



Роман Бутылка

СОУСЫ

которые превращают
блюда в шедевры

**более 500 рецептов для инстинных гурманов
от домашних блюд до ресторанной кухни**

Роман Бутылка

**Соусы, которые превращают
обычное блюдо в шедевр: от
домашних блюд до ресторанной
кухни. Более 500 рецептов
для истинных гурманов**

**Серия «Секретный
ингредиент», книга 1**

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68912373
SelfPub; 2023*

Аннотация

Удачно подобранный соус способен улучшить и подчеркнуть вкус любого блюда. Еда станет аппетитней и вкуснее. В этой книге шеф-повар с 20-летним стажем поделится не только рецептами соусов, но и технологией их приготовления. После прочтения у вас будет ясное понимание того, какие продукты с какими соусами сочетаются и почему получается или не получается тот или иной вкус. Вы узнаете: – Как сделать любое блюдо еще вкуснее;– Как из запеченного картофеля сделать кулинарный шедевр;– Как разнообразить меню, сделав блюда яркими

и запоминающимися. Внутри книги удобная классификация, которая поможет не только подобрать подходящий соус к конкретному блюду, но и легко найти соусы, изготовленные на основе именно того ингредиента, который вас сейчас интересует. Книга содержит исчерпывающую информацию о самых популярных национальных соусах. Все рецепты воссозданы по крупицам из поваренных книг, стажировок в ресторанах высокой кухни и во время путешествий в дальние уголки нашей земли.

Содержание

Введение	8
Глава 1. Почему лучше соусы готовить самостоятельно, а не покупать в магазине?	20
Глава 2. Ответы на частые вопросы	22
Какой инвентарь вам понадобится для приготовления соусов?	22
Как хранить соусы	24
Частые ошибки при приготовлении соусов и их решение	27
Лайфхаки от шеф-повара для приготовления соусов дома	30
Рекомендации шеф-повара по подбору соуса к блюду	32
Как правильно подобранный соус улучшает вкус блюда?	34
Как создать рецепт собственного соуса?	36
Интересные факты про соусы	38
Самые необычные соусы в мире	40
Глава 3. Классификация соусов	42
Глава 4. Соусы для мясных блюд	45
Бордо	46
Барбекю	47
Бордолез	48

Диана:	49
Соус из красного вина:	50
Соус из грибов:	51
Сацебели	53
Ромеско	55
Соус Бернез	57
Соус из пюре красной фасоли	58
Соус из ананасового сока	59
Соус из яблочного желе	60
Соус из граната	61
Соус из зеленого горошка	62
Соус из манго	63
Соус из тыквы	64
Глава 5. Соусы для стейка	65
Соус Бордельез	67
Соль и свежемолотый черный перец	68
Соус из розмарина и чеснока	69
Соус из шалфея	70
Глава 6. Соусы для птицы	71
Классический соус для птицы	72
Клюквенный соус	73
Грибной соус	74
Медово-горчичный соус	75
Соус Песто	76
Соус Велуте	77
Соус из зеленого горошка	79

Соус из манго	80
Соус из тыквы	81
Соус лимонное масло	82
Чесночный сливочный соус с пармезаном	83
Соус барбекю	84
Соус Терияки	85
Глава 7. Соусы для рыбы	86
Соус Лимон с Каперсами	87
Соус Тар-Тар	88
Ремулад	89
Соус Бер Блан	90
Соус белого вина с чесноком	91
Черничный соус	92
Соус "Азиатский"	93
Соус Алиоли	94
Ромеско	96
Эскалавада	98
Бернез	100
Холландез	101
Глава 8. Соусы для морепродуктов	102
Соус на основе майонеза и чеснока	103
Соус на основе томатов и базилика	104
Соус на основе лайма и кинзы	105
Соус на основе сливочного сыра и лимона	106
Соус на основе соевого соуса и имбиря	107
Соус на основе авокадо и кокосового молока	108

Глава 9. Соусы для пасты	109
Песто	110
Болоньезе	111
Карбонара	113
Аррабиата	115
Маринара	116
Рагу	118
Глава 10. Соусы для бургеров	120
Сырный соус	121
Соус на основе авокадо	122
Соус на основе барбекю	123
Соус "Тысяча островов"	124
Соус "Сырный"	125
Соус "Чесночный"	126
Соус "Барбекю"	127
Глава 11. Соусы для блюд из лаваша и питы	128
Соус Тахини	129
Соус Тар-Тар	130
Соус карри.	131
Соус сальса	132
Конец ознакомительного фрагмента.	133

Роман Бутылка Соусы, которые превращают обычное блюдо в шедевр: от домашних блюд до ресторанной кухни. Более 500 рецептов для истинных гурманов

Введение

Мои сыновья говорят, что у нас идеальная семья. Папа – зарабатывает, а мама – красивая.

Я же считаю, что наша семья идеальная, потому что каждый занимается тем, что ему нравится. Я, например, очень люблю готовить. Поэтому связал свою жизнь с высокой кухней и женщиной, которая бежит от плиты как дикий зверь от факела. Зато она прекрасная мать и любит мыть посуду.

Лайфхак.

Я считаю, что приготовление пищи – это искусство и магия, доступная каждому. Нужно лишь знать рецепты секретных ингредиентов, которые из самого простого блюда сделают настоящий шедевр. И этот секретный ингредиент – правильно подобранный соус.

Было время, когда походы в дорогие рестораны были мне недоступны – слишком много денег мне пришлось бы отдавать за картофельный гратен, который я легко мог приготовить дома, зная все тот же секретный ингредиент. Сейчас я хожу в свой собственный ресторан на работу, но по-прежнему уверен, что любой человек может готовить дома как в ресторане, если будет уметь пользоваться волшебной силой соуса.

В этой книге я расскажу, как сливочный соус к картофелю положил начало моей любви к кулинарии и профессиональной реализации и почему для меня теперь не существует людей, которые не умеют вкусно готовить – есть лишь те, кто не знает о простой магии. Соусов, конечно же.

Я раскрою большинство своих секретов в этой книге, и вы сможете начать готовить вкуснейшие блюда уже сегодня.

Но прежде, давайте договоримся о нескольких вещах:

– приготовление соусов это не про долгое стояние у плиты. Это про знание, как подчеркнуть и улучшить то или иное блюдо. Да и большинство соусов готовятся очень быстро и их еще и можно хранить в холодильнике до нескольких недель.

– если вы согласны с первым пунктом, то со вторым точно не должно быть проблем. В приготовлении соусов важна технология, приправленная щепоткой любви. Потому что готовить для себя и близких – это искусство, наука, хобби и необходимость, которые требуют времени и внимания. И служат знаком любви к себе и своей семье.

А теперь, если вы дочитали до этого места и у нас не осталось недопонимания, то смотрите, чем мы тут будем заниматься и кто я такой.

Меня зовут Роман Бутылка. Или Рома, если для своих. Много лет назад будучи мальчишкой я устроился на подработку в ресторан. Натирал приборы и бокалы, выносил мусор, мыл посуду и овощи. А иногда меня ставили на фритюр. Разнорабочий, одним словом.

Однажды на обед нам дали блюдо из запеченного картофеля. Чтобы вы понимали – я терпеть не мог картошку. Я рос в семье военного, и мы неделю ели суп с картофелем,

сваренным в понедельник. На гарнир тоже картошка: варенная, тушенная, жаренная или пюре.

Но блюдо, которое я попробовал в тот день, вскружило мне голову – ничего вкуснее я не ел.

И тогда я понял, что весь секрет кулинарного искусства в правильно подобранном соусе.

Я узнал рецепт того самого соуса, взял необходимые ингредиенты и пошел домой. Под присмотром мамы я запек картофель в духовке и приготовил тот самый соус.

И испытал чувство гордости, когда моя семья с удовольствием поела такое обычное и уже изрядно поднадоевшее блюдо.

С тех пор я достаточно преисполнился в искусстве приготовления соусов в домашних условиях, окончил кулинарный техникум, поработал в десятке заведений и совсем недавно открыл свой собственный ресторан.

Если и вы хотите научиться самостоятельно готовить соусы, которые улучшат любое ваше блюдо, то эта книга спе-

циально для вас. Я постараюсь максимально просто рассказать о технологии приготовления, научу подбирать соусы к конкретным блюдам и дам рецепты практически всех популярных соусов мира. А бонусом поделюсь рецептами соусов, которые подают в ресторанах высокой кухни, где мне доводилось проходить стажировку.

Что вас ждет в этой книге?

Глава 1. Почему соусы лучше делать дома, а не покупать в магазине?

У соусов, приготовленных дома, есть ряд преимуществ перед магазинными. Многие из них не очевидны, но в этой главе я расскажу о них.

Глава 2. Ответы на частые вопросы

В этой главе я расскажу какой инвентарь вам понадобится для приготовления вкуснейших соусов, поделюсь своими лайфхаками, расскажу какие ошибки совершают хозяйки на кухне при приготовлении соусов и как их избежать. Также разберем как исправить соус, если что-то пошло не так. Вы узнаете, как изобрести свой собственный фирменный соус и удостоверитесь, что готовить как в ресторане можно и дома.

Глава 3. Классификация соусов

Я добавил эту главу, чтобы вам было проще искать нужный соус. В большинстве сборников рецептов соусы подают-

ся без какой-либо внятной классификации и от того пользоваться книгой становится затруднительно. Например, перечислены рецепты французской кухни, но не понятно какой подойдет к салату, а какой к мясу. Надо каждый рецепт прочитать и надеяться, что к нему будет пояснение. Я решил сэкономить время хозяйкам. В этой главе я даю классификацию, по которой я составил эту книгу. Если вы ищите соус к конкретному блюду – вы легко можете найти его в соответствующей главе. Если ищите рецепт на основе определенного ингредиента – вам нужно перейти к главе, посвященной этому ингредиенту. Если хотите побаловать себя соусами национальных кухонь – вам также будет легко их найти. К тому же к каждому соусу есть пояснения с чем его лучше подавать.

Глава 4. Соусы для мясных блюд

Многие хозяйки добавляют соусы к блюдам наугад. В этой главе я расскажу, как правильно подбирать соусы к мясным блюдам, в чем их особенности. Поделюсь рецептами как классических соусов, так и оригинальных. Они добавят глубины вкусу и аромату, а также сделают блюда более сочными и привлекательными для глаз.

Глава 5. Соусы для стейка

Соусы для стейка должны иметь богатый и насыщенный вкус, который дополнит и подчеркнет вкус мяса, а не пере-

бьет его. Именно такими рецептами я поделюсь в этой главе, расскажу особенности соусов для стейка и технологию приготовления. Уметь приготовить в домашних условиях умопомрачительный стейк – это бесценно.

