**Яично-масляные соусы: ассортимент, процесс приготовления**

Сливочное масло, являющееся основной составной частью этой группы соусов, не содержит органических кислот, экстрактивных

и других веществ, возбуждающих аппетит. Поэтому для придания вкуса и возбуждения деятельности пищеварительных желез в яично­масляные соусы добавляют лимонную кислоту в количестве 1-2 г на 1 кг соуса или лимонный сок. Эти соусы хорошо обогащают состав блюд из нежирных продуктов: цветной и белокочанной капусты, тощих рыб (судака, трески и др.), нежирного мяса птицы.

## Яично-масляные соусы

Яично-масляные соусы бывают двух типов:

* • неэмульгированные (польский, сухарный);
* • эмульгированные (соусы на основе голландского).

Неэмульгированные яично-масляные смеси включают следующие виды:

* **соус польский** - в растопленное сливочное масло добавляют на­шинкованные сваренные вкрутую яйца, соль, нашинкованную зелень петрушки или укропа, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту. Подают соус к отварной рыбе, капусте цветной, белокочанной;
* **соус сухарный** - сухари белого хлеба размалывают, просеивают и поджаривают при помешивании до золотистого цвета. Сливочное масло растапливают и нагревают до тех пор, пока оно не станет прозрачным и не образуется светло-коричневый осадок. Масло сливают с осадка, добавляют поджаренные сухари, соль, лимонную кислоту. Подают к отварным овощам - капусте брюссельской, белокочанной, цветной, брокколи, спарже, артишокам.

К эмульгированным яично-масляным смесям относятся:

* **соус голандский** - желтки сырых яиц соединяют с холодной кипяченой водой, размешивают в посуде с толстым дном, вводят 1/3 часть сливочного масла кусочками, проваривают на водяной бане (при температуре 75-80 °С). После прекращения нагревания вливают тонкой струйкой оставшееся растопленное масло. Готовый соус заправляют солью, лимонной кислотой или лимонным соком и процеживают. Получается густая однородная эмульсия типа «масло в воде», где эмульгатором являются желтки яиц. Несмотря на высокое содержание масла, соус не дает ощущения жирного и обладает нежным вкусом. Подают голландский соус к блюдам из отварной спаржи, цветной капусты и рыб нежирных пород;
* **соус голандский с горчицей (мутар)** - в голландский соус добавляют готовую горчицу (примерно 50 г на 1 кг соуса). Подают к жареной рыбе осетровых пород;
* **соус голандский с уксусом (беарнез)** - крупнодробленый перец, лавровый лист заливают уксусом (9%-м) и кипятят. Затем уксус процеживают и заправляют им соус голландский (вместо лимонной кислоты). Подают к жареному мясу (лангетам, филе), почкам;
* **соус голандский со сливками (муслин)** - в готовый соус перед подачей добавляют взбитые сливки. Подают к отварной и припущенной рыбе, блюдам из десертных овощей;
* **соус голандский с каперсами** - в готовый соус вводят прогретые каперсы без рассола. Подают к блюдам из отварной, припущенной, жареной рыбы.

Голландский соус «Московит» в конце приготовления следует заправить икрой и подавать к нежным блюдам из рыбы.

В отличие от голландского соуса с его нежным вкусом и ароматом беарнский соус имеет острый, насыщенный вкус. Готовится он в целом так же, как и голландский, но сначала винный уксус кипятят с луком-шалотом, эстрагоном, черным и красным стручковым перцем, а в конце соус заправляется измельченным эстрагоном.

Масляные соусы получаются не горячими, а теплыми, и к столу их надо подавать сразу. Если сливочное масло взбить в небольшом количестве жидкости, стоящей на огне, то через некоторое время смесь загустеет и превратится в светлый воздушный соус. В эту группу входят соус бьор бланк, приготавливаемый на основе белого вина и уксуса, и его облегченные разновидности на основе воды. Подавать их можно к отварной рыбе, овощам.

Бьор блат,. В качестве жидкой основы для этого соуса взять белое сухое вино и высококачественный белый винный уксус, в смеси которых потушить измельченный лук-шалот до полного выпаривания жидкости. Слегка охлажденную массу взбить с кусочками охлажденного сливочного масла на очень медленном огне. Добавлять масло следует партиями. Интенсивность вкуса соуса может меняться в зависимости от количества входящего в него сливочного масла. У соуса должна быть консистенция сметаны.

