

Горчица столовая

Ингредиенты	Масса, г			
Вода	490	390	330	240
Горчица сухая (порошок)	290			
Уксус (9%)	200			
Уксус (6%)		300		
Уксус (5%)			360	
Уксус (4%)				450
Сахар	45			
Соль	35			
Масло растительное	25			
Гвоздика	0,1			
Корица	0,1			
Лавровый лист				
Выход	1000			

В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и варят до полного растворения сахара и соли. Полученный отвар процеживают, охлаждают, после чего в него добавляют уксус и размешивают. Горчичный порошок просеивают, смешивают с отваром (50%) и тщательно растирают. Массу периодически перемешивают. В горчицу добавляют остальной отвар и масло растительное. Для того, чтобы горчица была хорошего качества, необходимо дать ей созреть в течение суток. Допускается приготовление горчицы столовой без корицы и гвоздики.

Источники

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.— М.: Экономика, 1982. — 720 с. — (Министерство торговли СССР)

From:
<https://itstinks.ru/> - It stinks!

Permanent link:
https://itstinks.ru/doku.php/gorchica_stolovaja

Last update: 2024/10/03 12:00

