

- Задание: 1. Изучить материалы лекции
2. Ответить на вопросы (в конце лекции)

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 11: Технология, способы приготовления, методы сервировки и температура подачи сложных холодных соусов на растительном масле (производные соуса майонез).

Соусы на основе майонеза



Майонез – очень популярный продукт на нашем столе. Но существует множество вариаций майонеза – он готовится не только в классическом виде, но и с добавлением самых неожиданных ингредиентов.



Самые необычные соусы на основе майонеза помогут сделать домашнюю кухню изысканной, насыщенной и очень разнообразной каждый день. За основу лучше всего брать именно домашний майонез, причем делать из него соус сразу же во время приготовления.

Но можно сделать необычный соус из готового майонеза, даже купленного в магазине. Это неплохой вариант в том случае, если скоро нагрянут гости или родственники, или просто хочется подать привычное блюдо вкуснее и аппетитнее. Мы предложим вам самые простые, проверенные и гарантированно вкусные рецепты!

Чесночный соус с майонезом



Приготовление чесночного соуса

Очень легко и быстро из майонеза можно сделать невероятно вкусный, острый и пикантный чесночный соус. Он безупречно подойдет к пельменям, салату, мясу, рыбе, жареным овощам, картошке.

Калорийность – 565 ккал.

Компоненты:

- *Майонез готовый (домашний или магазинный) – 200 гр.;*
- *Чеснок свежий – 5 зубчиков;*
- *Укроп свежий – небольшой пучок;*
- *Перец черный молотый – щепотка;*
- *Кориандр – щепотка.*

Пошаговый рецепт:

1. Майонез поместите в соусницу или пиалу.
2. Чеснок почистите и пропустите через чеснокодавилку. Добавьте туда же в соусницу.
3. Помойте, подсушите и очень мелко нашинкуйте зелень укропа. Добавьте туда же.
4. Посыпьте немного перцем и кориандром.
5. Хорошо размешайте и охладите в холодильнике.

Ваш ароматный пикантный соус готов к подаче! Кстати, его можно не только использовать в таком виде, но и запекать в нем мясо, рыбу и овощи, будет невероятно вкусно!

Лимонный майонез



Очень вкусный и легкий соус на основе майонеза, который просто незаменим к рыбным котлетам, рыбе, а также курице и котлеткам.

Калорийность – 540 ккал.

Компоненты:

- *Майонез со средней жирностью – 200 гр.;*
- *Лимон – 1 шт.;*
- *Перец лимонный – 1 ч.л.;*
- *Чеснок сушеный – 1 ч.л.;*
- *Укроп – пара веточек.*

Приготовление:

1. Для начала, возьмите майонез и поместите его в емкость – чашку, пиалу или мисочку.
2. Помойте укроп.
3. Пошинкуйте укроп помельче.
4. Из лимона выдавите весь сок. Следите, чтобы косточки лимона не попадались.
5. Смешайте все ингредиенты.
6. Добавьте сушеный чеснок и лимонный перец.
7. Все тщательно размешайте.

Легкая заправка готова!

Соус грибиш



В домашних условиях можно сделать изысканный и очень оригинальный соус «грибиш». Он родом из Франции, где знают толк в еде! Необычен он тем, что яйца идут не сырые, а вареные. И он гораздо легче, диетичнее, а вкус его понравится всем домочадцам и гостям!

Калорийность – 220 ккал.

Ингредиенты:

- Яйца вареные – 2 шт.;
- Горчица неострая – 50 гр.;
- Масло оливковое – 100 гр.;
- Каперсы – 8 шт.;
- Огурчики соленые мелкие – 2 шт.;
- Уксус яблочный – 1 ч.л.;
- Соль – по вкусу;
- Укроп – несколько веточек.

Пошаговый рецепт:

1. Очистите вареные яйца, отделите желтки от белков в разную посуду.
2. Белки яиц мелко нарежьте.
3. Зелень помойте и тоже измельчите.
4. Также измельчите соленые огурчики (корнишоны), и каперсы.
5. Добавьте к желткам яиц горчицу, уксус, масло, и хорошо разотрите ложкой.
6. Посолите смесь, добавьте оливковое масло.
7. Добавьте туда же нарезанные белки, корнишоны и каперсы.
8. Все размешайте, насыпьте зелень. Попробуйте на соль, помешайте еще раз.
9. Немного охладите.

Подавайте грибиш к рыбе, котлетам, салатам и овощам, и даже к макаронам!

