

Лекція 2. 2. Технологія соусів та салатних заправок



Слово “соус” прийшло до нас з французької мови в XVII столітті. Походить воно від латинського кореня “саль” – сіль. Звідси назва соусів у мексиканській кухні: сальса.

Значення соусів у харчуванні

Соуси використовують при виробництві і подаванні страв

Значення соусів у харчуванні

Поліпшують смак і аромат
готових страв

Поліпшують харчову цінність і
збільшують калорійність
деяких страв

Соуси збагачують
страви харчовими речовинами

Соуси виготовлені на
бульйонах мають велику кількість
екстрактивних речовин і
тому сприяють збудженню апетиту

Соуси дозволяють різноманітнити
за смаком страви, які готуються із
одного й того
ж продукту, таким чином
розширюють асортимент

Соуси використовують для
оформлення багатьох страв



Історія розвитку соусів

Період	Назва	Технологія приготування
До XV століття	Підливки, відвари, м'ясний сік	До основних продуктів додавали приправи, сіль, воду і кип'ятили
XV – XVI століття	Муковники (гриби в муковнику)	До підлив, відварів, м'ясного соку додавали борошно
XVI–XVII століття	СОУСИ – гарніри, відвари, заправки	Уварювання соку (цибуля, журавлина) з використанням меду і борошна
XVIII–XIX століття	Французькі соуси (“кумберлан”, “бешамель”, “міронтон”)	Сучасна технологія виробництва соусів, але без використання томатів. Червоні соуси готували на концентрованому коричневому бульйоні

Роль соусів у кулінарії



- ▶ соусом поливають або підливають основний продукт;
- ▶ у соусах тушкують продукти;
- ▶ під ним запікають рибу, м'ясо, овочі;
- ▶ застосовують їх при приготуванні фаршів;
- ▶ заправляють перші страви;
- ▶ подають до страв окремо в металевих чи фарфорових соусниках по 25, 50, 75, 100 г соусу на порцію.

Підбір Соусів (соусна КОМПОЗИЦІЯ)



- бідні на жири страви (з відварної тріски, судака) слід подавати з соусом “Польський”, який збагачує страву жирами;
- соус сухарний підвищує енергетичну цінність страв з відварної капусти більш як у 2 рази;
- соуси, до складу яких входять хрін, гірчиця й цибуля, подають до страв не дуже гострих, таких як відварна яловичина, свинина;
- а соуси з грибів — до рисових або картопляних котлет, бабок;
- соус, до складу якого входять сметана і яйця, поліпшує смак овочевих страв і значно підвищує їх поживність;
- до м'ясних і рибних страв краще подавати соус з печерицями і щавлем;
- тушкування м'яса з гострими соусами сприяє переходу колагену в глютин і розм'якшенню м'яса

Класифікація соусів

В сучасній кулінарії асортимент соусів дуже різноманітний. Розрізняють соуси:

За температурою подавання: гарячі і холодні.

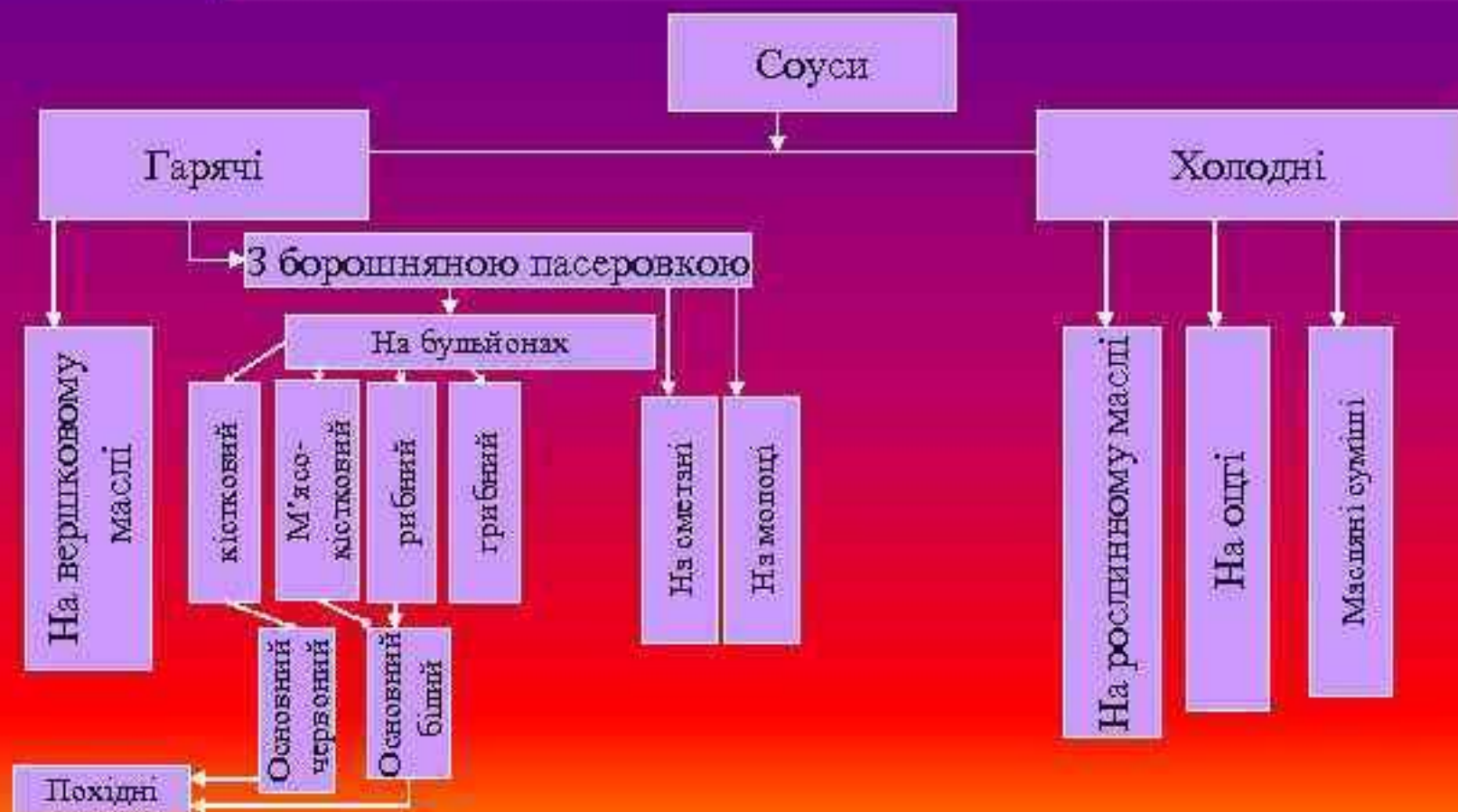
За рідиною основою: соуси на бульйонах, на молоці, розтопленому вершковому маслі, олії і оцті.

Соуси поділяють на дві групи: **із загущувачами і без загущувачів**.

