**Tomatová omáčka**

* Největší vliv na chuť výsledné omáčky bude mít kvalita rajčatového pyré a loupaných rajčat.
* Přirozená chuť plně uzrálého rajčete je sladko-kyselá, a proto je důležité vybírat produkty právě s takovou chutí.
* Ve výčtu ingrediencí u kvalitního rajčatového pyré by měly být jen rajčata. Ostatní přísady jako například kyselina citronová nejsou žádoucí.

**Základ tomatové omáčky**

* K přípravě základu tomatové omáčky budeme potřebovat olivový olej, cibuli nebo šalotku, česnek a kvalitní rajčatové pyré.
* Cibulový základ pomalu zpěníme tak, aby nezískal žádnou barvu a cibule si zachovala svoji přirozenou sladkou chuť.
* Cibulový základ restovaný při příliš vysoké teplotě získá tmavou barvu a nahořklé aroma, které přebije přirozenou chuť rajčat.

**Vaření rajčat a dochucování**

* Loupaná rajčata je dobré zbavit jadýrek, ta totiž při delším vaření hořknou a zanechala by v omáčce nežádoucí příchuť.
* Po přidání rajčat do základu omáčku vaříme bez přiklopení asi 45 minut.

**Variace tomatové omáčky**

* Finální chuť tomatové omáčky můžeme obměňovat přidáváním různých ingrediencí, jako je například mrkev, řapíkatý celer nebo bílé víno, do jejího základu.
* Chuť tomatové omáčky můžeme při jejím dochucování také zvýraznit použitím různých aromatických látek, jako je například olivový olej, uzená sůl, nebo skořice.

**Máslová omáčka**

* Klasická máslová omáčka obsahuje tři základní ingredience, šalotku, bílé víno a máslo.
* Bílé víno by mělo být suché s lehkou a svěží kyselinou.
* Máslo by mělo být co nejstudenější a nakrájené na kostky, abychom ho mohli přidávat postupně.

**Příprava máslové omáčky**

* Prvním krokem je zredukování vína s najemno nakrájenou šalotkou, tomuto základu se také říká gastride (gastrýd).
* Na omáčku připravenou z 200 gramů másla budeme potřebovat 30 gramů šalotky a 100 ml vína.
* Studené máslo přidáváme postupně, aby teplota omáčky nepřekročila 58 °C, při vyšší teplotě by se rozpojila.
* Máslové omáčce s malým množstvím smetany přidané do základu se říká beurre blanc nantais (bér blank nantés).

**Udržování a servírování**

* Máslovou omáčku si můžeme připravit dopředu, musíme ji ale udržovat při teplotě okolo 50 stupňů.
* Když omáčka vychladne na teplotu pod 30 °C, máslo ztuhne a při ohřívání už nevytvoříme emulzi.
* Jestliže omáčku zahřejeme na teplotu nad 58 °C, tuk v másle se oddělí a ztratí svou krémovou konzistenci.

**Jak zachránit rozpojenou omáčku**

* Omáčku, ve které se začíná oddělovat tuk, energicky vyšleháme se lžící studené vody, nebo smetany.
* Omáčku, která se rozdělila, můžeme zachránit jejím postupným vyšleháváním s malým množstvím smetany.

**Variace máslové omáčky**

* Přidáváním různých surovin do vinného základu můžeme vytvořit mnoho variací základní máslové omáčky.
* Bílé víno můžeme jednoduše nahradit červeným a vytvořit tak další klasickou omáčku, které se říká beurre rouge.
* Dalším klasickým způsobem, jak obměnit základní omáčku, je do ní na závěr přidat různé druhy bylinek nebo ochucených olejů.

**Holandská omáčka**

* Tři základní ingredience holandské omáčky jsou čerstvé vaječné žloutky, máslo a tekutinu obsahující kyselost.
* Vaječné žloutky obsahují nezbytný lecitin a protein, což jsou dvě látky, které mají schopnost na sebe navázat tuk a vytvořit tak emulzi.
* Na přibližně 120 ml celého nebo přepuštěného másla budeme potřebovat 1 vaječný žloutek.

**Příprava kyselé redukce**

* Tekutina obsahující kyselost může být vinný ocet, bílé víno nebo citrón, nebo jejich kombinace.
* Kyselou redukci můžeme přidat do základu ke žloutkům, nebo nakonec při dochucování.
* Když preferujeme jemnější kyselou chuť, použijeme do základu jen suché bílé víno s obsahem kyselosti.

**Příprava žloutků – základ holandské omáčky**

* Základ holandské omáčky, kterému se také říká sabayon, tvoří žloutky vyšlehané s tekutinou a zahřáté nad vodní lázní.
* Žloutky vyšleháme s tekutinou, na 1 žloutek jí budeme potřebovat 15 ml, tedy 1 polévkovou lžíci.
* Žloutky nejdříve vyšleháme metličkou, dokud nezdvojnásobí svůj objem, až potom je umístíme nad vodní lázeň a vyšleháme je do husté a nadýchané konzistence.

**Glace a jak ho připravit**

* Hotový tmavý vývar je základem pro tak zvané glace (glejs), což není nic jiného než silně zredukovaný vývar.
* Glace připravíme tak, že tmavý vývar přivedeme k mírnému varu a necháme redukovat, čímž z vývaru vlastně necháme vypařovat vodu.

