



ЭНЦИКЛОПЕДИЯ СОУСОВ от А до Я

НИЧЕГО
ЛИШНЕГО

ТЕЗАУРУС ВКУСОВ
кулинарные энциклопедии

Тезаурус вкусов. Кулинарные энциклопедии

Энциклопедия соусов от А до Я

«ЭКСМО»

2024

УДК 641.55
ББК 36.997

Энциклопедия соусов от А до Я / «Эксмо», 2024 — (Тезаурус
вкусов. Кулинарные энциклопедии)

ISBN 978-5-04-197931-7

Мы знаем, что соус делает любое традиционное блюдо необычным. Мы также знаем несколько соусов, которые одобрили наши родные и друзья. Но мы по-прежнему задаемся вопросом: что же такое соус и почему он так изменяет вкус блюда в лучшую сторону? Данная книга отгадывает многие загадки, касающиеся этой тайны! Какими бывают соусы по консистенции. Каковы принципы основных соусов: белого, красного, голландского, сметанного. Самая простая, но исчерпывающая классификация соусов. Материнские соусы Огюста Эскофье. Чем и из чего готовить. И, наконец, рецепты эмульгированных, томатных, сырных и сливочных, кисло-сладких соусов, из трав и барбекю-соусов, а также дипы, сальсы и дрессинги. Весь мировой опыт сосредоточен в данном издании. Подобной подробной энциклопедии соусов со множеством фактов, советов, рекомендаций не было на книжном рынке. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-197931-7

, 2024
© Эксмо, 2024

Содержание

Введение	6
Что такое соус	7
Как слово наше отзовется	9
История с географией	11
Французское наследие. Материнские соусы	15
Чем готовим	16
Из чего готовим	18
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Ефим Кундель

Энциклопедия соусов от А до Я

© Е. Кундель, текст, 2024

© ИП Соколовская, текст, верстка, 2024

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Введение

Объять необъятное можно. Энциклопедия соусов и приправ покрывает около двух с половиной тысяч наименований. По-моему, там есть даже питательные земли в качестве соусов и мел как приправа. Мы будем вас радовать и поражать время от времени ваше воображение.
Михаил Генделев «Книга о вкусной и нездоровой пище, или Еда русских в Израиле»

В 1990-е годы по телевизору часто крутили рекламу одного из самых известных соусов в мире. Как правило, это были рекламные ролики с завязкой, развитием сюжета, неожиданным поворотом и финалом.

В одном из них рассказывалось о том, как к межпланетной станции, переставшей подавать сигналы, был отправлен пилотируемый космический корабль. Прибыв на станцию, спасатели с изумлением обнаружили, что все астронавты умерли от голода, хотя в холодильниках было достаточно еды. Удивительно было и то, что повсюду валялись пустые пластиковые бутылки из-под кетчупа. Более того, один из погибших сидел с пустой бутылкой из-под кетчупа, зажатой в руке, а перед ним стояла тарелка со спагетти. «Кетчуп! Без него не едят!» – гласили финальные титры.

Ролик, снятый исключительно в маркетинговых целях, неожиданно сформулировал принцип современной кухни и современной кулинарии. Фактически утверждалось, что без кетчупа нет жизни! Но, как ни странно, соусы действительно бывают незаменимы. Сначала соус – а затем придумаем, что туда можно положить. Этот принцип мне известен еще со школьных времен, когда в походах опытные туристы учили: «Что бы ты ни приготовил и как бы ты это ни приготовил, делай одно из двух: если это соленое, заливай майонезом, если сладкое – гущеным молоком. Тогда всё ВСЕГДА будет съедобным».

Видимо, и в древности люди думали так же, потому что история соусов уходит в далекое прошлое. Более того, осмелюсь предположить, что именно они отличают национальные кухни разных стран.

В приготовлении еды люди всегда использовали одинаковые продукты: мясо, рыбу, птицу, овощи, муку, фрукты, грибы. Создатель другого нам не дал. А вот побудить человека по-разному подходить к обработке одного и того же продукта, к созданию оригинальных технологий приготовления пищи он сподобился. Именно в соусах проявляется характер народа. И именно они делают пищу такой разной.

В книге мы внимательно рассмотрим этот важнейший элемент современной кухни, а значит, и современной жизни – ведь человек на 100 процентов то, что он ест. Пусть сторонники духовного начала бросят в меня камень, я не обижусь – с хорошим соусом можно съесть и сам камень.

Что такое соус

*Архитектор прикрывает свои ошибки фасадом, врач – землей,
повар – соусом.*

Французская поговорка

По одному из определений, соус (от фр. sauce – подливка) – это жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру, которая содержит специи и вкусовые вещества, придает более сочную консистенцию блюдам, повышает их калорийность, а также выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

Каждый соус состоит из жидкой основы и дополнительной части, в которую входят различные продукты, пряности и приправы. Соус, приготовленный на определенной жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется основным. Соус, приготовленный на базе основного с добавлением различных продуктов, называется производным.