За консистенцією: рідкі (для подавання до страв і тушкування), середньої густоти (для запікання), густі (для фарширування).

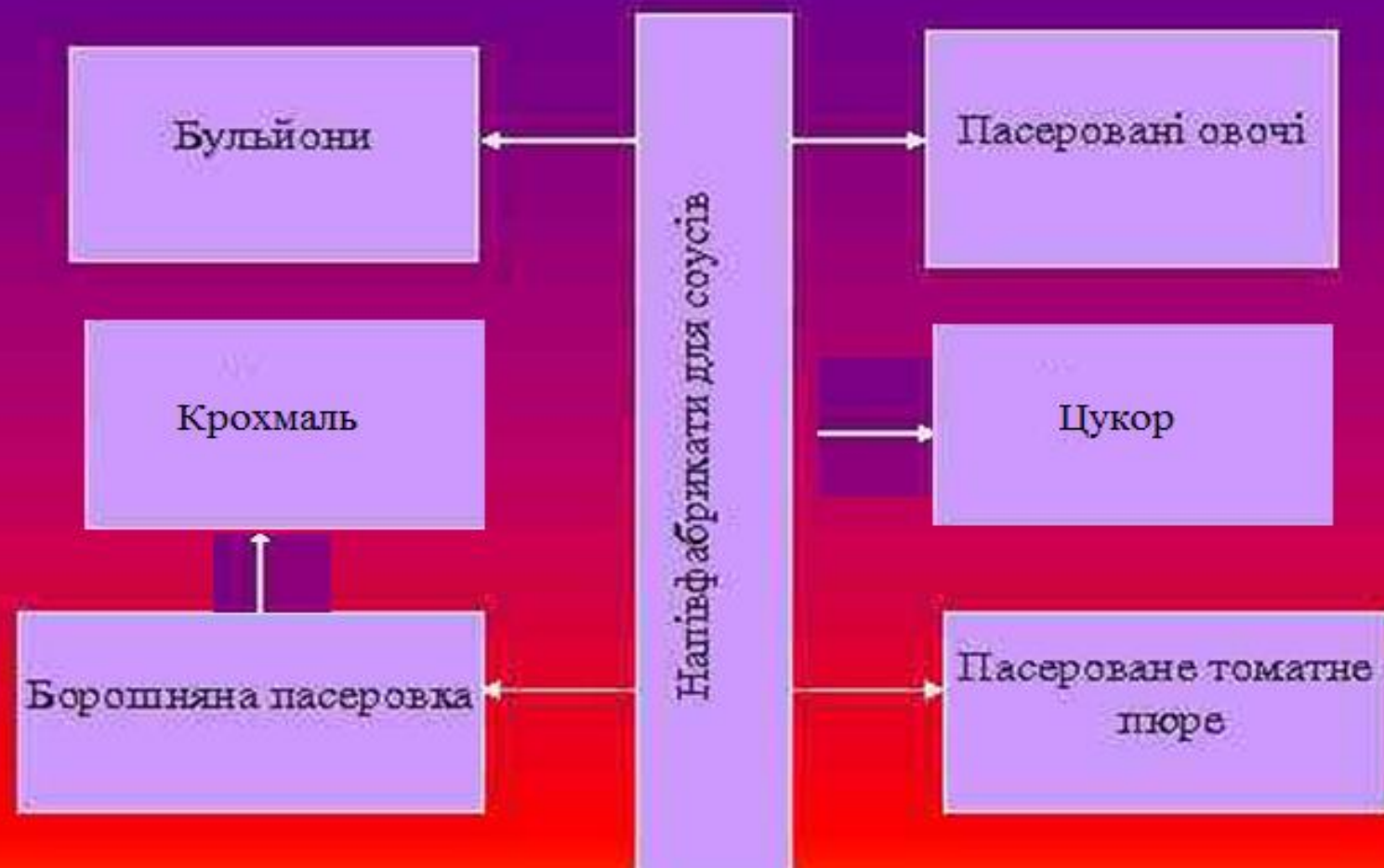
За кольором: червоні і білі (м'ясні соуси).

За технологією виготовлення: основні і похідні (різновиди основного).



Технологія напівфабрикатів для соусів

Основною сировиною для виготовлення соусів є борошно пшеничне, кістки, овочі, томатна паста чи томатне пюре, чи молоко, чи сметана, кулінарні жири, чи слив. масло, олія, приправи, спеції. Готові соуси зберігають на мармиті під кришкою, при температурі 75-80°C.



Напівфабрикати для соусів

Бульйони

Білий бульйон

Готують з м'ясних і курячих кісток, так само як для супів, але більш концентрованим (1,5 л води на 1 кг кісток)

Коричневий бульйон

Готують так само як для супів, але більш концентрованим (2,5 -3 л води на 1 кг кісток). Кістки обсмажують при температурі 160-170.

Концентрований бульйон

Готують з коричневого бульйону. Зварений бульйон випарюють до 1/8-1/10 об'єму.

Рибний бульйон

Готують концентрованим. Норма рибних харчових відходів. Для отримання 1 л готового бульйону Від 0,5 до 1 кг.

Пасерування борошна

Борошно додають до соусів для надання необхідної консистенції. Борошно пасерують з жиром і без жиру. На 1 кг борошна беруть 800 г жиру.

При пасеруванні борошна виникає часткова (при 120°C) чи повна (при 150°C) денатурація білків.

Червона пасеровка

використовують для виготовлення червоних соусів, інколи грибних. Частіше її готують без жиру. Борошно пасерують при температурі 130-150°C до світло-коричневого кольору при періодичному помішуванні.

Біла пасеровка

Використовують для виготовлення білих м'ясних соусів, соусів на рибному, грибному бульйонах, на молоці, сметані. Частіше її готують жировою. Температура пасерування 120°C.

Пасерування овочів

В рецептуру м'ясних червоних соусів входять морква, селера, петрушка, ріпчаста цибуля, а в рецептуру білих м'ясних і рибних соусів - цибуля і білі коріння. Овочі пасерують так само, як для супів при температурі 110 °C.

Пасерування томату

Пасерування в сотейниках з додаванням жиру (5-10% маси томата).

Томатне пюре перетирають через сито, вводять у розігрітий жир і пасерують, помішуючи, 30-35 хвилин. При виготовленні невеликої кількості соусів томатне пюре можна додати до овочів в кінці пасерування.



Біла борошняна пасеровка
(120 °C)



Червона борошняна
пасеровка (150 °C)



Використання борошняної
пасеровки для
приготування соусу

- При пасеруванні борошна здійснюється часткова (при 120°C) або практично повна (при 150°C) денатурація білків. Вони втрачають здібність до набухання і при з'єднанні з бульйоном (водою) не утворюють клейковину.
- Поява забарвлених продуктів і специфічного запаху пояснюється реакцією меланоїдиноутворенням.
- Як загусник можна використати крохмаль (модифікований кукурудзяний крохмаль), який надає соусам більш ніжної консистенції і підвищує енергетичну цінність соусу. При пастеризації відбувається його декстринізація, при цьому крохмальні зерна частково руйнуються і втрачають здібність до клейстеризації. Соуси отримують еластичними, неклейкими з приємним ароматом.