Глава 6. Соусы для птицы

К нежному мясу птицы нужен особый подход. Чаще всего оно не обладает собственным ярким вкусом, но это, скорее, его достоинство, чем недостаток. Зато с помощью соусов ему можно придать практически любой вкусовой оттенок. В этой главе я поделюсь лучшими рецептами соусов, которые делают птицу королевой вашего стола.

Глава 7. Соусы для рыбы

Рыбные блюда могут быть вкусными сами по себе. Но правильный соус усилит естественный вкус рыбного блюда, сбалансирует его и добавит штрих утонченности. В этой главе я расскажу, как о классических рецептах соусов, так о соусах для гурманов.

Глава 8. Соусы для морепродуктов

В России пока только развивается культура приготовления блюд из морепродуктов в домашних условиях. Поэтому часто хозяйки не знают, какой соус подойдет к креветкам, мидиям, кальмару или осьминогу. Я поделюсь рецептами соусов, которые не перебьют оригинальный вкус морепродук-

тов, а лишь усилят его и добавят изысканные нотки.

Глава 9. Соусы для пасты

Истинные ценители итальянской пасты знают, как важен соус. Он придает блюду текстуру, вкус и аромат. Убери соус – и перед нами обычные вареные макароны. В этой главе мы разберем самые вкусные и популярные рецепты для пасты, которые вы легко сможете приготовить дома. Порадуйте себя и близких настоящим итальянским ужином, и они точно скажут вам спасибо.

Глава 10. Соусы для бургеров

А вы знаете почему за бургерами в “Макдаке” всегда была очередь, а во “Вкусноточка” нет? Все дело в соусе, рецепт которого новому владельцу сети не передали. В этой главе я расскажу секреты приготовления соусов к идеальным бургерам, перед которыми не устоит ни один гость. И это далеко не майонез с кетчупом и горчицей. Но приготовить дома не составит никакого труда.

Глава 11. Соусы для блюд из лаваша

Блюда на основе лаваша и питы, такие как шаурма, до-нер, лепешки и другие очень популярны в различных кухнях

мира. Одним из главных компонентов этих блюд является соус, который добавляет им дополнительный вкус и аромат. Теперь вы сможете готовить такие блюда дома прямо как в кафешках уличной еды.

Глава 12. Соусы для салатов

Салаты – это здоровый и вкусный способ добавить больше овощей в ваш рацион, но давайте признаемся, иногда они могут быть немного скучными. Вот где на помощь приходят соусы для салатов! Хороший соус может превратить ваш салат из простого в гурманский, а главное, они обычно легко готовятся дома. В этой главе вы узнаете рецепты лучших соусов для салатов и технологией их приготовления.

Глава 13. Соусы для овощных блюд

Соусы для овощных блюд имеют несколько особенностей. Во-первых, овощи по своей природе уже являются довольно легким и нежным ингредиентом, поэтому соус должен не перекрыть вкус овощей, а дополнить его и придать блюду новые оттенки вкуса. Во-вторых, соус должен иметь легкую текстуру, чтобы не перегрузить блюдо и сохранить его легкость. Рецепты именно таких соусов вы получите в этой главе. Практически все из них – частые гости в ресторанах высокой кухни.

Глава 14. Соусы для пиццы

Соус для пиццы – это важный компонент блюда, который придает ему вкус и аромат. В этой главе разберем особенности соусов для этого типа блюда, а также рецепты, которые я собрал из лучших пиццерий мира, в котором мне довелось побывать.

Глава 15. Соусы для закусок

Это множество вариантов, которые могут обогатить вкус блюд, сделать их более сочными и интересными. Острые, кислые, сладкие, насыщенные и легкие соусы – все в этой главе.

Глава 16. Соусы для супов

Соусы для супов бывают более жидкими и лёгкими, чем соусы для основных блюд. Они служат для улучшения вкуса и аромата супа, а также для тонкой коррекции его консистенции и внешнего вида. Я расскажу как классические, так и оригинальные рецепты соусов. После этой главы будет просто невозможно приготовить невкусный суп.

Глава 17. Сладкие соусы

Эти соусы используют как в качестве добавки к десертам, так и для основных блюд. Тонкости их приготовления в этой главе.

Главы 17-41 Рецепты соусов на основе разных ингредиентов

Тут вы получите подборку оригинальных и классических соусов на основе таких привычных ингредиентов как томат, сливки, кокосовое молоко, масло, различных овощей, зелени, имбиря, лимона, меда, горчицы, мяса, бульона и других привычных ингредиентов. Также здесь вы найдете и непривычные, но очень вкусные соусы на основе крепкого алкоголя, чая, пива, анчоусов итд. К каждому рецепту есть пояснение с каким блюдом его лучше подавать.

Главы 42- 54 Соусы национальных кухонь мира

Тут вы найдете рецепты популярных и оригинальных соусов итальянской, французской, китайской, русской, мексиканской, английской, японской, болгарской, испанской, греческой, тайской и грузинкой кухонь.

Глава 55. Изысканные соусы высокой кухни

Это бонусная глава. Здесь я собрал соусы, которые подают в ресторанах, удостоенных звездами Мишлен. Я часто посещаю такие заведения для обмена опытом, да и многие из рецептов можно найти на официальных сайтах ресторанов. Но я собрал здесь то, что разбило палатку в моем сердце навсегда.

Поехали! Жду вас в следующей главе.

Глава 1. Почему лучше соусы готовить самостоятельно, а не покупать в магазине?

Я поклонник всего натурального. Если дом, то деревянный. Если алкоголь, то сваренный лично мной. Если женщина, то жена. Если соусы, то домашние. И на то есть 5 причин:

1. Свежие ингредиенты:

Когда мы готовим соусы дома, то точно знаем, что будет находиться в его составе. И можем быть уверены, что для его приготовления использовались свежие ингредиенты. А вот соусы из магазина – кот в мешке. Мало того, что они содержат консерванты и добавки, которые могут снизить качество продукта и его питательную ценность, так мы и не можем с уверенностью сказать, что в соусе отсутствуют секретные ингредиенты, наличие которых рецептом не предусмотрено.

2. Более здоровое питание:

Когда готовите соусы самостоятельно, вы можете контролировать количество соли, сахара и жиров, которые вы добавляете. Многие магазинные соусы содержат высокий уро-

вень этих ингредиентов, что может быть небезопасно для здоровья и фигуры.

3. Экономия:

Приготовление соусов самостоятельно может быть более экономичным в долгосрочной перспективе, ведь вы можете использовать ингредиенты, которые у вас уже есть дома вместо того, чтобы покупать готовые соусы.

4. Гибкий вкус:

Приготовление соусов самостоятельно дает возможность контролировать вкус и текстуру соуса. Вы можете добавлять и удалять ингредиенты, чтобы достичь желаемого вкуса и консистенции.

5. Соус идеально подходит к блюду:

Чтобы приготовить соус обычно нужно 5-10 минут. Вы можете всегда готовить достаточное количество свежего соуса к блюдам. В случае с покупными в холодильнике будет копиться баночки-скляночки, так как соусы обычно продаются от 100 грамм.

Глава 2. Ответы на частые вопросы

Какой инвентарь вам понадобится для приготовления соусов?

Для приготовления соусов вам может понадобиться следующий инвентарь:

Кастрюля: для приготовления большинства соусов потребуется кастрюля соответствующего размера. Она должна быть достаточно большой, чтобы поместить все ингредиенты, но не настолько большой, чтобы затраты на нагревание были излишними.

Сковорода: некоторые соусы, такие как соус Болоньезе, могут требовать обжаривания мяса или овощей. Для этого нужна сковорода.

Миксер: для приготовления более гладких соусов, таких как песто или соус айоли, может понадобиться миксер.

Ложки: для перемешивания и смешивания соусов во время приготовления, а также для нарезки и измерения ингредиентов

Чеснокодавка: если в соусе присутствует чеснок, то для того, чтобы его измельчить, может понадобиться чесноко-

давка

Сито: если в соусе есть крупные кусочки овощей или других ингредиентов, сито поможет удалить их и получить более гладкий соус.

Блендер: для измельчения больших кусков овощей или фруктов в соусе может понадобиться блендер.

Венчик: для взбивания соусов, таких как соус голландез, потребуется венчик.

Это не полный список инвентаря, который может понадобиться для приготовления различных соусов, но это базовый набор. Он позволит вам приготовить большинство соусов в домашних условиях.

Как хранить соусы

Правильное хранение позволяет увеличить срок годности соусов, сохранить их текстуру и консистенцию, а также сохранить вкусовые качества. В этой главе вы узнаете о том, как правильно хранить соусы дома.

Соусы на масляной основе

Соусы, приготовленные на масляной основе (песто, бальзамический уксус, соусы на основе оливкового масла и т.д.) лучше всего хранить в холодильнике в герметичной стеклянной емкости. Это позволит сохранить вкус и свежесть соуса надолго. Следует избегать хранения соусов на масляной основе в металлических емкостях, так как они могут проржаветь и испортить соус.

Соусы на основе сливок

Соусы на основе сливок, такие как альфредо или сливочный соус, также лучше всего хранить в холодильнике в герметичной емкости. При хранении в холодильнике рекомендуется не замораживать эти соусы, так как они могут потерять текстуру и вкус.

Томатные соусы

Томатные соусы, такие как соус маринара, лучше всего хранить в холодильнике в герметичной стеклянной или пластиковой емкости. Также можно заморозить томатный соус на период до трех месяцев, при условии, что он хранится в

герметичной контейнере и размораживается в холодильнике.

Соусы на основе яиц

Соусы на основе яиц, такие как майонез, крем-брюле, холодные соусы на основе яиц, следует хранить в холодильнике в герметичной емкости. При хранении рекомендуется не замораживать эти соусы, так как они могут потерять текстуру и вкус.

Соусы на основе майонеза следует хранить в холодильнике

Храните в стеклянных контейнерах. Стеклянные контейнеры лучше, чем пластиковые, потому что они не впитывают запахи и не окрашиваются от соусов

Храните в прохладном месте. Соусы на основе томатов и фруктов лучше всего хранить в прохладном месте, например, в холодильнике или в холодной кладовке. Температура хранения должна быть между 0°C и 4°C.

Храните в герметичных контейнерах. После открытия упаковки перелейте соус в герметичный контейнер или плотно закройте оригинальную упаковку, чтобы предотвратить контакт с воздухом, который может негативно влиять на качество соуса

Не храните долго. Соусы на основе томатов и фруктов обычно хранятся не более 5-7 дней в холодильнике. Если вы не планируете использовать весь соус сразу, лучше всего заморозить его в маленьких порциях.

Не забывайте о гигиене. Перед использованием соуса всегда проверяйте его на наличие плесени, неприятного запаха или изменения цвета. Если соус уже испорчен, выбросьте его.

