Технология приготовления соусов холодных. Ассортимент.

Подают холодные соусы, как правило, к холодным блюдам и закускам и только иногда — к горячим блюдам. В эту группу соусов входят соусы на растительном масле (майонезы), заправки, соусы на уксусе (маринады) и масляные смеси.

*Соусы на растительном масле*

К этой группе соусов относятся майонезы. Растительные масла являются важнейшим источником биологически активных непредельных жирных кислот (олеиновой, линолевой и др.).

При изготовлении майонезов растительное масло сохраняет биологическую ценность, находясь в эмульгированном состоянии, хорошо усваивается. Майонез представляет собой высокодисперсную эмульсию типа «масло в воде», где дисперсной фазой является масло. Для получения майонеза яичные желтки растирают с солью, сахаром и горчицей. Затем постепенно малыми дозами добавляют растительное масло, энергично растирая смесь. Когда масло полностью проэмульгирует, добавляют уксус. При этом соус становится белым и разжижается. Содержание жира в соусе майонез достигает 77%.

По II и III вариантам Сборника рецептур в готовый соус майонез добавляют остывший белый основной соус, для которого муку пассеруют без жира или вместо нее используют крахмал.

Оптимальная температура масла 16—18 °С. При более высокой температуре расслоение эмульсии может наступить в процессе взбивания, а при более низкой

Соус майонез используют для заправки салатов, винегретов, а также подают к холодным закускам из рыбы, мяса и птицы. Из основного соуса готовят его производные.

*Майонез со сметаной*. В майонез добавляют сметану.

Майонез с желе. В готовое, еще незастывшее рыбное или мясное желе добавляют майонез и взбивают смесь. Этот соус готовят и другим способом: в мясном или рыбном бульоне при нагревании растворяют замоченный желатин, охлаждают и, добавляя растительное масло, взбивают до получения эмульсии. В процессе взбивания добавляют уксус или лимонную кислоту. Используют для заливных блюд. .

*Соус майонез с корнишонами.* Мелко нарубленные и отжатые от рассола корнишоны соединяют с готовым майонезом и заправляют соусом «Южный». Подают к холодным рыбным блюдам и рыбе, жаренной во фритюре.

*Майонез    с    зеленью.*    Добавляют   в   майонез   пюре шпината,  мелко  рубленную  зелень  петрушки,  укропа,   ошпаренную   зелень   эстрагона   и   соус   «Южный».   Подают   к   холодным мясным и рыбным блюдам.

*Майонез с хреном*. Хрен очищают, протирают, ошпаривают и добавляют в майонез.

*Соус майонез с томатом и луком*. Лук мелко рубят, добавляют уксус и доводят до кипения, вводят измельченный эстрагон, дают вскипеть, смешивают с томатным пюре, вновь доводят до кипения и охлаждают. Полученную массу смешивают с майонезом и добавляют зелень петрушки. Соус подают к блюдам из горячей жареной и холодной отварной рыбы.

*Заправки на растительном масле*

Заправки представляют собой нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса. Эмульгаторами в них служат горчица и молотый перец. Частицы перца и горчицы, адсорбируясь на поверхности жировых шариков, образуют защитные пленки, а содержащиеся в них вещества снижают поверхностное натяжение и уменьшают тенденцию эмульсий к расслаиванию.

При изготовлении некоторых заправок, кроме горчицы, используют желтки сырых и вареных яиц. Эти заправки более стойкие.

Хранят заправки в неокисляющейся посуде и перед употреблением взбалтывают.

Заправка салатная. Растворяют в 3%-ном уксусе сахар и соль, добавляют молотый перец, растительное масло и хорошо взбалтывают.

Горчичная заправка. Горчицу, соль, сахар, молотый перец и вареные желтки хорошо растирают, при непрерывном взбивании постепенно вводят растительное масло, а затем уксус.

*Соусы на уксусе.*Эти соусы имеют острый вкус и используются для приготовления холодных закусок. К этой группе соусов относят овощные маринады (с томатом и без него) и соус хрен.

Маринад овощной с томатом. Морковь и белые коренья нарезают соломкой, лук — кольцами или полукольцами, пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование еще 10—15 мин, затем добавляют уксус, рыбный бульон, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу и проваривают 15—20 мин. Горячим маринадом заливают жареную рыбу.

Маринад овощной без томата. Он имеет более нежный вкус. Для его приготовления морковь и белые коренья шинкуют соломкой или карбуют, лук нарезают кольцами или полукольцами. Приготовленные овощи пассеруют до полной готовности, затем добавляют уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и варят 15—20 мин. Перед окончанием варки вводят соль и сахар.

К холодным закускам из отварной рыбы и мяса подают соус хрен. Для его приготовления измельченный на терке хрен заправляют сахаром, уксусом, а иногда и сметаной. Хрен, который имеет не только острый вкус, но и горчит, после измельчения ошпаривают и охлаждают, а затем заправляют.