**Dělení omáček:  
  
Podle teploty  
 -   teplé  
 -   studené**

**Podle barvy  
 -   bílé  
 -   hnědé**

**Podle způsobu zahuštění  
 -   jemné - zahuštěné žloutky  
 -   hrubé - zahuštěné moukou**

**Omáčky základní**  
**1. hrubé, bílé -**    
Připravujeme je z máslové jíšky, kterou zalijeme v případě bešamelu mlékem a provaříme, můžeme dále zjemnit, ochucujeme většinou solí, cukrem a muškátovým květem, dále ochucujeme a doplňujeme dle potřeby. Pokud tuto omáčku používáme k zapékání, připravíme ji hustší. Tato základní omáčka se používá na přípravu dalších omáček.

**Bešamel -** je to světlá máslová jíška rozředěná mlékem a dochucená solí a muškátovým květem. Z této základní omáčky připravujeme některé další omáčky

**Mornay**- hustá bešamelová omáčka smíchaná se žloutky a strouhaným parmezánem, používá se k zapékání.

**Veloute -** je to světlá máslová jíška rozředěná vývarem a podle použitého vývaru má omáčka název, vývar musí být čistý a chuťově výrazný. Tato základní omáčka se používá na přípravu dalších omáček.  
  
[2 .hrubé hnědé](http://papu.ssss.cz/w/kp/p/te/h/omacky/omacky%20hrube%20-%20hnede.htm) –

**Španělská -** na rozehřátém tuku osmahneme kořenovou zeleninu a cibuli, přidáme hladkou mouku a připravíme zásmažku, přidáme na kostky nakrájenou slaninu, tymián, bobkový list, celý pepř, sůl, zalijeme vývarem a červeným vínem, vaříme asi 2 hodiny, v průběhu vaření odstraňujeme tuk a pěnu, poté omáčku procedíme a vaříme opět asi 2 hodiny, necháme za občasného míchání vychladnout a druhý den opět důkladně provaříme s rajským protlakem a citrónovou šťávou. Uvařenou omáčku procedíme a uchováváme na další přípravu.

**Rajčatová – francouzská -** roztopíme slaninu nakrájenou na kostky, přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a orestujeme, zaprášíme hladkou moukou a po promíchání přidáme rajčatový protlak, vše osmahneme a zalijeme vývarem, sůl, cukr, bobkový list, pepř, česnek, citrónová šťáva, důkladně provaříme a přecedíme, poté opět důkladně provaříme, nakonec zjemníme máslem, podáváme k těstovinám, masům atd.

[3. teplé jemné a bílé](http://papu.ssss.cz/w/kp/p/te/h/omacky/omacky%20teple%20-%20jemne.htm) –

**Holandská omáčka-** zahušťuje se pomocí žloutku, omáčkám zahušťovaným tímto způsobem se říká  jemné. Vhodnou nádobu s vývarem a žloutky umístíme do vodní lázně a mícháme tak dlouho, dokud nám směs nezhoustne, pak přidáme plátky syrového másla, lehce promícháme a dochutíme citrónovou šťávou, mletým bílím pepřem a podle potřeby dosolíme, uchováváme ve vodní lázni při teplotě asi 50°C. V dnešní době se používá na přípravu holandské omáčky sypký polotovar. Připravenou omáčku můžeme používat i na přípravu dalších omáček

[4. studené jemné a bílé](http://papu.ssss.cz/w/kp/p/te/h/omacky/omacky%20studene%20-%20jemne.htm) –

**Vinaigrette**  
tato omáčka je velmi rozšířená v mezinárodní kuchyni, někdy se používá název "bylinková omáčka" ve studeném vývaru bez tuku rozpustíme sůl a cukr, ocet, zamícháme hořčici, drobně rozsekanou zelenou petrželku nebo pažitku a jemně nakrájené okurky a cibuli, do směsi za stálého míchání přiléváme olej. Připravenou omáčku můžeme používat i na přípravu dalších omáček

**Majonéza**  
pravá majonéza je francouzského původu, v kuchyni má mnohostranné využití a i když v poslední době je někdy ze zdravotních důvodů nahrazována jogurtem nebo některými jinými výrobky, je stále nepostradatelná. Jakost hotové majonézy záleží na kvalitě použitých surovin a na správném technologickém postupu přípravy.

