

Сос мајонез. У готов фонд мајонез уз мијешање куварском жицом сипати бијело вино да буде маса средње густине. По потреби укус побољшати додавањем сенфа, соли и лимуновог сока. Користи се за преливање салата које се служе као хладно предјело. Такође се користи као додатак уз разна хладна предјела или уз нека топла јела (похована на бечки начин), за добијање других сосова (тартар сос, ремуланд сос).

Рам – мајонез. У посуду са чврстим мајонезом (фонд) уз стално мијешање жицом полако сипати слатку павлаку, разређујући мајонез до средње густине. По потреби укус побољшати сенфом, соком од лимуна. Употребљава се као додатак уз разна јела, сервиран у сосијеру. Употребљава се за припремање разних сосова (тартар сос, сос ремуланд, зелени сос и други).

Тартар сос. Ринглице извадити из конзерве, оциједити од уља и ситно исјећи. Конзервиране капри опрати, оциједити и ситно исјећи. Краставце изрендисати што ситније и оциједити. Першуново лишће ситно исјећи. Намирнице измијешати и још једном заједно исјецкати, како би се добила што ситнија маса.

У одговарајућу посуду усути сос од мајонеза па му додати припремљене намирнице и лагано измијешати.

Овај сос се употребљава уз разна јела топле и хладне кухиње.

Ремуланд сос. Намирнице: ринглице, капри, першуново лишће припремити као за тартар сос, додати сардел пасту и све помијешати са сосом мајонез и лагано измијешати. Овај сос се служи уз разна хладна предјела.

Зелени сос. Листове спанаћа, зелене салате опрати и заједно са естрагоном скувати у мало воде. Оциједити и неколико пута пропасирати. У посуду сипати сос од мајонеза, додати му пропасирано поврће и жицом лагано измијешати. По потреби се може досолити.

Овај сос се сервира уз хладна јела, као и нека јела топле кухиње припремљена на бечки начин.

Сос на руски начин. Кувано месо лангуста или хомарда се исијече на коцкице и дода у рам – мајонез, промијеша и изручи у посуду за чување и у њој држи у фрижидеру до употребе. За разлику од других сосова, који се одмах завршавају, овај сос се завршава приликом сервирања. Сос се сипа у сосијеру по површини поспе кавијаром и одмах послужује.

Служи се уз разна хладна јела, предјела итд.