

СОУСЫ РЕЦЕПТЫ



В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ
ВКУСНЫЕ БЛЮДА
СОУСЫ НА ЗИМУ
С ФОТО

ТОМАТНЫЙ СОУС
СЛИВОЧНЫЙ СОУС
КЛАССИЧЕСКИЙ СОУС
СОЕВЫЙ СОУС

ВАСИЛИСА ЛУКЬЯНСКАЯ

Василиса Лукьянская
Соусы. Рецепты. Томатный
соус. Сливочный соус.
Классический соус.
Соевый соус. В домашних
условиях. Вкусные блюда.
Соусы на зиму с фото

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69779164
SelfPub; 2024

Аннотация

Представляю вам захватывающую книгу рецептов соусов, которая станет незаменимым помощником в ваших кулинарных приключениях! В ней вы найдете множество вариантов соусов, которые можно приготовить в домашних условиях и восхитить себя и близких вкусными блюдами. Эта книга – настоящий конструктор! Заменяйте ингредиенты и получайте новые восхитительные вкусные сочетания. Книга предлагает широкий спектр соусов, начиная от всеми известного томатного, который великолепно сочетается с пастой и пиццей, до классического сливочного, идеального для лазаньи. И наконец, книга рецептов

соусов предлагает идеи для простых блюд. Я понимаю, что в повседневной жизни времени на сложные и продолжительные приготовления может не хватить. Поэтому в книге вы найдете рецепты соусов, которые идеально сочетаются с быстрыми и простыми блюдами, придают им новый вкус и делают их более интересными. Книга рецептов соусов – ваш надежный гид в мире вкусных блюд!

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
Крымский соус	8
Где впервые появился этот соус	12
Мясо в Крымском соусе с овощами и рисом	15
Карельский соус	18
История возникновения рецепта этого соуса	22
Куриная грудка с Карельским соусом	25
Японский соус	28
Где впервые появился этот соус	32
Маринованный куриный шашлык с японским соусом	35
Мексиканский соус	38
Когда и где появился этот рецепт	42
Конец ознакомительного фрагмента.	45

Василиса Лукьянская
Соусы. Рецепты. Томатный
соус. Сливочный соус.
Классический соус.
Соевый соус. В домашних
условиях. Вкусные блюда.
Соусы на зиму с фото

ВВЕДЕНИЕ



В мире кулинарии существует бескрайнее разнообразие вкусов и ароматов, и одним из ключевых элементов, который придает каждому блюду уникальность, являются соусы. Соусы из разных стран – это настоящее сокровище мировой кухни, которое способно превратить даже самое обыден-

ное блюдо в настоящий кулинарный шедевр. От экзотических коктейльных соусов до традиционных острых и ароматных мягких – в этой кулинарной книге я собрала лучшие рецепты соусов из самых разных уголков мира.

Путешествуя по страницам этой книги, вы отправитесь в кулинарное путешествие, которое позволит вам открыть перед собой мир вкусов и узнать секреты приготовления соусов, которые зачастую передают вкус и культуру своих стран. От острого кавказского до нежного новгородского, от пикантного крымского до сладкого японского— здесь вы найдете рецепты для любого вкуса и повода.

Эта кулинарная книга – не просто сборник рецептов, это окно в мир кулинарных традиций и вкусов разных народов. Давайте вместе погрузимся в удивительное приключение, где каждая страница станет вашим путеводителем в мир соусов, приправ и ароматов, где вы сможете создавать волшебство на своей кухне и удивлять близких необычными и вкусными блюдами. Готовы ли вы начать это кулинарное путешествие? Тогда давайте начнем!

Крымский соус



Крымский соус – это вкусный и ароматный соус, который можно подавать к многим блюдам, таким как мясо, рыба или паста. Вот рецепт крымского соуса с перцем и помидорами:

Ингредиенты:

- 2 средних помидора, очищенных от кожуры и нарезанных кубиками
- 1 крупный красный болгарский перец, очищенный от семян и мелко нарезанный
- 1 красный лук, мелко нарезанный
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезанных
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 чайная ложка сахара
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 чайной ложки черного перца
- 1/2 чайной ложки сушеного орегано
- 1/4 чайной ложки красного перца (по желанию, для остроты)
- 1/4 чайной ложки куркумы (для цвета и аромата)
- Сок половины лимона

Инструкции:

1. В глубокой сковороде разогрейте оливковое масло на

среднем огне.

