

Porady - sosy

Dodany przez patryshia

Sosy wprawdzie nie są samodzielnym daniem, lecz jako dodatek do potraw należycie przyrządzone i odpowiednio dobrane są w stanie najskromniejszą nawet potrawę przekształcić w wyszukany przysmak.

Oto kilka praktycznych rad na temat przyrządzania sosów:

- Gdy chcemy zrobić w domu majonez, trzeba pamiętać o tym, by wszystkie składniki miały jednakową temperaturę. Nie powinny być zbyt zimne /wyjęte przed chwilą z lodówki/.
- Jeśli 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 temp. 8 st. C.
- Zwarzony majonez można &uratować&, wlewając od 3 do 5 kropel octu i kręcąc dalej.
- Majonez ucieramy zawsze 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 mieć temperaturę pokojową, bo inaczej majonez się zwarzy.
- Po doprowadzeniu sosu żółtkiem lub tłustą śmietaną, nie należy go już gotować.
- Sosów gorących nie należy przygotowywać na zapas z dnia na dzień, ponieważ podczas stygnięcia obsychają na powierzchni, stają się mniej smaczne.
- 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.
- Zrumienioną mąkę do zasmażek i sosów dobrze jest przygotować po upieczeniu ciasta; nasypać mąki na blachę i wstawić do piekarnika.
- Aby w sosie nie powstawały &kluseczki&, należy zasmażkę rozproszyc lekko osoloną, zimną wodą.
- Gorący sos chrzanowy należy przyprawić chrzanem na końcu, bez gotowania, które także niszczy witaminę C.

Jak wiązać sosy:

ŚMIETANĄ:

ubijamy śmietanę z mąką na gładką masę i dodajemy 1-2 łyżki sosu /bądź zupy, którą chcemy zagęścić/. Mieszamy na jednorodną masę i dodajemy do sosu /lub zupy/, mieszając do piany /sposób ten stosujemy również przy gulaszu cielęcym/

WARZYWAMI:

ugotowaną /np. w kostce rosółowej/ włoszczyznę ubijamy mikserem na puree i mieszając dodajemy do sosu. Do uzyskania wyjątkowo delikatnego smaku można dodać kilka kawałeczków zimnego masła.