Соусы можно классифицировать по разным параметрам.

По характеру дополнительной части выделяют соусы, приготовленные с мукой и без нее. Соусы с мукой по цвету могут быть красными (от коричневого до коричневатого-красного) и белыми (от белого до слегка серого).

По жидкой основе различают соусы на бульонах (мясном, рыбном, грибном), воде, овощных и крупяных отварах, на сливочном или растительном масле, уксусе, а также сметанные, молочные, яично-масляные и томатные.

По температуре подачи выделяют соусы, которые подают к горячим или холодным блюдам.

По назначению соусы соответствуют разным блюдам. Их подают к мясу, рыбе, птице, макаронам, овощам, крупяным или сладким блюдам, салатам.

По консистенции соусы разделяют на жидкие (консистенция жидкой сметаны) – для поливки и тушения блюд; средней густоты (консистенция густой сметаны) – для запекания и добавления в овощные блюда; густые (консистенция вязкой манной каши) – для фарширования и добавления в некоторые блюда.

Отдельную группу составляют сладкие соусы, которые готовят из разнообразных фруктово-ягодных отваров, соков, молока, красного вина. В качестве дополнительной части используют сахар, ванилин, шоколад, какао. Загустителями в этих соусах служат картофельный крахмал и мука.

Классифицировать соусы можно менее научно, зато более практично и тезисно, можно сказать, философски. Михаил Ген-делев в своей книге «Книга о вкусной и нездоровой пище, или

Еда русских в Израиле» предложил такой вариант:

«Самые простые соусы – так называемые основные. Забавно, но основными (basis) они назывались еще в античные времена. Почему они основные? Потому что добавкой к ним того или иного компонента создается новое качество, что суть знание абстрактное, но не бесполезное. Основные соусы: белый, красный, голландский, сметанный, розмари, томатный.

Принцип белого соуса. Белый тезис

Коренья обжариваются на масле, или жире, или растительном масле с луком до янтарно-желтого цвета. Добавляют отвары, бульоны, вино или приправы в зависимости от характера блюда.

Принцип красного соуса. Красный тезис Коричневый бульон (то есть крутой костный бульон из обжаренных костей, лука, моркови, сельдерея, кипяченный не менее пяти-шести

часов) смешивается с мукой, обжаренной до коричнево-золотистого цвета. В зависимости от добавления известных ингредиентов распускают веер всевозможных привкусов.

Принцип голландского соуса. Желтый тезис Взбитые желтки при температуре около 90 градусов смешивают со сливочным маслом или маргарином (с небольшой добавкой воды), сгущая до консистенции сметаны. Подкисляют. Идеально сочетается с любым красным, белым и прочими основными соусами.

Принцип сметанного соуса. Тезис авось

На раскаленную сковородку бухается сметана...

Принцип томатного соуса. Тезис небось

То же, только томат-пюре...

Принцип соуса розмари. Кислый тезис

Любое сочетание, основанием имеющее лимонный сок в комбинации с чесноком и специями.

Принцип приправ. Беспринципный Хотя соло или в композиции эффективно до патологии: «Под хорошую приправу и башлык – еда», – говорят фламандцы. А на родине Тиля и Ламме едят, и едят, я вас заверяю, восхитительно. Вкусное и полезное едят. С аппетитом».

Все приведенные выше классификации важны для понимания, так сказать, глубины вопроса, но еще они имеют некоторую практическую ценность. Правда, знание того, что соус производный, на жидкой основе, с мукой или «беспринципный», вряд ли повлияет на его восприятие. Поэтому упростим задачу и попытаемся объединить все известные классификации в одну, создадим свою максимально практическую схему, в которой уже из названия будет ясно, с чем мы имеем дело. Итак, бывают:

- эмульгированные соусы;
- сливочные и сырные соусы;
- песто и соусы из трав;
- соусы на основе бульонов;
- томатные соусы и кетчупы;
- соусы барбекю;
- сладкие соусы чили;
- кисло-сладкие фруктовые соусы;
- азиатские соусы;
- сальсы и овощные дипы;
- дипы из мяса и морепродуктов;
- дипы со сливочным сыром и бобовыми;
- дрессинги из масла и уксуса;
- сливочные дрессинги;
- десертные и сладкие соусы.

