

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕОДНОРОДНОЙ СМЕСИ

СОУС МАЙОНЕЗ



История

Слово «майонез» — географического происхождения и связано с названием города Маон — столицы испанского острова Менорка, входящего в состав Балеарских островов. Как указано в одном из французских энциклопедических словарей, Маон был завоёван герцогом Ришельё. В 1758 году британцы осадили этот город. У французов иссякли запасы продовольствия, за исключением яиц и оливкового масла. Из этих продуктов повара готовили яичницу и омлеты, которые изрядно надоели французским офицерам. Герцог Ришельё приказал своему повару приготовить какое-нибудь новое блюдо. находчивый повар взбил яйца с маслом и приправил эту смесь солью и пряностями. Понравившийся соус назвали «майонезом», в честь города Маон.



Ход работы

Приготовление неоднородной смеси. Мы можем легко приготовить соус майонез, используемый в кулинарии в домашних условиях. Для этого необходимо смешать в емкости 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 столовой ложки порошковой горчицы, щепотку сахара, 1 столовая ложка лимонного сока. Полученную смесь необходимо взбить миксером в течении 3-4 минут. Затем, не переставая взбивать, тонкой струйкой влить 160 мл подсолнечного масла до образования плотной, устойчивой массы. (Подробнее на следующем слайде)



ХОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ВЫВОД

В ходе всей проделанной работы я получила неоднородную смесь. Майонез – это эмульсия оливкового масла в сыром яичном желтке с небольшим количеством соли, сахара, и лимонного сока. Допускается добавка до 0,5% сухих мелко молотых специй (мускатного ореха, красного или черного перца, лимонной цедры). И больше ничего, ни воды, ни молока. Я получила майонез «Провансаль» тк. он содержит горчицу. Консистенция густая. Эмульсия имеет характерный запах.