Соус тартар из майонеза



Все знают и любят тартар: этот экзотический соус давно полюбился нашим хозяйкам. Магазинный он вкусный. Но далеко не натуральный. Но домашний тартар в разы вкуснее, и конечно, полезнее и натуральнее!

Калорийность – 211 ккал.

Ингредиенты:

- Майонез домашний – 150 гр.;
- Огурчики соленые мелкие – 100 гр.;
- Оливки зеленые без косточек – 4-5 шт.;
- Каперсы – 4 шт.;
- Чеснок – 1 зубец;
- Укроп свежий – пара веточек;
- Горчица – 1 ч.л.;
- Соль, перец – по щепотке.

Пошаговый рецепт:

1. Положите майонез в мисочку.
2. Нашинкуйте мелко огурчики и каперсы.
3. Промойте и мелко порежьте укроп.
4. Чеснок измельчите с помощью давилки.
5. Нарежьте помельче оливки.
6. Все компоненты смешайте. Добавьте горчицу.
7. Подсолите и бросьте щепотку перца.
8. Перемешайте тартар и остудите перед подачей на стол.

Тартар идеален ко всем блюдам, особенно к рыбе и морепродуктам!

Соус "Васаби"

Готовится соус на основе японского хрена – васаби.

По причине дороговизны этого зеленого хрена во многих ресторанах за пределами Японии его делают на основе обычного хрена, добавляя специи и пищевой краситель.

Ингредиенты:

- 100 г майонеза
- 2-3 ст. л. васаби

В небольшой миске смешать майонез и, в зависимости от желаемой остроты готового соуса, 1-3 ст.л. готового васаби. Все тщательно перемешать, переложить в стеклянную банку с крышкой и убрать в холодильник на 30 минут до подачи.

Можно подавать к рыбным блюдам и салатам.



Мятный соус



Приготовленный по этому рецепту, мятный соус идеален к любому готовому блюду: мясу, шашлыкам, рыбе, даже в качестве салатной заправки.

Калорийность – 450 ккал.

Компоненты:

- Домашний майонез – 200 гр.;
- Мята свежая – небольшой пучок;
- Лимон – половинка;
- Укроп свежий – пара веточек;
- Лук зеленый – 2 стебля;
- Чеснок – 1 зубчик;
- Прованские травы – 1 ч.л.;
- Соль, перчик – по вкусу;
- Огурец свежий – 1 маленький или половинка среднего.

Пошаговый рецепт:

1. Очистите огурец от кожуры и натрите его на крупной терке.
2. Майонез налейте в глубокую мисочку. Смешайте с огурцом.
3. Помойте и мелко нарубите зелень. Добавьте к соусу.
4. Подавите туда же чеснок.
5. Добавьте соль, прованские травы, перец.
6. Выдавите сок половинки лимона.
7. Нарежьте мелко мяту, подавите ее руками и добавьте к остальным компонентам.
8. Помешайте соус и дайте ему постоять полчаса.

Майонез с карри



Очень пикантный, оригинальный и вкусный соус, вкус которого запомнится надолго! Он прекрасно дополнит любое мясо, шашлыки, котлеты и отбивные, жареную картошку или блюда из овощей.

Калорийность – 290 ккал.

Ингредиенты:

- *Майонез готовый домашний – 150 гр.;*
- *Карри приправа – 1 ч.л.;*
- *Чеснок – 1 зубчик;*
- *Смесь сушеных трав – 1 ч.л.;*
- *Лимонный сок – 1 ч.л.;*
- *Соевый соус – 1 ч.л.*

Рецепт:

1. Смешайте майонез и соевый соус.
2. Добавьте лимонный сок.
3. Насыпьте карри и смесь трав.
4. Выдавите зубчик чеснока.
5. Хорошенько помешайте и подавайте.

Приятного аппетита!

Соус "Горчичный"



Говорят, горчица повышает аппетит и улучшает пищеварение. А еще отлично подойдет тем, кто хочет похудеть, так как в ней содержатся вещества, расщепляющие жиры. Хранить соус на основе горчицы нужно в холодном и темном месте, иначе он потеряет свой вкус и аромат.

Ингредиенты:

- 100 г майонеза
- 1-2 ст. л. французской зернистой горчицы
- соль и перец по вкусу.

Приготовление:

В домашний майонез добавить 2 ст. л. зернистой горчицы. Посолить, поперчить и отправить в холодильник настояться. Такой соус прекрасно сочетается с блюдами на гриле, в частности с курицей.