Как слово наше отзовется

Хитер народ! Настоящей провизии нет, так на соусах выезжают!
М. Е. Салтыков-Щедрин «Благонамеренные речи»

Известная поговорка гласит: «Как корабль назовешь, так он и поплывет». В нашем случае можно, наверное, сказать: «Как соус назовешь, так он в рот и полезет». И действительно, вы только произнесите вслух и вслушайтесь: велюте, сабайон, бешамель. Слова яркие, звучные, сочные – такие, что каждому из них не жаль посвятить фонетико-этимологическое исследование. Но об этом позже. Поразмышляем дальше над тем, под каким соусом подать эту «вкусную» тему.

Кстати, хорошо знакомое нам выражение «под соусом» вышло из эпиграммы на французского министра финансов времен Людовика XVI. Суть ее заключается в том, что, когда крестьянин спросил у кур и индеек, под каким соусом они хотели бы быть съеденными, петух ответил, что они вообще не хотели бы рассматривать такой вариант. «Но вы не поняли вопроса, – возразил крестьянин, – я спросил вас о соусе, под которым вы были бы поданы, а не о вашем желании быть или не быть съеденными». Но вернемся к главному.

Итак, соус. Для начала обратимся к словарям, объясняющим происхождение и понятие этого слова.

К примеру, «Этимологический онлайн-словарь» Г. А. Крылова сообщает, что это не что иное, как название пищевой приправы, заимствованное из французского, где sauce восходит к латинскому salsa – «соленый отвар», образованному от sal – «соль». Восходит к той же основе, что и «сосиска», «соль».

Словарь В. И. Даля дает такую трактовку понятия «соус»: «Соус – полива, подлива к кушанью, жижа, под которою подаются мясо, овощи. Зовут соусом и приправы в разных производствах: навозную воду, для удобренья, кожевенные настои, приправы для выделки табаку».

В Древнем Риме слово «соус» (salsa) обозначало соленую, пряную или маринованную пищу, подававшуюся к основному блюду. Образовано оно было от латинского глагола salire – «приправлять пищу солью». Постепенно словом salsa стали называть и саму соленую или приправленную пряностями пищу, а также пюреобразные протертые овощные смеси с приправами и оливковым маслом, которые сопровождали любое основное блюдо.

Кстати, словарь Даля дает еще одну характеристику соусу: «... живописная черная краска пылью, для оттенков рисунка».

Да, этим словом художники называют материал, сделанный на основе глины, сажи, мела, красителей и клея. Этот «не соус» стал популярен у художников в XVIII веке. Рисовальщики готовили его самостоятельно по собственным уникальным рецептам и использовали при работе над набросками, эскизами и даже большими полотнами. В частности, он был использован при создании таких произведений, как «Село Волынское» А. Саврасова, «Кормилица» Ж. Сера, эскиз «На севере диком...» И. Шишкина.

Что касается соуса в кулинарии, то его география – весь мир. И хотя в каждой стране он получил свое наименование, во многих языках эти названия созвучны. Так, в турецком и узбекском – sos, голландском – saus, азербайджанском – sousu, немецком – sosse, у басков – saltsa. Однако не во всех. Например, в венгерском языке – mártás, чешском – omáčka, финском – kastike, казахском – тұздық.

Многообразие форм и слов – это всегда многообразие явлений. Казалось бы, в большинстве стран для приготовления соусов берутся похожие продукты, но в тысячах случаев рецепты отличаются друг от друга в силу отражающихся в них истории, географии, а часто и психологических особенностей того или иного народа.

Как писал Фазиль Искандер, «все люди делают одно и то же, но каждый делает немножко по-своему, согласно своей национальности».

История с географией

Еда является необходимым компонентом жизни. Люди могут жить без Ренуара, Моцарта, Ганди, Беккета, но не могут жить без еды.
Грант Ахати, американский шеф-повар и ресторатор

Судя по всему, соус и еда всегда были неразделимы. Но почему? – задавался вопросом человек. Однако однозначного ответа на этот вопрос не было.

Одни считали, что причина кроется в гедонизме, поскольку соусы явно предназначены для того, чтобы доставлять удовольствие. А человек всегда стремился к наслаждению.

Другое суждение, близкое, на мой взгляд, к религиозному, сводится к тому, что Бог создал соусы для искушения человека. Ведь чем вкуснее еда, тем больше соблазна ее съесть, что, безусловно, большой грех. Данте в «Божественной комедии», своем великом путеводителе по Аду, поместил чревоугодников в не самый страшный, по его мнению, третий круг Ада. Туда, где льет «проклятый, вечный, грузный, ледяной» дождь, где души вязнут «в топи смрадной», где трехглавый Цербер «мучит души, кожу с мясом рвет».

Кстати, Сервантес в «Дон Кихоте» практически вторит Данте, когда предполагает, что голод – лучший соус.

Есть еще один аргумент в пользу утверждения о «неразлучности» еды и соуса. Известно, что в некоторых случаях соусы использовались для того, чтобы показать, что еда знакома и в целом «безопасна». Таким образом, достижения цивилизации пришли на замену вековым инстинктам.