Если вы будете следовать этим простым советам, то сможете сохранять свои соусы свежими и вкусными надолго. Ну или делайте сразу столько соуса, сколько вам нужно на один прием пищи.

Частые ошибки при приготовлении соусов и их решение

При приготовлении соусов вы можете столкнуться с различными проблемами. Некоторые из них включают:

Сгустившийся соус: некоторые соусы, такие как соус на основе яиц, могут сгуститься, если их нагревать слишком быстро или при слишком высокой температуре. Чтобы избежать этой проблемы, нужно следить за температурой и постепенно добавлять ингредиенты.

Разделение соуса: некоторые соусы, такие как соусы на основе масла или майонеза, могут разделиться на жидкую и твердую части при длительном хранении или неправильном сочетании ингредиентов. Чтобы избежать этой проблемы, нужно следить за тем, чтобы все ингредиенты были при комнатной температуре и хорошо перемешивались.

Недостаточная консистенция: некоторые соусы могут быть слишком жидкими или слишком густыми. Это может быть вызвано неправильным сочетанием ингредиентов или недостаточным временем варки. Чтобы исправить эту проблему, можно добавить дополнительные ингредиенты или, наоборот, уменьшить количество ингредиентов.

Сильный запах или вкус: некоторые соусы, такие как соусы на основе чеснока или лука, могут иметь сильный запах

или вкус, который может быть слишком интенсивным для некоторых людей. Чтобы уменьшить интенсивность запаха или вкуса, можно добавить другие ингредиенты или сок лимона.

Огонь: при приготовлении соусов нужно быть осторожным с огнем, чтобы не сжечь ингредиенты. Чтобы избежать этой проблемы, нужно использовать низкий огонь и регулярно перемешивать ингредиенты.

Недостаточная или чрезмерная густота: соус может быть слишком жидким или слишком густым. Если соус слишком жидкий, можно добавить муку или крахмал, чтобы загустить его. Если соус слишком густой, можно добавить немного жидкости, такой как вода или бульон, чтобы разбавить его.

Неправильный вкус: соус может быть слишком соленым, кислым, сладким или острым. Если соус слишком соленый, можно добавить немного сахара или уксуса, чтобы уравновесить вкус. Если соус слишком кислый, можно добавить немного сахара или сливок. Если соус слишком сладкий, можно добавить немного уксуса или лимонного сока, чтобы уравновесить вкус. Если соус слишком острый, можно добавить немного сливок или молока, чтобы смягчить остроту.

Отделение или свертывание: некоторые соусы могут отделиться или свернуться из-за того, что они слишком жирные или неправильно смешаны. Чтобы предотвратить отделение, соус нужно постоянно помешивать во время приготовления. Чтобы предотвратить свертывание, можно добавить немно-

го жидкости, такой как вода или бульон, или немного крахмала, чтобы стабилизировать соус.

Неправильная текстура: соус может иметь неправильную текстуру, например, быть слишком грубым или с комочками. Это может произойти, если ингредиенты не были достаточно хорошо перемешаны. Чтобы избежать этой проблемы, нужно убедиться, что все ингредиенты хорошо перемешаны перед добавлением в соус.

Неправильное хранение: некоторые соусы могут портиться и терять свой вкус, если их хранить неправильно. Например, молочные соусы должны храниться в холодильнике, а не при комнатной температуре. Также важно использовать чистую посуду и не оставлять соусы при комнатной температуре на длительное время.

Лайфхаки от шеф-повара для приготовления соусов дома

Приготовление соусов – это процесс, требующий внимания и времени. Не спешите и не отвлекайтесь на другие дела, чтобы избежать неприятностей.

Используйте качественные ингредиенты. Соусы зависят от качества ингредиентов, так что старайтесь выбирать только лучшее.

Не пересолите соус. Лучше добавляйте постепенно, попробуйте и добавляйте еще, если это необходимо.

Если соус стал слишком жидким, добавляйте крахмал, разведенный в воде, чтобы загустить.

Если соус слишком густой, добавляйте немного жидкости – бульона, сливок или воды.

Если соус разделился, попробуйте взбить его блендером или миксером.

Если соус переборщил с острой пикантностью, добавляйте немного сахара или кислоты (лимонного сока или уксуса) для смягчения вкуса.

Если вы используете специи или травы, добавляйте их постепенно и проверяйте вкус, чтобы избежать перебора.

Приготовьте все ингредиенты заранее и держите их под рукой, чтобы избежать суеты во время приготовления.

Наконец, не бойтесь экспериментировать с новыми соусами.

ми и вариациями на тему уже известных. Кулинария – это искусство, и вы можете создавать свои собственные шедевры.

Рекомендации шеф-повара по подбору соуса к блюду

Выбор соуса для блюда может зависеть от многих факторов, таких как вкусы, текстура и аромат блюда, а также тип кухни, к которой оно относится. Некоторые общие рекомендации по выбору соуса к блюду включают:

Учитывайте тип кухни: соусы могут быть специфичны для определенных типов кухни, поэтому полезно рассмотреть традиционные соусы, которые часто используются в соответствующих кухнях.

Соответствие вкусов: соус должен сочетаться с вкусом блюда, но также не должен перебивать его. Если блюдо имеет более слабый вкус, то лучше выбрать соус более сильного вкуса.

Учитывайте текстуру: текстура соуса должна соответствовать текстуре блюда. Например, если блюдо имеет мягкую текстуру, то можно использовать более гладкий и более жидкий соус, а если блюдо имеет более жесткую текстуру, то можно использовать более густой соус.

Соответствие ароматов: соус должен сочетаться с ароматами блюда. Например, если блюдо имеет пряные ароматы, то можно использовать соус с пряными нотками.

Экспериментируйте: не бойтесь экспериментировать с соусами, ищите неожиданные сочетания вкусов и ароматов, и

создавайте свои уникальные комбинации соусов и блюд.

Используйте соусы для улучшения вкуса блюда, а не для замещения его вкуса. Соусы должны дополнять блюдо, а не скрывать его вкус.

Учитывайте температуру блюда и соуса. Горячие блюда обычно лучше сочетаются с горячими соусами, а холодные блюда – с холодными соусами.

Обращайте внимание на текстуру блюда и соуса. Грубая текстура соуса может конкурировать с блюдом и сделать его менее аппетитным, а слишком гладкий и жидкий соус может не дать достаточного контраста в текстуре.

Экспериментируйте! Попробуйте новые сочетания соусов и блюд, которые вы никогда раньше не пробовали, и возможно, вы найдете новые любимые сочетания.

Не забывайте о порциях. Слишком много соуса может перевалить чашу весов и сделать блюдо слишком громоздким и неудобным для еды. Учитывайте размеры порций и добавляйте соусы аккуратно и в меру.

Как правильно подобранный соус улучшает вкус блюда?

Соусы являются важным элементом приготовления блюд. Они могут добавить более насыщенный и интересный вкус, придать блюду новую текстуру и усилить ароматы. Однако, неправильно подобранный соус может испортить вкус блюда, что может привести к разочарованию и неудовлетворенности от употребления. В этой главе мы рассмотрим, как правильно подобранный соус улучшает вкус блюда.

Почему соусы способны как улучшить вкус блюда, так и его испортить?

Соусы могут значительно повлиять на вкус блюда. Например, соусы на основе сливок могут смягчить и уменьшить кислотность блюд на основе томатов, в то время как острый соус может добавить пикантности и интереса. Но неправильно подобранный соус может перебить вкус блюда или стать слишком доминирующим, что может привести к перевесу в одну или другую сторону. Правильно подобранный соус должен дополнять вкус блюда, а не скрывать его.

Соусы на основе чего лучше считаются с рыбными блюдами, а какие лучше не использовать?

С рыбными блюдами лучше всего сочетаются соусы на основе лимона, уксуса, майонеза или сметаны. Эти соусы хорошо дополняют нежный вкус рыбы и могут добавить свежесть

и кислотность. Но следует избегать слишком тяжелых и густых соусов, таких как густой соус на основе сливок, потому что они могут перебить вкус рыбы.

Соусы на основе чего лучше считаются с мясными блюдами, а какие лучше не использовать?

С мясными блюдами лучше всего сочетаются соусы на основе грибов, томатов, вина или горчицы. Эти соусы могут добавить более насыщенный и сложный вкус мясу. Но следует избегать слишком сладких или слишком сильных соусов, таких как сладкий соус на основе барбекю

Как создать рецепт собственного соуса?

Существует множество способов создания своего собственного соуса на основе уже имеющихся рецептов. Вот некоторые примеры:

Измените соотношение ингредиентов. Если вы хотите сделать соус более острым, добавьте больше перца или перчика, а если хотите более сладкий вкус, добавьте больше меда или сахара.

Экспериментируйте с новыми ингредиентами. Вы можете добавить в соусы новые специи, травы, орехи, фрукты или овощи, чтобы создать уникальный вкус.

Используйте различные жидкости. Вместо того, чтобы использовать только воду или бульон, вы можете добавить в соусы вино, соки, молоко или сливки, чтобы создать новые вкусы и текстуры.

Экспериментируйте с техниками приготовления. Вы можете попробовать обжаривать ингредиенты на сковороде или готовить на пару, чтобы изменить вкус и текстуру соуса.

Обращайтесь к классическим рецептам. Если у вас нет опыта в создании собственных соусов, вы можете начать с классических рецептов, таких как соусы на основе томатов, сливок, масла и т.д. и постепенно менять ингредиенты и со-

отношения до тех пор, пока не достигнете желаемого вкуса.

Важно помнить, что создание собственного соуса – это процесс, который требует терпения и творческого подхода. Не бойтесь экспериментировать и пробовать новые идеи, и вы обязательно найдете свой собственный уникальный рецепт.

Интересные факты про соусы

Соусы сопровождают человечество на протяжении тысячелетий и имеют интересную историю. Вот несколько интересных фактов:

В Древнем Риме соусы считались настолько важными, что существовали специальные рецепты для соусов, которые могли использоваться в различных блюдах.

В Средние века в Европе соусы были признаком роскоши и благородства, и их рецепты были тщательно охраняемыми тайнами в кухнях дворцов.

Кетчуп был изначально приготовлен в Китае из соленых рыб и соевого соуса, и назывался "кецап". В 18 веке он был привезен в Англию и быстро стал популярен во всем мире.

В Индии есть традиция приготовления чатни – соусов из фруктов, овощей и специй. Их можно найти во многих региональных кухнях и использовать как приправу к блюдам или как дополнение для закусок.

Французский шеф Мари-Антуан Карем создал майонез в 1756 году в городе Махон на острове Менорка. Соус был назван "майонез" в честь французской победы в битве за порт Махон.

Соус Вустершир был придуман в Великобритании в начале 19 века, когда лорд Марк Монтэгью потребовал от своего повара приготовить соус, который бы подходил к его вкусу.