Острый соус "Чили"



Красный перец обладает сильным пряным ароматом и острым, а порой даже жгучим вкусом. Имея противопоказания к употреблению острых блюд, от такого соуса лучше отказаться. Кстати, жжение от перца снимается не водой, а молоком. Ну, это на тот случай, если перец вы режете ножом, а не используете готовую пасту.

Ингредиенты:

- 100 г майонеза
- 2 ст. л. пасты чили.

Приготовление:

Домашний майонез нужно соединить с пастой чили. Если хотите получить более острый соус, можно добавить 3 ложки пасты. Чтобы получить менее пикантный вариант, будет достаточно 1 ложки. Соус подойдет к блюдам, приготовленным на гриле.

Соус для бургеров



Покупая в фаст-фуде бургер, мы, как правило, берем к нему популярный соус барбекю или кисло-сладкий. В домашних условиях такой соус можно приготовить на основе майонеза.

Ингредиенты:

- 100 г майонеза
- 2 ст. л. томатного кетчупа
- 1 ч. л. пасты чили
- горсть оливок
- паприка.

Приготовление:

Смешиваем майонез с пастой и кетчупом, добавляем мелко нарубленные оливки и паприку, хорошо перемешиваем и даем настояться. Такой соус отлично сочетается с гамбургерами, которые, кстати, тоже можно приготовить в домашних условиях.

Соус с зеленью (равигот).

Соус, приготовленный на основе майонеза и зелени, прекрасно подойдет к холодным блюдам из рыбы и мясным закускам.

Ингредиенты:

- 100 г майонеза
- листья салата
- шпинат
- зелень петрушки и укропа
- эстрагон
- 1 ст. л. уксуса.

Приготовление:

Листья салата и шпината промыть и хорошенько проварить в кипящей воде 2-3 минуты. Остудить, затем мелко нарубить и добавить 1 ст. л. готовой зелени к майонезу. Добавить соль и уксус по вкусу.



Соус «Тысяча островов»

Для рецепта соуса вам потребуется:

- майонез - 100г
- кетчуп - 2 ст.л.
- паста чили - 1 ч л ?
- паприка (измельченная) ?
- огурец (соленый)
- оливки - по вкусу

Рецепт приготовления соуса:

Чтобы приготовить Соус «Тысяча островов» необходимо...

Для приготовления соуса «Тысяча островов» в небольшой миске смешать домашний или готовый майонез с кетчупом. Продолжая размешивать для остроты добавить пасту чили, оливки и мелко нарубленный соленый или маринованный огурец. Размешать и подавать к столу.

Соус изначально использовался как заправка для овощных салатов, но со временем его стали подавать к морепродуктам и салатам из морепродуктов.

Соус шантильи классический

Для рецепта соуса вам потребуется:

- майонез - 300 мл
- сливки (жирность 30%) - 50 мл

Рецепт приготовления соуса:

Чтобы приготовить Соус шантильи классический необходимо...

Этот соус на основе майонеза готовится с добавлением взбитых сливок.

Жирные сливки (не менее 30%) комнатной температуры взбить венчиком или миксером до устойчивой воздушной пены. Аккуратно смешать взбитые сливки с майонезом. Температура майонеза должны быть такой же, как и у сливок. Классический соус шантильи готов. Его подают к тем же блюдам, что и обычный майонез.

Соус шантильи для овощей

Для рецепта соуса вам потребуется:

- майонез - 400 мл
- сливки (сладкие, взбитые, жирность 30%) - 100 мл
- лимонный сок - по вкусу

Рецепт приготовления соуса:

Чтобы приготовить Соус шантильи для овощей необходимо...

Жирные сливки комнатной температуры взбить до устойчивой воздушной пены. К майонезу, который тоже должен быть комнатной температуры, добавить немного лимонного сока и аккуратно примешать сладкие взбитые сливки. Соус шантильи готов.

Его подают к холодным отварным овощам, например, спарже и цветной капусте.

Соус ремулад



- 2 сваренных вкрутую и мелко растертых желтка
- 1 ст.л. черной икры 1 ч.л. французской горчицы
- 1\2 ч.л. пряных трав
- 200 гр майонеза

Смешать майонез с остальными ингредиентами.