В более узком, практическом смысле соусы полезны тем, что могут возвращать соль в приготовленную пищу, из которой она была вымыта. Некоторые ученые, уже по своей специальности лишенные романтических иллюзий, считают, что именно это, а не какие-то там «круги Ада» лежат в основе популярности соусов. Эти же ученые, «не романтики», полагают, что, помимо всего, соусы исторически были пищевым дополнением к сложным углеводам.

Уже отмечалось, что современные слова «соус» и «сальса» происходят от латинского слова *sal*, что значит «соль». Об этом говорит и тот факт, что многие соусы были слишком солеными – нередко из-за добавления в них различных ингредиентов.

Во времена древних цивилизаций – месопотамской, египетской, индской, китайской – базовые сельскохозяйственные продукты, прародители пшеницы, ячменя и других злаков, дополнялись тем, что в широком смысле можно было бы назвать соусами.

Так, китайцы фань (еду) обязательно использовали с цзяо (соусом), то есть добавляли в крупяные и крахмалистые блюда (каши, пропаренный рис, клецки, блины, лапшу) овощи, мясо или рыбу. По их представлениям, все в мире должно быть уравновешено. Поэтому в повседневных блюдах было больше просто еды (фань), а в праздничных – больше соусов (цзяо). Многие цзяо представляют собой узнаваемые соусы, которые подаются отдельно или входят в состав основной еды, такой как булочки со свиной начинкой.

Традиционной индийской едой, можно сказать, от царя Гороха (кстати, само выражение «от царя Гороха» не напоминает ли вам что-то очень соусоподобное?) были рис (на юге) и хлеб (на севере) плюс овощи и дополнительные ингредиенты, такие как чечевица и, возможно, мясо. Обычно в овощи добавляли тщательно подобранную смесь специй и трав и на их основе готовили так называемую масалу. Самой известной была гарам-масала с севера. На юге в масалу добавляли йогурт, кокосовое молоко и другие жидкие ингредиенты.

А знаменитый английский карри – это «наследник» древнего тамильского карри. Соус, в котором тушились мясо, рыба или овощи и который сейчас делают, просто добавляя в блюдо сухой порошок, это скорее облегченная пародия на богатые ароматом индийские соусы, кото-

рые в зависимости от социального статуса, религии и места жительства повара сильно отличались друг от друга.

«Романтическая» и «научная» версии появления соусов – всего лишь гипотезы. А вот время появления этого ароматного «зелья» известно довольно точно.

История того, что мы сегодня называем соусом, началась в Риме. Первые документы, в которых они упоминаются, относятся примерно к V веку до нашей эры. Типичным соусом был гарум (также известный как ликвамен), приготовленный из ферментированной рыбы и приправленный тмином, кардамоном, кориандром, медом и ароматными цветами.

Гарум использовали для приготовления основных блюд из птицы и мяса. Его делали из мелкой рыбы (такой как сардины, анчоусы, барабулька), прошедшей ферментацию вместе с кишечником более крупной рыбы, такой как тунец. Гарум был включен в широкий спектр рецептов. Его название произошло от греческого термина «гарос», обозначающего один из видов рыб. (Для полноты картины отметим, что мы говорим о документально зафиксированном употреблении соусов. Ферментированный рыбный соус, известный древним римлянам как гарум, имеет множество азиатских вариантов, например вьетнамский ныок мам, который, возможно, столь же древний, что и римские соусы.)

Вот что пишет Эндрю Долби в книге «Еда в древнем мире от А до Я».

«Гарум... ферментированный рыбный соус, известный в Средиземноморье с V века до нашей эры и до конца античности. Гарум часто упоминается в древней литературе и подтверждается находками амфор, в которых когда-то содержался продукт, при раскопках повсеместно от Португалии и Испании до Крыма. Текстовые свидетельства варьируются от фрагментов трагедий Эсхила и Софокла... до полномасштабных рецептов, представленных в византийской «Геопонике» («Геопоника» – от греч. Γεωπονικά – византийская сельскохозяйственная энциклопедия X века, вероятно, представляющая собой выписки из несохранившегося сочинения Кассиана Басса Схоластика (VI век). – *Прим. автора*).

...Различные рыбы и части рыб... смешивали с большим количеством соли и оставляли на солнце примерно на два месяца, после чего из этой массы стекала жидкость (отсюда альтернативное латинское название liquamen). Оба продукта имели сильный запах, который ни один автор не сможет описать. Лучший гарум был того же цвета, что и янтарное фалернское вино... Любопытно, что очень мало сведений о том, как использовался гарум, пока, ближе к концу классического периода, рецепты Апиция (Марк Габий Апиций – легендарный древнеримский гурман и повар в эпоху правления императора Тиберия. – *Прим. автора*) не дали однозначный ответ. Это был кулинарный ингредиент, который использовали почти в каждом блюде, включая многие сладости. Возможно, что гарум также применяли в качестве столовой приправы, но доказательств этому мало».

