

Щоб томатний соус став гострішим, у нього додають лимонну кислоту або сік.

- До овочевих та рибних страв, щоб підвищити їхню калорійність, потрібно подавати жирні соуси - сухарний та польський.
- Відварене м'ясо буде гострішим зі сметанним соусом з цибулею або хроном.
- Замість сухарів для приготування сухарного соусу можна використовувати кукурудзяні пластівці. Їх слід подрібнити, підсмажити та змішати з маслом.
- Солити соус до заправки томатом-пюре не рекомендується, адже томат сам по собі може бути солоним.
- Томат-пюре або томат-пасту, перш ніж заправляти ними соус, потрібно злегка підсмажити.
- Щоб білий соус, приготований на рибному бульйоні, був гострим та ароматним, його потрібно проварити з огірковим розсолон, додавши наприкінці варіння біле вино та вершкове масло.
- До соусу з жовтками та вершками лимонний сік додають перед самою подачею до столу, позаяк від кислоти жовтки та вершки згортаються.
- Яєчно-масляний соус матиме приємний смак та апетитний жовтуватий колір, якщо розвести його на чверть або третину молочним чи білим соусом.
- Соус, заправлений вершковим маслом, не можна доводити до кипіння, оскільки це може зруйнувати нестійке з'єднання масла з іншими продуктами.
- Готуючи соус-майонез, необхідно використовувати рослинну олію, охолоджену до температури 12-16 градусів. Замість оцту можна додати лимонну кислоту або лимонний сік.
- Смак овочевого маринаду стане набагато кращим, якщо до нього замість цукру додати сливе або вишневе повидло, розтерте з невеликою кількістю солі. На 1 кг маринаду з томатом потрібно 45 г повидла, а на 1 кг маринаду з буряком - 30 г.
- Соус-майонез з відшарованим маслом можна виправити. Для цього необхідно покласти в окремий посуд жовток і, весь час розмішуючи, потроху вливати туди соус.
- Маринад краще подавати до столу охолодженим.
- Зелені оливки, мариновані гриби, овочі та ягоди необхідно класти у гарячий соус за 15 хвилин до його готовності. Якщо їх покласти раніше, то вони від довгого варіння затвердіють.
- Щоб на поверхні соусу не утворювалася плівка, його збризкують розтопленим вершковим маслом та зберігають у закритому посуді.
- Соус, що зберігався деякий час, слід прокип'ятити. Поява піни свідчить про його непридатність.
- Щоб отримати соус без грудок, борошно необхідно розвести у підсоленій воді.
- Не слід додавати у соус не пасероване борошно, позаяк він буде мати неприємний смак та тягучу консистенцію.
- Крім оцту у соус можна додати щавель, ревінь, барбарис - у вигляді пюре, соку або відвару.
- Замість томату-пюре до соусу можна додати яблука кислих сортів, сливи (аличу, мірабель) та ягоди.