

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
ТАШКЕНТСКИЙ ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
ФАКУЛЬТЕТ «ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

РЕФЕРАТ

Тема: МАЙОНЕЗ: «БЛАГОРОДНЫЙ» СОУС

Выполнил:

Абдурашидова Н.

Проверил:

доц. Юнусов О.

Ташкент 2011

ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1. О майонеза**
- 2. Рецепттура майонеза**
- 3. Эмульгирование основа майонеза**
- 4. Добавки в майонез**
- 5. Литература**



На сегодняшний день майонез является одним из наиболее употребляемых и распространенных в мире соусов вместе с горчицей, соевым соусом и кетчупом. Современный майонез (от фр. *mayonnaise*) или Майонский соус приготавливается из растительного масла, яиц, горчицы, уксуса или лимонного сока, сахара и соли с помощью взбивания яичного желтка при постепенном добавлении масла. Во времена, когда этот знаменитый соус только появился, его состав и качество были несколько иными.

Своим названием соус обязан городу Маону (Майону), столице средиземноморского острова Менорка, который был завоёван герцогом Ришелье, потомком того самого Ришелье, описанного в романах Дюма. В 1757 году англичане напали на Менорку и держали французов в осаде. Продукты заканчивались, однако, в достаточном количестве оставались индюшачьи яйца и оливковое масло. Повара готовили яичницы, омлеты и прочие варианты яичных блюд, которые так надоели герцогу Ришелье, что он приказал поварам придумать что-то новое. И один из поваров просто взбил яйца с оливковым маслом, затем в полученную смесь добавил немного соли и пряностей. Вкус этого соуса так понравился герцогу, что его стали готовить и после снятия осады, а его рецепт распространился во Франции. Так соус из взбитых яиц с оливковым маслом получил название майонского соуса.

Существует и другая версия происхождения майонеза. Так же в Маоне, но в 1782 году, герцог Луи де Крильон дал приказание своим поварам в честь победы над испанцами приготовить что-то новое и необычное. В результате, блюдо из прованского масла, свежих яиц, лимонного сока, соли и перца

стало украшением стола, впоследствии прославившим и без того известный Прованс. Эта версия происхождения майонеза не доказана, к тому же, она не настолько красива, как первая.

Впрочем, можно предположить, что корни соуса из Майона уходят в более древние времена, так как в Средиземноморье всегда были и яйца, и оливковое масло, и трудно себе представить, чтобы их никто не пробовал смешивать до французских поваров. Например, задолго до майонеза существовал рецепт испанского соуса али-оли, что буквально переводится как чеснок-масло. Этот соус готовится из довольно насыщенной смеси чеснока, яиц и оливкового масла. Об этом соусе писал ещё Вергилий, так что корни его очень древние. Сейчас этот соус называют аоли, если он и похож внешне на майонез, то вкус его совершенно другой.

Майонез считается «благородным» соусом, то есть, приготовленным без использования муки. Традиционный состав его довольно прост: яичные желтки, оливковое масло, лимонный сок, соль, сахар и специи. Сорт «провансаль» содержит ещё и горчицу. Но дело не в составе, а скорее в правильных действиях в процессе приготовления. В настоящем майонезе не должно быть пузырьков воздуха, поэтому недопустимо использование миксера! Правильный майонез взбивается только руками в течение довольно продолжительного времени. Вот примерный состав продуктов для самостоятельного приготовления отменного майонеза дома:

1. Оливковое масло. Сорт его превеликое множество, поэтому сложно дать совет по его выбору. Следует покупать не самое дешёвое из имеющихся, но на всякий случай – в самой маленькой упаковке. С маслом можно поэкспериментировать, делая майонез каждый раз с новым сортом. Единственное, чего точно не стоит делать - покупать подсолнечное масло с «добавлением натурального оливкового масла». Масло для майонеза должно быть первосортным, первого холодного отжима ([extra virgin](#)). Определить

качество масла можно нехитрым способом: поставьте его в холодильник – оно должно помутнеть, затем побелеть и стать очень густым. При комнатной температуре оливковое масло восстанавливает свои свойства. Если же оно белеет, но очень долго, или выпадают лишь белые хлопья, то, скорее всего, это масло было либо разбавлено другим, либо отжато из косточек, или вообще не оливковое. В таком случае может либо не получиться эмульсия, либо сильно изменится вкус в худшую сторону.

