

Ваш домашний повар



СОУСЫ И ПОДЛИВЫ



Сергей Павлович Кашин

Соусы и подливы

Серия «Ваш домашний повар»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3118665

Ваш домашний повар. Соусы и подливы: РИПОЛ классик; Москва; 2012

ISBN 978-5-386-04062-8

Аннотация

В этой книге собраны лучшие рецепты со всего мира: классические французские и итальянские соусы, подливы к мясу и птице, легкие и пикантные заправки для салатов, консервированные приправы для первых и вторых блюд, маринады для шашлыка, блюд на гриле, овощных и грибных консервов, кляр и панировка для мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и даже фруктов. Все перечисленное поможет хозяйкам без труда разнообразить меню своих близких и каждый день радовать их оригинальными и очень вкусными блюдами.

Содержание

Введение	6
Соусы	7
Горячие соусы	9
Бульоны	10
Белый мясной бульон	10
Коричневый мясной бульон	11
Концентрированный бульон (фюме)	12
Рыбный бульон	13
Грибной бульон	14
Мясной сок	15
Пассерование	17
Пассерование муки	17
Пассерование кореньев и лука	18
Пассерование томата-пюре	19
Основные соусы	20
Основной белый соус на мясном бульоне	20
Основной белый соус с кореньями и луком	21
Основной белый соус для рыбы	22
Красный основной соус	22
Соус бешамель	24
Соус томатный основной	25
Коричневый основной соус	25
Грибной соус	26

Соус томатный на мясном бульоне	27
Основной сметанный соус	28
Основной соус хрен	29
Основной горчичный соус (столовая горчица)	30
Основной яичный соус	31
Соус «майонез» (основной)	31
Майонез со сметаной	33
Быстрый майонез	34
Некоторые знаменитые соусы французской кухни	35
Соус «Шофруа» (красный)	35
Соус Нормандский	36
Соус «Шофруа» (белый)	36
Весенний соус с эстрагоном	37
Морской соус	38
Золотистая подлива	38
Соус «Грибиш»	39
Соус «Ремолад»	40
Соус «Беарнез»	40
Соус «Кабуль»	41
Соус «Лионский»	42
Соусы для мяса и домашней птицы	43
Луковый соус с пряностями	43
Луковый соус с грибами	44
Луковый соус с корнишонами «пикантный»	45

Луковый соус с горчицей
Конец ознакомительного фрагмента.

46

47

Сергей Павлович Кашин

Соусы и подливы

Введение

В этой книге собраны лучшие рецепты со всего мира: классические французские и итальянские соусы, подливы к мясу и птице, легкие и пикантные заправки для салатов, консервированные приправы для первых и вторых блюд, маринады для шашлыка, блюд на гриле, овощных и грибных консервов, кляр и панировка для мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и даже фруктов. Все перечисленное поможет хозяйкам без труда разнообразить меню своих близких и каждый день радовать их оригинальными и очень вкусными блюдами.

Соусы

Те, кто любят готовить, знают, насколько соус может изменить в лучшую сторону вкус любого блюда, подчеркнуть его аромат и сделать внешний вид более привлекательным. Умение правильно подобрать и приготовить соус по праву можно считать вершиной поварского искусства, и не зря многие классические соусы названы именами впервые создавших их кулинаров.

Соусы бывают разными: горячими и холодными, сладкими и острыми, легкими и жирными. Есть универсальные соусы, подходящие практически ко всем блюдам, а есть такие, что были придуманы только для определенных кушаний.

В качестве основы для соусов используют бульоны (мясной, овощной, реже рыбный), растительное и сливочное масло, молоко, сметану, йогурт. Для придания вкуса и аромата в них добавляют вина, яблочный или винный уксус, томатную пасту, приправы и пряную зелень, грибы, некоторые овощи, фрукты и ягоды.

Для загущения соусов берут пассерованную муку, а для повышения их калорийности – яйца и жиры.

Соусы можно разделить на несколько групп. Прежде всего это основные соусы, которые не только подаются к блюдам, но и используются для приготовления других соусов. Также выделяют соусы для мяса, птицы, рыбы и морепро-

дуктов, овощей. Отдельные группы составляют молочные и фруктовые соусы.

