

СОС / Sauce

В кулинарията сосът е течна, кремообразна или полутвърда храна, сервирана върху ястия или сладкиши като допълнение и допълнително овкусяване на други храни. Повечето сосове обикновено не се консумират сами; те придават вкус, текстура и визуална привлекателност на ястието. Сос е френска дума, вероятно от латинската salsa, произлизаща от класическата salsus „солена“. Най-старият регистриран европейски сос е гарум/garum, рибният сос, използван от древните римляни.

Сосовите се нуждаят от течен компонент и са основен елемент в кухните по целия свят.

Сосовите могат да се използват за сладки или солени ястия. Те могат да бъдат приготвени и сервирани студени, като майонеза, приготвени студени, но сервирани хладки като песто, варени и сервирани топли като бешамел или варени и сервирани студени като ябълков сос. Те могат да бъдат пряко приготвени от готвача, особено в ресторантите, но днес много сосове се продават готови и опаковани като соев сос, кетчуп и други. Сосовите за салата се наричат салатен дресинг/ salad dressing. Сосовите, обработени на тиган (deglaзing) се наричат пан сосове/ pan sauces.

Главен готвач, който се специализира в приготвянето на сосове, се нарича saucier

В рецептурниците, брошурите и книгите на АЛМА ЛИБРЕ се предлагат десетки сладки и солени сосове, разработки с млечна сметана ЕЛЕВИР или с растителна сметана ХОПЛА, с делипейстите на ФАБРИ, маслото БАУРАЛИЯ или маргарините на ДРАГСБЕРК, както и с ЕКСТРА ВЪРДЖЪН ЗЕХТИН



