

Рецептуры приготовления майонеза

О сырье.

Майонезы столовые типа "Провансаль", "Любительский", среднекалорийные типа "Молочный" и малокалорийные типа "Московский" вырабатываются в соответствии с ГОСТ Р-50174-92. Для приготовления майонезов применяется следующее сырье:

- ✓ масло растительное
- ✓ яичный порошок
- ✓ молоко коровье цельное сухое и сухое обезжиренное
- ✓ крахмал кукурузный и картофельный
- ✓ сахар-песок.

О рецептурах

В наше время наиболее популярны майонезы "Провансаль", "Салатный" и "Любительский", примерные рецептуры которых приведены ниже.

	"Провансаль"	"Любительский"	"Салатный"
Масло растительное рафинированное дезодорированное	65,40%	46,00%	35,00%
Яичный порошок	5,00%	5,00%	6,00%
Молоко сухое обезжиренное	1,60%	1,60%	2,50%
Горчичный порошок	0,75%	0,25-0,75%	1,20%
Натрий двууглекислые	0,05%	0,05%	0,05%
Сахар (песок)	1,05%	1,50%	3,00%
Соль поваренная	1,00-1,30%	1,10%	1,50-2,00%
Альгинат натрия	-	0-0,50%	1,5-2,00%
Уксусная кислота 80%	0,55-0,75%	0,65%	0,55-0,75%
Вода	24,15-23,65%	43,85-42,85%	24,15-23,65%