Горячие соусы

Горячие соусы до подачи хранят на водяной бане (мармите) в посуде, закрытой крышкой.

Чтобы во время хранения не образовалось пленки, соусы нужно периодически размешивать или на поверхность соуса класть кусочки сливочного масла. Температура хранения различных соусов неодинакова. В зависимости от вида соуса она колеблется от 40 до 80 °С.

Соусы на мясном, рыбном и грибном бульонах можно хранить горячими на водяной бане (мармите) не более 4 часов при температуре не выше 85 °С.

Если соусы необходимо хранить дольше указанного срока, их нужно охладить и по мере надобности разогревать. Вкус охлажденных, а затем разогретых соусов лучше, чем у длительно хранившихся горячих соусов. Основные соусы как полуфабрикаты можно хранить 2–3 дня при температуре 0-+5 °С.

Яично-масляные соусы вследствие их нестойкости можно хранить не более 1–1¹/₂ часа при температуре не выше 65 °С. Хранение при более высокой температуре влечет за собой отмасливание соуса.

Бульоны

Основой подавляющего большинства соусов является бульон мясной (обычный – белый и коричневый), рыбный и грибной. Обычный бульон используют для приготовления соусов, которые вследствие их цвета называются белыми, а коричневый бульон употребляют для так называемых красных соусов, которые имеют различные оттенки – от красного до коричневого.

Белый мясной бульон

Из этого бульона готовят соус или добавляют его в готовый соус, приготовленный на бульоне, полученном при варке мясных костей, мяса птицы или дичи в большом количестве воды.

Кости мясные – 500 г, лук репчатый – 25 г, морковь – 25 г, петрушка – 25 г, соль.

Кости говяжьи, телячьи, домашней птицы, дичи мелко нарубить, промыть, положить в котел с холодной водой (1,5 л на 1 кг костей), накрыть котел крышкой и нагревать. Когда бульон закипит, открыть крышку котла, удалить пену, ослабить нагревание и варить при слабом кипении в открытой посуде. Во время варки снимать всплывающий на поверхности жир, чтобы бульон не приобрел соляного привкуса. Сня-

тый с бульона жир после выпаривания из него влаги и процеживания можно использовать для пассерования овощей. За 1–1¹/₂ часа до окончания варки в бульон надо положить соль, сырой лук и нарезанные корни.

Время варки белого бульона зависит от основного продукта; говяжьи кости варятся 6–8 часов, кости телят, кроликов, кур, индеек – 2–3 часа.

По окончании варки бульон следует процедить. Если бульон необходимо хранить, то после процеживания его надо снова довести до кипения и, закрыв посуду крышкой, охладить. Готовый бульон обычно бывает слегка мутноватым.

Коричневый мясной бульон

Кости мясные – 500 г, лук репчатый – 25 г, морковь – 25 г, сельдерей или петрушка – 25 г, соль

Сырые говяжьи, свиные, бараньи кости, а также кости кроликов, домашней птицы и дичи (рябчиков, куропаток, глухарей, тетеревов – без позвоночника) промыть, мелко нарубить, длиной примерно 5–7 см, положить на противень и обжарить в жарочном шкафу при температуре 160–170 °С до появления коричневого цвета. За 20–30 минут до окончания обжаривания костей добавить крупно нарезанные корни и репчатый лук. Для более равномерного обжаривания и предупреждения пригорания кости нужно периодически перемешивать.

Обжаренные кости положить в котел или кастрюлю (в зависимости от количества костей), налить воду (2,5–3 л на 1 кг костей) и варить при слабом кипении в открытой посуде в течение 10–12 часов. Во время варки удалять жир и пену по мере скопления на поверхности бульона, причем первый раз жир и пену снять немедленно после закипания. Бульон посолить за $1/2$ часа до окончания варки и добавить тонкие корешки сельдерея, петрушки, получаемые при очистке этих овощей, а также зелень от них. Чтобы улучшить вкус и запах бульона, рекомендуется добавлять мясной сок.

По окончании варки с поверхности бульона удалить жир, затем бульон процедить. Сваренный бульон должен иметь темно-коричневый цвет, вкус крепкого мясного бульона и запах кореньев.

