

лучшие рецепты

Приготовление
вкуснейших

соусов, подлив,
заправок,
приправок,
маринадов,
кляров
и панировок

рипол классик

**Приготовление вкуснейших
соусов, подлив, заправок,
приправок, маринадов, кляров
и панировок. Лучшие рецепты**

«РИПОЛ Классик»

2010

Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправок, маринадов, кляров и панировок. Лучшие рецепты / «РИПОЛ Классик», 2010

Эта книга предназначена для тех, кто любит кулинарию. Собранные в ней лучшие рецепты соусов, подлив, заправок, приправ, маринадов, кляра и панировки помогут хозяйкам по-новому приготовить привычные блюда.

, 2010

© РИПОЛ Классик, 2010

Содержание

Введение	5
Соусы	6
Основные соусы	7
Основной белый соус на мясном бульоне	7
Основной белый соус с кореньями и луком	7
Основной белый соус для рыбы	7
Красный основной соус	7
Соус бешамель	8
Соус томатный основной	8
Коричневый основной соус	8
Грибной соус	9
Соус томатный на мясном бульоне	9
Основной сметанный соус	9
Основной соус хрен	9
Основной горчичный соус (столовая горчица)	10
Основной яичный соус	10
Основной соус майонез	10
Соусы для мяса и домашней птицы	11
Луковый соус с пряностями	11
Луковый соус с грибами	11
Испанский соус	11
Красный соус с чесноком	12
Красный соус с вином	12
Соус «Охотничий»	12
Острый красный соус	12
Красный соус с овощами и кореньями по-французски	13
Французский апельсиновый соус	13
Красный соус по-итальянски	13
Соус «Голландский»	14
Вишневый соус для дичи	14
Красный соус с вином, чесноком и ветчиной	14
Соус с мадерой и сливочным маслом	15
Соус с шафраном	15
Винный соус к бифштексу	15
Соус с орехами и черносливом	15
Соус с шампиньонами и черри	16
Соус «Аврора»	16
Сметанный соус	16
Сметанный соус с пряной зеленью	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправок, маринадов, кляров и панировок. Лучшие рецепты

Составитель А. Г. Красичкова

Введение

Пища должна быть не только вкусной и полезной, но и разнообразной. Достичь этого порой трудно, так как большинство хозяек используют довольно ограниченный набор продуктов, делая исключение разве что при приготовлении блюд для праздничного стола.

Между тем существует простой способ быстро и без особых затрат изменить вкус привычного кушанья либо приготовить из одного и того же продукта совершенно разные по вкусу, аромату и внешнему виду блюда. Секрет заключается в использовании соусов, подлив, заправок, приправ, маринадов, кляра и панировок. Об этих кулинарных хитростях многие наверняка слышали и даже пробовали применять их на практике, но скорее всего не придавали им особого значения.

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

Соусы

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

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

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

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

Соусы можно разделить на несколько групп. Прежде всего это основные соусы, которые не только подаются к блюдам, но и используются для приготовления других соусов. Также выделяют соусы для мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, овощей. Отдельные группы составляют молочные и фруктовые соусы.

Основные соусы

Основной белый соус на мясном бульоне

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Основной белый соус с кореньями и луком

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

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

Основной белый соус для рыбы

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Красный основной соус

Ингредиенты

1 л коричневого мясного бульона (из обжаренных костей), 200 г томатного пюре, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 50 г муки, 60 г сливочного масла или маргарина, сахар, соль.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, мелко нарезать. Разогреть на сковороде сливочное масло или маргарин, пассеровать овощи. На другой сковороде жарить без масла муку до золотисто-коричневого цвета.

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

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

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

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

Соус бешамель

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Подавать соус к блюдам из отварного мяса и овощей.

Соус томатный основной

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Коричневый основной соус

Ингредиенты

500 мл крепкого мясного бульона, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г томатной пасты, 1 луковица, 1 морковь, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

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

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

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

Грибной соус

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Соус томатный на мясном бульоне

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать на сливочном масле (30 г) вместе с томатным пюре.

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

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

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

Основной сметанный соус

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Муку пассеровать на сливочном масле до светло-желтого цвета.

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

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

Основной соус хрен

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Коренья хрена очистить, тщательно промыть и замочить на 30–40 минут в холодной воде. Затем натереть коренья на мелкой терке или пропустить через мясорубку, залить 550 мл кипящей воды, оставить под крышкой до остывания.

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

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

Основной горчичный соус (столовая горчица)

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Основной яичный соус

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Основной соус майонез

Ингредиенты

750 мл растительного масла (предпочтительнее оливкового), 150 мл 3%-ного яблочного или белого винного уксуса, 6 яичных желтков, 25 г горчицы, 20 г сахара, соль.

Способ приготовления

Яичные желтки положить в эмалированную емкость, добавить соль и горчицу, тщательно перемешать деревянной лопаточкой.

