

Cum se Repară Maioneza Tăiată | Cum se Repară Salata de Icre | Cum Repari Sosul de Usturoi



Cum se Repară Maioneza Tăiată | Cum se Repară Salata de Icre | Cum Repari Sosul de Usturoi



Aceasta este o prezentare detaliată despre cum să faci și să reperi trei tipuri de emulsii culinare: maioneza, salata de icre și maioneza de usturoi.

Maioneza

1. Pregătire: Separă un gălbenuș de ou de albuș și pune-l într-un bol curat și uscat.
2. Ingrediente: Adaugă muștar, oțet sau zeama de lămâie pentru parte acidă. Muștarul conține lecitină, care stabilizează emulsia.
3. Proces: Începe prin a amesteca gălbenușul cu partea acidă, eliberând lecitina, apoi adaugă treptat uleiul.



4. Reparare Maioneză Tăiată: Dacă maioneza se taie (prea

mult ulei), folosește un bol curat cu o lingură de apă. Adaugă treptat maioneza tăiată în apă, amestecând constant până se repară.



Salata de Icre

1. Preparare: Aerează icrele într-un bol timp de două minute, apoi adaugă ulei treptat (ca la maioneza), fără parte acidă inițial.



2. Reparare Salată Tăiată: Dacă salata se taie, folosește o lingură de zeamă de lămâie și un nou bol. Transferă treptat salata tăiată în bolul cu zeamă de lămâie, amestecând constant. Poți folosi și apă simplă pentru o variantă mai light.



Maioneza de Usturoi

1. Preparare: Folosește blenderul pentru a amesteca usturoi, sare și ulei împărțit în porții mici.



2. Reparare Maioneză Tăiată: Dacă maioneza de usturoi se taie, folosește tehnica cu apa, adăugând treptat maioneza tăiată în apă și amestecând.