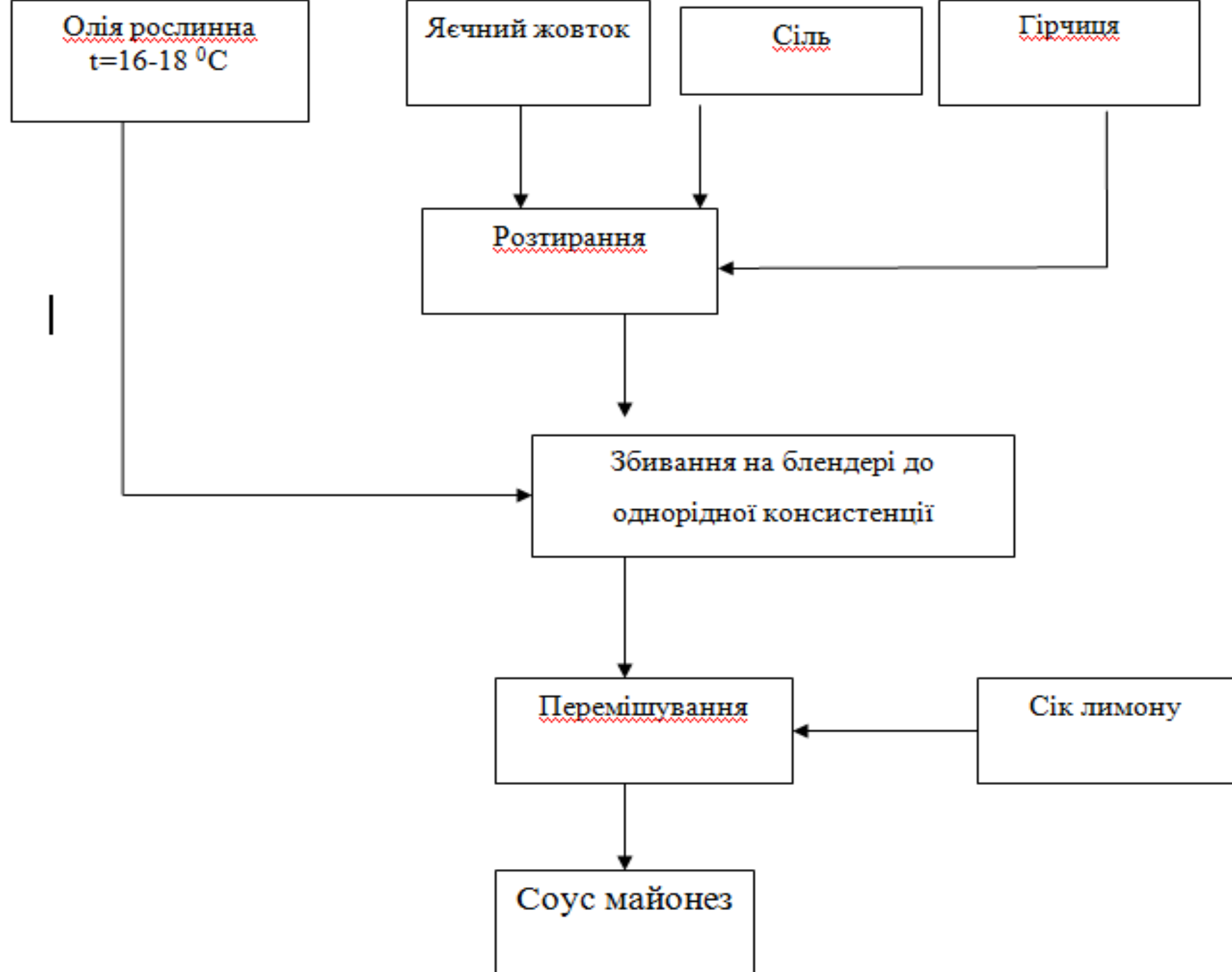
5 Класичних соусів (Mother Sauces)

1. **Майонез:** Олія, Жовтки яєць, гірчиця, сік лимону
2. **Голландський:** Вершкове масло, Жовтки яєць, сік лимону
3. **Бешамель (Білий соус):** борошно+вершкове масло (ру), масло, молоко, мускатний горіх, сіль
4. **Деміглас (Коричневий соус):** кістковий бульйон, мірпуа, лавровий лист, перець, сіль. Готується цілих 24 години!
5. **Томатний (Червоний соус):** томатна паста, подрібнені помідори без кісточок, стеблі томатів, олія, цукор, часник, базилік, сіль.



Майонез

Існують кілька цікавих теорій в історії виникнення майонезу, як результату емульсії з яєць та масла, і чому він став загальноновизнаною світовою приправою. Одна з них стверджує, що майонез виник після того, як французький **герцог де Рішельє** переміг англійців в іспанському порту **Маон**. Не маючи на кухні основи для традиційного соусу, шеф-кухар вирішив зробити його з доступних інгредієнтів. Він назвав свій новий соус "Mahonnaise" в честь перемоги герцога, а шеф-кухар в свою чергу проклав шлях до появи тисяч нових страв на основі цієї приправи.



Технологічна схема приготування соусу майонез



Збивають жовтки ізгірцичу



Додають сік лимону і сіль



Збивають, додаючи олію



Соус майонез (Mayonnaise) подають до:

Рибних страв та морепродуктів

Цибулі у фритюрі

Картоплі фрі

Заправляють салати

Бургерів та стейків

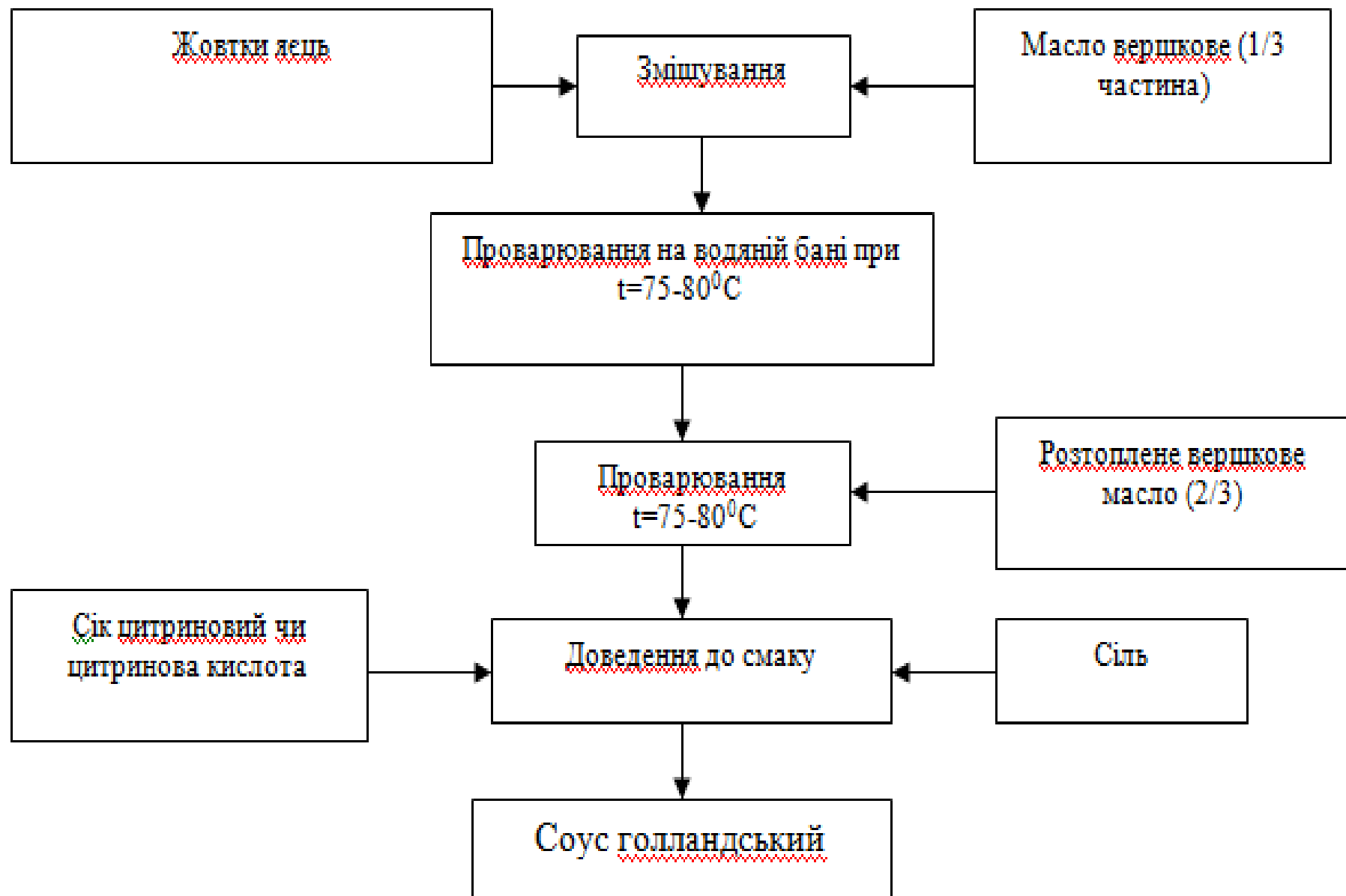
Похідні соуси майонезу:

Айолі (Aioli): майонез, часник.

Тартар (Tartar): майонез, брунуа цибуля, петрушка та мариновані огірки, каперси.

Ремулад (Remoulade): тартар соус, гірчиця, паприка, хрін.





Технологічна схема приготування соусу голландського



Розтоплення вершкового
масла



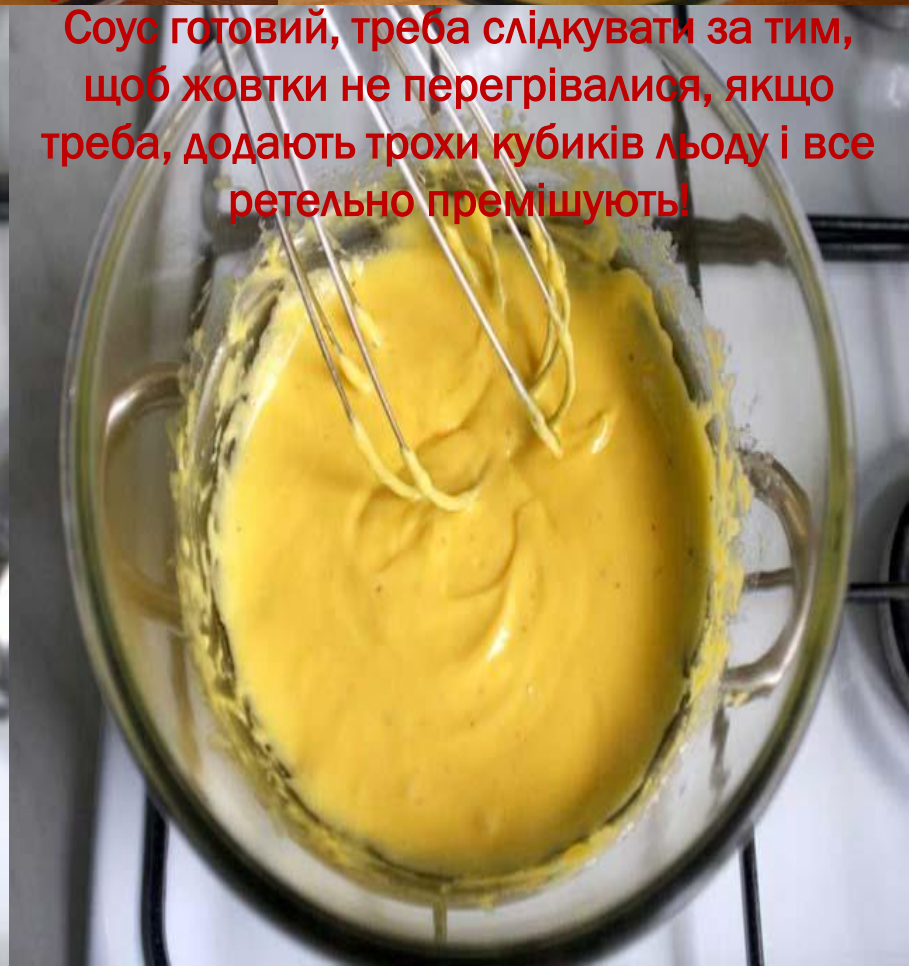
Розділити жовтки та викласти
у термопосуд