Поначалу римские повара руководствовались прозаическими мотивами при приготовлении первых соусов – надо было замаскировать вкус продуктов, свежесть которых была сомнительной. Кроме того, соус, приготовленный с использованием дорогих и редких специй, свидетельствовал о богатстве и статусе хозяина.

Интересно, что практика использования дорогих специй из Древнего Рима перекочевала в Средние века и эпоху Великих географических открытий, когда основной целью был простой экономический интерес – добыча специй, которые были дороже золота. Например, фунт шафрана в Англии в XVI веке стоил столько же, сколько лошадь. А соль была одной из самых дорогих приправ, и часто хозяйка или хозяин дома запирали ее от прислуги. Лорды и члены их семей имели право за столом пользоваться солью. Гостям более низкого статуса делать это было запрещено. Такая практика была и на Руси – пищу солили только непосредственно перед приемом, и доставалась она не всем. Отсюда пошло выражение «несолоно хлебавши». То есть «не

получил, чего хотел» – возможно, оттого что опоздал, а возможно, потому что социальный статус оказался невелик.

Мэрион Вудман в сборнике рецептов *Food and Cooking in Roman Britain* («Еда и кулинария в римской Британии») отмечает: «Иногда в соусе использовалось так много ингредиентов, что невозможно было выделить какой-то один вкус. Один римский повар горько сетовал на то, что некоторые из его коллег-поваров «приправляя свои обеды, используют не приправы для приправы, а кричащих сов, которые заживо выедают кишки гостей».

Апиций написал в конце одного из своих рецептов «особенно ароматного» соуса: «Никто за столом не будет знать, что он ест». Такие соусы обычно загущали пшеничной мукой или раскрошенным тестом. Часто в кисло-сладкое блюдо или соус добавляли мед.

Соусы, распространенные в последующих веках, были очень похожи на гарум.

В XIV веке в трудах Гийома Тиреля (известного как Тайеван), отца французской гастрономии и, вероятно, одного из первых профессиональных шеф-поваров, есть рецепты, основанные на кашах с добавлением соусов из мяса и птицы.

Кстати, именно Франция стала страной, которая столетиями задавала тон в кулинарии. Вот что пишет Рэймонд Соколов, известный американский журналист, ресторанный критик и исследователь французской кухни, в книге *The Saucier's Apprentice: A Modern Guide to Classic French Sauces for the Home* («Соус-шеф: современный гид классических французских соусов»):

«Во Франции соусы были всегда. Имеется в виду, что еще франки и галлы добавляли в пищу ароматизированную жидкость. Первые французские соусы были продолжением средиземноморской кулинарной практики. Гарум, основной римский соус, делали из ферментированной рыбы. Приправами служили тмин, кардамон и кориандр, а также мед, цветочные лепестки.

Крестовые походы оживили торговлю с Востоком и расширили палитру экзотических специй, которые французские повара добавляли в свои соусы. Рецепты Тайевана служат убедительным доказательством того, что в XIV веке отдавали предпочтение восточным вкусам. Типичный соус для жаркого состоял из горчицы, красного вина, порошка корицы и сахара. Иногда в него добавляли имбирь и шафран. Однако уже были видны зачатки того, что сегодня мы могли бы назвать соусом... Например, бульоны, загущенные сливками, маслом и яичными желтками, служили основой супов.

Широко используемая сегодня в качестве загустителя смесь пшеничной муки и сливочного масла *roux* была неизвестна в то время. Наиболее распространенными связующими ингредиентами были хлеб и тосты.

Как свидетельствуют сохранившиеся поваренные книги, в следующие триста лет появилось великое множество новых соусов, правда, лишь малая их часть дожила до наших дней и обрела современное звучание».

Рэймонд Соколов также считал, что лучше других стиль и суть кухни первой половины XVI века описал Франсуа Рабле, который запечатлел многообразие съедобных «жертв», приносимых богу-чреву. Он также предположил, что Рабле очень точно воссоздал то, что люди ели в начале 1500-х годов. К примеру, из десятков наименований с соусом отмечены только паштеты с острым соусом и миноги с соусом гипокрас (гипокрас – подслащенное медом или сахаром вино с корицей, тмином, райскими зернами, мускатным орехом и галангалом. – *Прим. автора*).

По мнению Рэймонда Соколова, в число блюд с соусом следует включить свиные отбивные с пюре из лука, курицу с бланманже, баранью лопатку с каперсами, корейку «горчишной» телятины с молотым имбирем. Правда, концепция подачи еды с соусом не прижилась во времена Рабле, и, видимо, поэтому не было обычным делать соус на основе бульона. Настоящие изменения в индустрии соусов не происходят. Они появятся в поваренных книгах только в следующем столетии.