2. Яйца. Лучше, если это будут деревенские куриные или индюшачьи яйца с яркими, насыщенного цвета желтками. В крайнем случае, можно купить на рынке какие-нибудь под маркой «деревенские». Хорошо подходят для приготовления майонеза и перепелиные яйца. Не используйте яйца водоплавающих птиц! Такие яйца надо варить не менее 20 минут перед употреблением (возможность отравления!), а нам нужны сырые яйца. Каждое разбитое яйцо нужно тщательно проверить на предмет свежести и только после этого, отделяя желтки от белков и нитей, переложить их в посуду для приготовления.

3. Лимонный сок - необходимый кислый компонент майонеза. Предпочтение отдается свежесожатому соку. Существуют варианты рецептов с уксусом, но это на любителя, т.к. уксус значительно ухудшает вкус, делая его грубым и добавляет неприятный уксусный запах. Впрочем, если вы привыкли к майонезу промышленному, то добавление уксуса сблизит два абсолютно разных соуса и поможет постепенно перейти на домашний майонез.

4. Сахар. Совсем немного, всего лишь оттенить вкус. Лучше, если это сахарная пудра – она лучше расходуется. Вместо сахара, который, мягко говоря, не очень полезен и совершенно противопоказан диабетикам, допустимо использовать фруктозу. Некоторые повара используют мелко истёртые (например, в ступке) сухофрукты, но это небольшое отступление от

рецепта целиком зависит от вкуса повара и конкретного блюда, вкус которого необходимо таким образом дополнить.

5. Соль. Ещё меньше. Берите мелкую соль, но будьте внимательны – не пересолите! Соль добавляется по вкусу. То же и со специями. С одной стороны, классический рецепт майонеза специй не предполагает, с другой – почему бы и не разнообразить вкус и аромат. Главное в этом деле – деликатность и мера. Выбор специй и их количество - на совести повара. Обычно это бывают молотые или измельчённые в ступке пряные травы, такие как эстрагон, укроп и базилик, чёрный и красный перцы, цедра лимона. В любом случае, специй должно быть не слишком много, особенно перца. Если майонез и может острить, то только немного – острота должна приходиться как послевкусие, а не быть на переднем плане.

6. Если вы готовите провансаль, в его состав необходимо включить горчицу. Горчицу лучше взять самую обычную столовую, без каких-либо добавок.

Соотношение компонентов в майонезе приблизительное. Чем больше яиц, тем соус гуще и насыщеннее, но в этом случае соус делается прямо перед подачей на стол или хранится в холодильнике не больше суток. Если использовать больше масла, можно будет хранить майонез на пару дней дольше, но всё же лучше готовить майонез непосредственно перед тем, как собираетесь его применить.

Идеальное соотношение таково: 70-85% масла, 10-20% яичного желтка, 5-6% лимонного сока, 2-3% сахара, 1-1,5% соли. Если вы готовите провансаль, то добавьте ещё 5-6% горчицы. Ни воды, ни молока, ни каких-либо других ингредиентов, указанных на упаковках магазинных майонезов, в нашем домашнем соусе быть не должно. Для сравнения можно прочитать этикетку любого майонеза, продающегося в магазине и понять, что это совершенно разные соусы, хоть и называются одинаково.

Такая ситуация с абсолютно разными рецептурами не возникла на пустом месте. Первоначально промышленные майонезы были высокого качества, хоть и с некоторыми рецептурными несоответствиями. Вот, например, рецепт майонского соуса начала 1950-х годов (когда качество продуктов на прилавках было отменным, а народ надо было кормить вкусно и питательно): масло рафинированное 68%, свежие желтки 10%, горчица 6,7%, сахар 2,3%, уксус (5% -ный) 11%, соль и специи 2%. Немного пониженное содержание масла и добавление уксуса объясняется необходимостью дольше хранить соус. Вкус такого майонеза был едковатым и уксусным, а цвет вместо желтоватого был белым. В Советском Союзе первый майонез был изготовлен промышленным способом в 1936 году и утвержден лично Сталиным. Это был именно Провансаль, то есть обычный майонез с добавлением горчицы. Затем к единственному сорту добавились «весенний» - с укропом - и «южный» - для овощных салатов, с добавками томатной пасты, хрена, корнишонов и каперсов, а также майонез без сахара для диабетиков.