Бульон варят также концентрированным (на 1 кг костей берут не более 1,25 л воды) с таким расчетом, чтобы на 1 кг костей получился 1 л бульона.

Концентрированный бульон (фюме)

Для приготовления сильно концентрированного мясного бульона (фюме) свежеприготовленный коричневый бульон уваривают до $1/8$ – $1/10$ первоначального его объема. Из 1 л бульона получается 100–125 г сильно концентрированного бульона. В начале уваривания бульон процеживают через салфетку и обезжиривают. Уваривать бульон лучше всего в ши-

роком открытом котле или сотейнике – в такой посуде бульон быстро выпаривается. Уваренный бульон при охлаждении застывает в крепкий студень, хорошо сохраняющийся при $+4-6^{\circ}\text{C}$ в течение 5–6 суток. При разведении одной весовой части сильно концентрированного бульона девятью частями горячей кипяченой воды получается обычный коричневый бульон.

Рыбный бульон

Рыбные пищевые отходы – 500 г, лук репчатый – 25 г, морковь – 25 г, петрушка – 25 г, соль

Рыбный бульон чаще всего варят из рыбных пищевых отходов – хвостов, плавников, кожи, костей и голов.

Крупные кости и подготовленные головы (без жабер и глаз) перед варкой нужно разрубить на части и промыть. Крупную рыбу потрошат, а мелкую – ершей, окуней и пескарей – варят целиком, предварительно удалив жабры (карасей лучше вообще обезглавить – головы у них горчат!); мелкую рыбу иногда потрошат. Перед варкой рыбу промывают в холодной воде.

Продукты для бульона заложить в посуду, залить холодной водой (2 л воды на 1 кг продуктов) и варить. Пену, которая образуется при закипании, осторожно снять с поверхности бульона шумовкой, после чего положить очищенные, промытые и нарезанные репчатый лук, петрушку и сельде-

рей.

Варить бульон нужно при слабом кипении в открытой посуде: при сильном кипении бульон получается мутным. Продолжительность варки бульона – 50–60 минут, считая с момента закипания. Перед окончанием варки бульон нужно посолить. Готовый бульон должен отстояться в течение 15–20 минут, после чего его следует процедить.

В результате варки рыбы в небольшом количестве воды (припускание) получается концентрированный бульон.

Грибной бульон

Грибы сушеные – 50 г, вода – 1,5 л, соль

Сушеные грибы перебрать, промыть в теплой воде (30–35 °С) несколько раз, после чего залить холодной водой (1,5 л воды на 50 г сушеных грибов). Через 3–4 часа набухшие грибы варить в той же воде без соли до готовности. Вареные грибы вынуть из бульона, промыть холодной водой, мелко нашинковать, нарубить или пропустить через мясорубку и использовать при изготовлении соуса. Бульон посолить и процедить.

Грибной бульон из молодых грибов имеет светло-желтый оттенок; из старых грибов бульон получается более темным.

Мясной сок

Мясной сок используется вместо соуса к жареному мясу, птице и изделиям из котлетной массы; его также иногда добавляют к овощам и зелени при тушении и в соусы, приготовляемые на мясных бульонах, особенно в тех случаях, когда бульоны эти малоэкстрактивны.

После окончания жарки сковороду или противень с оставшимся на нем жиром и соком поставить на плиту и выпарить жидкость. Затем слить жир и, для того чтобы развести приставший ко дну посуды экстракт (сгущенный сок), налить нужное количество воды или мясного бульона и кипятить 2–3 минуты.

Мясной сок получается более вкусным, если мясные продукты жарились вместе с ароматическими кореньями (морковь, петрушка, сельдерей) и луком; последние также придают мясному соку приятный вкус, аромат и окрашивают его в коричневый цвет.

Сок можно подкрашивать также жженым сахаром, но в таком случае он не получается таким вкусным, как от поджаренных вместе с мясом кореньев и лука.

Мясной сок можно немного сгустить картофельным или кукурузным крахмалом (10–12 г на 1 л сока). Для этого одну часть крахмала следует смешать с четырьмя-пятью частями охлажденного мясного сока, влить смесь в горячий мясной

сок, размешать и нагреть до кипения.

