

# МАЙОНЕЗ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Майонез с карри



Майонез по-итальянски



Беарнский майонез



Майонез с абрикосом



Майонез-коктейль с хумусом



Тофунез



# Как повысить привлекательность ваших блюд с помощью майонеза домашнего приготовления

Служб доставки еды много, поэтому требуются дополнительные усилия, чтобы клиенты делали заказ именно у вас. Попробуйте повысить привлекательность ваших блюд, добавив к ним что-нибудь необычное. Удивите клиентов майонезом собственного приготовления. Мы разработали шесть несложных рецептов майонеза. Вы можете вводить новый вид майонеза каждый месяц в качестве «блюда месяца».



## 1. МАЙОНЕЗ С КАРРИ

- 1 л майонеза
- 1 ст. л. желтой пасты карри
- 1 ч. л. куркумы
- 50 мл сливок для взбивания



Переложите майонез в чашу, добавьте желтую пасту карри и куркуму. Хорошо перемешайте. Взбейте сливки (не доводя до твердого состояния) и аккуратно добавьте их в майонез.

## 2. МАЙОНЕЗ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

- 1 л майонеза
- 80 г пармезана
- 2 ч. л. сушеных итальянских трав



Переложите майонез в глубокую чашу и посыпьте сверху тертым пармезаном. Добавьте сушеные итальянские травы и перемешайте все ингредиенты лопаткой.

## 3. БЕАРНСКИЙ МАЙОНЕЗ

- 1 л майонеза
- 1 ч. л. горчицы
- 1 ст. л. рисового уксуса
- 1 ч. л. сушеного эстрагона
- 1 ч. л. сушеного кервеля
- 2 шт. лука-шалота, натертого на крупной терке



Переложите майонез в чашу и добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте ингредиенты лопаткой.

## 4. МАЙОНЕЗ-КОКТЕЙЛЬ С ХУМУСОМ

- 1 л майонеза
- 4 ст. л. кетчупа
- 4 ст. л. хумуса
- 1 ст. л. коньяка
- 1 ст. л. хереса



Переложите майонез в чашу и добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте ингредиенты лопаткой.

## 5. МАЙОНЕЗ С АБРИКОСОМ

- 1 л майонеза
- 3 ст. л. абрикосового джема
- 1 ст. л. порошка карри
- 1 ст. л. молотого имбиря



Переложите майонез в чашу и добавьте остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте ингредиенты лопаткой.

## 6. ТОФУНЕЗ

- 600 г тофу
- 2 ст. л. белого винного уксуса
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- 350 мл подсолнечного масла
- Черный перец



Переложите тофу в мерный стакан и добавьте остальные ингредиенты, соль и перец. Разомните до однородного состояния.