2. Добавьте нарезанный лук и обжаривайте его до мягкости и золотистой окраски, примерно 3-4 минуты.

3. Добавьте нарезанный чеснок и обжаривайте его еще 1 минуту, обеспечивая аромат.

4. Положите в сковороду кубики помидоров и красный болгарский перец. Обжаривайте овощи, периодически помешивая, до мягкости помидоров и перца, около 5-7 минут.

5. Добавьте соль, сахар, черный перец, сушеный орегано, красный перчик и куркуму. Перемешайте все ингредиенты в сковороде и готовьте еще 2-3 минуты.

6. Полейте соус лимонным соком и тушите его на медленном огне еще 2-3 минуты, чтобы ингредиенты хорошо соединились и аромат соуса стал более насыщенным.

7. Отключите огонь и дайте соусу немного остыть перед подачей.



Крымский соус готов! Его можно подавать к гриль-блюдам, пасте, рыбе, картофельным долькам или использовать как дип для закусок. Наслаждайтесь!

Где впервые появился этот соус



История появления Крымского соуса уходит корнями в далекое прошлое, в солнечные дни древних времен, на побережье Крымского полуострова.

В те давние времена на берегу Черного моря жила молодая женщина по имени Лилия. Она была страстной кулинаркой и любила экспериментировать с разными продуктами и специями. Лилия была известна в своем поселке своими вкусными блюдами, которые она готовила для своей семьи и соседей.

Однажды, когда Лилия готовила ужин для своей семьи, она заметила, что у нее почти не осталось продуктов в доме, кроме нескольких помидоров, болгарского перца и нескольких специй. Не желая расстраивать свою семью, Лилия решила придумать что-то новое и вкусное из имеющихся ингредиентов.

Она начала нарезать помидоры и перец, добавила немного сахара и специй, а также немного сока лимона для яркости вкуса. Она варила соус на небольшом огне, медленно перемешивая его и наслаждаясь ароматом, который наполнял ее кухню.

Когда соус был готов, Лилия подала его к обеду. Ее семья

была в восторге от нового блюда – соус оказался невероятно вкусным, с яркими и ароматными нотками помидоров и перца. Они назвали его "Крымским соусом" в честь своего родного полуострова.

Со временем Крымский соус стал популярным в поселке и широко используется в кулинарии Крыма до сих пор. Лилия стала известной как талантливая кулинарка, а ее семейный рецепт соуса передавался из поколения в поколение. Таким образом, скромный эксперимент Лилии превратился в долгоживущую традицию и вкусное национальное блюдо Крыма.

Мясо в Крымском соусе с овощами и рисом



Что вам понадобится:

- 500 г свиного мяса (например, свиной окорок или свинина без костей), нарезанного на порционные куски
- 2 столовые ложки растительного масла

- 1 красный лук, мелко нарезанный
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 красный болгарский перец, нарезанный полукольцами
- 1 желтый болгарский перец, нарезанный полукольцами
- 1 чашка риса
- 2 чашки куриного бульона (или воды)
- 1/2 чашки Крымского соуса (см. рецепт выше)
- Соль и черный перец по вкусу
- Свежая петрушка или базилик для украшения

1. Разогрейте растительное масло в глубокой сковороде или кастрюле на среднем огне. Обжаривайте кусочки свиного мяса до золотистой корочки, переворачивая их время от времени. Затем переложите мясо на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла.

2. В этой же сковороде добавьте красный лук и чеснок, обжаривайте их до мягкости и ароматности, около 3-4 минуты.

3. Верните обжаренное мясо в сковороду, добавьте нарезанные красный и желтый болгарские перцы. Помешивайте их вместе в течение 2-3 минут.

4. Полейте все Крымским соусом и добавьте рис. Перемешайте, чтобы рис равномерно распределился.

5. Постепенно добавляйте куриной бульон или воду, постоянно помешивая. Доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь, накройте кастрюлю крышкой и готовьте на медленном огне 15-20 минут, пока рис не будет приготовлен и жидкость полностью впитается.

6. Проверьте на соль и черный перец, при необходимости добавьте приправы по вкусу.