Затем мясной сок, если требуется, посолить и процедить.

При жарке 1 кг мясных продуктов (говядина, телятина, птица и др.) получается 100–150 г мясного сока хорошего вкуса.

Пассерование

Пассерование муки

Пшеничная мука, предназначенная для пассерования, должна быть не ниже 1-го сорта. Муку пассеруют без жира или с жиром; в последнем случае на 1 кг муки берут 80 г жира.

При пассеровании мука приобретает приятный вкус и запах жареного ореха.

Пассеровать муку для красной пассеровки рекомендуется в нелуженой посуде.

Красная пассеровка используется при изготовлении соусов красного цвета на мясном бульоне. Эту пассеровку приготавливают двумя способами: с жиром и без него.

При изготовлении пассеровки без жира муку насыпают на сухой, чистый противень или сковороду слоем не более 5 мм и, помешивая веселкой, обжаривают на плите или в жарочном шкафу при температуре 150–180 °С до образования желтоватого или коричневого цвета.

Белая пассеровка используется при изготовлении соусов белого цвета на мясном, рыбном и грибном бульонах, а также молочных и сметанных. Эту пассеровку приготавливают так же, как и красную пассеровку, без жира и с жиром (мас-

до сливочное или топленое), но нагревают муку при температуре 110–120 °С, не допуская изменения ее окраски.

Пассерование корней и лука

Морковь, пастернак, петрушку, сельдерей и репчатый лук для соусов нарезают кубиками (5–6 мм), соломкой, ломтиками толщиной в 1–2 мм.

Если по окончании варки овощи вместе с соусом требуется пропустить через протирочную машину или сито, форма нарезанных кружочков не имеет большого значения, но все же лучше, если они будут нарезаны тонкими ломтиками или соломкой: в этом случае их легче растирать.

Нарезанные овощи и лук для большинства соусов пассеруют с жиром. Для этого в посуде (сковорода, сотейник, коробин) нагревают жир примерно до 105–110 °С, кладут лук и, когда он слегка поджарится, добавляют морковь, а через несколько минут петрушку или сельдерей. Затем, периодически помешивая, продолжают нагревание до тех пор, пока все овощи не станут почти мягкими. При этом не следует допускать подрумянивания овощей.

Пассерованные овощи должны легко разжевываться и в то же время быть слегка упругими.

Пассерование томата-пюре

Томат-пюре, предназначенный для приготовления соуса, пассеруют с добавлением 5-10 % жира к весу томата. В сотейнике растапливают масло сливочное, топленое или маргарин сливочный, добавляют протертый через частое сито томат-пюре и пассеруют в течение 30–50 минут, в зависимости от количества томата-пюре. Во время пассерования массу помешивают веселкой.

Основные соусы

Основной белый соус на мясном бульоне

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 50 г сливочного масла, 30 г муки, соль.

Способ приготовления

Разогреть на сковороде 20 г сливочного масла, жарить на нем муку до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить треть указанного количества бульона, тщательно перемешать.

Снова поставить сковороду на огонь, довести полученную смесь до кипения при постоянном помешивании. Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 10–15 минут, периодически перемешивая. В готовый соус добавить соль и оставшееся сливочное масло.

Подавать к блюдам из мяса и птицы либо использовать для приготовления других соусов.

Основной белый соус с кореньями и луком

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 40 г сливочного масла, 30 г рубленых кореньев (петрушка, сельдерей), 20 г рубленого репчатого лука, 20 г муки, 20 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

На сковороде разогреть половину указанного количества сливочного масла, выложить овощи, жарить 2 минуты. Добавить муку, жарить все вместе до золотисто-желтого цвета.

Небольшими порциями при постоянном помешивании добавить бульон, довести смесь до кипения, варить на слабом огне 15 минут.

Снять смесь с огня, процедить, добавить перец, соль, лимонный сок и оставшееся сливочное масло, перемешать.

Подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы либо использовать для приготовления других соусов.

Основной белый соус для рыбы

Ингредиенты

1100 мл крепкого рыбного бульона, 50 г сливочного масла, 50 г муки, соль.

