

Соусы на

растительном масле

Масло



Растительное масло является важнейшим источником жирных кислот (олеиновой, лино-левой и др.), играющих важную роль в питании человека. В холодных соусах, приготовленных на растительном масле, оно находится в эмульгированном состоянии, что облегчает его усвоение без снижения биологической активности.

Приготовление



Заправки получают взбиванием растительного масла с уксусом. К ним добавляют сахар, соль, перец. Иногда готовят с горчицей. Заправки представляют собой нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса. При изготовлении некоторых заправок используют, кроме горчицы, желтки сырых и вареных яиц.

Хранение

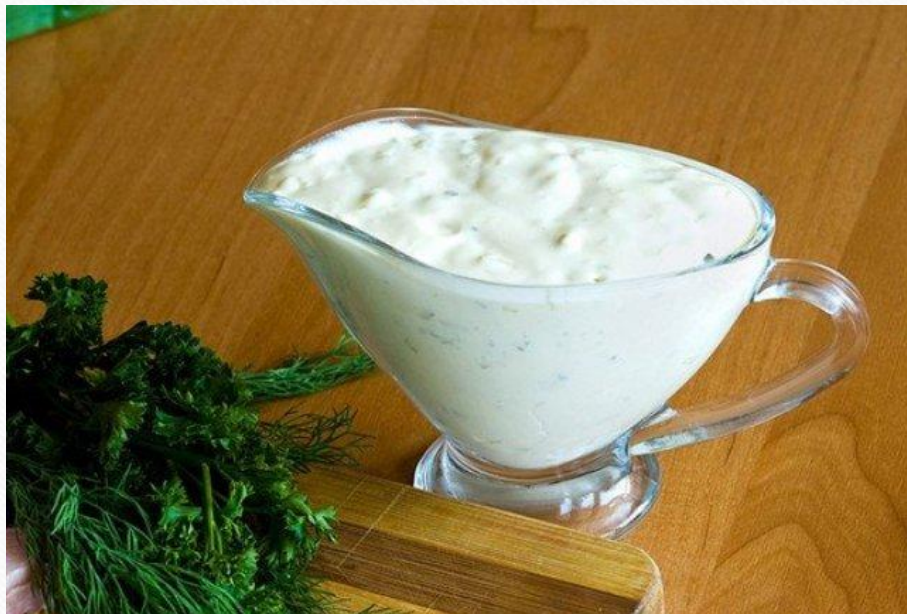
Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, фольгу или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СОУСОВ



Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы зачищают сливочным маслом или маргарином, т. е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира.

Заправка сметанная с зеленью.



Сметану соединяют с двойным количеством растительного масла, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, эстрагона или зеленый лук, соль, черный молотый перец.

Заправка горчичная.



Столовую горчицу растирают с солью, сахаром, молотым перцем и постепенно разводят уксусом, вводят растительное

Масло и все хорошо взбалтывают. Ею заправляют винегреты, сельдь, холодные гарниры.

Соус из сметаны и растительного масла.



Данный вид соуса приготавливается на основе сметанного соуса (основной рецепт). Рецептúra соблюдается по рецепту соуса из сметаны и желтков. Но для данного вида соуса половину сметаны заменяют растительным маслом (лучше оливковым). Соль и свежемолотый черный перец добавляются соответственно вкусовым пристрастиям.