За последние 30 лет химия сделала огромный шаг вперед. В пищевой промышленности это заметно по тому, что вкус у многих продуктов довольно неплох, а состав непонятен. В состав готовых продуктов вводится глютамат натрия, усиливающий вкус. Вместе с сильными ароматизаторами он усиливает вкус любых продуктов, приправленных таким соусом. Пойдя по пути экономии, производители майонеза, самого популярного в России соуса, значительно снизили цену, но испортили качество конечного продукта. Вместо масла частично используется вода, вместо желтков - яичный порошок, и даже горчицу заменяют ароматизатором. Несмешиваемое с водой масло сбивают с помощью мощных машин и эмульгаторов, закрепляют полученный нестойкий результат стабилизаторами и сохраняют всё это с помощью консервантов. Получается белый майонез с низким содержанием масла и высоким – воды и дополнительных веществ, имеющий

практически любой известный вкус или запах. Насколько такой микс вредит здоровью, можно только догадываться. К тому же, до 20% всего майонеза может быть фальшивками, сделанными подпольно.

Майонез натуральный, приготовленный по классическому рецепту 18 века, подчёркивает вкус блюда, а не доминирует над вкусом остальных компонентов. Его приготовление не требует большого количества времени, усилий или специального оборудования. Необходимо лишь терпение и тщательное следование рецепту. К сожалению, оригинального рецепта 1757 года не сохранилось, а может он и не был записан. Поэтому каждый повар интерпретирует его по-своему, добиваясь своеобразного вкуса. Итак, общие рекомендации для приготовления майонеза следующие:

Тщательно разотрите свежие яичные желтки с сахаром (или сахарной пудрой) и солью (тоже мелкой) и постепенно вливайте малыми дозами оливковое масло, непрерывно смешивая круговыми движениями, но не взбивая. Добавьте лимонный сок и ещё раз перемешайте до однородного состояния.

Приблизительное количество продуктов: оливковое масло — 150 мл (масло должно быть наилучшего качества), 1 яичный желток, тщательно отделенный от белка. Оригинально использовались индюшачьи яйца. 1,5 чайной ложки сахара (или сахарной пудры), 1/3 чайной ложки соли, 1/2 столовой ложки свежего лимонного сока, 1 чайная ложка горчицы, если готовите провансаль. Майонез не предназначен для хранения и должен быть съеден в тот же день или на следующий, максимум через 2-3 дня (в зависимости от содержания яиц, больше яиц – меньше храните). Температура хранения не должна превышать 6-10 градусов. Посуда с майонезом должна герметично закрываться. В темноте майонез хранится лучше. В любом случае, лучше готовить ровно столько майонеза, сколько нужно, и не оставлять на хранение.

Эмульгирование – самая ответственная операция в приготовлении майонеза. В двух словах, это процесс разделения масла на очень маленькие шарообразные частицы, которые обволакиваются яичным желтком, тем самым не давая маслу соединиться заново. Температура смешиваемых компонентов должна быть 15-18 градусов, то есть, продукты не должны быть холодными или горячими. Это важно. Тщательно продумайте ваши действия во время эмульгирования. Приготовьте все необходимые инструменты и посуду. При приготовлении майонеза в действиях повара должен быть порядок и чёткость.