Также при приготовлении этого соуса можно лук тушить в рыбном бульоне с добавлением сухого вина и шампанского, корня тимьяна и лимона. Сливочное масло вводится так же.

Икорный соус готовится по той же технологии, но вместо сливочного масла вводят жирные сливки и в готовый соус добавляют красную икру.

В качестве неэмультированных масляных соусов иногда выступают бьор фондю - смесь растопленного до выпадения осадка масла с лимонным соком и бьор миньер - смесь растопленного масла с лимонным соком и петрушкой.

Также может использоваться растопленное до появления коричневого цвета масло, смешанное с лимонным соком - бьор нуазет или смешанное с зеленью, лимонным соком и уксусом - бьор нуар.

**Соусы на растительном масле**

Растительные масла являются важнейшим источником непредельных жирных кислот, играющих важную роль в питании чело­века. При изготовлении холодных соусов и заправок на растительном масле биологическая ценность последнего не снижается; масло эмультирует и поэтому легко усваивается.

Ассортимент данного вида соусов включает в себя:

* **соус майонез (провансаль)** - майонезы готовят из рафинированного растительного масла, горчицы, сырых яичных желтков и уксуса. Яичные желтки растирают с солью и горчицей. Для эмульгирования масло вливают в растертые желтки постепенно, тонкой струйкой, при непрерывном размешивании. Уксус можно прибавлять во время эмульгирования, чередуя его с маслом, или в конце, когда все масло эмультировано. Натуральный майонез содержит 77% жира (с учетом жира желтков). Пищевая промышленность изготовляет майонезы с содержанием жира 25-67%. Для сохранения консистенции и устойчивости эмульсии в майонез вводят специальные загустители и стабилизаторы эмульсии (модифицированные крахмалы, продукты переработки сои, альгинаты и т.д.). Оптимальная температура масла для эмульгирования 16-18 °С. Соус майонез используют для заправки салатов, винегретов, его подают к холодным закускам из мяса, птицы и рыбы;
* **майонез со сметаной** - в готовый соус майонез добавляют смета­ну (от 350 до 775 г на 1 кг соуса). Подают к холодным блюдам из мяса, рыбы, а также используют для заправки салатов;
* **майонез с корнишонами (тартар)** - огурцы маринованные (корнишоны) мелко режут, соединяют с майонезом, добавляют соус «Южный» и перемешивают. Подают к холодным рыбным блюдам и рыбе, жаренной во фритюре;
* **майонез с зеленью (равигот)** - в майонез добавляют пюре шпината, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа, эстрагона и соус «Южный». Зелень эстрагона предварительно ошпаривают. Подают к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы;
* **майонез с хреном** - в майонез добавляют тертый хрен. Подают к блюдам из рыбы, студню, отварным мясным продуктам; майонез с томатом (шарон) - лук мелко рубят, пассеруют с растительным маслом, добавляют томатное пюре, пассеруют все вместе, охлаждают и вводят в майонез. Отдельно рубят зелень петрушки и предварительно ошпаренного и охлажденного эстрагона, вводят в соус. Подают к блюдам из отварной холодной рыбы и рыбы жареной;
* **майонез с желе (банкетный)** - в полузастывшее рыбное или мясное желе добавляют соус майонез и взбивают на холоде. Используют соус для оформления блюд из рыбы, мяса и птицы.

Заправки на растительном масле получают путем его взбивания с уксусом. В них добавляют сахар, соль, перец, иногда горчицу. Они представляют собой нестойкие эмульсии, в которых растительное масло эмульгировано в растворе уксуса. Эмульгаторами в них служат молотый перец (порошкообразный эмульгатор) и горчица. Стабилизирующее действие этих эмульгаторов объясняется двумя причинами: во-первых, мельчайшие частицы их, смачиваясь водой, не смачиваются жиром и поэтому, адсорбируясь на поверхности жировых шариков, образуют защитные пленки, во-вторых, содержащиеся в них вещества снижают поверхностное натяжение, облегчают эмульгирование и уменьшают возможность расслоения эмульсии.