Збивання жовтків



Поставити посуд на водяну баню, додавати
жовтки та перемішувати постійно



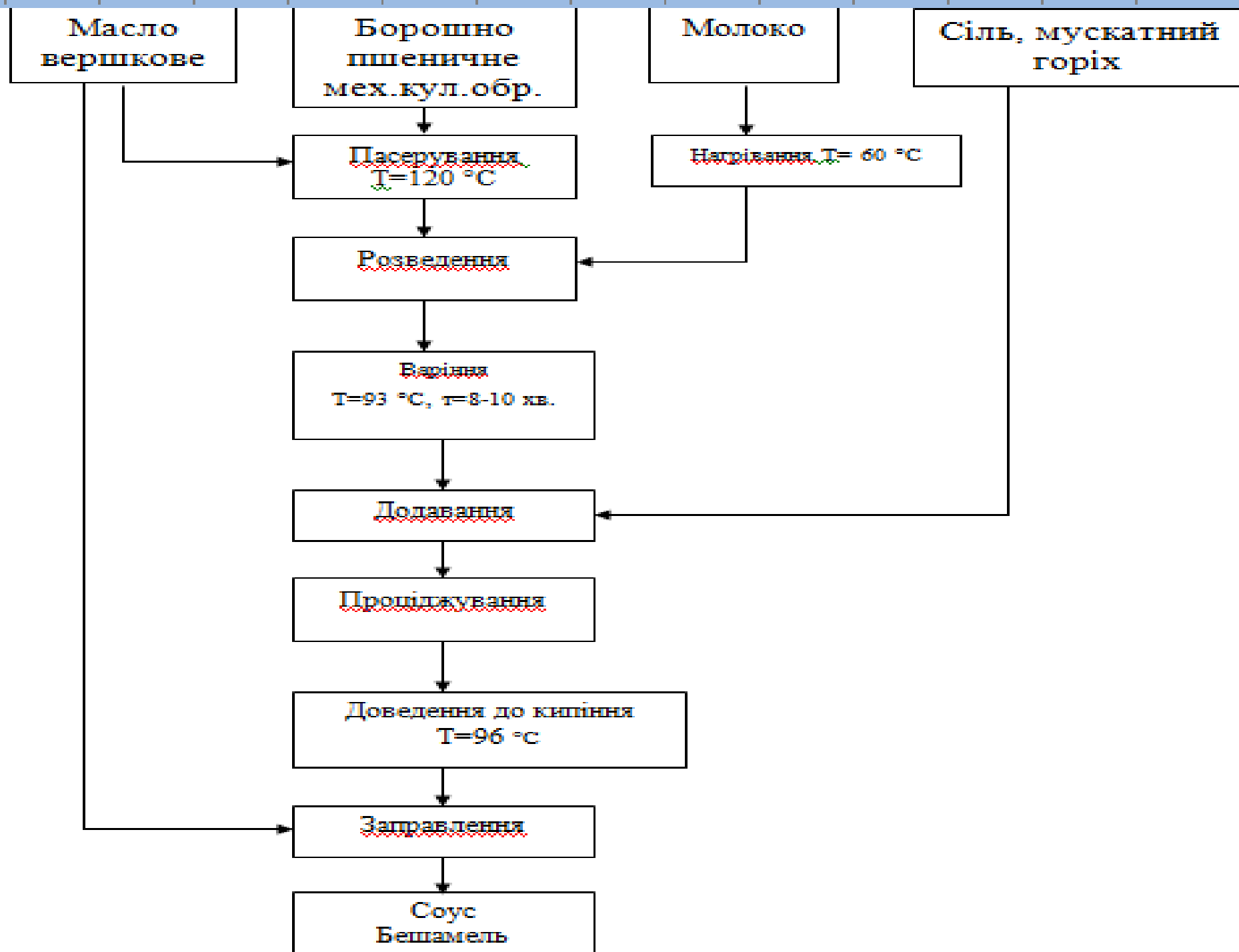
Соус готовий, треба слідкувати за тим,
щоб жовтки не перегрівалися, якщо
треба, додають трохи кубиків льоду і все
ретельно премішують!

Спочатку голландський соус називали «Ісинь» («isigny»). Це назва була пов'язана з містом Нормандії Ісинь-сюр-Мер, який славився виробництвом олії. Але в період Першої Світової Війни масло поставляли голландці, тому соус перейменували в «голландський».

Голландський соус (Hollandaise) подають до овочевих, страв з риби, спаржі і яєць Бенедикт (сніданок).

На основі голландського соусу готують беарнський соус (Bearnaise): голандський соус, біле вино, настій естрагону. Подають до стейків (шатобріан, тендерлойн) і м'яса.





У невеликій каструлі на маленькому вогні розтопити масло, дати йому трошки покипіти (десь півхвилини), щоб з нього випарувалася волога.



До масла додати борошно і, бажано, дерев'яною ложкою ретельно перемішати його з маслом.



На маленькому вогні пасерувати борошно 4-5 хв. до золотистого кольору і приємного горіхового запаху. При цьому борошно слід постійно помішувати ложкою.



Після цього до борошна невеликими порціями (по 2-3 ст. л.) влити приблизно 150 гр. холодного молока.



Кожну порцію молока слід ретельно (щоб не утворилися грудочки) перемішувати з борошном до однорідного стану.



Після цього додати решту молока, але вже більшими порціями, так само ретельно помішуючи ложкою. Густина соусу можна регулювати кількістю молока. Але слід пам'ятати, що коли соус охолоне, – він загусне.



Потім соус довести до кипіння, додати мускатний горіх, сіль і чорний мелений перець за смаком, ретельно перемішати (тут можна скористатися вінчиком) і через хвилину-дві відставити з вогню. В результаті має вийти однорідний соус, без грудочок. Коли в процесі приготування грудочки все ж таки утворились, – соус можна перетерти через сито.



