



Яично-масляные соусы



Общие сведения

- В состав яично-масляных соусов входит большое количество масла, яиц и других питательных продуктов. Для приготовления соусов вместо масла сливочного можно использовать маргарин столовый. Подают яично-масляные соусы к отварной рыбе, некоторым видам овощей и крупным блюдам.

Соус польский

- В растопленное сливочное масло добавляют сваренные вкрутую и мелко нашинкованные яйца, мелкорубленую зелень петрушки. Доводят до вкуса солью, лимонным соком или лимонной кислотой.
- **Подают** к блюдам из отварной нежирной рыбы. Соус подают отдельно в металлическом соуснике или поливают рыбу перед подачей.



Соус сухарный

- Масло сливочное прогревают так, чтобы выпарилась влага и образовался светло-коричневый осадок, затем масло процеживают и вводят молотые и поджаренные сухари, соль, лимонный сок или лимонную кислоту.

Подача: к блюдам из отварных овощей



Соус голландский

- Основными ингредиентами для приготовления соуса голландского служат яичные желтки, сливочное масло, нарезанное кубиками, вода, лимонный сок или лимонная кислота, а также белое сухое вино, соль, перец.

Для приготовления соуса голландского требуется водяная баня, так как приготовление соуса следует вести при температуре, не превышающей 85°C.

Если в нашей кухне принято желтки яиц соединять с водой, то в европейской кухне приготовление соуса голландского или голландез начинают с приготовления жидкой основы:

- сухое белое вино и винный уксус прогревают почти до полного выпаривания с добавлением нарезанного лука-шалот и молотого перца. Прокипяченную основу слегка охлаждают и процеживают, а затем вводят желтки яиц и размешивают. В желтки, размешанные с водой или подготовленной жидкой основой, вводят 1/3 часть сливочного масла, нарезанного кусочками, и проваривают на водяной бане при непрерывном помешивании веселкой или венчиком. Когда соус уварится и приобретет консистенцию жидкой сметаны, в него добавляют остальное сливочное масло, предварительно растопленное (вливают тонкой струйкой при непрерывном помешивании) или нарезанное небольшими кубиками и уваривают при непрерывном помешивании при температуре, не превышающей 75-80° С до консистенции сметаны. Готовый соус доводят до вкуса солью и лимонным соком. При необходимости



-

Голландский соус подают к блюдам из птицы, рыбы, спаржи, цветной капусты, брокколи, артишоков и др.

Примечание: если предполагается соус использовать как основу для производных соусов, то до вкуса его не доводят, а хранят на мармите (водяной бане) до момента подачи.

Соус бер-блан

- Для приготовления французского соуса бер-блан соединяют лук-шалот, перец, белое вино, лимонный сок и уксус в кастрюле и проваривают. Прокипяченную основу слегка охлаждают и процеживают, а затем вводят уваренные сливки и проваривают 2-3 мин. Затем вводят сливочное масло кусочками, постоянно помешивая до тех пор, пока оно полностью не соединится с соусом, а соус не приобретет однородную консистенцию «жидкой сметаны». Соус доводят до вкуса солью, ароматизируют цедрой лимона. Хранят до отпуска на мармите.

Рецептура соуса бер-блан

- - Вино белое – 240 г
 - Лимонный сок – 60 мл
 - Яблочный или винный уксус – 90 г
 - Сливки 33% - 240 г
 - Сливочное масло – 680 г
 - Соль, перец
 - Выход – 1000 г