Первые соусы – само их существование, рецепты, культура применения часто теряются в тумане веков. Однако начиная с XVII века история соусов зафиксирована четко. Вот главные достижения человечества в этой «вкусной» области:

XVII век – первые соусы из яиц, сливок и сливочного масла;

XVIII век – изобретение величайших соусов, таких как бешамель, кетчуп, голландский и испанский соусы;

XIX век – горчица и майонез, заправки для салатов;

XX век – соус барбекю.

И эта история продолжается: уже за первое десятилетие XXI века появились сотни различных соусов, десятки из которых благодаря глобальной экономике завоевали мировое признание.

Французское наследие. Материнские соусы

В Англии есть всего два соуса и триста конфессий. Во Франции, напротив, – всего две конфессии и триста соусов.

Шарль Морис де Талейран-Перигор, французский политик и дипломат

Прежде чем погрузиться в бескрайний мир рецептов, нужно обязательно исполнить песню, посвященную французской кухне. Как было отмечено раньше, именно французы в течение столетий задавали тон в мировой кулинарии. Большинство известных ныне соусов, как и само слово «соус», придуманы тоже ими.

Теперь французская кухня насчитывает несколько тысяч соусов, и все они в значительной степени составляют основу французской кулинарии, в силу чего придают ей неповторимый характер и колорит. Многие французские соусы стали интернациональными.

Есть еще одна, чисто французская, классификация соусов. Я бы назвал ее семейной. Все соусы здесь делят на материнские и дочерние. Материнские – это фундамент. Познав технологии его возведения, можно строить различные сочетания. Знание базовых технологий и замена одних ингредиентов другими позволяют создавать множество рецептов прекрасных соусов.

Самый распространенный список материнских соусов, используемых в наше время, часто приписывают шеф-повару Огюсту Эскофье. Основан он на тех видах, которые представлены в англоязычном издании 1907 года его основополагающей кулинарной книги *Le guide culinaire* («Кулинарный путеводитель»). Вот эти соусы (подробно мы разберем их в рецептах):

- бешамель (béchamel);
- велюте (velouté);
- эспаньоль (espagnole);
- голландез (hollandaise);
- томатный соус (sauce tomat).

Чем готовим

*Если у вас не получилось, это не вина ножа.
Даниэль Булюд, французский шеф-повар и ресторатор*

Великому шефу Булюду можно верить – у его ресторана Daniel в Нью-Йорке две звезды «Мишлен». Но все-таки лучше иметь хороший «нож», чем не иметь его. Уверен, что во всех его ресторанах прекрасное оборудование, что в сочетании с мастерством дает великолепные результаты. В этой главе приводится исчерпывающий список необходимых «ножей», то есть в приложении к нашим соусам список всего, что нужно для создания последних.

Весы, мерные емкости, мерные ложки

Отмеряем максимально точно. Весы нужны универсальные – как для сухих продуктов, так и для жидкостей. Мерные емкости – с носиком и лучше стеклянные, а не пластиковые. Также необходим специальный набор мерных ложек, поскольку, например, размер столовых ложек сильно варьируется.

Ножи

Чтобы реализовать весь комплекс кулинарных задач, на каждой кухне должно быть всего три ножа.

Нож шеф-повара

Лезвие ножа должно иметь треугольную форму, длину, как правило, 15 сантиметров и ширину 3–4 сантиметра. Он может делать всё – от мелкой нарезки лука до быстрого измельчения овощей и рубки костей.

Универсальный нож

Лезвие ножа для нарезки составляет от 4 до 10 сантиметров и имеет треугольную форму. Ручка маленькая, должна удобно помещаться в руке.

Хлебный нож с волнообразной заточкой

Ножи с таким типом заточки идеально подходят для нарезания продуктов с твердой коркой и мягкой серединой.

Миски

Лучше всего иметь на кухне два набора мисок, входящих одна в другую. Главное – не жалейте мисок!

Венчики

Это важнейший инструмент для приготовления соусов – лучше иметь обычные венчики из нержавеющей стали и разных размеров.

Ступки и пестики Сразу задаемся вопросом, не проще ли для приготовления соусов использовать блендер или комбайн. Не проще! Наоборот. Дольше их собирать и потом отмывать. Кроме того, в ступке и пестике есть что-то волшебное-магическое (вспомним Дамблдора из «Гарри Поттера»). И конечно же, они должны быть каменными.

Терки

Нужны разные виды терок – обычные четырехгранные и шестигранные терки пирамидкой, а также специальные ручные терки для сыра и цедры.

Блендеры, кухонные комбайны, миксеры

Это абсолютно необходимые инструменты на кухне. Миксеры быстро создают однородную, насыщенную кислородом массу.