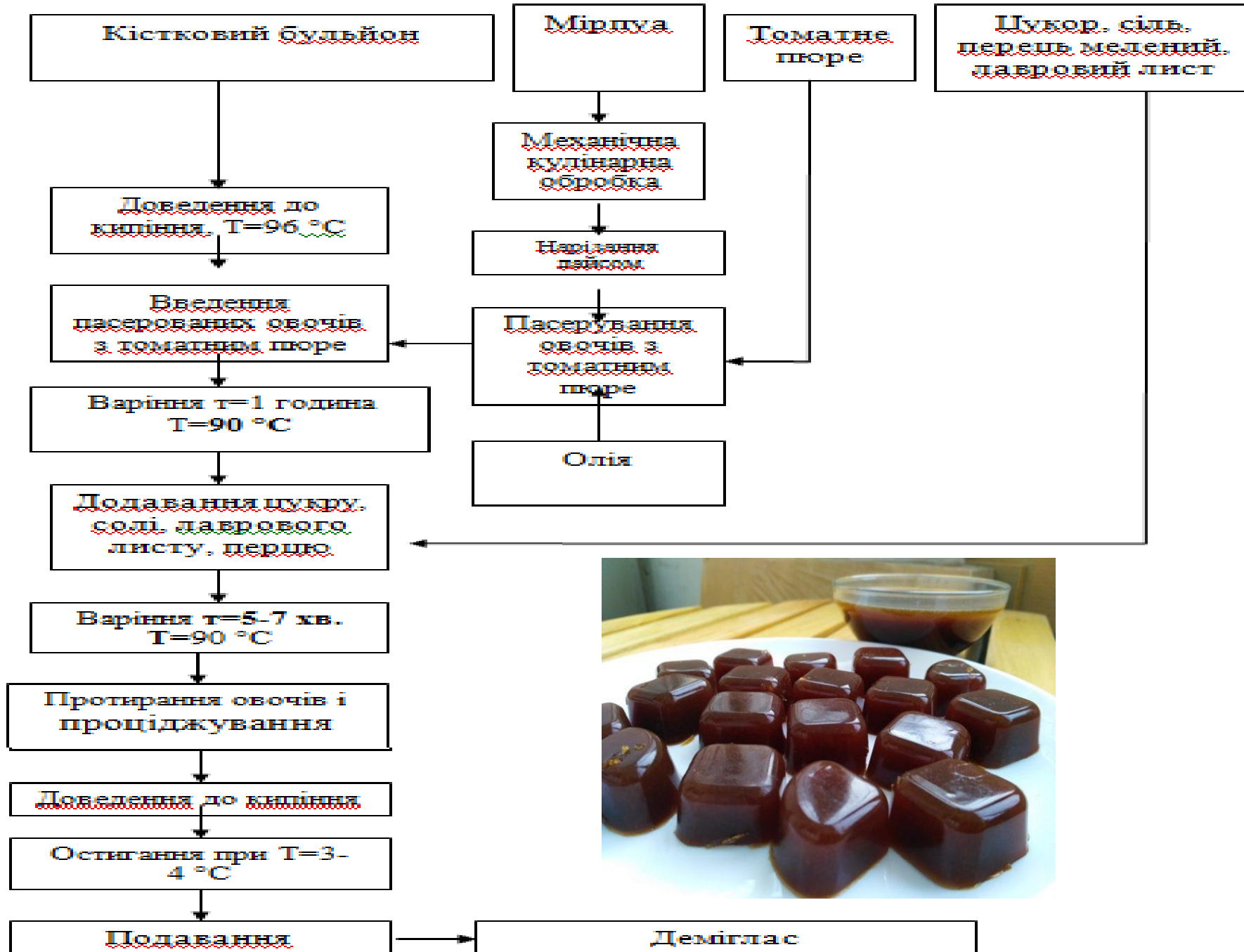
Якщо соус використовується не одразу, його слід перелити в посудину, що закривається, зверху зовсім трошки полити розтопленим вершковим маслом (інакше поверхня соусу візьметься грубою плівкою) і закрити кришкою. В холодильнику соус може зберігатися кілька днів. Соус “Бешамель” готовий.



Соус отримав власну назву від прізвища гофмейстера (керівника прислуги та господарства при дворі Людовика XIV) маркіза Луї де Бешамель (Véchemel). Саме для нього уперше був приготований соус, щоб здивувати його смакові уподобання. Тому часто маркіза несправедливо згадують як винахідника цього соусу. У той же час ім'я кухаря, який винайшов соус бешамель, залишилося невідомим. Згідно з поширеною легендою народився соус бешамель випадково: кухар маркіза вирішив додати трохи вершків у звичайний густий білий соус Veloute («велюте» або «парізьєн»).

Бешамель (Vechamel) додають до лазаньї, м'ясних, рибних і овочевих страв, курятини, ним заправляють супи і використовують як основу для інших соусів.

Похідний соус: Морней (Mornay): Бешамель, паприка, пармезан.



Технологічна схема приготування соусу Деміглас

Підготовлені кістки



Просмажені кістки



Додавання мірпуа



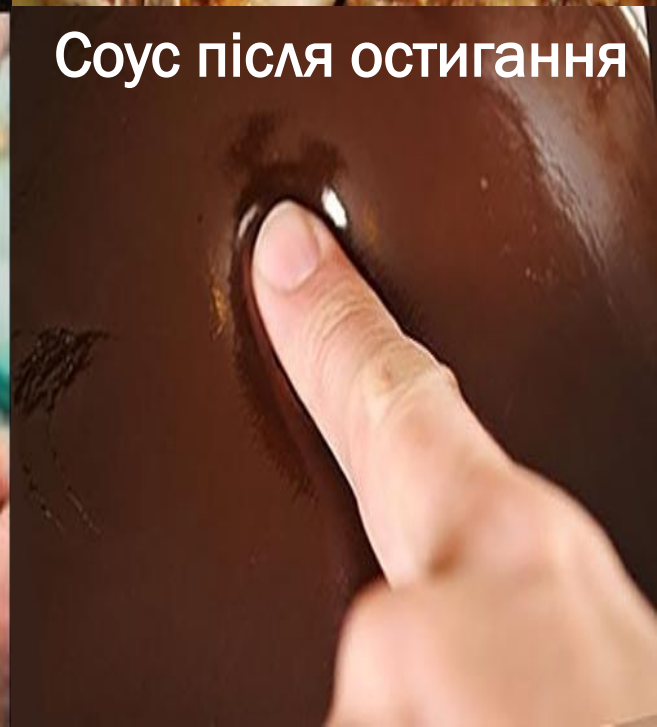
Варіння соусу



Проціджування соусу



Соус після остигання



Деміглас подають до стейків та м'ясних страв



Похідний соуси: Бургундський
(Bourguignonne) – деміглас+ червоне вино.



Помідори на 20-30 с. опустити в киплячу воду.
Потім зробити неглибокі надрізи і зняти шкірку.



Помідори нарізати дрібними кубиками, викласти в каструлю і вварити на середньому вогні (15-20 хв) не накриваючи кришкою.



Коли помідори вваряться до необхідної густини (якщо провести ложкою по поверхні, має залишитися слід), в томати за смаком додати сіль, перець і цукор. Якщо шматки помідорів до кінця не розварились, їх можна пом'яти м'ялкою, або столовою ложкою до однорідного стану.



Слідом додати орегано ...



... і оливкову олію.



Все перемішати, довести до кипіння і відставити з вогню. Для приготування піци використовувати охолоджений соус.



Історія томатного соусу почалася тоді, коли жителі європейського континенту оцінили смак помідорів і стали готувати з них різні страви. Батьківщиною томатного соусу називають Францію.

Подається до найрізноманітніших страв: борошняних страв, овочевих, м'ясних, рибних. Має широке поширення в країнах, де вирощують томати, тому характерний для італійської, іспанської, мексиканської, грецької та болгарської кухонь.

Похідні:

Соус Барбекю (BBQ): Томатний соус, коричневий цукор або мед, соєвий соус, бальзамічний оцет, вустерський соус, часник, кукурудзяний крохмаль. Подають до стейків і бургерів.

Соус Коктельний (Cocktail sauce): томатний соус, хрін, лимонний сік, Табаско або Вустерський соус, сіль, перець. Подають до морепродуктів, особливо креветок.

Песто від *pestato*, *pestare* — «топтати», «розтирати», «тиснути» — популярний холодний соус італійської кухні на основі оливкової олії, базиліка і сиру. Зазвичай песто продається в маленьких баночках і має специфічний зелений колір. Песто — це сучасний соус, що походить від дуже старого часникового соусу альата.