Способ приготовления

Муку пассеровать в сливочном масле до светло-золотистого цвета, влить небольшими порциями бульон, тщательно размешать.

Довести смесь до кипения, готовить на слабом огне 40–50 минут при постоянном помешивании, посолить и процедить.

Использовать в качестве основы для приготовления производных соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Красный основной соус

Ингредиенты

1 л коричневого мясного бульона (из обжаренных костей),

200 г томатного пюре, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 50 г муки, 60 г сливочного масла или маргарина, сахар, соль.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, мелко нарезать. Разогреть на сковороде сливочное масло или маргарин, пассеровать овощи.

На другой сковороде жарить без масла муку до золотисто-коричневого цвета.

Сахар выложить на разогретую сковороду, добавить немного воды и нагревать до тех пор, пока не образуется масса темно-коричневого цвета. Долить еще немного горячей воды и нагревать до полного растворения сахара.

Смешать пассерованную муку и 200 мл бульона, в оставшийся бульон положить овощи, добавить томатное пюре и довести до кипения. Соединить с мучной смесью, тщательно перемешать и готовить на слабом огне 50–60 минут, периодически перемешивая.

Затем добавить раствор жженого сахара, посолить, перемешать и процедить. Овощи протереть через сито и смешать с жидкостью.

Подавать соус к блюдам из рубленого мяса, ветчине, сосискам. Можно использовать как основу для приготовления других соусов.

Соус бешамель

Ингредиенты

500 мл молока, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 1 луковица, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать, отварить в небольшом количестве воды, охладить и протереть через сито.

Муку выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, спассеровать и влить при постоянном помешивании молоко. Довести смесь до кипения, варить на слабом огне до загустения. За несколько минут до окончания варки добавить лук, мускатный орех, перец и соль.

Подавать соус к блюдам из отварного мяса и овощей.

Соус томатный основной

Ингредиенты

1 кг помидоров, 2 лавровых листа, по 2–3 горошины черного и душистого перца, сахар и соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать, припустить в небольшом количестве воды до мягкости, протереть через сито. В полученное пюре добавить пряности, сахар и соль, варить на слабом огне до загустения, процедить.

Подавать соус к блюдам из мяса и рыбы либо использовать при приготовлении других соусов.

Коричневый основной соус

Ингредиенты

500 мл крепкого мясного бульона, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г томатной пасты, 1 луковица,

1 морковь, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Муку пассеровать в сливочном масле до коричневатого цвета, добавить 150 мл бульона и довести до кипения при постоянном помешивании.

Морковь и лук очистить, вымыть, измельчить, добавить в мучную смесь вместе с оставшимся бульоном, варить при постоянном помешивании 30 минут. Протереть через сито, добавить сметану, томатную пасту, пряности и соль, довести до кипения и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из говядины, телятины, печени, макаронным изделиям.

Грибной соус

Ингредиенты

50 г сухих белых грибов, 30 г муки, 2–3 луковицы, 500 мл грибного бульона, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать на сковороде в 70 г сливочного масла.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить при постоянном помешивании грибной бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 7-10 минут.

Затем добавить грибы и лук, посолить и варить соус до готовности.

Соус томатный на мясном бульоне

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 500 г томатного пюре, 50 г сливочного масла, 30 г муки, 1 луковица, 1 небольшая морковь, 1 корень петрушки, лимонная кислота, перец, лавровый лист, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать

на сливочном масле (30 г) вместе с томатным пюре.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить при постоянном помешивании бульон, затем ввести пассерованные овощи, приправы, сахар, соль и лимонную кислоту.

Нагреть полученную смесь до кипения, варить на слабом огне 15–20 минут.

Подавать к мясным блюдам или использовать как основу для приготовления производных томатных соусов.

Основной сметанный соус

Ингредиенты

1 кг сметаны, 50 г муки, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Муку пассеровать на сливочном масле до светло-желтого цвета.

Сметану довести до кипения на слабом огне, добавить пассерованную муку, перец и соль, тщательно перемешать.

Соус процедить, можно подавать к горячим блюдам из мяса, рыбы и овощей и горячим закускам, а также использовать для приготовления разнообразных производных сметанных

соусов.