Соус мушкетер



- 50 гр . репчатого лука
- 100 гр. белого вина
- 20 гр. зелени петрушки
- 0,5 кг майонеза

Мелко порубленный репчатый лук припустить в вине до мягкости. Посыпать рубленой петрушкой и смешать с готовым майонезом.

Соус Казанова

Смешать майонез с мелконарезанными трюфелями, листьями эстрагона и растертым вареным яичным желтком



Соус муслин

Смешать майонез со взбитыми сливками и лимонным соком.



Соус-майонез со сметаной

Продукты:

- *Масло подсолнечное - 560 г,
- *сметана - 350 г,
- *яйца (желтки) - 68 г,
- *горчица столовая - 25 г,
- *сахар - 15 г,
- *перец молотый - 1 г

Приготовление

Приготовить соус-майонез основной, затем добавить в него густую сметану, сахар, соль, перец и хорошо перемешать.

Соус подается к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов и т. п.

Соус-майонез с корнишонами

Продукты:

- *Соус-майонез основной - 750 г,
- *соус "Южный" - 40 г,
- *корнишоны - 250 г

Приготовление

Корнишоны мелко нарубить, положить в приготовленный соус-майонез основной, добавить соус "Южный" и хорошо перемешать до получения однородной массы. Этот соус готовят также с майонезом на белом соусе или со сметаной.

Соус подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

Соус-майонез с зеленью

Продукты:

- *Масло подсолнечное - 750 г,
- *яйца (желтки) - 90 г (6 шт.),
- *уксус 3%-ный - 120 г,
- *соус "Южный" - 40 г,
- *шпинат (пюре) - 100 г,
- *эстрагон - 35 г
- *зелень петрушки - 15 г,
- *укроп - 10 г,
- *горчица столовая - 20 г,
- *сахар - 15 г

Приготовление

Шпинат, зелень петрушки, укроп и эстрагон припустить в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охладить, протереть через сито, соединить с соусом-майонез основной, добавить соус "Южный", сахар, горчицу столовую, соль, после чего все это хорошо перемешать. Соус подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

Соус-майонез с томатом и луком

Продукты:

- *Соус-майонез основной - 800 г,
- *томат-пюре - 100 г,
- *масло подсолнечное - 10 г,
- *лук репчатый - 75 г,
- *эстрагон - 10 г,
- *зелень петрушки - 30 г

Приготовление

Томат-пюре прокипятить, охладить, затем тщательно смешать с готовым соусом-майонез основным, добавить мелко рубленный репчатый лук, предварительно спассированный и охлажденный, измельченные листики эстрагона, зелени петрушки и еще раз хорошо перемешать. Соус подается к жареной горячей и отварной холодной рыбе.

Соус-майонез с желе

Продукты:

- *Мясной, куриный или рыбный бульон - 700 г,
- *масло подсолнечное - 300 г,
- *желатин - 20-25 г,
- *уксус 3%-ный - 50 г

Приготовление

В горячий мясной, куриный или рыбный бульон ввести желатин, размоченный в холодной воде. Когда желатин растворится, процедить бульон. В охлажденный, но не застывший бульон добавить подсолнечное масло и взбивать венчиком до тех пор, пока не образуется густая однородная белая масса (25-30 минут). Если при взбивании масса очень быстро делается густой, то ее следует слегка подогреть, а затем снова взбивать. Во время взбивания в соус надо добавлять уксус или лимонную кислоту. Процесс взбивания соуса должен быть непрерывным.

Соус-майонез с хреном

Продукты:

- *Майонез - 200-250 г,
- *пюре яблочное - 50 г,
- *хрен - 20 г,
- *лимон - 20 г

Приготовление

Майонез, яблочное пюре и тертый хрен перемешивают до однородной консистенции и заправляют соком лимона.

Соус-майонез с огурцами

Продукты:

- *Майонез - 200-250 г,
- *огурец свежий - 50 г,
- *лимон - 20 г

Приготовление

Для соуса лучше использовать мелкие огурцы с нежной кожей (Корнишоны). Можно приготовить соус и из соленых или маринованных огурцов средних размеров, очистив их от грубой кожицы и семян. Майонез соединяют с мелко нарезанными кубиками огурца, перемешивают и заправляют соком лимона. Если соус получился кислым, то в него рекомендуется добавить 1 чайную ложку сахара.