К заправкам относятся:

* **заправка для салатов** - в 3%-м уксусе растворяют соль, сахар. Затем добавляют молотый перец, растительное масло и хорошо перемешивают. Используют для салатов и винегретов;
* **заправка горчичная для салатов** - горчицу, соль, сахар, молотый перец и желтки вареных яиц хорошо растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. Перед окончанием взбивания добавляют уксус;
* **заправка горчичная для сельди** - готовят ее так же, как и горчичную заправку для салатов, но без желтков;
* **соус винегрет** - желтки вареных яиц, соль, сахар, молотый перец растирают. Затем при непрерывном помешивании постепенно вводят растительное масло. В подготовленную массу добавляют мелко нарубленные каперсы, корнишоны, зеленый лук, зелень петрушки и эстрагона, соус «Южный» и все хорошо перемешивают. Подают к блюдам из субпродуктов;
* **столовая горчица** - в горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли. Отвар процеживают, охлаждают, вводят уксус. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром (50%) и тщательно растирают. Затем вводят остальной отвар и растительное масло. Допускается приготовление горчицы без корицы и гвоздики. Для созревания горчицу выдерживают в течение суток.

## Соусы на уксусе

Соусы на уксусе обладают острым вкусом. Используют их для приготовления холодных закусок. Уксус лучше употреблять винный или плодово-ягодный.

К этой группе относятся:

**маринад овощной с томатом** - морковь, лук репчатый, белые коренья нарезают соломкой и пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре и пассеруют еще 7-10 мин. После этого вводят рыбный бульон или воду, уксус, душистый перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар. Горячим маринадом заливают жареную рыбу;

**маринад овощной без томата** - нарезанные соломкой морковь, лук, белые коренья пассеруют на растительном масле до полной мягкости. Затем добавляют уксус, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15-20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар, крахмал (или муку), разведенный водой, и до водят до кипения. Горячим маринадом заливают жареную рыбу (например, корюшку) и выдерживают несколько часов;

**соус-хрен** - для его приготовления натертый хрен заваривают кипятком, закрывают крышкой и дают остыть, затем заправляют солью, сахаром и уксусом. Соус выдерживают несколько часов на холоде. Для смягчения вкуса можно добавить натертую на терке вареную свеклу.

**Масляные смеси**

Масляные смеси используют для подачи горячих мясных и рыбных блюд, а также для приготовления бутербродов. Готовят их путем растирания сливочного масла с разными продуктами. Ассортимент масляных смесей состоит из следующих видов:

* **масло зеленое** - в размягченное сливочное масло добавляют рубленую зелень петрушки, сок лимонный или разведенную кислоту лимонную, тщательно перемешивают, придают форму батончика и охлаждают. Подают к бифштексам, антрекотам, рыбе жареной;
* **масло килечное** - филе килек протирают, тщательно перемешивают со сливочным маслом, формуют и охлаждают. Подают к отварному картофелю, блинам, используют для приготовления бутербродов;
* **масло селедочное** - филе сельди протирают и взбивают со сливочным маслом и горчицей. Подают так же, как килечное масло;
* **масло сырное** - размягченное масло взбивают с тертым сыром рокфор. Используют для приготовления бутербродов;
* **масло с горчицей** - сливочное масло взбивают с горчицей столовой. Используют для приготовления бутербродов.

**Требования к качеству**

Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны (жидкие соусы), быть эластичными, однородными, без комков заварившейся муки и частиц непротертых овощей.

Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, без крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть блесток жира.

В польском и сухарном соусах масло должно быть прозрачным. Яйца для польского соуса крупно нашинкованы.

На поверхности майонезов не должно выступать масло, консистенция однородная.

Овощи в маринадах должны быть аккуратно нарезанными, мягкими, хрен для соуса - мелко натерт.

Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: маринад с томатом - оранжево-красного, майонез - белого с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологического процесса.

Вкус и запах соуса - основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ.

Яично-масляные соусы и соус сухарный имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла. Маринады должны иметь кислова­то-пряный вкус, аромат уксуса, овощей и пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус. Соус майонез и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым.

Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч. Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения их заворачивают в пергамент, целлофан или полиэтиленовую пленку. Майонез промышленного изготовления хранят при температуре 5 °С в течение 3 мес. Майонез собственного производ­ства и салатные заправки хранят в холодильнике 1-2 суток, маринады и соус хрен - в охлажденное виде в течение 2-3 суток.