Основной соус хрен

Ингредиенты

500 г кореньев хрена, 30 г сахара, 30 г соли, 30 мл винного уксуса.

Способ приготовления

Коренья хрена очистить, тщательно промыть и замочить на 30–40 минут в холодной воде.

Затем натереть коренья на мелкой терке или пропустить через мясорубку, залить 550 мл кипящей воды, оставить под крышкой до остывания.

После этого добавить сахар, уксус и соль, тщательно перемешать.

Подавать соус хрен к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы, использовать для приготовления производных соусов и заправок.

Основной горчичный соус (столовая горчица)

Ингредиенты

300 г горчичного порошка, 150 мл рафинированного растительного масла, 200 мл столового уксуса (яблочного или белого винного), 80 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Горчичный порошок просеять, добавить при постоянном помешивании небольшое количество горячей воды (должна получиться густая однородная масса без комочков).

Сверху залить полученную смесь горячей водой, оставить на 10 часов, затем излишки жидкости слить, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль. Тщательно перемешать или взбить венчиком.

Подавать соус к горячим и холодным блюдам из мяса, рыбы и овощей. Можно использовать для приготовления различных производных соусов, заправок и маринадов.

Основной яичный соус

Ингредиенты

50 мл основного белого соуса, 2 яичных желтка, 50 мл молока.

Способ приготовления

Желтки растереть, ввести в горячий основной белый соус, добавить молоко и довести до кипения при постоянном помешивании.

Подавать к блюдам из телятины, домашней птицы и овощей либо использовать как основу для производных яичных соусов.

Соус «майонез» (основной)

Ингредиенты

Масло растительное – 750 г, яйцо (желток) – 6 шт., горчица готовая – 25 г, уксус 3 %-ный – 150 г, сахар – 20 г

Способ приготовления

В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавить горчицу, соль и хорошо размешать лопаткой. Затем при непрерывном взбивании вливать подсолнечное масло вначале по одной, а затем по две-три столовые ложки.

Масло должно иметь температуру 12–16 °С. При такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, т. е. разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой.

Каждую новую порцию масла вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все масло будет проэмульгировано, получается густой соус, который хорошо держится на лопатке.

В приготовленный соус влить уксус, добавить сахар, хорошо размешать; уксус можно заменить лимонной кислотой или лимонным соком; после введения уксуса соус становится несколько жиже и белее.

При неправильном изготовлении или длительном хранении соуса эмульсия может разрушиться: шарики масла соединятся между собой, вследствие чего масло частично выделится на поверхность, нарушая однородность соуса, – произойдет так называемое отмасливание соуса. Чтобы восстановить однородность соуса, необходимо снова разбить масло на мельчайшие шарики. Для этого желток яйца выпустить

в отдельную посуду и понемногу добавлять отмаслившийся соус, все время взбивая смесь, т. е. повторяя ту же операцию, что и вначале, при изготовлении соуса.

Для получения более устойчивой эмульсии майонез следует готовить в миксере. При этом масло разбивается на более мелкие шарики, что затрудняет их соединение и повышает устойчивость эмульсии.

Соус «майонез» и его производные хранят в фарфоровой или эмалированной посуде.

Майонез со сметаной

Подается к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов и т. п.

Ингредиенты

Масло подсолнечное – 600 г, сметана – 400 г, яйцо (желток) – 4 шт., горчица столовая – 30 г, сахар – 20 г, соль, перец молотый – 1 г

Способ приготовления

Приготовить соус «майонез», как описано выше, затем добавить в него густую сметану, сахар, соль, перец и хорошо перемешать.

Быстрый майонез

Ингредиенты

На 300 г: яйцо – 1 шт., соль – $\frac{1}{2}$ ч. ложки, перец – $\frac{1}{2}$ ч. ложки, горчичный порошок – $\frac{1}{2}$ ч. ложки, винный уксус – 2 ч. ложки, масло оливковое – 150 г, масло растительное – 150 г

Способ приготовления

Взбить в блендере или миксером на средней скорости яйцо, приправы и уксус. Не выключая блендера, добавлять масло, сначала по капле, затем, когда смесь начнет загустевать, очень тонкой струйкой.