Соус-майонез с желатином

Продукты:

- *Майонез - 200-250 г,
- *бульон рыбный - 500 г,
- *желатин - 15 г

Приготовление

Желатин замачивают в воде в соотношении 1:8 на 1-1,5 часа до полного набухания. Распускают набухший желатин в рыбном бульоне, доводят его до кипения, процеживают и охлаждают. Майонез соединяют с полужестким желе, взбивают венчиком и охлаждают.

Майонез «Сырный» — рецепт приготовления

Для приготовления «Сырного» майонеза потребуются продукты:

- яйцо куриное — 2 штуки;
- масло растительное — 350 мл;
- сыр твердый — 100 гр.;
- горчица готовая — 1-1,5 чайной ложки без горки;
- свежесжатый сок лимона — полные 2 ст. ложки;
- соль — по вкусу;
- перец черный — по вкусу;
- чеснок — 2-3 зубчика.

Процесс приготовления:

1. Шаг 1. Порядок приготовления майонеза аналогичен приготовлению майонеза «Провансаль» (изложенного выше), мелко натертый сыр и нарезанный чеснок добавлять вместе со специями в подготовленную массу. Необходимо добиться однородного состояния массы.
2. Шаг 2. После этого, не прекращая перемешивать массу тонкой струйкой влить масло, доведя его до состояния эмульсии.
3. Шаг 3. Влить в эмульсию сок лимона и все так же перемешать.

Майонез «Гороховый» без яиц

Для «Горохового» майонеза возьмем:

- масло растительное — 350 мл.;
- гороховые хлопья — 1 столовая ложка;
- соль — по вкусу;
- перец черный — по вкусу;
- сахарный песок — по вкусу;
- свежесжатый сок лимона (уксус) — по вкусу;

- горчица готовая — по вкусу;
- вода для разбавления гороховой каши- 180 мл.

Процесс :

1. Шаг 1. Разварить горох до состояния каши.
2. Шаг 2. Хорошо перемолоть гороховую кашу в миксере (блендере). При необходимости разбавить полученную гороховую смесь водой, остудив ее.
3. Шаг 3. Поместить в емкость гороховую смесь, залив ее маслом из расчета 2 части гороха на одну часть масла и взбивать 1-2 минуты миксером (блендером).
4. Шаг 4. В полученную смесь по не многу добавить: специи и сахар, хорошо взбивать соус в течении еще несколько минут до получения эмульсии.

Майонез на основе перепелиных яиц

Для этого майонеза воспользуемся следующим комплектом продуктов:

- желтки перепелиных яиц — 8 штук;
- масло (грецкого ореха) — 200 мл.;
- горчица готовая — 0,5 чайной ложки;
- свежесжатый сок лимона — по вкусу;
- соль — по вкусу;
- перец черный — по вкусу.

Как готовить:

1. Шаг 1. Желтки взбивать венчиком или миксером (блендер) несколько минут до образования однородной массы.
2. Шаг 2. Не прекращая взбивание желтков влить тонкой струйкой примерно 100 мл. масла.
3. Шаг 3. Так же не прекращая взбивание (если вы пользуетесь миксером (блендером) то используя малые обороты) добавить сок лимона, горчицу, соль и перец.
4. Шаг 4. В состав продолжать вливать тонкой струйкой вторую половину масла, взбивая до получения эмульсии, в этом случае можно прибавить обороты миксера (блендера).

Поздравляю майонез готов к использованию.

Майонез «Творожный»- рецепт приготовления

Для этого рецепта используем следующие продукты:

- масло растительное — 100 мл.;
- молоко — 100 мл.;
- творог жирный — 150-200 гр.;
- яичный желток — 2 штуки;
- соль — по вкусу;
- горчица готовая — по вкусу;
- свежесжатый сок лимона (уксус) — 1 чайная ложка.

Приготовление:

1. Шаг 1. Перемешать молоко с желтками, после добавить творог, все также тщательно перемешать, пользоваться при перемешивании можно венчиком (вилкой) или миксером (блендером) – последнее на малых оборотах.

2. Шаг 2. В полученную смесь тонкой струйкой вливать масло продолжая перемешивание до получения однородной смеси.
3. Шаг 3. Когда смесь будет выглядеть однородной добавить специи и сок лимона (уксус), продолжая перемешивать на более быстрых оборотах пару минут.
4. Наш майонез готов к заправке вашего блюда.

Майонез «Молочный» на основе молока и масла

Для «Молочного» майонеза понадобятся:

- масло оливковое — 200 мл.;
- молоко — 200 мл.;
- свежесжатый сок лимона — 1,5 столовых ложки;
- загуститель сливок — 0,5 чайной ложки;
- соль — по вкусу;
- горчица готовая – по вкусу.

