**Otázky**

## Proč maso před jeho dušením nejdříve zprudka opékáme?

## Z jakého důvodu, při přípravě většiny klasických českých omáček, restujeme zeleninový základ dozlatova?

## Jakým způsobem můžeme zahustit omáčku

## Když připravujeme zeleninový základ z mrkve, celeru, petržele a cibule, v jakém pořadí budeme restovat zeleninu?

## Maso, které se rozhodneme dusit vždy nakrájíme na menší pravidelné kostky

## V čem spočívá dušení masa?

## Proč při přípravě zeleninového základu omáček nejdříve opečeme maso a až potom zeleninu?

## Co znamená, když z rozpáleného oleje začne pomalu stoupat lehký bílý kouř?

## Jakou teplotu zvolíme při dušení masa, když chceme dosáhnout měkkého ale stále šťavnatého masa?

## Vnitřní tuk v mase je při dušení žádoucí, je nositelem jeho šťavnatosti a chuti.

## Co z masa očistíme před dušením?

## Obecně platí, že čím pomaleji a při nižší teplotě budeme maso dusit, tím šťavnatější zůstane, ale o to delší bude čas jeho přípravy.

## Z jakého důvodu je důležité nakrájet zeleninu do základu na stejně velké kusy?

## Na jakou teplotu si nastavíme pánev nebo troubu při prudkém opékání masa?

## Jaký postup zvolíme při prudkém opékání masa na pánvi?

## Jak je nejlepší restovat zeleninu do základy, když chceme dosáhnout rovnoměrně orestované zeleniny dozlatova?

## Proč je důležité maso před jeho opékáním důkladně osušit?

## Co se stane, když zeleninový základ připálíme?

## Jaké druhy masa jsou nejvhodnější pro techniku dušení?

## Jaké jsou hlavní výhodou dušení při nižší teplotě?