Хранить в плотно закрывающемся контейнере в холодильнике до 10 дней.

Примечание.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Если смесь начнет свертываться, добавить 1 желток, затем немного масла.

Некоторые знаменитые соусы французской кухни

Соус «Шофруа» (красный)

Используется для заливания изделий из дичи.

Ингредиенты

Красный соус основной – 700 г, отвар шампиньонов – 50 г, бульон (фюме) – 100 г, желе мясное – 200 г, мадера – 50 г, соль

Способ приготовления

В красный основной соус влить отвар от шампиньонов и, помешивая лопаткой, дать прокипеть 15–20 минут. Затем добавить сильно концентрированный бульон (фюме), мясное желе, мадеру, соль и, помешивая, варить до получения клейкой консистенции; при кипении нужно удалять пену.

Готовый соус процедить через частое сито.

Соус Нормандский

Ингредиенты

Белый соус – 300 г, рыбный бульон – 100 г, яйцо – 1 шт., сметана – 80 г, соль по вкусу

Способ приготовления

Приготовить густой белый соус. В момент подачи добавить в него рыбный или грибной бульон, желток и сметану, перемешать.

Подавать, не доводя до кипения.

Соус «Шофруа» (белый)

Используется для заливания курицы, цыплят, индейки, рыбы и т. п.

Ингредиенты

Соус белый – 700 г, вино белое – 100 г, желе – 200 г, сливки – 150 г

Способ приготовления

В белый соус добавить сливки, белое виноградное вино; в остальном приготовить соус, как описано выше.

Весенний соус с эстрагоном

Ингредиенты

Белый соус – 350 г, сливочное масло – 125 г, эстрагон – 50 г, петрушка – 50 г, соль

Способ приготовления

Обдать кипятком травы, дать стечь воде, нарезать, размять со сливочным маслом, добавить к этой массе белый соус, приготовленный без масла.

Морской соус

Ингредиенты

Куриный бульон – 250 г, масло сливочное – 50 г, мука – 60 г, вино белое – 250 г, соль, перец

Способ приготовления

Приготовить золотистую подливу наполовину на курином бульоне, наполовину на белом вине. В конце приготовления добавить сливочное масло мелкими кусочками, посолить, поперчить.

Золотистая подлива

Эта подлива является основой многих соусов.

Ингредиенты

Сливочное масло – 50 г, мука – 60 г, бульон или горячая вода – 0,45 л, соль

Способ приготовления

Масло растопить, когда оно прогреется и начнет дымиться, добавить муку и прожарить, помешивая, до золотистого цвета.

Постепенно влить горячую воду (а лучше бульон), не переставая помешивать. Посолить, поперчить.

Соус «Грибиш»

Ингредиенты

Яйцо – 3 шт., масло растительное – 250 г, горчица – 30 г, корнишоны – 50 г, уксус – 30 г, мелко нарезанная зелень, соль, перец

Способ приготовления

Сварить яйца вкрутую, очистить, разделить желтки. Белки мелко порубить. Желтки растереть. Смешать желтки с горчицей и растительным маслом, добавляя их небольшими порциями. Затем добавить уксус. В готовый соус положить мелко нарезанные корнишоны, белки и зелень.

Соус «Ремолад»

Ингредиенты

Сельдь (филе) – 100 г, огурцы – 180 г, лук репчатый – 60 г, каперсы – 60 г, майонез – 600 г, соус «Кабуль» – 20 г, соль, молотый перец

Способ приготовления

Филе сельди мелко шинкуют, очищают соленые огурцы и рубят, мелко нашинкованный репчатый лук ошпаривают и охлаждают, каперсы мелко рубят.

Продукты слегка отжимают, соединяют с майонезом, заправляют соусом «Кабуль», молотым перцем, солью.

Соус «Беарнез»

Ингредиенты

Уксус – 250 г, лук – 150 г, яйцо (желток) – 3 шт., чеснок – 2 г, масло сливочное – 150 г, эстрагон, соль

Способ приготовления

Уваривать на слабом нагреве в течение 20–30 минут уксус с луком, чесноком, эстрагоном. Протереть полученную смесь через сито, ввести в нее желтки и поставить на водяную баню. Постоянно мешая, добавить постепенно маленькими кусочками масло.