Процесс:

1. Шаг 1. Взбить молоко с маслом вручную или миксером (блендером) до однородного состояния.
2. Шаг 2. Добавить соль, горчицу и загуститель продолжая взбивать.
3. Шаг 3. В полученную смесь добавить сок лимончика и тщательно перемешать все до образования эмульсии.

Как приготовить Майонез «Вегетарианский»

Понадобятся следующие продукты:

- масло оливковое (растительное) — 200 мл.;
- рис отварной – 100 гр.;
- соль — по вкусу;
- сахарный песок — по вкусу;
- свежаватый сок лимона — 1,5 столовых ложки;
- горчица готовая – по вкусу.

Для взбивания воспользуемся миксером (блендером):

1. Шаг 1. В отварной рис влить примерно половину масла и все взбивать до состояния однородной массы.
2. Шаг 2. В полученную массу добавить горчицу, соль, сахар продолжая взбивать.
3. Шаг 3. Не прекращая взбивание в смесь влить сок лимона и тонкой струйкой масло и взбивать до образования эмульсии.

Можно также для улучшения вкуса добавить зелени, оливок, каперсов или чеснок.

Майонез «С карри»- вкусный рецепт

Для приготовления нашего майонеза воспользуемся продуктами:

- масло растительное — 250 мл.;
- желток яичный – 4 штуки;
- карри (молотый) — 2 столовые ложки;
- уксус винный — 1 столовая ложка;
- вино белое — 2 столовых ложки;
- соль — по вкусу;

- перец черный — по вкусу.

Для приготовления майонеза возьмем за основу рецепт приготовления майонеза «Классический», приведенные в начале статьи:

1. Шаг 1. Венчиком, круговыми движениями смешать желтки вместе с солью до получения однородной консистенции.
2. Шаг 2. Не переставая перемешивание, в полученную смесь микроскопическими порциями вливать масло (буквально по капле), после чего все тщательно перемешивать, ВАЖНО: каждый раз после добавления масла тщательно все перемешивать, чтобы не произошло расслоения, нужно добиться однородного состава смеси прежде чем добавлять следующую порцию масла.
3. Шаг 3. В отдельную небольшую емкость влить винный уксус и вино, размешать жидкость.
4. Шаг 4. Добившись необходимой густоты и однородности состава соуса влить в него жидкость полученную при смешении уксуса и вина и тщательно перемешать венчиком.
5. Шаг 5. Добавить соль, перец и карри, все хорошо перемешать.

Соус майонез идеально подходит для заправки овощных салатов, а также добавляют к мясу птицы.

Майонез «По-итальянски»

Для приготовления этого рецепта используем следующий набор продуктов:

- масло растительное — 500 мл.;
- желтки яичные — 3 штуки;
- мясной бульон — 250 мл.;
- уксус — 1,5 столовых ложки;
- горчица готовая — 0,5 чайной ложки;
- сахарный песок — 1,5 столовых ложки;
- соль — 2 чайные ложки.

Процесс приготовления:

1. Шаг 1. Желтки перемешать с уксусом, круговыми движениями, добавить горчицу.
2. Шаг 2. Тонкой струйкой, не переставая перемешивать по тихоньку добавляем масло (примерно половину), необходимо добиться образования однородной массы.
3. Шаг 3. При получении густой однородной консистенции добавить уксус и бульон, добившись необходимой степени густоты соуса.
4. Шаг 4. Продолжая перемешивание также тонкой струйкой вливать оставшееся масло.
5. Шаг 5. Не переставая перемешивание добавить в соус соль, сахар и уксус и перемешивать до получения эмульсии.

Майонез «Пикантный» с редиской

Для приготовления майонеза воспользуемся продуктами:

- масло оливковое (растительное) — 200 мл.;
- желток яичный -3 штуки;
- редис вместе с листьями — 1 пучок;

- свежесжатый сок лимона — 2 чайных ложки;
- горчица готовая острая — 0,5 чайной ложки;
- соль — по вкусу;
- перец черный — по вкусу.

