



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLARIN MÖNÜDEKİ YERİ VE ÖNEMİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Klasik Fransız Mutfağının bütün dünyada kabul görmesinin nedeni soslardır. Sos, her zaman yemekten ayrı hazırlanır, yemeğin suyu sos olarak kabul edilmez. Sos, eşlik ettiği yemeğin lezzet ve görünüm yönünden tamamlayıcıdır.

Sosun yemekle uyum sağlaması ve güzelleştirmesi için doğru sosun doğru yemekte kullanılması gerekir. Ayrıca sosun istenilen kıvamda yapılması, ağızda güzel bir tat bırakması kullanılan baharatların acı, ekşi gibi tatlarının uyumlu olması gerekir.

En önemlisi de güzel bir yemeğin yanında yemek-garnitür-sos üçlüsü tabakta renk armonisi oluşturacak şekilde hazırlanmalıdır. Sos yeterli miktarda kullanılmalı, yemeği tamamen kapatmamalı, yemeğin görüntüsünü ve tadını ortaya çıkarmalıdır. Bu yeterliği kazanmak için iyi öğrenmek, doğru uygulamak ve kendimizi daima geliştirmemiz şarttır.

Türk Mutfağında sos olmadığını giriş bölümünde belirtmiştik. Belki sadece Çerkez tavuğunun sosu ve tartar sosu mutfağımıza özel soslardır diyebiliriz.

Türk Mutfağında yemekler genellikle piştikleri suyun içinde servis edilirler. Tencere yemeklerimizin, salçalı yemeklerimizin pişme suları mükemmel birer sos sayılabilirler.

Ancak bizim mutfak kültürümüzde sos olarak yer almazlar.

Batı Mutfağında da bizim yemeklerimize benzer yahni gibi suyu ile servis edilen yemekler vardır. Ayrıca yemeklerin pişme suları ile servis edilmesi Batıda da oldukça yaygınlaşmıştır.