Соус «Кабуль»

Ингредиенты

Мясной бульон – 200 г, томат-пюре – 150 г, морковь порезанная – 50 г, лук репчатый – 25 г, перец красный стручковый – 10 г, перец английский цельный – 1/2 шт., гвоздика – 2 шт., 6 %-ный уксус – 200 г

Способ приготовления

Ингредиенты кипятить до тех пор, пока овощи не сделаются совершенно мягкими, периодически добавлять кипятки. Затем протереть сквозь частое сито, вновь кипятить до получения сиропообразной жидкости. Жидкость затем раз-

лить в стеклянные банки, закупорить пробками и завязать бечевками.

Затем приступить к стерилизации, т. е. банки с соусом поставить в глубокую кастрюлю, обложив их предварительно соломой, налить в кастрюлю холодной воды так, чтобы горлышки банок не были покрыты водой, нагреть кастрюлю на плите и кипятить в течение четверти часа, после чего банки вынуть и по охлаждению пробки залить бутылочной смолой.

Хранить в прохладном месте.

Соус «Лионский»

Ингредиенты

Масло сливочное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., сухое вино – 1 стакан, красный соус – 1,5 стакана, зелень

Способ приготовления

Прожарить мелко нарезанный лук в сливочном масле. Взять 1 стакан белого столового вина (типа рислинг, ркацители, алиготе, сотерн), положить пучок зелени, варить 15 минут. Процедить. Смешать лук с вином и красным соусом, прокипятить, всыпать зеленой петрушки, варить на слабом огне 5 минут, подавать к птице и дичи.

Соусы для мяса и домашней птицы

Луковый соус с пряностями

Ингредиенты

800 мл основного красного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 2–3 луковицы, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать на сливочном маргарине до тех пор, пока он не станет прозрачным. Добавить уксус и пряности, довести до кипения, готовить 5–7 минут.

Затем добавить основной красный соус, приправить сахаром и солью, тщательно перемешать и варить на слабом огне 10 минут, периодически перемешивая. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать соус в горячем виде к блюдам из говядины, те-

лятины, домашней птицы.

Луковый соус с грибами

Ингредиенты

600 мл основного красного соуса, 100 мл крепкого грибного бульона, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 100 г шампиньонов, 2–3 луковицы, 3 столовые ложки 9 %-ного уксуса, 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны перебрать, промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать вместе с грибами на сливочном маргарине 3 минуты.

Добавить горячий грибной бульон, уксус и пряности, довести до кипения, варить 5–7 минут при постоянном помешивании.

Затем добавить основной красный соус, приправить сахаром и солью, тщательно перемешать и варить на слабом огне 10 минут, периодически перемешивая. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать соус в горячем виде к блюдам из мяса и домаш-

ней птицы.

Луковый соус с корнионами «пикантный»

Подается к филе, лангетам, биточкам и котлетам из рубленого мяса.

Ингредиенты

Красный основной соус – 800 г, маргарин сливочный – 45 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 300 г, сахар – 5 г, уксус 9 %-ный – 75 г, корнионы – 100 г, соус «Краснодарский» – 50 г, перец горошком – 0,5 г, лавровый лист – 0,2 г, соль

Способ приготовления

Мелко нарубленный репчатый лук спассеровать на сливочном маргарине до полуготовности, добавить уксус, перец горошком, лавровый лист и кипятить в течение 8-10 минут.

Полученную смесь соединить с красным основным соусом, положить соль, варить 10–15 минут при слабом кипении, после чего заправить соусом «Краснодарский», сахаром, сливочным маслом.

Корнишоны, предварительно нарубленные, можно положить на блюдо непосредственно перед подачей.

Луковый соус с горчицей

Подается к мясным биточкам и котлетам, тушеному мясу, жареной колбасе, сосискам и сарделькам.

Ингредиенты

Красный основной соус – 800 г, маргарин сливочный – 45 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 300 г, горчица столовая – 25 г, соус «Краснодарский» или «Кубанский» – 50 г, перец горошком 0,5 г, лавровый лист 0,2 г

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.