TEMEL SOSLARIN SINIFLANDIRILMASI

Milli Eğitim Bakanlığı

Soslar çeşitli kaynaklarda farklı şekillerde sınıflandırılmışlardır. Sıcak ve soğuk soslar, kahverengi ve beyaz soslar veya yapımında kullanılan fondlara göre gruplandırılmışlardır. Mutfak için en uygun olanı sosları, kullanılan fondlara göre gruplamaktır.

Soslar altı grupta toplanırlar:
1-Beşamel sos (Sos Beşamel)
2-Domates sosu (Sos tomate)
3-Sos dömi glas (SosDemi Glace)
4-Sos velüte (SosVelauté)
5-Mayonez sos (Sos Mayonnaise)
6-Sos Hollandez (Sos Hollandaise)

Bunların dışında;
Soğuk tereyağından hazırlanan soslar,
Tavada ve fırında hazırlanan et yemeklerinin tepsideki suyundan hazırlanan soslar,
Köri sosu,
Nane sosu vb.

© lezzetler.com tarif no:141165 • adı:Temel Sosların Sınıflandırılması • gönderen:güllülokum • indirme tarihi:07.05.2024 - 01:10