Использование миксера позволит добиться очень маленького размера масляных частиц, но ухудшит общий вкус соуса. Лучший вариант – эмульгировать вручную. При этом вращательные движения должны быть достаточно быстрыми, чтобы получить оптимальный размер шариков масла. Майонез, приготовленный таким образом, будет очень вкусен, но сможет меньше храниться. Собственно, в искусстве смешивания и заключается основной секрет приготовления майонеза. Масло подливается небольшими порциями и смешивается вначале медленно, постепенно наращивая скорость, и в конце достаточно быстро. При каждом подливании масла необходимо снова начинать медленные помешивания, постепенно прибавляя темп. В действиях повара не должно быть поспешности, при этом необходима последовательность и аккуратность. При недостаточной точности операций или неправильном смешивании соус будет распадаться на составляющие или не приобретёт правильный вкус. Важно подливать масло понемногу и смешивать каждый раз до однородного состояния.

Мешать следует в одну сторону, лучше по часовой стрелке, но не восьмёрками или иными фигурами. Масла подливать надо буквально по капле. Главное правило: лучше чаще и понемногу добавлять масло, чем в какой-то момент, не рассчитав количество, испортить весь соус разом. Постепенно, с увеличением общей массы готовящейся смеси, можно

добавлять большие порции масла, чем в начале, опять же соблюдая строгую постепенность. При превращении смеси в желе можно завершать добавление масла или добавить его немного, исходя из ваших вкусовых предпочтений. Следует помнить, что переборщив с маслом, вы получите некую жидкую субстанцию, которая в итоге может распасться. Оптимально остановиться на желеобразном состоянии смеси. В самом конце добавляем соль и лимонный сок. Опытные повара тратят на приготовление порции майонеза 7-10 минут.

Добавки в майонез. Если вкус приготовленного майонеза захочется дополнить чем-то ещё, для этого подойдут уже опробованные добавки, которые неплохо сочетаются со вкусом классического майонеза или более острого провансаля. Майонез с добавками лучше не хранить, а при необходимости приготовить новую порцию, тем более, что это не отнимет у вас много времени, но доставит массу приятных вкусовых ощущений от свежеприготовленного блюда.

- Майонез с томатами. Содержит около 30% томатной пасты и немножко красного перца. Подходит к жареной рыбе и рыбным салатам.
- Майонез с хреном. Содержит около 20% свежепротёртого хрена. Прекрасно сочетается с холодным мясом.
- Майонез с мелко нарезанными корнишонами. Подходит к мясу и буженине.
- Майонез с укропом. В советские времена имел название «Весенний». Очень вкусен с овощными салатами.
- Луковый майонез. Смешивается с протёртым луком.
- Чесночный майонез. Смешивается с продавленным чесноком. Можно добавить немного чёрного перца.
- Яблочный майонез. Смешивается с яблочным пюре, лимонным соком и капелькой сухого вина.

- Апельсиновый майонез. Майонез смешивается с апельсиновым соком и хреном.
- Майонез с эстрагоном. Добавляется измельчённый эстрагон.

Также с майонезом можно смешать различные вкусовые наполнители. Ими могут быть: чёрная икра, измельчённая сельдь, сёмга, лососина, кета или любая другая рыба, измельчённая или протёртая, тёртый сыр и зелень. Для смешивания с рыбой, сырами и прочими продуктами соблюдаются пропорции 1:5, где 1 часть – добавка (тщательно измельчённая или протёртая) и 5 частей майонеза.

Майонез – не просто вкусовая добавка. Настоящий домашний майонез очень полезен, в первую очередь тем, что оливковое масло во взбитом виде легко усваивается и обеспечивает организм витаминами групп А, Е, F. Майонез делает наш рацион более сбалансированным, помогая усвоению овощных блюд. Домашний майонез безвреден для детей, чего нельзя сказать о готовых майонезах из магазина.

ЛИТЕРАТУРА

1. Тютюнников Б.Н. Науменко П.Б., Товбин И.М. и др. “Технология переработки жиров” М. Пишпром 1970. Стр 650.
2. Арутюнян Н.С., Аршиева Е.А., Янова Л.И. и др. “Технология переработки жиров” М. Агропромиздат 1985 стр 367
3. Руководство по технологии получения и преработки растительны масел и жиров Л.В. НИИЖ Т.II, 1973 с. 350., Т. III кн1. 1985, кн 2 1977, с. 351 Т. IV 1975, с.544 Т. V, 1983