Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Майонез

9 декабря 2013 17:38 · https://open-cook.ru/recipes/majonez



Русским национальным соусом уже очень давно является Майонез. И не смотря на войну, которая разгорелась несколько лет назад между его любителями и их оппонентами, ратующими за здоровое питание, лагерь первых не убывает. Но это просто наша беда – отсутствие меры, а так соус вкусен и приятен, если им не злоупотреблять. Я долго тянула с приготовлением майонеза дома, но наш новый маленький ПРОЕКТ не оставил мне выбора.

В итоге все оказалось очень просто и легко, благодаря **“Книге о вкусной и здоровой пище”**, и сделать пару порций домашнего майонеза можно минут за 15-20, а то и меньше. И вкус у него потрясающий, тот, за который его так любят :)

Майонез похож на тот, который в 90-х годах приходил в Россию из заграницы. Был он тогда еще в 3-х литровых банках. Илья Николаевич одобряет.

На одну порцию майонеза (примерно 4-5 ст.ложек):

- 1/2 стакана растительного масла (подсолнечного рафинированного или оливкового) *Мне больше понравился майонез на подсолнечном масле.*
- 1 желток
- 1 ст.л. уксуса 3%
- соль и сахар по вкусу (мне понравился вкус, если добавить **1/3 ч.л. соли и 1/2 ч.л. сахара**, но вы можете поэкспериментировать с пропорциями)
- 1/4 ч.л. горчицы

“В фарфоровую или фаянсовую чашку”, в нашем случаю керамическую, нужно вылить желток, добавить соль, сахар, горчицу и перемешать веничком или лопаткой. (*Я пробовала готовить майонез блендером, но не получилось у меня ничего хорошего, руками легче.*)





По чайной ложке вливать масло, каждый раз тщательно смешивая его с желтком.



Это мой самый любимый момент в приготовлении майонеза:
Из масла и желтков получается однородная масса, но желтого цвета. И вот когда последние капли масла соединились с желтками, нужно влить уксус. И тут на ваших глазах наша довольно густая масса (как на предыдущей фотографии) станет более жидкой, шелковистой и начнет тут же белеть. Совсем белым майонез не станет, но почти, почти.



P.S.: в Книге есть совет – **“если соус получился слишком густой, нужно добавить в него около 1 ст.л. теплой воды”**

Приятного аппетита!



Комментарии: 3

Никита # 17:33 28.06.2014

Видимо вы использовали режущий блендер. Майонез готовится только погружным, так как секрет эмульсии в том, чтобы добавлять компоненты малыми порциями. Погружной куполом накрывает яйцо, и через отверстия под купол тонкой струйкой затягивается масло. http://www.youtube.com/watch?v=akozQR5d9iw#t=368

Ольга # 16:02 17.03.2016

Добрый вечер! Майонез не получился совсем! Я все пропорции, которые указаны в рецепте соблюдала,рецепт выполняла пошагово, но увы! Смотрела видео, которое указано в ссылке в отзыве под рецептом, там в майонез добавлено целое яйцо, может по этому рецепту все получится следующий раз.

> **Анна Нечаева** # 16:53 17.03.2016
>
> Добрый! Ну вот есть рецепт и пошаговые фотографии к нему. Если у вас не получилось, значит, что-то пошло не так. Либо пропорции не те, либо вы нарушили технологию.