Затем при постоянном круговом помешивании небольшими порциями (примерно по 30 мл) добавлять растительное масло. После добавления каждой следующей порции масла смесь тщательно перемешивать.

Когда смесь станет однородной и не будет стекать с лопаточки, добавить уксус и сахар, тщательно перемешать.

Готовый соус хранить в холодильнике, поместив в стеклянную или эмалированную емкость. Использовать для заправки салатов, подавать к холодным и горячим закускам. На основе майонеза можно приготовить множество производных соусов.

Соусы для мяса и домашней птицы

Луковый соус с пряностями

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Подавать соус в горячем виде к блюдам из говядины, телятины, домашней птицы.

Луковый соус с грибами

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

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

Подавать соус в горячем виде к блюдам из мяса и домашней птицы.

Испанский соус

Ингредиенты

1,2 л коричневого мясного бульона, 50 г муки, 25 г бекона или подкопченного сала, 30 г сливочного масла, 1 небольшая луковица, 1 небольшая морковь, 3–4 веточки петрушки, 1 веточка тимьяна, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и тимьяна вымыть, нарубить. Бекон или сало мелко нарезать, добавить масло, жарить на сковороде 2 минуты. Выложить на сковороду овощи и зелень, жарить 2–3 минуты, периодически перемешивая.

Муку жарить на сухой сковороде до коричневого цвета, добавить 200 мл бульона, перемешать, чтобы не было комочков.

Затем добавить оставшийся бульон, лавровый лист, соль, снова перемешать, добавить обжаренные овощи и зелень, довести до кипения. Готовить на очень слабом огне в течение

3 часов, периодически перемешивая (если соус будет получаться слишком густым, добавить немного бульона), после чего протереть через сито.

Красный соус с чесноком

Ингредиенты

500 мл основного красного соуса, 35 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью.

Красный основной соус подогреть, добавить чеснок и перец, довести до кипения и протереть через сито.

Полученную смесь поставить на водяную баню, добавить сливочное масло и готовить, перемешивая, до полного его растворения.

Подавать соус к блюдам из рубленого мяса, тушеной или запеченной говядины и свинине, сосискам, сарделькам.

Красный соус с вином

Ингредиенты

500 мл основного красного соуса, 35 г сливочного масла, 50 мл портвейна или хереса, красный или черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Красный основной соус подогреть, добавить перец и соль, довести до кипения и процедить.

Полученную смесь поставить на водяную баню, добавить сливочное масло и вино, готовить, периодически перемешивая, 2–3 минуты.

Подавать соус к блюдам из домашней птицы, языка, ветчины.

Соус «Охотничий»

Ингредиенты

300 мл основного красного соуса, 75 г томатного пюре, 50 мл белого вина, 75 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень укропа, петрушки и эстрагона, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить. Грибы промыть, мелко нарезать. Зелень вымыть, мелко нарезать.

Лук пассеровать на сковороде в разогретом сливочном масле (25 г) 1–2 минуты, добавить грибы и жарить на слабом огне 5 минут.

После этого добавить вино и уваривать смесь до тех пор, пока жидкость не испарится на 1/3.

В полученную смесь добавить основной красный соус, томатное пюре, сахар и соль, перемешать и готовить 10–15 минут на слабом огне, периодически перемешивая.

Добавить в соус зелень и оставшееся масло, перемешать и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из телятины, баранины, рубленого мяса, дичи.

Острый красный соус

Ингредиенты

100 мл основного красного соуса, 50 мл бульона, 35 мл 9%-ного красного виноградного уксуса, 35 г сливочного масла, по 10 г измельченных лука и моркови, тмин, гвоздика, молотый мускатный орех, красный молотый перец, зелень кинзы или петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть, мелко нарезать. В сотейник положить морковь и лук, добавить пряности, залить все уксусом и бульоном и варить на слабом огне под крышкой 20 минут.

После этого добавить основной красный соус, варить еще 15–20 минут.

Приправить сахаром и солью, перемешать до полного их растворения, процедить, добавить пряную зелень.

Подавать соус к шашлыку из баранины и свинины, с люля-кебаб, блюдами из жареной домашней птицы.

Красный соус с овощами и кореньями по-французски

Ингредиенты

400 мл основного красного соуса, 50 г мелко нарезанной моркови, 35 г измельченного репчатого лука, 20 г измельченного лука-порея, по 15 г измельченных корней петрушки и сельдерея, 30 г сливочного масла, 50 мл мадеры, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка измельченной консервированной спаржевой фасоли, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Овощи и коренья выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, жарить, перемешивая, 2–3 минуты.

Затем добавить подогретый основной красный соус, вино и специи, посолить и готовить на слабом огне 15–20 минут.

После этого положить в соус зеленый горошек и фасоль, снять с огня и перемешать.

Этот соус лучше всего подавать к блюдам из тушеного или запеченного мяса.