Повар создал рецепт, который понравился лорду, и соус стал известен как "Вустерширский".

Соус Сою был изобретен более 2500 лет назад в Китае. Он получил широкое распространение по всему миру и сейчас является одним из самых популярных соусов в Азии.

Американский соус BBQ (барбекю) был придуман в конце 19 века в Южной Каролине, где местные жители приготовили микс из уксуса, томатного соуса и специй для добавления в мясные блюда, которые готовили на барбекю.

Самые необычные соусы в мире

Существует множество необычных соусов в мире, некоторые из которых могут показаться экзотическими или даже странными для некоторых людей. Некоторые примеры таких соусов:

Соус из черных муравьев: популярный в китайской кухне, этот соус включает в себя обжаренных черных муравьев, соевый соус, имбирь, чеснок и другие специи.

Соус из печени тунца: популярный на Мальте, этот соус делается из печени тунца, лука, чеснока, оливкового масла и других ингредиентов.

Соус из крови: это тип соуса, который используется в различных кухнях по всему миру, включая французскую, британскую и китайскую кухни. Обычно это соус на основе свиной или говяжьей крови, с добавлением специй, лука и других ингредиентов.

Соус из тарантулов: этот соус, популярный в Камбодже, делается из жареных тарантулов, чеснока, гвоздики, сельдерея и других ингредиентов.

Соус из голубых муравьев: используется в мексиканской кухне, этот соус включает в себя голубых муравьев, помидоры, чеснок, лук и другие специи.

Соус из личи: это соус, популярный в китайской кухне, который делается из фруктов личи, уксуса, сахара и других

ингредиентов. Он обладает сладким вкусом и используется для добавления в различные блюда.

Соус из яичных желтков: это соус, который используется в японской кухне, он делается из желтков яиц, соевого соуса, мира и других ингредиентов. Он имеет кремовую консистенцию и используется в качестве дип-соуса для различных блюд.

Это только некоторые примеры необычных соусов, существует множество других, которые можно попробовать в различных кухнях по всему миру. В этой же книге вы найдете все самые популярные и интересные соусы, которые можно легко приготовить в домашних условиях и которые в основе своей имеют вполне понятные и привычные ингредиенты.

Глава 3. Классификация соусов

Соусы можно классифицировать по разным признакам, включая их происхождение, состав, способ приготовления и назначение. В этой книге вы получите максимально полную классификацию соусов, чтобы легко можно было найти то, что вам нужно именно сегодня.

Ищете соус для определенного вида блюда? Переходите к классификации соусов по типу блюд.

Некоторые из наиболее распространенных типов соусов включают:

Соусы для мясных блюд: к таким соусам относятся соусы на основе мясного бульона, соусы на основе сливок, грибные соусы и т.д.

Соусы для рыбных блюд: к таким соусам относятся соусы на основе рыбного бульона, соусы на основе соевого соуса и рисового уксуса, соусы на основе имбиря и чеснока и т.д.

Соусы для пасты и салатов: к таким соусам относятся соусы на основе оливкового масла, соусы на основе томатов, соусы на основе сыра и т.д.

Сладкие соусы: к таким соусам относятся фруктовые соусы, соусы на основе меда, карамели и т.д.

Соусы для азиатских блюд: к таким соусам относятся со-

усы на основе соевого соуса, терияки, устричного соуса, карри-пасты и т.д.

Ищете соус на основе определенного ингредиента? Здесь вы найдете классификацию соуса на основе состава продукта.

Основанные на маслах и жирах: майонез, голландский соус, песто, оливковое масло и другие.

Основанные на сметане и йогурте: ранч, тартар, цезарь, греческий и другие.

Основанные на томатной пасте: кетчуп, болоньезе, томатный соус для пиццы и другие.

Основанные на соевом соусе: терияки, соус хойсин, соус из устриц и другие.

Основанные на бульонах: демиглас, эспаньол, бешамель, велюте и другие.

Основанные на фруктах и ягодах: соус из малины, абрикоса, клубники, брусники и другие.

Основанные на орехах: соус песто, соус из кешью, соус с арахисом и другие.

Острые соусы: соус Табаско, Харисса, Самбал, Аджика и другие.

Сладкие соусы: карамельный соус, медовый соус, соус из ягод и фруктов и другие.

Эмульсионные соусы: майонез, голландский соус, винегрет, соус из помидоров и другие.

Кроме того, многие соусы могут быть классифицированы

по назначению: для мясных блюд, для рыбных блюд, для салатов, для закусок и т.д.

Ищите соусы национальных кухонь? Переходите в специальный раздел, и я уверен, что вы найдете то, что ищите.

Так же я специально добавил раздел для изысканных соусов высокой кухни. Такие рецепты соусов используются в ресторанах, удостоенных звездой Мишлен.

И вы легко сможете их приготовить дома.

Глава 4. Соусы для мясных блюд

Соусы – это неотъемлемая часть многих мясных блюд. Они добавляют глубину вкуса и аромата, а также делают блюда более сочными и привлекательными для глаз. Приготовление соусов может показаться сложным, но на самом деле это довольно просто. В этой главе мы расскажем о лучших рецептах соусов для мясных блюд, которые вы можете легко приготовить дома.

Бордо

Ингредиенты:

- 1 луковица, нарезанная
- 2 стебля сельдерея, нарезанных
- 2 моркови, нарезанных
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 1 бутылка красного вина
- 2 чашки куриного или говяжьего бульона
- 2 веточки розмарина
- 2 лавровых листа
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Нагрейте оливковое масло на среднем огне в кастрюле и обжарьте лук, сельдерей, морковь и чеснок до мягкости.

Добавьте томатную пасту и обжарьте еще 2-3 минуты, пока не появится аромат.

Добавьте красное вино и доведите до кипения.

Добавьте бульон, розмарин и лавровые листья, посолите и поперчите по вкусу, и дайте всему покипеть на слабом огне около часа, пока соус не станет густым.

Подавайте горячим со своим любимым мясным блюдом.

Барбекю

Ингредиенты:

1 стакан кетчупа

1/4 стакана яблочного уксуса

1/4 стакана коричневого сахара

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка соевого соуса

2 чайные ложки дымного паприки

1 чайная ложка чесночного порошка

1/4 чайной ложки кайенского перца

1/4 чайной ложки черного молотого перца

Смешайте все ингредиенты в кастрюле на среднем огне и перемешивайте, пока соус не загустеет, примерно за 10-15 минут.

Бордолез

Ингредиенты:

- 1 луковица, нарезанная на кубики
- 1 морковь, нарезанная на кубики
- 1 стебель сельдерея, нарезанный на кубики
- 2 зубчика чеснока, измельченные
- 1 стакан красного вина
- 1 стакан куриного бульона
- 1 лавровый лист
- 1 веточка тимьяна
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 2 столовые ложки масла
- соль и перец по вкусу

Разогрейте масло в кастрюле на среднем огне. Добавьте лук, морковь и сельдерей и обжарьте, пока овощи не станут мягкими. Добавьте чеснок и томатную пасту и перемешайте. Затем добавьте красное вино и куриный бульон, лавровый лист и тимьян. Доведите до кипения и понизьте огонь. Варите на низком огне, пока соус не загустеет, примерно 20 минут.

Диана:

2 ст.л. сливочного масла

1 мелко нарезанный луковицы

1 зубчик чеснока, измельченный

1/2 стакана говяжьего бульона

2 ст.л. виски

1 ст.л. соевого соуса

1 ст.л. томатной пасты

1/4 ч.л. красного перца

соль и перец по вкусу

В глубокой сковороде на среднем огне расплавить сливочное масло, добавить лук и чеснок и обжаривать, пока лук не станет мягким. Добавить бульон, виски, соевый соус, томатную пасту и красный перец. Перемешивать, пока соус не загустеет. Посолить и поперчить по вкусу.

Соус из красного вина:

1 стакан красного вина

1 стакан говяжьего бульона

1/4 ч.л. розмарина

1/4 ч.л. сушеного тимьяна

1/4 ч.л. сушеного орегано

1 ст.л. сливочного масла

1 ст.л. муки

соль и перец по вкусу

В глубокой сковороде на среднем огне разогреть сливочное масло, добавить муку и перемешивать, пока мука не пропитается маслом. Постепенно добавить красное вино и говяжий бульон, постоянно помешивая. Добавить розмарин, тимьян, орегано, соль и перец. Перемешивать, пока соус не загустеет.

Соус из грибов:

500 граммов свежих грибов (например, шампиньоны)

1 крупная луковица

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки муки

500 мл говяжьего бульона

100 мл сливок (20% жирности)

2 столовые ложки сливочного масла

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Приготовление:

Грибы мелко нарезать, лук и чеснок очистить и мелко порезать.

Растопить сливочное масло на среднем огне в большой сковороде или кастрюле.

Добавить нарезанный лук и чеснок в сковороду и обжаривать, пока лук не станет мягким и прозрачным.

Добавить нарезанные грибы в сковороду и обжаривать, пока они не станут золотистого цвета.

Посыпать муку в сковороду и хорошо перемешать, чтобы грибы и лук были покрыты мукой.

Постепенно добавлять говяжий бульон, постоянно помешивая, чтобы мука не образовала комочков. Довести соус до кипения и варить на среднем огне, пока соус не загустеет.

Добавить сливки в соус и перемешать.

Добавить соль и перец по вкусу.

Варить соус на медленном огне еще 5-10 минут, постоянно помешивая, чтобы он не пригорел.

Готовый грибной соус можно подавать к любому мясному блюду, например, к говядине или свинине. Приятного аппетита!

Сацебели

Это соус на основе грецкого ореха, чеснока и зелени. Используется в основном для мясных и овощных блюд.

Сацебели – это один из самых популярных соусов в грузинской кухне, который обычно подается к мясным блюдам, птице, картофелю и овощам. Вот рецепт, как его приготовить:

Ингредиенты:

- 3 средние головки чеснока
- 2 небольших горьких перца
- 1 стакан зелени кинзы
- 1 стакан зелени укропа
- 1 стакан зелени петрушки
- 1/2 стакана грецких орехов
- 1 столовая ложка хмели-сунели
- 1 столовая ложка уксуса
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 стакана воды
- 1/2 стакана растительного масла

Инструкции:

Очистите чеснок и измельчите его вместе с горьким перцем в блендере или мелко нарежьте ножом.

Добавьте к чесноку и перцу зелень кинзы, укропа и петрушки, а также грецкие орехи. Измельчите, пока не полу-

чится гладкая масса.

Добавьте в блендер хмели-сунели, уксус, соль, воду и растительное масло. Перемешайте, чтобы все ингредиенты хорошо соединились и соус стал густым и однородным.

Если соус получился очень густым, можно добавить еще немного воды.