Походить з північної Італії, з регіону Лігурія, в основному — з Генуї (*pesto alla genovese*). Вважається, що песто відомий ще з часів Римської імперії, однак перше документальне свідчення про приготування такого соусу відносять до 1865

В місті Генуя відбувається світовий чемпіонат із виготовлення песто. Учасники відбираються з усієї Італії та з-за кордону, кваліфікаційні заходи проводяться по всьому світу.

Найчастіше песто вподають до паст, при приготуванні супів, з крекерами або намазується на хліб чи піццу. Додаючи у страви його не гріють, він не потребує додаткової термічної обробки.



В кам'яній ступці розтерти часник з дрібкою солі.



До часника додати листя базиліка (додавати невеликими порціями), посолити і **добре перетерти**. Солити слід обережно, оскільки сир пармезан, що входить до складу соусу, є досить солений.



Потім додати в ступку кедрові горішки і знову все добре перетерти.



Слідом додати тертий на дрібний терці пармезан і все разом перетерти.



До отриманої маси поступово влити оливкову олію, перемішуючи до однорідного стану пестиком чи ложкою.



Соус песто (Pesto alla Genovese) ГОТОВИЙ.



Сальса та гуакамоле



Гуакамолє (ісп. *guacamole*) — соус (сальса) мексиканської кухні, на основі авокадо, соку лимона та солі.

Історія походження соусу сягає часів ацтеків.

Слово *guacamole* походить від слова мови ацтеків (науатль) *ahuacamolli* (*ahuacatl* = «авокадо» + *molli* = «соус»).

Подають з начос (кукурудзяними чіпсами).



Перець чілі очистити від насіння і дрібно посікти ножем. Цибулю почистити і порізати маленькими кубиками. Зелень петрушки посікти ножем.



Помідор опустити на кілька секунд в киплячу воду, облити холодною водою, зняти шкірку, очистити від насінневої камери і нарізати маленькими кубиками.



Авокадо поздовжньо розрізати навпіл, вийняти кісточку, очистити від шкірки, нарізати шматками. Трохи полоти соком лайма, щоб мякоть авокадо не потемніла, і розім'яти виделкою або подрібнити в блендері.



До авокадо додати підготовлені інгредієнти: помідор, перець чілі, петрушку, цибулю, все перемішати. Посолити, поперчити, додати сік лайма за смаком.



Закуска Гуакамолє готова.



Вустерський соус



Цей основний продукт стейк-хауса був створений англійськими хіміками **Джоном Лі та Вільямом Перрінсом** на початку **19-го століття**. Офіційна історія, згідно Lea & Perrins, полягає в тому, що лорд Сендіс, аристократ з британського графства Вустер, повернувся додому зі своїх поїздок по Бенгалії з рецептом нового соусу. Він викликав хіміків, щоб відтворити його знахідку. Перша партія не вразила своїм смаком і вони залишили пляшки з соусом в погребі, де вони стали збирати пил. Через кілька років хіміки згадали про своє творіння і вирішили перевірити, чи позначилися процес старіння та природного бродіння на смаку вустерського соусу. Так воно і вийшло, приправа дійсно вийшла дуже смачною.

Але **Брайан Кеог**, який написав книгу «Таємний соус - історія Леа і Перрінс», оскаржив офіційну історію. Він навів той факт, що лорд Сендіс ніколи не їздив до Індії, не кажучи вже про те, щоб бути губернатором Бенгалії. Незважаючи на спірну історію, фактом залишається те, що соус є продуктом англійської присутності в Індії. Вустерський соус являє собою комбінацію декількох інгредієнтів, включаючи гвоздику, сою, рибу, оцет, лимони, солоні огірки і перець. Сьогодні ця приправа за популярністю може посперечатися за першість з кетчупом, як одним з найпоширеніших соусів.

Соус Табаско і шкала Сковілла

Коли банкір **Едмунд Макіленні**, народжений у Меріленді, переїхав до Луїзіани в 1868 році, він був настільки зачарований місцевим колоритом, що вирішив розлити свій фірмовий гострий соус (простий рецепт, що складається з перцю табаско, солі та оцту) в тисячі крихітних пляшечок для одеколону.



Так і народився відомий всьому світу соус Табаско. Оригінальний соус Табаско за шкалою Сковілла має значення від 2500 до 5000 одиниць. Шкала, розроблена фармацевтом Вілбером Л. Сковіллом в **1912 році**, дозволяє виміряти гостроту, засновану на кількості капсаїцину - хімічної речовини, що відповідає за тепло в гострому перці. Наприклад, перець пімента становить від 100 до 900 одиниць за шкалою Сковілла, хабанеро - 100 000 - 350 000.

Технологія солодких соусів

Ці соуси готують із свіжих і сушених плодів і ягід, а також із варення, джему та інших фруктово - ягідних виробів.

Подають солодкі соуси до солодких страв: желе, мусів, самбуків, кремів, пудингів, запіканок, морозива.

Соус шоколадний

Какао змешують з цукром.
Згущене молоко розводять гарячою водою, нагрівають до кипіння і при безперервному помішуванні вливають в суміш какао з цукром, Доводять до кипіння, прохліджують і охолоджують. В охолоджений соус Додають ванілін, розчинений в теплій воді.

Соус яєчно-солодкий

Жовтки розтирають з цукром, додають біле сухе вино, лимонну цедру і прогрівають на водяній бані, безперервно збиваючи, до виникнення густої пінистої маси. Готовий соус заправляють соком лимона.

Особливості технології солодких соусів.

Асортимент

Соус яблучний

Нарізані шматочки яблука з шкірочкою але без насінневого гнізда заливвають гарячою водою і варять 6-8 хвилин (в залежності від сорту), Потім протирають, з'єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту доводять до кипіння, вводять попередньо Розведений крохмаль, дають Ще раз закипити. В готовий соус кладуть корицю.

Масляні суміші

Масляні суміші використовують для подавання до гарячих м'ясних і рибних страв, а також для виготовлення бутербродів.

Готують їх шляхом розтирання вершкового масла з різноманітними продуктами

Масло зелене

В розм'якшене вершкове масло додають рублену зелень петрушки, лимонний сік або розведену лимонну кислоту, добре перемішують, додають форму батончика і охолоджують. Подають до біфштексів, антрекотів, смаженої риби.

Масло кілічне

Філе кішки протирають, перемішують з вершковим маслом, формують і охолоджують. Подають до відварної картоплі, мшинців, використовують для виготовлення бутербродів.

Технологія масляних сумішей.

Асортимент

Масло сирне

Розм'якшене масло збивають з тертим сиром рокфор. Використовують для виготовлення бутербродів.

Масло з гірчицею

Вершкове масло збивають з гірчицею столовою. Використовують для виготовлення бутербродів.

Масло з оселедця

Філе оселедця протирають і збивають з вершковим маслом і гірчицею. Подають так само, як кілічне масло.

Всього соусів дуже багато. Тому інші популярні соуси ви можете вивчити самостійно.