7. Подавайте мясо в Крымском соусе с овощами и рисом, украсьте свежей петрушкой или базиликом.

Это блюдо отличается насыщенным вкусом и ароматом, и Крымский соус придает ему особую изюминку. Блюдо "Мясо в Крымском соусе с овощами и рисом" отлично подойдет для ужина в кругу семьи или для ужина с друзьями. Это блюдо достаточно сытное и вкусное, поэтому оно подойдет для различных событий и случаев.

Карельский соус



Карельский соус с брусникой – это вкусное дополнение к многим блюдам, особенно к мясу и рыбе. Вот рецепт, как приготовить его:

Ингредиенты:

- 1 чашка свежей брусники
- 1/4 чашки сахара
- 1/4 чашки воды
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 1/2 чайной ложки крахмала (например, кукурузного)
- 1/4 чайной ложки молотой корицы (по желанию)
- Щепотка соли

Инструкции:

1. Промойте бруснику и обсушите ее бумажным полотенцем.
2. В небольшой кастрюле сочетайте бруснику, сахар, лимонный сок и воду. Поставьте кастрюлю на средний огонь.
3. Доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь и варите ее на медленном огне, помешивая время от времени, около 10-15 минут, пока брусника не станет мягкой и сироп

не загустеет.

4. В маленькой миске разведите крахмал в небольшом количестве воды, чтобы получить раствор крахмала. Добавьте его в кастрюлю с брусникой и перемешайте.

5. Продолжайте варить соус еще 1-2 минуты, пока он не загустеет. Если соус слишком густой, можно добавить немного больше воды.

6. Уберите кастрюлю с огня и при желании добавьте молотую корицу и щепотку соли. Тщательно перемешайте.

7. Дайте соусу остыть до комнатной температуры, затем перелейте его в стеклянную или пластиковую емкость с крышкой и храните в холодильнике.



Карельский соус с брусникой отлично сочетается с жареной рыбой, куриной грудкой, мясом или даже к рождественским блинам.

История возникновения рецепта этого соуса



Карельский соус с брусникой имеет свою увлекательную историю, которая началась много лет назад в маленькой деревне на севере Карелии.

Было это давным-давно, в глубокой северной части Карелии, где местные жители жили в симбиозе с дикой природой. Они охотились на лося, ловили рыбу и собирали ягоды, чтобы прокормить свои семьи в холодные зимние месяцы. Однако, как это часто бывает, в один из годов природа была особенно щедрой.

Был теплый и солнечный летний сезон, и брусника в этом году процветала необычно обильно. Местные жители собирали ее в больших корзинах, а ее красные плоды сверкали в лесу, словно драгоценные камни. В это время в деревню приехал путешественник, который решил познакомиться с местной культурой и кулинарией.

Путешественник остался в деревне на несколько недель и решил подарить местным жителям нечто особенное. Он попросил местных женщин поделиться своими кулинарными секретами, а затем предложил создать что-то уникальное на основе обильного урожая брусники. Совместно они экспериментировали, смешивая бруснику с различными ингредиентами.

тами, и, наконец, они создали удивительный соус, который сочетал в себе сладость, кислинку и аромат природы.

Этот соус стал настоящим сокровищем Карелии. Он подавался к праздничным ужинам и стал неотъемлемой частью карельской кухни. Путешественник поделился рецептом со всем миром, и теперь Карельский соус с брусникой служит напоминанием о том, как совместные усилия и любовь к природе могут создать что-то по-настоящему волшебное.

Куриная грудка с Карельским соусом



Что вам будет нужно;

Для куриной грудки:

- 4 куриные грудки
- 2 столовые ложки оливкового масла
- Соль и черный перец по вкусу

Для Карельского соуса с брусникой:

– 1 порция Карельского соуса с брусникой (по рецепту выше)

1. Предварительно разогрейте духовку до 190°C. Выложите куриные грудки на противне, посолите и поперчите с обеих сторон. Помажьте грудки оливковым маслом. Выпекайте в предварительно разогретой духовке около 25-30 минут, или до тех пор, пока грудка не станет золотистой и соки в ней будут прозрачными. Убедитесь, что внутренняя температура куриной грудки достигла 75°C.