Перелейте соус в стеклянную банку и закройте крышкой. Храните в холодильнике до двух недель.

Подайте сацебели к любимым блюдам и наслаждайтесь ярким и насыщенным вкусом грузинской кухни!

Ромеско

Это соус на основе миндаля, оливкового масла, чеснока, паприки, томатов и хлеба.

Ингредиенты:

2 крупных красных перца

3 зубчика чеснока

1/2 чашки оливкового масла

1/2 чашки нарезанных миндальных орехов

1 ломтик белого хлеба

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 столовая ложка паприки

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте духовку до 200 градусов. Положите перец на противень и запекайте, переворачивая, пока кожица не обуглится, около 20 минут. Переложите перец в пластиковый пакет и закройте крышкой, чтобы создать пар. Дайте остыть.

Очистите перец от кожицы, удалив семена и черенки. Положите мякоть перца в блендер или миксер.

В течение нескольких секунд измельчите миндаль. Добавьте нарезанный хлеб и измельчите вместе с миндалем.

Добавьте в блендер масло, чеснок, красный винный уксус, паприку и соль и перец по вкусу. Измельчите, пока все ингредиенты не станут однородной массой.

Наслаждайтесь соусом Ромеско, который можно подавать с рыбой, мясом или овощами. Приятного аппетита!

Соус Бернез

Это классический французский соус, который обычно подают к говядине, рыбе или овощам. Вот рецепт для приготовления соуса Бернез:

Ингредиенты:

3 желтка яиц

1 столовая ложка воды

2 столовые ложки лимонного сока

230 грамм сливочного масла, разделенного на кубики

2 столовые ложки свежего измельченного тархуна

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

В миске, устойчивой к теплу, взбейте желтки яиц вместе с водой, используя венчик или блендер.

Разместите миску над кастрюлей с кипящей водой и продолжайте взбивать желтки, пока они не загустеют.

Добавьте лимонный сок и продолжайте взбивать, пока соус не станет густым и гладким.

Небольшими порциями добавляйте кубики масла, продолжая взбивать соус, пока масло полностью не растворится.

Добавьте тархун, соль и перец по вкусу, продолжайте взбивать, пока все ингредиенты не соединятся.

Подавайте соус Бернез с говядиной, рыбой или овощами.

Соус из пюре красной фасоли

Ингредиенты:

1 банка красной фасоли

2 столовые ложки оливкового масла

2 зубчика чеснока, измельченные

1 столовая ложка лимонного сока

1 красный перец чили, измельченный

1/2 луковицы, мелко нарезанной

Способ приготовления:

Откиньте жидкость из банки фасоли, переложите фасоль в миску и разомните в пюре.

Добавьте оливковое масло, чеснок, лимонный сок, перец чили и лук. Хорошо перемешайте.

Подавайте соус к мясным блюдам.

Соус из ананасового сока

Ингредиенты:

- 1 стакан ананасового сока
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 столовая ложка рисового уксуса
- 2 столовые ложки кетчупа
- 1 столовая ложка сахара
- 1 красный перец чили, измельченный
- 1 столовая ложка масла
- 1 столовая ложка кукурузного крахмала

Способ приготовления:

Смешайте ананасовый сок, соевый соус, рисовый уксус, кетчуп, сахар и перец чили в кастрюле.

Добавьте масло и размешайте.

Нагрейте на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет.

Подавайте соус к мясным блюдам.

Соус из яблочного желе

Для приготовления соуса из яблочного желе вам понадобятся яблочное желе (100 г), мед (1 столовая ложка), соевый соус (2 столовые ложки), красный перец чили (1 чайная ложка), имбирь (1 чайная ложка) и чеснок (2 зубчика).

Шаги приготовления:

В маленькой кастрюле смешайте яблочное желе, мед, соевый соус, красный перец чили, имбирь и чеснок.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и нагревайте, помешивая, пока все ингредиенты не растворятся и соус не станет гладким.

Готовый соус можно использовать для запекания курицы, свинины или говядины.

Соус из граната

Ингредиенты:

1/2 стакана гранатового сока

1 столовая ложка соевого соуса

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка меда

1 зубчик чеснока, измельченный

1/4 чайной ложки красного перца

1 столовая ложка измельченной кинзы

Инструкции:

В маленькой кастрюле смешайте гранатовый сок, соевый соус, лимонный сок и мед.

Добавьте измельченный чеснок и красный перец.

Разогрейте смесь на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет, примерно 5-7 минут.

После снятия соуса с огня, добавьте измельченную кинзу и перемешайте.

Готовый соус можно подавать к баранине или свинине.

Соус из зеленого горошка

Ингредиенты:

- 1 чашка замороженного зеленого горошка
- 2 столовые ложки мятного соуса
- 1 столовая ложка свежавыжатого лимонного сока
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 2 столовые ложки оливкового масла

Инструкции:

Разморозьте зеленый горошек и откиньте лишнюю жидкость.

В блендере смешайте зеленый горошек, мятный соус, лимонный сок, чеснок и оливковое масло.

Измельчите все ингредиенты в блендере до однородной массы.

Попробуйте и, если необходимо, добавьте соль и перец по вкусу.

Готовый соус можно использовать для запекания баранины или курицы, либо подавать к гарниру.

Соус из манго

Ингредиенты:

1 спелое манго

1 лимон, выжатый

1 столовая ложка меда

2 столовые ложки оливкового масла

1/2 чайной ложки красного перца

1/4 чашки свежей кинзы, нарезанной

Инструкции:

Очистите манго, нарежьте его на кусочки и поместите в блендер.

Добавьте лимонный сок, мед, оливковое масло, красный перец и кинзу в блендер.

Смешайте все ингредиенты в блендере до получения гладкой консистенции.

Перелейте соус в стеклянную емкость и оставьте в холодильнике на несколько часов, чтобы настоялся.

Готовый соус из манго идеально подойдет для приготовления свинины.

Соус из тыквы

Ингредиенты:

500 г тыквы, нарезанной на кубики

1 столовая ложка тертого имбиря

1/2 чашки кокосового молока

1 чайная ложка куркумы

1/2 чайной ложки красного перца

соль и свежемолотый перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте тыкву на кубики и поместите в кастрюлю. Добавьте тертый имбирь, кокосовое молоко, куркуму, красный перец, соль и свежемолотый перец по вкусу.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и проварите, пока тыква не станет мягкой. Это займет примерно 20-25 минут.

Когда тыква станет мягкой, используйте блендер или миксер, чтобы измельчить ее до однородного состояния.

Попробуйте соус и при необходимости отрегулируйте количество соли и перца.

Готовый соус можно подавать к свинине.

Глава 5. Соусы для стейка

Соусы для стейка должны иметь богатый и насыщенный вкус, который дополнит и подчеркнет вкус мяса, а не перебить его. Обычно используются соусы на основе масла или жира, в которых добавляются различные ароматические ингредиенты, такие как чеснок, травы или специи. Важно также учитывать степень прожарки стейка и подбирать соус, который будет хорошо сочетаться с этой степенью. Например, для редкой стейка лучше использовать легкие соусы на основе лимона или уксуса, а для более прожаренного стейка – более насыщенные соусы на основе вина или грибов.

Кроме того, важно учитывать предпочтения гостей, так как некоторые могут предпочитать более сладкие или острые соусы, в то время как другие могут предпочитать более простые и ненавязчивые вкусы.

Еще одна важная особенность соусов для стейка – их текстура. Она должна быть достаточно густой, чтобы хорошо прилипать к мясу и не текла по тарелке, но не слишком густой, чтобы не заглушать вкус мяса. Кроме того, соус должен быть подан в отдельной миске или на боковой тарелке, чтобы гости могли добавлять его по своему усмотрению.

И еще один момент – соус для стейка лучше приготовить непосредственно перед подачей, чтобы сохранить свежесть ароматических ингредиентов и насыщенность вкуса.

В целом, соусы для стейка – это отличный способ придать блюду еще больше вкуса и аромата, но при этом не следует забывать, что главное – это сам мясной продукт, а соус должен лишь его дополнять.

Соус Бордельез

Соус Бордельез (Bordelaise)– это богатый, насыщенный соус на основе красного вина, шалотов, чеснока и других ароматных ингредиентов. Он идеально подходит для приготовления стейков и других мясных блюд. Вот рецепт, как приготовить соус Бордельез дома:

Ингредиенты:

- 1 крупный шалот, мелко нарезанный
- 2 зубчика чеснока, измельченные
- 1 стебель свежего розмарина, измельченный
- 1 стебель свежего тимьяна, измельченный
- 1 стебель свежего эстрагона, измельченный
- 1 стакан красного вина
- 1 стакан говяжьего бульона
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки муки

Соль и свежемолотый черный перец

Инструкции:

В сковороде на среднем огне растопите 1 столовую ложку масла. Добавьте шалот, чеснок и травы и жарьте, помешивая, около 5 минут, пока овощи не станут мягкими.

Добавьте красное вино и говяжий бульон, увеличьте огонь и доведите до кипения. Затем уменьшите огонь до среднего и дайте соусу закипеть, пока он не сократится в объеме на 1/3.

В отдельной кастрюле растопите оставшуюся 1 столовую ложку масла на среднем огне. Посыпьте муку и перемешайте, чтобы образовалась гладкая паста (ру). Готовьте, помешивая, около 2 минут, чтобы паста стала золотистой.

Постепенно добавляйте к пасте соус, помешивая, чтобы избежать комков. Продолжайте готовить, помешивая, около 5-7 минут, пока соус не загустеет и не станет гладким.

Отрегулируйте вкус соуса солью и перцем, и приправьте его к стейкам или другим мясным блюдам.

Соус из розмарина и чеснока

Ингредиенты:

1/2 чашки оливкового масла

1/4 чашки красного вина

3 столовые ложки измельченного свежего розмарина

3 зубчика чеснока, измельченных

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В большой чашке смешайте оливковое масло, красное вино, розмарин и чеснок.

Посолите и поперчите по вкусу.

Хорошо перемешайте, чтобы все ингредиенты соединились.

Дайте соусу настояться в течение 30 минут, чтобы ароматы хорошо пропитались.

Подавайте соус к стейку или другому блюду на ваш выбор.

Приятного аппетита!

Соус из шалфея

Ингредиенты:

1 пучок шалфея

2 столовые ложки оливкового масла

2 столовые ложки сливочного масла

1 стакан куриного бульона

1 столовая ложка лимонного сока

соль и свежемолотый черный перец

Инструкции:

Отделяем листья шалфея от стеблей и нарезаем их мелко.

В сотейнике на среднем огне нагреваем оливковое масло и обжариваем на нем нарезанный шалфеем до мягкости, примерно 3-5 минут.

