**25.4.**

**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.
**Příčiny srážení majonézy** - většinou se jedná o nevhodnou teplotu
                                           jedné nebo obou základních surovin,
                                           teplotu použitého nádobí nebo špatné
                                           šlehání.
**Náprava sražené majonézy** - připravíme novou majonézu a sraženou
                                              do ní postupně přidáváme.
**Uchovávání majonézy** - uchovávat se dá jen základní majonéza,
                                      protože neobsahuje žádné přísady, majonézu
                                      dáme do čisté skleněné nebo porcelánové
                                      nádoby a přikryjeme alobalem.

**Ve VS se nesmí používat nevařená majonéza, jelikož příprava vařené majonézy je složitější, je vhodnější používat vždy majonézu průmyslově připravenou.**

**26.4**

**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.

**Vařená majonéza**
do vhodné nádoby dáme vodu, žloutky, ocet a sůl a šleháme ve vodní lázni do zhoustnutí, necháme vychladnou a do prochladlého základu zvolna přidáváme olej. Připravenou omáčku můžeme používat i na přípravu dalších omáček .

**Omáčky připravované ze základní majonézy:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Remuládová**majonéza, citrónová šťáva, nasekané kapary, kyselé okurky, hořčice, sůl, mletý bílý pepř, kaviár. |  |
| **Tatarská**majonéza, hořčice, ocet, sůl, bylinky, mletý bílý pepř, worcester,v naší kuchyni dále ještě okurky a cibuli, někdy bílé víno.**27.4.** |  |
| **Bernská**majonéza, kapary, cibulová šťáva, estragonové lístky, petrželová nať,nastrouhané okurky, sůl, ocet, worcester, bílý pepř, promícháme.**28.4.** Základní omáčky k hovězím masům Tyto omáčky sepodávají většinou s vařeným hovězím masem, ale je  možné k nim podávat například i vařené vejce nebo jiné potraviny. Při jejich přípravě nepoužíváme maso ale pouze základ zaléváme vývarem.[**Druhy omáček k hovězím masům:**](https://www.souhorky.cz/app/webroot/ftp/ucebnice/te/12rocnik/pracovni1/omackhovmasu.htm)**Koprová omáčka****Rajčatová omáčka****Cibulová omáčka****Játrová omáčka****Pórková omáčka****Okurková omáčka****Žampiónová omáčka smetanová** | **Švédská**očištěná jablka nakrájíme a dusíme v bílém víně, vychladíme a prolisujeme, přidáme ocet, cukr, sůl, pepř, worcester, nastrouhaný křena vmícháme do majonézy, přidáme šlehačku.**Ďábelská**majonéza, kečup, chilli, červené víno, sůl, cukr, citrónová šťáva. |

**29.4.**

**Napíšete technologický postup rajské omáčky**

 **koprové omáčky**