



# Яєчно- масляні соуси



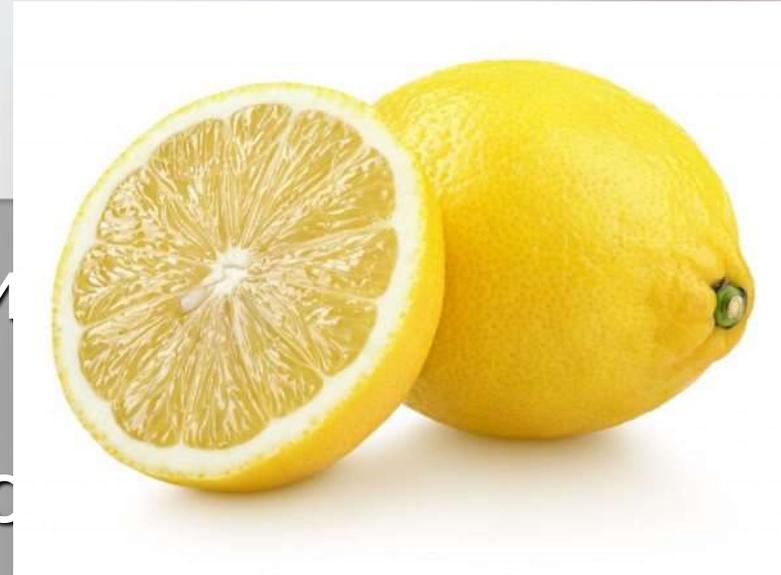
В дану групу соусів  
входять:

- гарячі – яйцево-масляні соуси (теплі)
- холодні – на рослинній олії, оцеті, желе.





Жири не можуть збуджувати діяльність травних залоз тому до цих соусів необхідно додавати смакові речовини (органічні кислоти або лимонний сік)



# Яично-масляные соусы рекомендуются к блюдам из нежирных продуктов:



- - из овощей;
- - из рыбы тощих пород (треска, судак, хек и т.д.)
- - из молодого мяса (цыплята, телятина)



# Что входит в состав

- Основной соуса является смесь яичных желтков и масла.



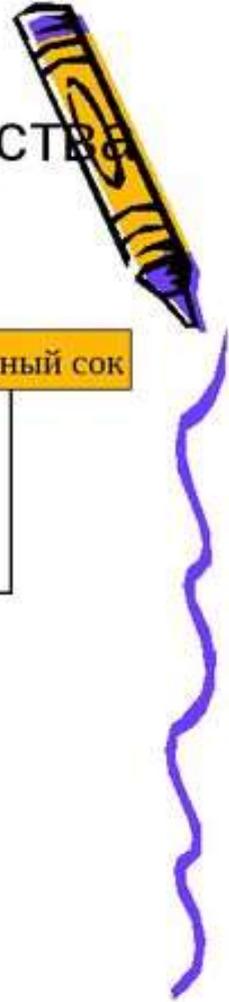
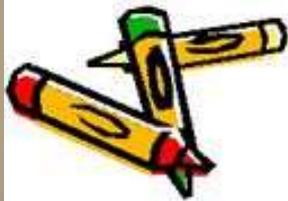
# Основной соус

Основным  
соусом является  
**голландский  
соус.**





## Технологическая схема производства соуса голландского



# Производные голландского соуса:

## ■ Соус голландский с каперсами



- каперсы прогревают в рассоле и измельчают, добавляют к готовому соусу. рекомендуют к блюдам из рыбы.





# Соус польский Соус сухарный

сливочное масло нагревают до  $t=70^{\circ}\text{C}$  и добавляют мелко нашинкованные сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки или укропа, соль и лимонную кислоту и прогревают.

сливочное масло растапливают и прогревают до образования коричневого осадка, процеживают и соединяют с обжаренными мелко дробленными сухарями. Заправляют солью и лимонной кислотой. Рекомендуют к отварным овощам.



## Соус «Муслин»

- смешивают взбитые сливки и голландский соус. Подают к рыбе и овощам



## Соус «Нуазет»

- разновидность голландского соуса. Готовят с добавлением прогретого на среднем огне до светло-коричневого цвета.





# Холодные соусы. Соусы на растительном масле

- Основным технологическим приемом для этих соусов является смешивание сырых желтков с растительным маслом для получения эмульсии типа "масло в воде".





К этой группе соусов относятся майонез и его производные, а также заправки для салатов и сельди. Подают их к холодным блюдам и закускам из рыбы, нерыбных продуктов моря, из мяса, птицы, овощей.



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

приготовления соуса майонез



# Соус «Тысяча островов»



Для приготовления соуса Тысяча островов мелко нарубленный зеленый сладкий перец, лук и петрушку смешивают. К полученной смеси добавляют кетчуп, майонез и винный уксус, и перемешивают до однородного состояния.



## Соус «Тартар»

классический холодный соус французской кухни из сваренного вкрутую желтка, растительного масла и зелёного лука.



## Дижонский соус



- с горчицей и взбитыми сливками



# Можно приготовить целый ряд производных соусов от майонеза натурального:

- Майонез с зеленью (равигот)
- Майонез с хреном
- Майонез с томатом (шарон)
- майонез с белым соусом (с мукой пассерованной и на обезжиренном бульоне)
- майонез со сметаной, желе, зеленью