**Základní majonéza** - žloutky mírně osolíme, rozmícháme a za stálého míchání pomalu přidáváme olej, pokud směs začne houstnout přidáme ocet nebo citrónovou šťávu a olej můžeme začít přidávat rychleji, je vhodné dodržovat váhy surovin dle receptur

**Omáčky připravované ze základní majonézy**  
**Tatarská** - majonéza, hořčice, ocet, sůl, bylinky, mletý bílý pepř, worcester, v naší kuchyni dále ještě okurky a cibuli, někdy bílé víno  
**Ďábelská** - majonéza, kečup, chilli, červené víno, sůl, cukr, citrónová šťáva

**5.** [**Krycí omáčky**](http://papu.ssss.cz/w/kp/p/te/h/omacky/omacky%20kryci.htm) **–**

Krycí omáčky se používají ve studené kuchyni na přelévání různých pokrmů, aby krycí omáčky na povrch dobře tuhly využívá se na jejich přípravu vývarů s dobrou rosolovací schopností nebo se používá želatina, hotové omáčky před používání ohříváme ve vodní lázni, stanou se opět tekuté, vývar volíme podle druhu přelévaného pokrmu, ty musí být dobře vychlazené. Používáme krycí omáčky několika barev – bílé, žluté, růžové atd.

**Bílá krycí omáčka**

z mouky a másla připravíme zásmažku, zalijeme vývarem, přidáme očištěné žampióny a provaříme, poté scedíme a zjemníme sladkou smetanou, sůl, mletý pepř, rosol

**Žlutá krycí omáčka**

bílá krycí omáčka, před dokončením přidáme žloutek

**Růžová krycí omáčka**

bílá krycí omáčka, rajčatový protlak, mletá paprika

**Hnědá krycí omáčka**

omáčka Demi – glace, červené víno, lanýže, vše důkladně provaříme a přidáme tekutý rosol

[**Omáčky k hovězím masům**](http://papu.ssss.cz/w/kp/p/te/h/omacky/omacky%20k%20hovezim%20masum.htm)

Tyto omáčky se podávají většinou s vařeným hovězím masem, ale je možné k nim podávat například i vařené. Při jejich přípravě nepoužíváme maso ale  zaléváme je vhodným vývarem.

**Koprová omáčka -**připravíme si zásmažku, zalijeme ji vývarem a mlékem, sůl, zjemníme smetanou, přidáme ocet, přecedíme, kopr přebereme, opláchneme a nasekáme, spaříme zbylou částí octa a přidáme do omáčky, dochutíme a zjemníme máslem

**Rajčatová omáčka -**orestujeme kořenovou zeleninu a cibuli, přidáme divoké koření, skořici, zasypeme hladkou moukou a orestujeme, přidáme rajčatový protlak a zalijeme vývarem, rozšleháme a provaříme, dochutíme solí, octem, cukrem a zjemníme máslem, přecedíme a provaříme.

**Okurková omáčka -**cibulový základ, drcené nové koření, hladká mouka, orestujeme, zalijeme vývarem a mlékem, sůl, provaříme, zjemníme smetanou, cukr, ocet a přecedíme, nakrájíme oloupané kyselé okurky, orestujeme na tuku a dáme do omáčky, provaříme a dochutíme

**Žampiónová omáčka smetanová -**cibulový základ, hladká mouka, orestujeme , zalijeme vývarem a mlékem, sůl, provaříme, zjemníme smetanou, ocet, přecedíme, přidáme očištěné, nakrájené, orestované žampióny, dochutíme