

в теплом месте. Разбавляют водой до состояния, в котором горчица свободно может проливаться из пластиковой бутылочки с дозатором.

5.2.2. Соусы на растительном масле

К этой группе соусов относятся майонезы. Растительные масла являются источником биологически активных непредельных жирных кислот (олеиновой, линолевой и др.), играющих важную роль в питании человека. При изготовлении холодных соусов и заправок на растительном масле биологическая ценность последнего не снижается; масло эмульгирует и поэтому легко усваивается.

Соус майонез (провансаль). Готовят из рафинированного растительного масла, горчицы, сырых яичных желтков и уксуса. Яичные желтки растирают с солью и горчицей. Для эмульгирования масло вливают в растертые желтки постепенно, тонкой струйкой, непрерывно размешивая. Уксус можно добавлять во время эмульгирования, чередуя его с маслом, или в конце, когда все масло эмульгировано.

Дисперсионной средой для масла служит вода желтков и уксуса, а эмульгатором — фосфатиды желтка и белки горчицы. Они адсорбируются на поверхности жировых шариков и образуют вокруг них защитный слой, что обеспечивает прочность эмульсии. Для эмульгирования масла применяют механическую взбивалку, миксер, а иногда взбивают его вручную.

Натуральный майонез, который производят на предприятиях общественного питания, содержит 77% жира (с учетом жира желтков). В кулинарной практике майонез для уменьшения жирности иногда готовят с белым соусом.

При изготовлении и хранении майонезов возможно разрушение эмульсии, сопровождающееся выделением масла. Для восстановления эмульсии растирают новую порцию желтков и горчицы и вводят в нее при постоянном перемешивании расслоившийся майонез. На расслоение майонеза влияет температура растительного масла. Если масло теплое, то расслоение может наступить уже в процессе взбивания. Если масло очень холодное, то на эмульгирование затрачивается много энергии. Оптимальная температура масла для эмульгирования 16...18 °С.

При хранении майонеза в открытой посуде поверхность его высыхает, происходят дегидратация эмульгатора и разрушение эмульсии. Под действием яркого света жиры окисляются, что тоже

приводит к расслоению эмульсии. Помимо этого, расслоение отмечается, если майонез хранится при повышенной (20...30 °С) и низкой (ниже -15 °С) температуре.

Майонез используют как соус для заправки салатов, приготовления холодных блюд, производных соусов, заправок для салатов и винегретов, а также подают к холодным закускам из рыбы, мяса и птицы.

При приготовлении производных соусов следуют общему принципу внесения добавок и наполнителей в майонез (приложение 1). Для смешивания с икрой, рыбой, сырами и прочими продуктами соблюдают пропорции 1:5, где 1 часть составляет добавка (тщательно измельченная или протертая) и 5 частей — майонез.

На основе майонеза готовят большой ассортимент производных соусов.

Майонез по-испански. Майонез смешивают с мелко нарубленной ветчиной, толченым чесноком, горчицей и красным перцем.

Майонез «Трианон». Майонез смешивают с томатным и луковым пюре, а также мелко нарезанными маринованными огурцами и перцем.

Майонез «Верди». Майонез смешивают со сметаной, мелко нарубленным луком и маринованными огурчиками.

Майонез по-тирольски. В майонез добавляют томатное пюре для приобретения им розовой окраски.

Майонез по-андалузски. К майонезу по-тирольски прибавляют мелко нарезанный болгарский перец.

Майонез по-богемски. Майонез смешивают с холодным соусом бешамель и французской горчицей.

Майонез «Казанова». Майонез смешивают с мелко нарезанными трюфелями, измельченными листьями эстрагона и мелко нарубленным желтком сваренного вкрутую яйца.

Рецепты

Майонез шантильи. Ингредиенты: густые сливки 100 г, корень хрена 75 г, майонез 75 г.

Сливки смешивают с тертым хреном и майонезом.

Майонез с зеленью. Ингредиенты: майонез 400 г, шпинат 50 г, зелень петрушки 20 г, укроп 10 г, соус «Южный» 20 г.

Шпинат, зелень петрушки, укроп припускают в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охлаждают, протирают через сито, соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный».

Пикантный соус. Ингредиенты: майонез 300 г, красная икра 75 г, креветки (консервы) 75 г, вареные белые грибы или шампиньоны 50 г.

Креветки и грибы мелко рубят, смешивают с другими компонентами. Подают к яйцам, сваренным вкрутую, постной говядине, дичи.

Майонез с хреном и яблоками. Ингредиенты: майонез 400 г, яблочное пюре 50 г (можно консервированное), хрен 50 г, лимонный сок по вкусу.

Майонез, яблочное пюре, хрен быстро смешивают, добавляют немного лимонного сока. Подают к карпу и соленой говяжьей грудинке.