2. Пока грудка запекается, подогрейте Карельский соус с брусникой на медленном огне, добавьте молотую корицу и щепотку соли (по желанию), и тщательно перемешайте. Доведите до кипения, а затем уберите с огня.

3. Когда куриная грудка готова, выньте ее из духовки и дайте немного остыть. Затем налейте Карельский соус с брусникой поверх каждой грудки, посыпьте сверху немного свежей брусникой для декорации. Подавайте горячим.

Это блюдо прекрасно сочетается с картофельным пюре, киноа или гречкой, а также с приготовленными на гриле овощами. Лучше всего наслаждаться этим блюдом в холодные

зимние вечера в компании близких друзей или семьи, чтобы разделить его уют и тепло.

Японский соус



Сочетание сладости и соли японского соуса делает его универсальным и подходящим для множества японских блюд.

Ингредиенты:

- 1/2 чашки соевого соуса
- 1/4 чашки мирин (японского сладкого кулинарного вина)
- 2 столовые ложки сахара
- 1 столовая ложка меда
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 1 чайная ложка свежего молотого имбиря
- 1 чайная ложка кунжутного масла (по желанию)

Инструкции:

1. В небольшой кастрюле соедините соевый соус, мирин, сахар, мед, чеснок и имбирь.
2. Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите смесь до кипения, часто помешивая.
3. Как только смесь начнет кипеть, уменьшите огонь до минимума и дайте ей покипеть на медленном огне в течение

5-7 минут. Это поможет соусу загустеть и консистенция станет более плотной.

4. Уберите кастрюлю с огня и дайте соусу остыть до комнатной температуры.

5. Если вы хотите добавить аромат кунжутного масла, после остывания добавьте его и тщательно перемешайте.

6. Перелейте соус в стеклянный флакон или бутылку с крышкой. Храните в холодильнике до 2-3 недель.



Этот японский соус идеально подходит для маринования мяса и рыбы, гарнирования суши и роллов, а также для добавления в различные японские блюда.

Где впервые появился этот соус



Как-то давно, в далекой японской деревне, жила старушка по имени Кейко. Кейко была известной в округе своим умением создавать вкусные блюда, и ее кулинарные навыки передавались из поколения в поколение. Однако у нее была особая страсть к экспериментам с ингредиентами.

Однажды, Кейко решила приготовить особенный соус для своей семьи и гостей, чтобы порадовать их вкусом. Она начала с обычного соевого соуса и добавила немного мирина – японского сладкого кулинарного вина. Затем она внесла немного сахара, чтобы придать соусу сладость, и меда, чтобы придать ему еще большую нежность.

Чтобы придать соусу особый аромат, Кейко добавила немного свежего молотого имбиря и чеснока. Это придало соусу яркие вкусовые нотки и приятный аромат.

Когда Кейко подала этот новый соус своей семье и гостям, они были поражены его вкусом. Соус оказался сладко-солоноватым, с нотками имбиря и чеснока, идеально подходящим для маринования мяса и рыбы, а также для гарнирования суши и роллов. Его вкус стал настолько популярным, что семья Кейко и их друзья просили ее делиться рецептом.

Так началась история этого вкусного японского соуса, ко-

торый стал популярным во всей деревне и в конечном итоге распространился по всей Японии. Кейко и ее семья стали известными как создатели этого уникального соуса, который до сих пор радует вкусом людей по всему миру.

Маринованный куриный шашлык с японским соусом



Что вам понадобится:

Для маринада:

– 500 г куриного филе, нарезанного на кусочки

- 1/4 чашки японского соуса
- 2 столовые ложки меда
- 2 столовые ложки мирин
- 1 столовая ложка свежесжатого сока лимона
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 чайная ложка свежесжатого имбирного сока
- 1 чайная ложка кунжутного масла
- Свежемолотый черный перец по вкусу

Для шашлыка:

- Деревянные шпажки, предварительно замоченные в воде
- 1 красный сладкий перец, нарезанный на кусочки
- 1 желтый сладкий перец, нарезанный на кусочки
- 1 красный лук, нарезанный на кусочки
- Грибы шиитаке (по желанию)
- Кишмиш (красные смородины) для украшения (по желанию)

1. В миске смешайте все ингредиенты для маринада: японский соус, мед, мирин, сок лимона, чеснок, имбирный сок, кунжутное масло и черный перец.