Блендер используется для работы с небольшим количеством продуктов или прямо в кастрюле. Комбайны практически выполняют те же задачи, что и блендеры, и кроме этого, измельчают, натирают и смешивают различные ингредиенты.

Ложки и лопатки

Лучше использовать деревянные ложки и лопатки – они не царапают посуду с антипригарным покрытием. Разумно также иметь в хозяйстве ложки и лопатки разных размеров, лопатку с длинной ручкой, шумовку и плоскую ложку для снятия пены с бульона или жира с поверхности соуса.

Сита

Желательно иметь металлические сита разного размера и частоты ячеек.

Кастрюли

Для наших задач хорошо иметь по крайней мере три кастрюли (маленькую, большую и среднюю) с тяжелым многослойным дном из нержавеющей стали или чугуна, способные хорошо держать температуру.

Сковородки

На кухне необходима тяжелая сковорода, которая не деформируется при нагревании и используется для тушения и приготовления соусов, и более легкая сковорода с антипригарным покрытием для обжаривания орехов, семян и специй.

Из чего готовим

*Самым важным для меня является покупка лучшего ингредиента.
Вольфганг Пак, выдающийся австрийский ресторатор, шеф-повар и
ведущий кулинарного шоу*

Вольфгангу Паку тоже можно верить. Он велик и готовит для гостей оscarовской церемонии. Говорят, что один раз Пак отказался участвовать в телевизионном гастрономическом шоу, потому что продукты были «вчерашними». Итак, представляем почти полный список продуктов, которые пригодятся для создания соусов.

Масло

Видов растительного масла множество. Из них для готовки и заправки горячих блюд особенно популярны оливковое, подсолнечное, кукурузное, рапсовое, горчичное. Другие виды растительного масла используют преимущественно для заправки салатов и практически никогда не нагревают: таковы, например, масло грецкого ореха, кедровое, льняное, тыквенное масло.

Растительные масла содержат жиры, без которых человек существовать не может. Называются они поли- и мононенасыщенными. В них входят также витамин F, который не позволяет вредным веществам всасываться в кровь через стенки желудочно-кишечного тракта; витамин E – антиоксидант, предупреждающий многие страшные заболевания; витамины A и B, много минералов и микроэлементов... Самые полезные (и даже целебные) масла – нерафинированные, полученные методом холодного отжима при температуре не больше 45 градусов.

На основе растительного масла делают многие соусы: майонез, айоли, тартар, ремулад, песто и другие.

Уксусы

Это классический ингредиент на кухне. У Горького читаем:

«Едко пахло хреном, уксусом, листом черной смородины и лавра» («Жизнь Матвея Кожемякина»).

Соусы на уксусе обладают острым ярким вкусом. И как прав был великий писатель, именно едким! Используют их для приготовления холодных закусок, салатов, подходят они также к мясным блюдам. Употреблять лучше винный или плодово-ягодный уксус.

Винный уксус

Один из основных ингредиентов кухни, широко используемых для приготовления соусов и маринадов, для заправки салатов, рыбы и мяса. Он также является основой еще одного важного соуса – майонеза.

Бальзамический уксус (бальзамик)

Это кисло-сладкая приправа из выдержанного в бочках виноградного сусла, изобретенная в итальянской провинции Модена. Оригинальный бальзамик вырабатывается также в провинции Реджо-нель-Эмилия.

Первое задокументированное упоминание о бальзамическом уксусе встречается в 1046 году. Именно тогда итальянский маркиз преподнес необычный подарок германскому правителю Генриху II. После этого случая бальзамический уксус стал считаться подарком, достой-

ным королей. Уникальный продукт мог передаваться в качестве наследства из поколения в поколение, а мог быть даже приданым для невесты.

Бальзамический уксус – наиболее изысканный, богатый вкусовыми обертонами и традиционно дорого ценящийся среди пищевых уксусов. Несмотря на название «уксус», по способу приготовления он значительно отличается от обычного пищевого уксуса.

Яблочный уксус

Это мягкий и душистый уксус, получаемый из яблок или того, что от них осталось после летне-осенних заготовок, продукт ферментации яблочного сока – сначала до спирта, а затем до уксусной кислоты. Яблочный уксус мягче винного и уместен в соусах, где нужно довести до баланса смесь масла, горчицы, меда и приправ.

Хересный уксус

Это разновидность винного уксуса. Его производят из белых сортов винограда – тех, из которых делают херес.

С XVI века уксус изготавливают на юго-западе Испании в регионе Кадис провинции Андалусия, в так называемом хересном треугольнике, вершины которого – города Херес-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамеда и Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария. (Здесь же делают хересный бренди.) Сырье для его производства – виноград сортов «паломино», «педро хименес» и «москатель».

