmasé pokrmy
- c) přílohy
- d) saláty
- e) doplňky

5. Omáčku provařujeme:

- a) Půl hodiny
- b) 10 minut
- c) Víc jak 1 hodinu

6. Karotka je zahuštěná

7. Vyber správné možnosti : Co je bešamel?

- a) Jíška zalitá vodou
- b) Základní bílá omáčka
- c) Jíška zalitá mlékem
- d) Základ na polévky
- e) Základ na maso