Приготовление:

1. И так, Шаг 1. Отделить листья от редиса, промыть их под водой и после поместить в кастрюлю с подсоленным кипятком на пару минут.
2. Шаг 2. Слить воду, просушить листья (батву) и мелко ее нарезать.
3. Шаг 3. Взбить желтки, добавив к ним горчицу и сок лимона продолжая перемешивание.
4. Шаг 4. Добавить специи: соль и перец по вкусу.
5. Шаг 5. Начинаем тонкой струйкой вливать масло, при этом продолжая перемешивание.
6. Шаг 6. Когда соус станет достаточно густым добавить в него нарезанные листья редиса, все также перемешать.

Поставить майонез в холодильник остудиться.

Майонез «Ореховый»

Для приготовления майонеза возьмем следующие продукты:

- масло растительное — 3 столовые ложки;
- орехи грецкие — 200 г.;
- свежесжатый сок лимона — 1 столовая ложка.

Процесс:

1. Шаг 1. Растолочь орехи в ступке с добавлением 1 столовой ложки масла до образования кашицы.
2. Шаг 2. После образования кашицы добавить оставшееся масло.
3. Шаг 3. В образовавшийся соус добавить сок лимона и все тщательно перемешать.

Соус рекомендуется употреблять в кратчайшее время, долго он не стоит.

Майонез «По-болгарски»

Для приготовления потребуется:

- майонез «Классический» 250 гр.;
- отварной корень сельдерея — 50 гр.;
- томат-паста — 50 гр.

В основе приготовления соуса лежит майонез «Классический», о приготовлении рецепта которого говорилось выше.

И так, в майонез добавить порубленный корень сельдерея и томат-пасту, все тщательно перемешивать до образования густой консистенции.

Домашний майонез «Грибной»

Нам понадобятся:

- масло оливковое — 170 мл.;
- масло растительное — 125 мл.;
- королевские устричные грибы — 60 гр.;
- желток яичный — 1 штука;

- свежесжатый сок лимона — 0,5 чайной ложки;
- соль — 0,5 чайной ложки.

Процесс :

1. Шаг 1. Взбить желток до появления светлого оттенка и добавить в него сок лимона.
2. Шаг 2. Не переставая взбивание добавлять тонкой струйкой сначала растительное, а после оливковое масла, продолжать взбивание пару минут.
3. Шаг 3. Мелко нарезать грибы и добавить в майонез, добавить соль и тщательно все перемешать.

Такой соус майонез особенно хорошо подходит к грибным блюдам, а также салатам.

Майонез «Андалузский»

Для приготовления майонеза понадобятся продукты:

- масло оливковое — 250 мл.;
- масло растительное — в количестве необходимом для обжарки;
- желтки яичные — 3 штуки;
- перец болгарский (красный) — 1 штука;
- томат-паста — 2-3 столовых ложки;
- уксус винный — 1 столовая ложка;
- перец черный — по вкусу;
- соль — по вкусу.

Процесс :

1. Шаг 1. Взбить желтки, не переставая взбивание добавить уксус, черный перец, соль и томат-пасту, до образования однородной смеси.
2. Шаг 2. Продолжая взбивание тонкой струйкой вливать оливковое масло, результатом взбивания должно быть образование эмульсии.
3. Шаг 3. Подготовить болгарский перец отделив от него семена, перегородки и все лишнее. Теперь нарезать его соломкой и после обжарить в растительном масле.
4. Шаг 4. Ввести обжаренный перец в майонез, все тщательно перемешать.

Майонез «Чипотле»

Для приготовления майонеза будем пользоваться следующим набором продуктов:

- майонез «Классический» — 150 гр.;
- соус «Адобо» — 1 чайная ложка;
- свежесжатый сок лимона — 1 столовая ложка;
- консервированный перец «Чипотле» — 1 стручек;
- чеснок — 1 зубчик;
- соль — по вкусу;
- перец черный — по вкусу.

Этот соус майонез, как и некоторые другие приведенные здесь делается на основе майонеза «Классический»:

1. Шаг 1. Подготовить перец «Чипотле», таким же образом как болгарский в предыдущем рецепте, убрав семена и перегородки, после мелко нарезать.
2. Шаг 2. Далее перемолоть до однородной массы в блендере (миксере) чеснок, консервированный перец, соус «Адобо» и сок лимона.

3. Шаг 3. В полученную массу ввести уже готовый майонез «Классический», добавить к нему черный перец и соль, после чего все хорошо взбить. Наш соус майонез готов, применять его лучше вместе с овощными блюдами.

Майонез «Шафрановый»

Для приготовления этого рецепта воспользуемся:

- майонез «Классический» — 130 гр. ;
- свежесжатый сок лимона — 1,5 чайные ложки;
- чеснок — 1 зубчик;
- шафран — 0,5 чайной ложки;
- вода для приготовления шафрановой воды — 1,5-2 столовых ложки.