Майонез с корнишонами. Ингредиенты: майонез 350 г, соус «Южный» 25 г, корнишоны 125 г.

Корнишоны мелко рубят, кладут в майонез, добавляют соус «Южный» и хорошо перемешивают. Подают к холодным мясным и рыбным блюдам.

Ароматизированный майонез. Ингредиенты: майонез 750 г, столовая горчица 100 г, зелень петрушки 50 г, зеленый лук 50 г, анчоусы 30 г, лимонный сок 20 мл.

Петрушку, зеленый лук, анчоусы мелко рубят и смешивают с остальными компонентами.

Майонез с томатом и сладким стручковым перцем. Ингредиенты: майонез 130 г, томат-пюре 50 г, стручковый перец (подготовленный) 25 г, соус «Южный» 5 г, соль по вкусу.

Томат-пасту кипятят и, когда она остынет, хорошо перемешивают с майонезом. Затем добавляют соус «Южный», сладкий стручковый перец, который перед закладкой нужно промыть в холодной воде, обсушить на сите, удалить семена и очень мелко нарезать. Кладут соль и еще раз осторожно перемешивают.

Этот соус хорошо сочетается с различными мясными и рыбными блюдами.

Соус равигоп холодный. Ингредиенты: майонез 150 г, измельченная зелень петрушки 10 г, мелко нарубленный лук-резанец 25 г, пряные травы 10 г, мелко нарубленный лук-шалот 30 г, мелко нарубленные каперсы 10 г, мелко нарубленный анчоус 10 г, немного измельченной лимонной цедры.

Майонез смешивают со всеми перечисленными составляющими.

Соус готовят на основе майонеза небольшими порциями, используя наполнители в малых количествах, которые в измельченном виде находятся на холодной горке.

Ароматизированный холодный томатный соус. Ингредиенты: майонез 350 г, кетчуп 100 г, копченый шпик 50 г, репчатый лук 75 г, зелень тимьяна 5 г, паприка 2 г, петрушка 5 г, соль.

Шпик нарезают кубиками, кладут мелко нарезанный лук, пассеруют на шпике, охлаждают. Добавляют в майонез кетчуп, зелень тимьяна, паприку, соль и рубленую петрушку. Ароматизированный майонез смешивают с ранее приготовленной смесью лука и шпика. Подают к мясным и рыбным салатам.

Соус грибиш. Ингредиенты: яйца, сваренные вкрутую, 3 шт., оливковое (или подсолнечное) масло 50 мл, горчица 5 г, уксус винный 60 мл, корнишоны маринованные 3 шт., каперсы 25 г, мелко нарезанные листья петрушки 20 г, нарезанный свежий эстрагон 10 г, кервель 2 г.

Подготовленные продукты в измельченном виде находятся на холодной горке для быстрого приготовления соусов в небольшом количестве при заказе.

Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы, отделяют желтки от белков. Желтки измельчают вилкой до кашицеобразной массы и смешивают с горчицей. Далее вводят тонкой струйкой уксус, затем — растительное масло, все время помешивая желтки, чтобы получалась масса, напоминающая майонез.

Мелко шинкуют маринованные огурчики-корнишоны, яичный белок, каперсы и добавляют их в соус. Туда же вводят и мелко на рубленную зелень свежей петрушки и эстрагона. Рекомендуется на 1...2 ч поставить соус грибиш в холодильник для приобретения более насыщенного вкуса. Перед подачей соус еще раз перемешивают, украшают кервелем, эстрагоном и несколькими каперсами.

Соус майонез с желе. Этот соус готовят тремя способами.

Первый способ. Ингредиенты: мясной, куриный или рыбный бульон 700 мл, масло подсолнечное 300 мл, желатин 20...25 г, уксус 3%-й (или лимонная кислота) 50 мл.

В горячий бульон вводят желатин, размоченный в холодной воде. Когда желатин растворится, процеживают бульон. В охлажденный, но не застывший бульон добавляют подсолнечное масло и непрерывно взбивают венчиком 25...30 мин, пока не образуется однородная белая масса. Во время взбивания в соус добавляют уксус или лимонную кислоту.

Второй способ. Ингредиенты: соус майонез 300 г, желе-бульон 700 мл.

В незастывшее желе-бульон (см. первый способ) добавляют соус майонез и тщательно взбивают венчиком.

Третий способ. Ингредиенты: соус майонез 300 г, желе-бульон 450 мл, соус белый 250 г, уксус 3%-й 50 мл.

Незастывшее желе-бульон смешивают с охлажденным белым соусом, соусом майонез, уксусом и тщательно взбивают венчиком.

Соус используется для заливания холодной рыбы, филе домашней и дикой птицы.