**Co je to demi-glace a jak ho připravit**

* K přípravě demi-glace si musíme nejdříve připravit tak zvanou sauce espagnole (sós espaňol), nebo-li omáčku espagnole.
* Demi-glace (demi-glejs) potom připravíme tak, že stejné množství sauce espagnole a stejné množství tmavého vývaru smícháme v hrnci a zredukujeme na polovinu.
* Výsledná konzistence omáčky by měla být taková, aby rovnoměrně pokryla zadní stranu lžíce.

**Variace glace a demi-glace**

* Demi-glace je jednou z 5 základních omáček a z jeho základní verze můžeme připravit širokou škálu jeho derivací, jako je například omáčka Bordelaise.
* Zjemnění chuti a lesk hotového demi-glace dosáhneme vmícháním studeného másla do hotové horké omáčky.

**Bešamel a druhy jíšky**

* K přípravě základního bešamelu potřebujeme máslo, mouku a mléko.
* Bešamel je lepší připravovat z plnotučného mléka pro plnější chuť a konzistenci.
* Barva použité jíšku bude mít vliv na výslednou chuť a barvu bešamelu.

**Příprava mléka pro bešamel**

* Mléko pro přípravu bešamelu připravíme jeho zahříváním s aromatickými ingrediencemi, jako je cibule a muškátový oříšek.
* Mléko vždy zahříváme postupně a na mírném ohni.
* Po zahřátí necháme mléko ještě 15 minut stát společně s aromatickými ingrediencemi, aby se chutě uvolnili do mléka.

**Příprava bešamelu a jeho dochucování**

* Bešamel připravíme tak, že ochucené zahřáté mléko zahustíme jíškou.
* Mléko do jíšky nelejeme najednou, ale postupně po dávkách a pravidelně mícháme.
* Bešamel vaříme na mírném ohni alespoň 15 minut a dochutíme solí a bílým pepřem.

**Variace bešamelu**

* Aromatické látky pro základní bešamel jako je cibule a muškátový oříšek můžeme doplnit například česnekem, bobkovým listem nebo hřebíčkem.
* Do základního bešamelu můžeme přidávat další ingredience jako je například sýr a vytvořit tak variace základního bešamelu.
* Mléko v bešamelu může být nahrazeno smetanou, čímž vytvoříme základ pro širokou škálu smetanových omáček.

**Skladování a ohřívání bešamelu**

* Omáčky zahuštěné jíškou vytvářejí při chladnutí škraloup, proto přímo na jejich povrch volně položíme potravinářskou fólii.
* Bešamel ohříváme na mírném ohni a v rendlíku s malým množstvím vody nebo vývaru.
* Při ohřívání bešamel pravidelně mícháme.

**Velouté omáčka**

* K přípravě velouté omáčky potřebujeme mouku a máslo, tedy jíšku a vývar.
* Velouté připravíme tak, že základní světlý vývar zahustíme jíškou a necháme povařit.
* Přidáním různých aromatických ingrediencí do základního velouté připravíme širokou škálu jeho variací.

**Příprava velouté omáčky**

* Výsledná hustota omáčky závisí na poměru jíšky a vývaru a liší se podle toho, jaké jídlo připravujeme a jakou hustou požadujeme.
* Obecně ale platí, že jedna polévková lžíce másla a jedna polévková lžíce mouky zahustí 250 ml vývaru.
* K přípravě velouté můžeme použít různé druhy světlých vývarů, jako je například kuřecí, telecí, zeleninový nebo rybí vývar.

**Dochucování a obohacování velouté omáčky**

* Pro zvýraznění chuti a jemnosti můžeme do teplé omáčky vmíchat studené kousky másla, nebo můžeme přilít trochu smetany.
* Chuť a konzistenci velouté omáčky můžeme také zvýraznit přidáním směsi žloutku a smetany, které se říká liasion.
* Všechny suroviny k obohacení velouté omáčky vždy přidáváme těsně před servírováním, aby se nám omáčka ohříváním nerozdělila.

**Skladování a ohřívání velouté omáčky**

* Při skladování v lednici přikryjeme povrch omáčky napřímo potravinářskou fólií, abychom zabránili vytváření škraloupu.
* Omáčku ohříváme postupně na středním plamenu za pravidelného míchání.

**Variace velouté omáčky**

* Výslednou chuť velouté omáčky můžeme obměnit přidáním různých aromatických ingrediencí.
* Aromatické ingredience můžeme přidat do másla buď hned na začátku, nebo po přidání vývaru do jíšky.
* Výhodou přidání aromatických ingrediencí na začátku přímo do másla je, že jejich pozvolným restování se lépe uvolní jejich chuť a vůně

**Jíška a jak s ní pracovat**

* Jíšku připravíme vařením tuku a mouky v poměru 1:1
* Do horké tekutiny vždy přidáváme studenou jíšku, do horké jíšky vždy přidáváme studenou tekutinu.
* Jíška připravená z jedné polévkové lžíce mouky a jedné polévkové lžíce másla zahustí cca 250 ml tekutiny.

**Jak připravit bílou jíšku**

* Bílou jíšku vaříme přibližně 1–2 minuty a neměla by získat žádnou barvu
* Bílá jíška má vyšší zahušťovací schopnost.

**Jak připravit světlou jíšku**

* Světlou jíšku vaříme přibližně 4–6 minut a výsledná barva by měla světle oříšková.
* Čím déle jíšku vaříme, tím menší má zahušťovací schopnost, ale získává na výraznější chuti.

**Jak připravit tmavou jíšku**

* Tmavou jíšku vaříme přibližně 10–15 minut a výsledná barva je tmavě hnědá.
* Zahušťovací schopnost tmavé jíšky je nižší než u světlé jíšky, ale její chuť je výrazně oříšková.