Добавляем сливочное масло и куриный бульон. Доводим до кипения, затем уменьшаем огонь и даем соусу потушиться примерно 10 минут.

Снимаем с огня, добавляем лимонный сок и соль и перец по вкусу. Перемешиваем.

Даем соусу немного остыть, затем подаем к стейку.

Приятного аппетита!

Глава 6. Соусы для птицы

Такие соусы, как соус апельсиновый, соус клюквенный, соус карри и другие, используются для приправления курицы, индейки и других видов птицы.

Классический соус для птицы

Ингредиенты:

2 столовые ложки сливочного масла

2 столовые ложки муки

2 чашки куриного бульона

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

Растопите сливочное масло в кастрюле на среднем огне.

Всыпать муку и готовить 1-2 минуты, постоянно помешивая.

Медленно добавляйте куриный бульон, взбивая, чтобы не было комочков.

Доведите соус до кипения, затем уменьшите огонь и дайте ему кипеть в течение 5-10 минут.

Добавить соль и перец по вкусу.

Клюквенный соус

Ингредиенты:

1 чашка свежей или замороженной клюквы

1/2 стакана сахара

1/2 чашки апельсинового сока

1/4 стакана воды

Инструкции:

В кастрюле смешайте клюкву, сахар, апельсиновый сок и воду.

Доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь и варите 10–15 минут или пока клюква не лопнет, а соус не загустеет.

Подавайте клюквенный соус горячим или холодным с вашим любимым блюдом из птицы.

Грибной соус

Ингредиенты:

1 столовая ложка сливочного масла

1 столовая ложка оливкового масла

1 фунт нарезанных грибов

2 зубчика чеснока, измельчить

1/4 чашки куриного бульона

1/2 стакана густых сливок

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

Нагрейте сливочное и оливковое масло в большой сковороде на среднем огне.

Добавьте грибы и чеснок и готовьте, пока грибы не подрумянятся и не станут мягкими.

Добавьте куриный бульон и дайте ему покипеть 2-3 минуты.

Вмешайте густые сливки и дайте соусу покипеть еще 2-3 минуты или пока он не загустеет.

Добавить соль и перец по вкусу.

Медово-горчичный соус

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки дижонской горчицы

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка белого винного уксуса

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

В небольшой миске смешайте майонез, дижонскую горчицу, мед и белый винный уксус.

Приправить соус солью и перцем по вкусу.

Подавайте медово-горчичный соус к жареной или жареной птице.

Соус Песто

Ингредиенты:

2 чашки свежих листьев базилика

1/2 стакана тертого сыра пармезан

1/2 стакана оливкового масла

1/4 чашки кедровых орехов

2 зубчика чеснока, измельчить

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

В кухонном комбайне смешайте листья базилика, сыр пармезан, оливковое масло, кедровые орехи и чеснок.

Перемешивайте смесь, пока она не превратится в однородный соус.

Добавить соль и перец по вкусу.

Подавайте соус песто с запеченной, приготовленной на гриле или жареной птицей.

Соус Велуте

(Velouté)— это классический соус французской кухни на основе яиц и белого бульона, который используется для заправки мясных блюд и овощных гарниров.

Вот простой рецепт соуса Велют:

Ингредиенты:

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки муки

2 чашки куриного бульона

2 желтка

1/4 чашки сливок

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Растопите сливочное масло в кастрюле на среднем огне.

Добавьте муку и хорошо перемешайте, чтобы получилась гладкая паста.

Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока паста не станет светло-коричневой около 3 минут.

Постепенно влейте куриный бульон, продолжая помешивать, чтобы избежать комков.

Доведите соус до кипения и снизьте огонь, дайте постоять на медленном огне, время от времени помешивая, пока соус не загустеет и не станет гладким, около 10 минут.

В другой миске взбейте желтки со сливками.

Осторожно влить желтковую смесь в кастрюлю с соусом, постоянно помешивая.

Продолжайте готовить соус на низком огне еще 2-3 минуты, но не доводите до кипения.

Приправьте солью и перцем по вкусу. Соус Велют готов!

Соус из зеленого горошка

Ингредиенты:

1 чашка замороженного зеленого горошка

2 столовые ложки мятного соуса

1 столовая ложка свежавыжатого лимонного сока

1 зубчик чеснока, измельченный

2 столовые ложки оливкового масла

Инструкции:

Разморозьте зеленый горошек и откиньте лишнюю жидкость.

В блендере смешайте зеленый горошек, мятный соус, лимонный сок, чеснок и оливковое масло.

Измельчите все ингредиенты в блендере до однородной массы.

Попробуйте и, если необходимо, добавьте соль и перец по вкусу.

Готовый соус можно использовать для запекания баранины или курицы, либо подавать к гарниру.

Соус из манго

Ингредиенты:

1 спелое манго

1 лимон, выжатый

1 столовая ложка меда

2 столовые ложки оливкового масла

1/2 чайной ложки красного перца

1/4 чашки свежей кинзы, нарезанной

Инструкции:

Очистите манго, нарежьте его на кусочки и поместите в блендер.

Добавьте лимонный сок, мед, оливковое масло, красный перец и кинзу в блендер.

Смешайте все ингредиенты в блендере до получения гладкой консистенции.

Перелейте соус в стеклянную емкость и оставьте в холодильнике на несколько часов, чтобы настоялся.

Готовый соус из манго идеально подойдет для приготовления курицы или свинины.

Соус из тыквы

Ингредиенты:

500 г тыквы, нарезанной на кубики

1 столовая ложка тертого имбиря

1/2 чашки кокосового молока

1 чайная ложка куркумы

1/2 чайной ложки красного перца

соль и свежемолотый перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте тыкву на кубики и поместите в кастрюлю. Добавьте тертый имбирь, кокосовое молоко, куркуму, красный перец, соль и свежемолотый перец по вкусу.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и проварите, пока тыква не станет мягкой. Это займет примерно 20-25 минут.

Когда тыква станет мягкой, используйте блендер или миксер, чтобы измельчить ее до однородного состояния.

Попробуйте соус и при необходимости отрегулируйте количество соли и перца.

Готовый соус можно подавать к курице или свинине.

Соус лимонное масло

Ингредиенты:

1/2 чашки несоленого масла

1/4 чашки свежего лимонного сока

2 столовые ложки нарезанных мелко шалотов

1 столовая ложка нарезанного мелко чеснока

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

Растопить масло в среднем кастрюле на медленном огне.

Добавить лимонный сок, шалоты и чеснок в кастрюлю, и перемешать.

По вкусу приправить солью и перцем, и перемешать.

Готовить соус на медленном огне, часто помешивая, пока шалоты и чеснок не станут мягкими и ароматными, около 5-7 минут.

Сразу подавать соус сверху вашего любимого блюда из птицы.

Чесночный сливочный соус с пармезаном

Ингредиенты:

1/2 стакана несоленого сливочного масла

4 зубчика чеснока, измельчить

2 стакана густых сливок

1/2 стакана тертого сыра пармезан

Соль и перец для вкуса

Инструкция:

Растопите сливочное масло в большой кастрюле на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок в кастрюлю и готовьте около 1-2 минут или до появления аромата.

Влейте густые сливки и доведите до кипения.

Варить, пока соус не загустеет, периодически помешивая, около 5-7 минут.

Вмешайте тертый сыр пармезан, пока он не расплавится и полностью не смешается.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу и сразу же подавайте к своему любимому блюду из птицы.

Соус барбекю

Ингредиенты:

1 стакан кетчупа

1/2 стакана коричневого сахара

1/4 стакана яблочного уксуса

2 столовые ложки вустерширского соуса

1 столовая ложка меда

1 чайная ложка копченой паприки

1/2 чайной ложки чесночного порошка

Соль и перец для вкуса

Инструкция:

В средней кастрюле смешайте кетчуп, коричневый сахар, яблочный уксус, вустерширский соус, мед, копченую паприку и чесночный порошок.

Варить на среднем огне, периодически помешивая, пока смесь не загустеет, около 10-15 минут.

Приправьте смесь солью и перцем по вкусу и перемешайте.

Подавайте немедленно или храните в герметичном контейнере в холодильнике до одной недели.

Соус Терияки

Ингредиенты:

1/2 стакана соевого соуса

1/4 стакана коричневого сахара

2 зубчика чеснока, измельчить

1 столовая ложка тертого свежего имбиря

1/4 стакана мирин (японское сладкое рисовое вино)

2 столовые ложки саке

Инструкция:

В средней кастрюле смешайте соевый соус, коричневый сахар, измельченный чеснок, тертый имбирь, мирин и саке.

Готовьте на среднем огне, периодически помешивая, пока смесь не загустеет и не уменьшится примерно до 1/2 стакана, примерно 10-15 минут.

Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть в течение нескольких минут.

Подавайте соус немедленно или храните в герметичном контейнере в холодильнике до одной недели.

Это лишь некоторые из множества восхитительных соусов, которые можно приготовить для улучшения вкуса блюд из птицы. Экспериментируйте с различными ингредиентами и вкусовыми сочетаниями, чтобы найти свои собственные любимые соусы, которые понравятся вашей семье и друзьям.

Глава 7. Соусы для рыбы

Рыба и морепродукты могут быть вкусными самостоятельно, но добавление соуса может взять ваше блюдо на новый уровень. Правильный соус может усилить естественный вкус морепродуктов, сбалансировать вкусы и добавить штрих утонченности.

Лучше всего к рыбе подходят соусы на основе белого вина, лимона и сливок, такие как соус голландез, соус бернез, соус альберг и другие.

Соус Лимон с Каперсами

Ингредиенты:

1/2 стакана куриного бульона

1/4 стакана свежего лимонного сока

2 столовые ложки каперсов, отцеженных

2 столовые ложки несоленого масла

соль и перец по вкусу

Инструкция:

В маленькой кастрюле довести до кипения куриный бульон и свежавыжатый лимонный сок на среднем огне. Уменьшить огонь и варить, пока жидкость не уменьшится наполовину. Добавить каперсы и масло, перемешать, пока масло не растает и соус не станет гладким. Посолить и поперчить по вкусу. Использовать сразу после приготовления.

Этот соус идеально сочетается со свежими или запеченными кусочками лосося или других видов рыбы, а также с кальмарами и мидиями. Он имеет легкий цитрусовый вкус и ненавязчивую кислинку, которая прекрасно подчеркивает вкус морепродуктов.

Соус Тар-Тар

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки нарезанных маринованных огурчиков

1 столовая ложка нарезанного лука

1 столовая ложка измельченной свежей петрушки

1 чайная ложка дижонской горчицы

1 чайная ложка лимонного сока

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В средней миске взбейте майонез, огурчики, лук, петрушку, горчицу и лимонный сок. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Ремулад

Ремулад (Rémoulade) соус— это классический французский соус, который обычно подают с рыбой, морепродуктами и овощными блюдами. Он имеет богатый вкус и текстуру, и является отличным дополнением к многим блюдам.