На наступному курсі ми ознайомимось із Дзадзикі, Харіссою, Ткемалі, Сациві, Аджі, Бісканським соусом, Наршабом, М'ятним соусом, Яблучним хріном, медовою гірчицею, лечо, рибний тощо.



Заправки на олії

Заправки отримують внаслідок збивання олії з оцтом. В них
Додають цукор, сіль, перець інколи гірчицю.
Використовують для салатів і вінегретів.

Заправка для салатів

У 3% оцті розчиняють сіль, цукор.
Потім додають мелотий перець,
олію і добре перемішують.

Заправка гірчична для салатів

Гірчицю, сіль, цукор, мелотий перець
і жовтки варених яєць, добре перемішують.
Потім при безперервному перемішуванні
вводять олію. Перед закінченням
Збивання додають оцет.

Особливості технології заправок.
Асортимент

Соус вінегрет

Жовтки варених яєць, сіль, цукор,
Мелотий перець розтирають.

Потім при безперервному помішуванні
вводять олію. У підготовлену масу додають дрібно
нарубані каперси, корнішони, зелену цибулю, зелень
петрушки і естрагону, соус "Підвешаний" і
все добре перемішують. Подають до страви
із субпродуктів.

Класичні Салатні заправки (dressing)

Італійська заправка (Italian dressing): оливкова олія, винний оцет, помідори, трави, петрушка, гірчиця, сіль, перець, цукор і вода.



Сирна Заправка (Blue cheese dressing): сметана, вершки, блакитний сир, винний оцет, кремовий сир, майонез, сіль, перець, цукор і вустерський соус



Заправка Тисяча островів
(Thousand Island dressing):
майонез, кетчуп, коктейльний
соус, подрібнені відварені
яйця, червоний гострий
перець, болгарський перець
і петрушка

Своєю назвою соус
зобов'язаний місцевості
Тисяча островів, по якій
проходить частина
американсько-канадського
кордону, де він вперше був
поданий в одному з
місцевих готелів.



Широку популярність
соус «Тисяча островів»
знайшов, потрапивши в
меню нью-йоркського
готелю «Уолдорф-
Асторія»

Заправка по-селянськи
(Ranch dressing):
Майонез, сметана,
вершки, часник,
гірчиця, оцет, сіль,
перець.



Заправка Цезар (Caesar dressing):
оливкова олія, гірчиця, каперси,
часник, анчоус,
лимонний сік, сіль,
перець, яєчний жовток.



Зелена Богиня (Green Goddess dressing):
Майонез, сметана,
шпинат, часник,
петрушка, цибуля-шніт,
мікросалат (watercress),
сінь, перець, вода.



Французька заправка (French dressing):
яєчний жовток, часник,
гірчиця, паприка,
каєнський перець, сіль,
цибуля, винний оцет,
оливкова олія.



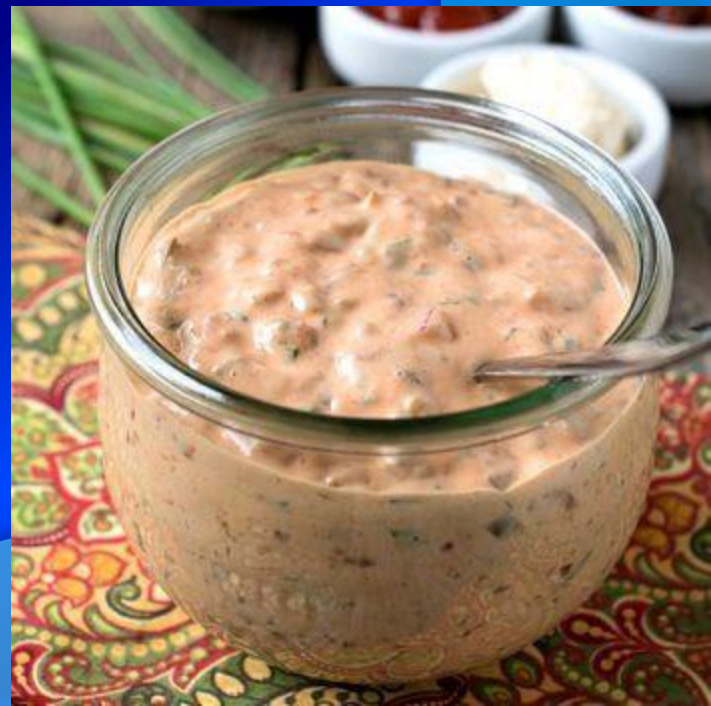
Російська заправка (Russian dressing)

Перші згадки російського соусу датуються 1910 роком і належать американським джерелам. Невідоме походження назви соусу, так як не кетчуп, ні майонез не є традиційними стравами російської кухні. Немає доказів того, що він існував де-небудь за межами США до 1910 року.

Історики вважають, що версія соусу, заснована на майонезі, з'явилася в штаті Нью-Гемпшир, місто Нашуа на початку 1910-х років.

Її оригінальним творцем вважається Джеймс Колбьорн. Біографічна стаття 1927 року називає його «автором і першим виробником такої чудової заправки, як російський соус».

Склад: майонез, коктейльний соус, кетчуп, болгарський перець, ікра, петрушка.



Вінігретна заправка

Vinaigrette, Sauce vinaigrette - салатна заправка, основними інгредієнтами якої є оцет і олія. Їх класична пропорція - 1: 3.

Залежно від рецепта додаються додаткові інгредієнти, наприклад, зелень.

Вінегретна заправка часто подається до салату з листя кочанного салату, вареної і тушкованою риби.

Вважається, що заправка з суміші оцту і олії була відома ще стародавнім єгиптянам.

Вінігретна заправка (Vinaigrette dressing): оливкова олія, білий винний оцет, петрушка, діжонська гірчичя, сіль та перець.



Яблучний вінігрет (Apple Vinaigrette): оливкова олія, яблучний сидр чи оцет, яблучний сік, петрушка, діжонська гірчичя, сіль та перець.



Малиновий вінігрет (Raspberry Vinaigrette): оливкова олія, малиновий оцет, свіжа малина, петрушка, діжонська гірчичя, сіль та перець.



Назва соусу	Умови зберігання, °С	Термін реалізації, години
Деміглас і похідні	На водяній бані при Т=80°С	3—4
Соуси молочні	Рідкі соуси зберігають гарячими Т=60-70 °С	1—1,5
	Середньої густини – готують безпосередньо перед використанням	—
	Густі—охолоджують	24
Сметанні соуси	При Т=75°С	2
Соуси сухарний і Польський	При Т=75°С	2
Соус Голландський	При Т=75°С	30—40хв.
Соус майонез	При Т=3...7°С	15—30
	При Т=14...18 °С	5—10
Салатні заправки	При Т= 10...15°С	1—2
Маринади і соуси з хрону	При Т=2...4 °С	2—3
Харчова гірчиця	При Т=10 °С	1,5 місяці