В этом рецепте мы также воспользуемся уже готовым «Классическим» майонезом:

1. Шаг 1. Довести до кипения воду с шафраном, после чего остудить в течении 15-20 минут.
2. Шаг 2. Взбить сок лимона с майонезом и нарубленным чесноком.
3. Шаг 3. Не переставая взбивание майонеза влить в него шафрановую воду, после хорошего взбивания готовый майонез поместить в холодильник.

Майонез «Лимонный»- вкусный рецепт

Для приготовления отберем:

- майонез «Классический» — 250 мл. ;
- лимон — 1 штука;
- базилик — 30 гр.;
- петрушка — 30 гр.;
- перец черный — по вкусу;
- соль — по вкусу.

Технология:

1. Шаг 1. Для приготовления воспользуемся цедрой лимона, которую мелко измельчить и вбить в заготовленный майонез.
2. Шаг 2. В майонез также добавить нарубленную зелень (базилик и петрушку), соль и перец, все тщательно перемешать.
3. Подавать соус хорошо с жареным картофелем или рыбой.

Соус майонез «С кинзой»

Воспользуемся следующими продуктами:

- майонез «Классический» — 60 — 70 г.;
- чеснок — 1 зубчик;
- кинза — 2 столовых ложки;
- сок лайма — 1 чайная ложка.

Приготовление самое незамысловатое, в уже готовый майонез добавить кинзу, сок лайма и порезанный чеснок, все тщательно перемешать.

Приготовленный майонез хорош с рыбой.

Домашний соус майонез «Пряный»

Нам понадобятся продукты:

- майонез «Классический» — 375 гр.;

- петрушка — 1 пучок;
- кинза — 1 пучок;
- чеснок — 1 зубчик;
- зира молотая — 0,5 чайной ложки;
- кориандр — 0,5 чайной ложки;
- перец кайенский — 0,5 чайной ложки;
- свежавыжатый сок лимона — 1 столовая ложка;
- имбирь — 1 столовая ложка;
- паприка — 1 столовая ложка;
- соль — по вкусу.

Процесс:

1. Шаг 1. Измельчить все ингредиенты.
2. Шаг 2. Добавить все ингредиенты в готовый майонез и все тщательно перемешать.
3. Подавать соус лучше всего с морепродуктами.

Вот пожалуй и все, хотя конечно перечень рецептов приготовления разнообразных майонезов можно продолжать еще долго, пишите, присылайте свои соображения, делитесь!

Готовьте соус майонез сами и приятного аппетита!!!

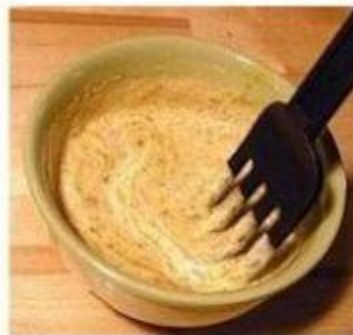




Соус с хреном



Чесночный



Соус с карри



Горчично-медовый



Острый турецкий



Томатный

Задание:

1. Составьте технологическую карту приготовления соуса майонеза классического
2. Выполните задание «Подбери ингредиенты»

№ п/п	Задания	Подбери ингредиенты
1.	Подберите набор ингредиентов для приготовления соуса <i>тартар</i> из майонеза.	Ингредиенты: • Майонез домашний – 150 гр.; • Огурчики соленые мелкие – 100 гр.; • Оливки зеленые без косточек – 4-5 шт.; • Масло оливковое – 100 гр.; • Каперсы – 8 шт.; • Соевый соус – 1 ч.л. • Каперсы – 4 шт.; • Чеснок – 1 зубец; • Уксус яблочный – 1 ч.л.; • Укроп свежий – пара веточек; • Горчица – 1 ч.л.; • Чеснок – 1 зубчик; • Прованские травы – 1 ч.л.; • Соль, перец – по щепотке.
2.	Подберите ингредиенты для приготовления соуса шантильи для овощей	• майонез - 400 мл • 100 гр. белого вина • сыр твердый — 100 гр.; • горчица готовая — 1-1,5 чайной ложки без горки; • сливки (сладкие, взбитые, жирность 30%) - 100 мл • лимонный сок - по вкусу

Адрес для связи: angel-040558@mail.ru