Ингредиенты:

1 чашка майонеза

2 столовые ложки дижонской горчицы

1 столовая ложка каперсов, мелко нарезанных

1 столовая ложка свежей петрушки, мелко нарезанной

1 столовая ложка свежего тимьяна, мелко нарезанного

1 столовая ложка свежего эстрагона, мелко нарезанного

1 столовая ложка свежего лимонного сока

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкция:

В миске соедините майонез, горчицу и каперсы. Перемешайте, чтобы все ингредиенты хорошо смешались.

Добавьте петрушку, тимьян, эстрагон и лимонный сок в миску и снова перемешайте.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу.

Охладите соус в холодильнике до подачи.

Ремулад соус можно приготовить заранее и хранить в холодильнике до 5 дней.

Соус Бер Блан

Ингредиенты:

1/2 стакана сухого белого вина

1/4 стакана белого винного уксуса

1 шалот, измельченный

1/2 стакана несоленого масла, нарезанного на маленькие кусочки

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В средней кастрюле смешайте белое вино, белый винный уксус и шалот. Доведите до кипения на сильном огне, затем снизьте огонь и варите на медленном огне, пока жидкость не уменьшится на половину. Уменьшите огонь до минимального и взбейте масло, по одному кусочку, до тех пор, пока соус не станет гладким и кремообразным. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус белого вина с чесноком

Ингредиенты:

1/2 стакана белого вина

1/2 стакана куриного бульона

2 столовые ложки оливкового масла

3 зубчика чеснока, измельченных

1 столовая ложка муки

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В маленькой кастрюле смешайте вино, бульон и оливковое масло. Доведите до кипения и убавьте огонь до минимума.

Добавьте чеснок и муку и хорошо перемешайте. Готовьте на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу. Готово!

Черничный соус

Ингредиенты:

1 стакан свежих черники

1/2 стакана куриного бульона

2 столовые ложки красного вина

1 столовая ложка меда

1 столовая ложка крахмала

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В сотейник добавьте чернику, куриный бульон, красное вино и мед. Доведите до кипения и убавьте огонь до минимума.

Готовьте на слабом огне, помешивая время от времени, пока черника не размягчится и соус не загустеет.

Добавьте крахмал и хорошо перемешайте. Приправьте соус солью и перцем по вкусу.

Соус "Азиатский"

Ингредиенты:

1/4 стакана соевого соуса

1/4 стакана рисового уксуса

2 столовые ложки кунжутного масла

1 столовая ложка меда

1 зубчик чеснока, измельченный

1 столовая ложка свежего имбиря, измельченного

Инструкция:

В миску добавьте соевый соус, рисовый уксус, кунжутное масло, мед, чеснок и имбирь. Хорошо перемешайте.

Готово!

Соус Алиоли

Это классический соус из каталонской кухни, который обычно готовят на основе чеснока, оливкового масла, яиц и лимонного сока. Вот простой рецепт, который позволит приготовить соус алиоли дома:

Ингредиенты:

2 зубчика чеснока

1 яйцо

1 столовая ложка свежесжатого лимонного сока

1/2 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки дижонской горчицы

1/2 чайной ложки черного перца

1/2 стакана оливкового масла

Инструкции:

Взбейте яйцо в миске до однородной массы.

Добавьте чеснок, горчицу, лимонный сок, соль и перец и хорошо перемешайте.

Начинайте медленно добавлять оливковое масло, постепенно взбивая его в смесь яйца и других ингредиентов. Взбивайте соус на средней скорости, пока не станет густой и однородной консистенции.

Если соус получился слишком густым, добавьте немного воды или лимонного сока, чтобы разбавить его до нужной консистенции.

Переложите соус в миску и охладите в холодильнике до употребления.

Соус алиоли идеально подходит к картофельному пюре, морепродуктам, мясу и овощам. Приятного аппетита!

Ромеско

Это соус на основе миндаля, оливкового масла, чеснока, паприки, томатов и хлеба.

Ингредиенты:

2 крупных красных перца

3 зубчика чеснока

1/2 чашки оливкового масла

1/2 чашки нарезанных миндальных орехов

1 ломтик белого хлеба

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 столовая ложка паприки

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте духовку до 200 градусов. Положите перец на противень и запекайте, переворачивая, пока кожица не обуглится, около 20 минут. Переложите перец в пластиковый пакет и закройте крышкой, чтобы создать пар. Дайте остыть.

Очистите перец от кожицы, удалив семена и черенки. Положите мякоть перца в блендер или миксер.

В течение нескольких секунд измельчите миндаль. Добавьте нарезанный хлеб и измельчите вместе с миндалем.

Добавьте в блендер масло, чеснок, красный винный уксус, паприку и соль и перец по вкусу. Измельчите, пока все ингредиенты не станут однородной массой.

Наслаждайтесь соусом Ромеско, который можно подавать с рыбой, мясом или овощами. Приятного аппетита!

Эскалавада

Это традиционный соус каталонской кухни, который обычно подается к рыбе или морепродуктам. Вот рецепт:

Ингредиенты:

2 больших помидора

1 большой сладкий перец

2 зубчика чеснока

1 столовая ложка оливкового масла

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 чайная ложка красного молотого перца

Соль по вкусу

Инструкции:

Подготовьте помидоры и перец, удалив семена и нарезав на кусочки.

Разогрейте сковороду на среднем огне, добавьте оливковое масло и обжарьте нарезанный перец и чеснок в течение 2-3 минут.

Добавьте помидоры в сковороду, перемешайте и продолжайте готовить на среднем огне в течение 10-15 минут, пока овощи не станут мягкими.

Остудите смесь и перемешайте ее в блендере или используя погружной блендер, чтобы получить гладкий соус.

Верните соус в сковороду и добавьте красный винный уксус, молотый перец и соль по вкусу.

Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, в течение 5-10 минут, пока соус не загустеет и не приобретет насыщенный красный цвет.

Готово! Соус эскалавада готов к подаче к рыбе или морепродуктам.

Бернез

Это классический французский соус, который обычно подают к говядине, рыбе или овощам. Вот рецепт для приготовления соуса Бернез:

Ингредиенты:

3 желтка яиц

1 столовая ложка воды

2 столовые ложки лимонного сока

230 грамм сливочного масла, разделенного на кубики

2 столовые ложки свежего измельченного тархуна

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

В миске, устойчивой к теплу, взбейте желтки яиц вместе с водой, используя венчик или блендер.

Разместите миску над кастрюлей с кипящей водой и продолжайте взбивать желтки, пока они не загустеют.

Добавьте лимонный сок и продолжайте взбивать, пока соус не станет густым и гладким.

Небольшими порциями добавляйте кубики масла, продолжая взбивать соус, пока масло полностью не растворится.

Добавьте тархун, соль и перец по вкусу, продолжайте взбивать, пока все ингредиенты не соединятся.

Подавайте соус Бернез с говядиной, рыбой или овощами.

Холландез

Ингредиенты:

3 желтка яиц

1 столовая ложка лимонного сока

1/2 чайной ложки дижонской горчицы

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки белого перца

170 грамм сливочного масла

Инструкции:

Растопите масло в маленькой кастрюле на среднем огне, чтобы оно стало жидким, но не кипящим.

В миске взбейте желтки, лимонный сок, горчицу, соль и перец до однородной массы.

Постепенно добавляйте расплавленное масло в желтково-ую смесь, постоянно взбивая миксером на средней скорости, пока соус не станет густым и однородным.

Перелейте соус в миску и держите его в тепле до подачи.

Соус холландез можно подавать с яичными блюдами, морепродуктами, овощами и другими блюдами.

Глава 8. Соусы для морепродуктов

Соусы для морепродуктов обычно имеют нежный вкус, чтобы не перебивать вкус морепродуктов, а скорее подчеркивать его. Они также могут быть легко перенасыщены, поэтому важно не добавлять слишком много соли или кислоты. Кроме того, многие соусы для морепродуктов могут содержать ароматические травы и специи, такие как базилик, петрушка, чеснок и лимонный сок, чтобы добавить свежести и яркости к блюду.

Некоторые из наиболее популярных соусов для морепродуктов включают в себя:

Соус на основе майонеза и чеснока

смешайте майонез, свежий чеснок и лимонный сок. Этот соус отлично подходит для креветок, устриц и других морепродуктов.

Соус на основе томатов и базилика

смешайте нарезанные помидоры, измельченный базилик и чеснок, добавьте оливковое масло и соль. Этот соус идеально сочетается с мидиями и другими морепродуктами.

Соус на основе лайма и кинзы

смешайте сок лайма, измельченную кинзу, оливковое масло и мелко нарезанный огурец. Этот соус отлично подходит для кальмара и других морепродуктов.

Соус на основе сливочного сыра и лимона

смешайте сливочный сыр, лимонный сок, чеснок и соль. Этот соус хорошо сочетается с крабом и другими мягкими морепродуктами.

Соус на основе соевого соуса и имбиря

смешайте соевый соус, измельченный имбирь, сахар и мелко нарезанный чеснок. Этот соус хорошо сочетается с креветками и другими морепродуктами.

Соус на основе авокадо и кокосового молока

смешайте мякоть авокадо, кокосовое молоко, лимонный сок, чеснок и соль. Этот соус хорошо сочетается с креветками и другими морепродуктами.

Конечно, можно экспериментировать с различными ингредиентами и создавать свои уникальные соусы, которые идеально подойдут к вашим любимым морепродуктам.

Глава 9. Соусы для пасты

Такие соусы, как соус песто, соус карбонара, соус болоньезе и другие, используются для приправления пасты.

Песто

Это соус, приготовленный из базилика, оливкового масла, чеснока, сыра пармезан и орехов кедровых.

Ингредиенты:

2 стакана базилика

½ стакана оливкового масла

1/3 стакана сыра Пармезан, тертого

3 столовые ложки сыра Пекорино Романо, натертого

3 столовые ложки кедровых орехов

3 зубчика чеснока, измельченные

соль по вкусу

Инструкция:

Начинайте с того, чтобы поместить базилик, кедровые орехи и чеснок в миску блендера.

При помощи блендера измельчите ингредиенты, добавляя оливковое масло постепенно, пока не получится гладкая паста.

Добавьте натертый сыр Пармезан, сыр Пекорино Романо и соль, и продолжайте миксовать, пока все ингредиенты не соединятся в однородную массу.

Готовое песто можно использовать сразу, добавляя его к тестовым изделиям, как например паста, или перелить его в стеклянную банку и хранить в холодильнике до двух недель.

Приятного аппетита!

Болоньезе

Это мясной соус, приготовленный из фарша, томатов, моркови, лука, сельдерея, вина и специй.