2. Добавьте нарезанные куриные кусочки в маринад и хорошо перемешайте. Покройте миску пленкой или крышкой и оставьте мариноваться в холодильнике в течение 30 минут

– 1 часа.

3. Пока курица маринуется, подготовьте овощи и грибы для шашлыка. Вымоченные деревянные шпажки нанизывайте чередованием курицы, кусочков красного и желтого перца, красного лука и грибов.

4. Разогрейте гриль или сковороду с решеткой на среднем огне. Смажьте ее немного растительным маслом, чтобы предотвратить прилипание.

5. Обжаривайте шашлык на гриле или сковороде, периодически переворачивая, и приготовьте до готовности куриного мяса, обычно это занимает около 10-15 минут.

6. Когда шашлык готов, подавайте его, посыпанный киш-мишем, и дополнительным японским соусом для обсыпки. Подавайте горячим, с добавлением риса или салата на выбор.

Этот маринованный куриный шашлык с японским соусом обязательно порадует вас и ваших гостей своим великолепным вкусом и ароматом!

Мексиканский соус



Этот соус идеально подходит для того, чтобы придать вашим блюдам мексиканскую нотку:

Ингредиенты:

- 2 столовые ложки кукурузного масла
- 1 лук, мелко нарезанный
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 чайная ложка молотого черного перца
- 1 чайная ложка молотого кумина
- 1 чайная ложка молотой паприки
- 1 чайная ложка сахара
- 1 чайная ложка соли
- 1 банка (400 г) томатного пюре
- 1/2 чашки куриного или овощного бульона
- 2 столовые ложки свежего лимонного сока
- 1 чайная ложка уксуса (по желанию)

Инструкции:

1. В большой сковороде разогрейте кукурузное масло на среднем огне.
2. Добавьте мелко нарезанный лук и обжаривайте его до мягкости, примерно 3-4 минуты.

3. Добавьте измельченный чеснок и жарьте его еще 1-2 минуты до появления аромата.

4. После этого добавьте молотый черный перец, кумин, паприку, сахар и соль. Помешивайте все ингредиенты в течение минуты, чтобы специи раскрыли свой аромат.

5. Затем добавьте томатное пюре и куриный (или овощной) бульон. Перемешивайте все ингредиенты, чтобы они хорошо соединились.

6. Уменьшите огонь до минимума и дайте соусу кипеть на медленном огне около 10-15 минут, время от времени помешивая.

7. После этого добавьте свежий лимонный сок и, по желанию, уксус. Подкорректируйте вкус, добавив больше соли или специй по вашему вкусу.



Готовый мексиканский соус можно подавать горячим к таким блюдам, как тостада, чимичангас, энчиладас, или использовать его как соус для тортильи, буррито и т. д.

Когда и где появился этот рецепт



Как история многих известных кулинарных блюд, история мексиканского соуса началась давным-давно и была связана с традициями и культурой местных обитателей.

Это началось в древних времена в сердце Мексики, на земле, населенной могущественным народом Ацтеков. Они были известны своими обширными знаниями в области сельского хозяйства и использовали богатство местной природы для создания удивительных блюд. Один из их секретов – мексиканский соус, который они называли "Чалапа Коауилтокоски" в честь богини зерна, Коауилкоски.

Легенда гласит, что Коауилкоски, покровительница зерна и урожая, явилась во сне одной из женщин-поваров ацтекской деревни и подарила ей рецепт этого удивительного соуса. Этот рецепт включал в себя кукурузное масло, черный перец и другие секретные ингредиенты, которые, по словам богини, придали бы блюдам неповторимый вкус и делают их особенными.

Женщина-повар приготовила этот соус и поделилась им с остальными жителями деревни. Вскоре он стал популярным и прочно вошел в мексиканскую кулинарную культуру. Его аромат и вкус сразу стали символом радости и изобилия.

С течением времени, этот ацтекский соус стал известен

как мексиканский соус, и он остается одним из самых популярных и неотъемлемых компонентов мексиканской кухни. Его рецепт передавался из поколения в поколение, сохраняя связь с древней мексиканской историей и культурой.

И вот теперь каждый, кто пробует этот соус, может ощутить в нем вкус истории, древних обрядов и богатства мексиканской культуры.

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.