**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 křen a vmícháme do majonézy, přidáme šlehačku.  **Ďábelská** majonéza, kečup, chilli, červené víno, sůl, cukr, citrónová šťáva. |

**29.4.**

**Napíšete technologický postup rajské omáčky**

**koprové omáčky**