Ингредиенты:

500 граммов фарша (говяжьего или свиного)

1 луковица, нарезанная мелко

2 зубчика чеснока, нарезанных мелко

1 стебель сельдерея, нарезанный мелко

1 морковь, нарезанная мелко

1 банка помидоров в собственном соку

1 чайная ложка томатной пасты

1 стакан красного вина

Соль и перец по вкусу

Оливковое масло для жарки

Паста для подачи

Инструкции:

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте немного оливкового масла. Добавьте лук, чеснок, сельдерей и морковь, и жарьте на сковороде, пока овощи не станут мягкими, примерно 5-7 минут.

Добавьте фарш и жарьте, помешивая время от времени, пока он не пропечется и не станет коричневым.

Добавьте помидоры в собственном соку и томатную пасту, и перемешайте. Добавьте красное вино, соль и перец по

вкусу, и оставьте на сковороде готовиться на медленном огне примерно на 30-40 минут, пока соус не загустеет.

Отварите пасту согласно инструкции на упаковке.

Подавайте соус болоньезе на пасте, посыпав сверху свежими травами и сыром по желанию.

Приятного аппетита!

Карбонара

Это соус на основе яиц, бекона, сыра пармезан, сливок и специй.

Классический рецепт соуса карбонара включает в себя следующие ингредиенты:

4 яйца

120 г тертого сыра пармезан

150 г грудинки или бекона

400 г спагетти

3 зубчика чеснока

2 ст. л. оливкового масла

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Нарежьте грудинку или бекон на кубики и обжарьте на среднем огне, пока не станут хрустящими.

Добавьте в сковороду измельченный чеснок и обжарьте его вместе с беконом в течение 1-2 минут.

В отдельной миске смешайте яйца и тертый пармезан, взбивая их до однородной массы.

Сварите спагетти в кипящей подсоленной воде до готовности.

Откиньте спагетти на дуршлаг и переложите их в сковороду с беконом и чесноком. Немного оставьте воды, которая останется на спагетти после их откидывания на дуршлаг.

Добавьте в сковороду яично-сырную смесь и быстро перемешайте, чтобы яйца не свернулись. Если соус получился слишком густым, добавьте немного воды, оставшейся после варки спагетти.

Подавайте соус сразу же, посыпав его сверху свежемолотым черным перцем.

Аррабиата

Это острый томатный соус, приготовленный из помидоров, чеснока, оливкового масла, перца чили и специй.

Ингредиенты:

800 г помидоров из консервов

1 красный перец чили, измельченный

4 зубчика чеснока, измельченных

1/4 чашки оливкового масла

1 чайная ложка соли

Свежемолотый черный перец по вкусу

Свежая базиликовая зелень для украшения

Инструкции:

Разогрейте оливковое масло в кастрюле на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок и жарьте, пока он не станет ароматным.

Добавьте измельченный красный перец чили и жарьте еще 1-2 минуты.

Добавьте помидоры из консервов, соль и перец по вкусу. Хорошо перемешайте.

Поварите соус на среднем огне до загустения, примерно 15-20 минут.

При подаче украсьте соус свежей базиликовой зеленью.

Готовый соус аррабиата идеально подходит для теста или как приправа для мяса и рыбы. Приятного аппетита!

Маринара

Это соус на основе томатов, приготовленный из свежих томатов, чеснока, оливкового масла, базилика и специй.

Ингредиенты:

2 стакана томатного соуса

1 луковица, измельченная

2 зубчика чеснока, измельченных

1 столовая ложка оливкового масла

1 чайная ложка сушеного базилика

1 чайная ложка сушеного орегано

1 чайная ложка сахара

1/2 чайной ложки красного перца

1/2 чайной ложки соли

Инструкции:

Разогрейте оливковое масло в кастрюле на среднем огне. Добавьте лук и чеснок и обжарьте, пока они не станут мягкими, примерно 5 минут.

Добавьте томатный соус, сахар, базилик, орегано, красный перец и соль в кастрюлю. Перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и варите соус на медленном огне, периодически помешивая, в течение 15-20 минут.

Снимите кастрюлю с огня и дайте соусу остыть перед использованием.

Соус маринара готов! Он отлично подходит для добавления в пиццу или для использования в качестве соуса для пасты.

Рагу

Это соус, приготовленный из мяса, птицы, рыбы или овощей, тушеных в томатном соусе с овощами и специями.

Ингредиенты:

500 грамм говядины мелкой молотой

1 луковица

2 зубчика чеснока

2 средних морковки

2 стебля сельдерея

400 грамм консервированных помидоров

2 столовые ложки томатной пасты

200 мл красного вина

соль и перец по вкусу

оливковое масло для жарки

Инструкции:

Очистите и мелко нарежьте лук, чеснок, морковь и сельдерей.

Разогрейте оливковое масло на сковороде и обжарьте лук и чеснок до мягкости.

Добавьте морковь и сельдерей и обжарьте до мягкости.

Добавьте мясо и жарьте до золотистой корочки.

Добавьте консервированные помидоры, томатную пасту и красное вино. Посолите и поперчите по вкусу.

Уменьшите огонь и готовьте соус Рагу на медленном огне

в течение 1-2 часов, пока он не станет густым.

Используйте соус Рагу для блюд итальянской кухни, таких как лазанья или спагетти.

Глава 10. Соусы для бургеров

Классический соус для гамбургеров

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки кетчупа

2 чайные ложки рассола из огурцов

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка горчицы

1 чайная ложка уксуса

11 зубчик чеснока, измельченный

щепотка соли и перца

Смешайте все ингредиенты в миске. Хорошо перемешайте и дайте настояться в холодильнике не менее 30 минут.

Сырный соус

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

1/4 стакана сметаны

1/2 стакана тертого сыра чеддер

2 зубчика чеснока, измельченных

1 чайная ложка горчицы

щепотка соли и перца

Смешайте все ингредиенты в миске до получения однородной массы.

Соус на основе авокадо

Ингредиенты:

1 авокадо

1/4 стакана густого йогурта

1/4 стакана майонеза

11 зубчик чеснока, измельченный

1 столовая ложка свежесжатого лимонного сока

щепотка соли и перца

Разрежьте авокадо пополам и удалите косточку. Вилкой разомните мякоть в миске до состояния пюре. Добавьте йогурт, майонез, чеснок, лимонный сок, соль и перец. Хорошо перемешайте и дайте настояться в холодильнике не менее 30 минут.

Соус на основе барбекю

Ингредиенты:

1/2 стакана кетчупа

1/4 стакана меда

2 столовые ложки соевого соуса

1 столовая ложка уксуса

11 зубчик чеснока, измельченный

щепотка соли и перца

Смешайте все ингредиенты в миске.

Соус "Тысяча островов"

1/2 стакана майонеза

2 ст.л. кетчупа

1 ст.л. горчицы

2 ст.л. рубленого лука

1 ст.л. сахара

1 ст.л. уксуса

Все ингредиенты соедините в миске и хорошо перемешайте до однородной консистенции.

Соус "Сырный"

1/2 стакана майонеза

1/4 стакана сливок

1 стакан тертого сыра (cheddar, гауда, моцарелла)

2 зубчика чеснока

1 ст.л. кетчупа

1 ст.л. горчицы

1 ч.л. сахара

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и разогрейте на среднем огне до тех пор, пока сыр не расплавится и соус не станет гладким.

Соус "Чесночный"

1/2 стакана майонеза

2 зубчика чеснока

1 ст.л. кетчупа

1 ст.л. горчицы

1 ст.л. лимонного сока

Смешайте все ингредиенты в миске и перемешайте до однородной консистенции.

Соус "Барбекю"

1/2 стакана кетчупа

1/4 стакана яблочного уксуса

1/4 стакана коричневого сахара

2 ст.л. меда

1 ст.л. горчицы

1 ст.л. соевого соуса

1 ч.л. сушеного чеснока

1 ч.л. сушеного лука

1 ч.л. красного перца

1/4 ч.л. кайенского перца

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Затем уменьшите огонь и варите еще 10 минут, пока соус не загустеет.

Эти соусы прекрасно подходят для бургеров, но также могут использоваться и в других блюдах. Попробуйте сделать их дома и наслаждайтесь вкусом!

Глава 11. Соусы для блюд из лаваша и питы

Блюда на основе лаваша и питы, такие как шаурма, донер, лепешки и другие, являются очень популярными в различных кухнях мира. Одним из главных компонентов этих блюд является соус, который добавляет им дополнительный вкус и аромат. В этой главе разберем какие именно соусы стоит добавлять, чтобы вывести ваши блюда на новый уровень.

Соус Тахини

Этот соус, приготовленный на основе кунжутной пасты, является традиционным соусом для блюд на основе лаваша и питы. Он обладает насыщенным вкусом и отлично подходит для использования с овощными блюдами, курицей или говядиной.

Рецепт: В миске смешайте 1/2 чашки тахини, 1/4 чашки лимонного сока, 2 столовые ложки оливкового масла, 11 зубчик чеснока, измельченный, и щепотку соли. Добавьте воду постепенно, помешивая, пока соус не станет гладким и жидким.

Соус Тар-Тар

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки нарезанных маринованных огурчиков

1 столовая ложка нарезанного лука

1 столовая ложка измельченной свежей петрушки

1 чайная ложка дижонской горчицы

1 чайная ложка лимонного сока

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В средней миске взбейте майонез, огурчики, лук, петрушку, горчицу и лимонный сок. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус карри.

Этот соус имеет яркий и ароматный вкус, и его часто используют в кухне Индии и Пакистана. Он отлично сочетается с курицей, говядиной и овощами.

Рецепт: Нагрейте на сковороде 2 столовые ложки оливкового масла. Добавьте 1 луковицу, нарезанную кубиками, и обжарьте до мягкости. Добавьте 1 столовую ложку карри-порошка и обжарьте еще 1 минуту. Добавьте 1 чашку кокосового молока и 1 чашку бульона, доведите до кипения и варите на медленном огне 10-15 минут. Соус готов.

Соус сальса

Сальса— это соус, который изготавливается из помидор, лука, перца чили, кинзы и лимонного сока. Сальса можно подавать как гарнир к мексиканской кухне, к овощам или мясу.

Ингредиенты:

4 больших помидора

1 красный лук

2 зубчика чеснока

1 зеленый перец чили

1/4 стакана свежей кинзы

2 столовые ложки свежавыжатого сока лайма

1/2 чайной ложки соли

Инструкция:

Предварительно разогрейте духовку до 200 градусов.

Разрежьте помидоры пополам и выложите их на противень. Выпекайте в течение 20-25 минут до мягкости.

Оставьте помидоры остывать и затем удалите кожуру.

Нарежьте помидоры, лук и перец чили на мелкие кубики. Переложите в миску.

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.