Хересный уксус добавляют в соусы и заправки для салатов. Когда нужно добиться глубокого сладковатого привкуса, его смешивают с оливковым маслом.

Фруктовые уксусы

Это тип уксусов, полученных путем ферментации фруктовых соков. Они могут быть сделаны из манго, сливы, ягод, папайи, винограда, персиков, цитрусовых (таких как апельсины) и множества других фруктов. Самый распространенный фруктовый уксус – яблочный.

Фруктовые уксусы в основном кислые, с сильным ароматом и терпким вкусом. При нагревании аромат уходит, поэтому их добавляют только в остывший соус.

Молочные продукты и яйца

Это важнейшие ингредиенты огромного числа соусов. Самые известные среди них те, что приготовлены из молочных продуктов, а именно французский соус бешамель и греческий цацки.

Твердые сыры

Твердый сыр – это вид сыра, который выдерживается в течение длительного времени. Процесс старения придает ему особый вкус, текстуру и аромат. Твердые сыры известны уже много столетий, а некоторые разновидности – еще с древнеримских времен. Их изготавливают из коровьего или овечьего молока, после чего оставляют для созревания в специальных помещениях, пока они не достигнут желаемого уровня твердости. Чем дольше они стареют, тем тверже становятся, поскольку содержание влаги в них со временем уменьшается из-за испарения через пористые стенки их кожуры или за счет механического прессования во время производственных процессов, таких как измельчение или чеддеринг (нарезка творога).

К самым популярным твердым сырам относятся чеддер, пармезан и гауда. Каждый из них обладает уникальным вкусом, идеально подходящим для приготовления пищи. Другие типы включают асыяго, грюйер, пекорино романо. Эти сыры имеют разный уровень интенсивности в зависимости от того, насколько долго они выдерживались перед употреблением. Все твердые сыры можно натирать в соусы для пасты.

Свежий козий сыр

Это кисломолочный продукт, основа которого – натуральное козье молоко. Часто используется в дипах, для чего его нужно взбить до максимальной легкости.

Сыр с голубой плесенью

Голубые сыры – это группа сыров, имеющих зелено-голубоватый цвет сырной массы, который придает ей грибница благородной плесени. Благодаря плесени такие сыры имеют особый островатый аромат.

Сливочные сыры

Относятся к категории свежих сыров, которые не требуют созревания и не подвергаются прессованию. Они изготавливаются из молока и густых сливок, имеют нежную консистенцию и легкий сливочный, слегка солоноватый вкус. Используются в слегка подогретом виде.

Маскарпоне

Это традиционный итальянский мягкий сыр, полученный методом ультрафильтрации сливок. Имеет кремообразную консистенцию и нежный сладковатый вкус. Происходит из итальянского региона Ломбардия. Считается, что впервые его стали делать в области между городками Лоди и Аббиатеграццо к юго-западу от Милана в конце XVI – начале XVII века.

Рикотта

Это традиционный итальянский сывороточный сыр. Рикотта – классический пример негласного кулинарного правила «Ничего не выбрасывать». Рикотта делается из сыворотки, остающейся после приготовления моцареллы или других сыров. Отсюда и название сыра ricotta, что значит «вторично приготовленный». И хотя по сути своей сыром она не является, весь мир именует ее именно так.

Жирные сливки

Сливки с содержанием жира от 30 %. Используются для загущения соусов. Подходят для нагревания.

Крем-фреш

Французский кисломолочный продукт с содержанием жира не более 30 % (обычно 15–18 или 28 %), похожий на сметану. Готовится путем заквашивания пастеризованных сливок из коровьего молока. Крем-фреш имеет приятный, слегка кисловатый вкус, без добавок неотличимый от сметаны ни вкусом, ни технологией получения. Так же как жирные сливки, крем-фреш подходит для нагревания.

Сметана

Жидкий кисломолочный продукт белого цвета густой консистенции, получаемый из сливок и закваски. По степени жирности варьируется от 10 до 30 %. Так же как крем-фреш, сметана представляет собой сливки, подвергшиеся молочнокислому брожению. Но поскольку сметану нельзя нагревать, ее добавляют только в остывший соус, то есть на последнем этапе приготовления.

Греческий йогурт

Единственная разница между греческим и обычным йогуртом в том, что греческий йогурт процеживается для удаления сыворотки и имеет более густую консистенцию. Так же как сметана, он не подлежит нагреванию. Кстати, этот йогурт разрешен даже тем, кто не переносит лактозу, так как во время его приготовления количество этого вещества сводится к минимуму.

Пахта

Это обезжиренные сливки, являющиеся побочным продуктом при сбивании сливочного масла. Пахта содержит не менее 0,5 % жира. Используется в легких низкокалорийных дрессингах.

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.