
Porady - przygotowanie sosów

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2303 razy.

- Gdy chcemy zrobić w domu majonez, trzeba pamiętać, by wszystkie składniki miały jednakową temperaturę. Nie powinny być zbyt zimne /wyjęte przed chwilą z lodówki/.

- Jeżeli majonez nie chce zgęstnieć w czasie ucierania, należy wlać odrobinę zimnej wody i dalej mieszać.

- Majonez powinien być podany do spożycia w tym samym dniu, w którym był wykonany. W przypadku, gdy chcemy go przechować, należy go przełożyć do naczyń porcelanowych lub kamiennych, przykryć i pozostawić w chłodnym miejscu w temperaturze 8 st. C.

- Zwarzony majonez można "uratować", wlewając od 3 do 5 kropli octu kręcąc dalej. W ostateczności można dodać jeszcze jedno żółtko. Po dodaniu cytryny lub octu nie wolno już lać oliwy.

- Majonez ucieramy zawsze tylko w jedną stronę. Kolejność dodawania składników: najpierw sok cytrynowy lub ocet i sól, następnie żółtko, na końcu olej lub oliwa wlewana po parę kropel. Wszystkie składniki muszą posiadać temp. pokojową, bo inaczej majonez zwarzy się.

- Aby na sosie nie powstawała pianka, pociągamy jego powierzchnię masłem /kawałeczkiem masła nakłutym na widelec kilkakrotnie dotykamy powierzchni sosu/.

- Po podprawieniu sosu żółtkiem lub tłustą śmietaną, nie należy już go gotować.

- Sosy gorących nie należy przygotowywać na zapas z dnia na dzień, ponieważ podczas stygnięcia obsychają na powierzchni, stają się mniej smaczne, łatwiej kwaśnieją. - Sosy najlepiej jest odgrzewać w kąpeli wodnej. Garnuszek z sosem wstawiamy do rondelka z wrzącą wodą, tak by był w niej zanurzony do ok. 3/4 wysokości.

- Aby w sosie nie powstawały "kluseczki", należy zasmażkę rozprowadzić lekko osoloną, zimną wodą.