Французский апельсиновый соус

Ингредиенты

400 мл основного красного соуса, 50 мл красного вина, 50 мл свежесжатого апельсинового сока, 1 апельсин, 35 г сливочного масла, 10 г сахара.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, цедру аккуратно срезать, обдать кипятком и нарезать тонкой соломкой.

Мякоть очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками.

Вино вылить в сотейник, слегка уварить, добавить цедру и основной красный соус, готовить на среднем огне 10–15 минут, периодически перемешивая.

После этого добавить апельсиновый сок, сахар и сливочное масло (при необходимости также и соль), перемешать и снять с огня.

Соус слегка охладить, положить в него кусочки мякоти апельсина и перемешать.

Этот соус традиционно подают к жареной утке, а также к блюдам из дичи.

Красный соус по-итальянски

Ингредиенты

300 г основного красного соуса, 75 г томатного пюре, 75 г белых грибов или шампиньонов, 50 мл сухого белого вина, 1 небольшая луковица, 40 г ветчины, 30 г нутряного жира, зелень петрушки и эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и эстрагона вымыть, измельчить. Шампиньоны промыть, нарезать небольшими кусочками. Ветчину нарезать кубиками.

Жир растопить на сковороде, выложить на сковороду грибы и лук, жарить 1 минуту, после чего добавить ветчину и жарить еще 2–3 минуты.

Красный основной соус подогреть, положить в него обжаренные лук, грибы и ветчину, добавить томатное пюре и белое вино. Перемешать, варить на слабом огне 5–7 минут, после чего добавить зелень, посолить и поперчить. Снова довести соус до кипения и снять с огня.

Этот соус рекомендуется подавать к блюдам из жареного мяса, домашней птицы и дичи.

Соус «Голландский»

Ингредиенты

400 мл основного белого соуса, 4 яичных желтка, 100 г сливочного масла, винный уксус, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки смешать с белым соусом, поставить емкость на водяную баню и подогреть до 30 °С при постоянном помешивании.

Затем, взбивая смесь венчиком, добавить сливочное масло, уксус, сахар и соль. Подогреть соус до тех пор, пока он не загустеет, но не кипятить, чтобы желтки не свернулись.

Этот соус рекомендуется подавать к блюдам из отварной домашней птицы, но нередко его подают к рыбным и овощным блюдам.

Вишневый соус для дичи

Ингредиенты

180 мл вишневого сока, 180 мл белого вина, 70 г вишни, цедра 1 апельсина, 100 г желе из зеленого крыжовника, молотая корица, молотая гвоздика, перец.

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки.

Соединить вино и вишневый сок, вылить смесь в сотейник, добавить специи и цедру, варить на слабом огне до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится в 2 раза.

Добавить желе, перемешать, положить в сотейник ягоды и варить еще 2–3 минуты.

Во Франции этот соус принято подавать к блюдам из мяса утки, гуся, а также из оленины (жареной или тушеной).

Красный соус с вином, чесноком и ветчиной

Ингредиенты

600 мл основного красного соуса, 100 г ветчины, 100 мл красного вина, 100 мл винного уксуса, 1–2 зубчика чеснока, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, 2–3 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Ветчину нарезать маленькими кубиками.

Ветчину, чеснок, лук и зелень положить в сотейник, добавить перец, залить уксусом и довести до кипения. Варить на слабом огне 12–15 минут.

Затем добавить в сотейник основной красный соус, перемешать и варить на слабом огне еще 7–10 минут. Процедить, добавить красное вино и соль, довести до кипения и снять с огня.

Этот соус рекомендуется подавать к жареной курице, утке, а также блюдам из дичи.

Соус с мадерой и сливочным маслом

Ингредиенты

50 мл основного красного соуса, 75 мл мадеры, 35 г сливочного масла.

Способ приготовления

Вино вылить в разогретую глубокую сковороду, довести на сильном огне до кипения, затем добавить основной красный соус и сливочное масло, перемешать и быстро снять с огня.

Подавать соус с блюдами из отварного мяса и субпродуктов, к котлетам, биточкам.

Соус с шафраном

Ингредиенты

800 мл мясного или куриного бульона, 100 мл сухого белого вина, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 1 чайная ложка настоя шафрана, соль.

Способ приготовления

Лук и корни очистить, вымыть, мелко нарезать. Выложить лук на сковороду с разогретым сливочным маслом (25 г), жарить его на слабом огне до тех пор, пока он не станет прозрачным. На оставшемся масле пассеровать муку.

Бульон вылить в сотейник, положить в него овощи, довести до кипения. Добавить муку и соль, варить на слабом огне 50–60 минут, периодически перемешивая.

Затем протереть все через сито, добавить настойку шафрана и белое вино, перемешать.

Подавать соус к блюдам из отварной домашней птицы.

Винный соус к бифштексу

Ингредиенты

400 мл основного красного соуса, 50 мл красного вина, 50 мл крепкого мясного бульона, 100 г вареного костного мозга, по 20 г измельченных лука, корней петрушки и сельдерея, молотая гвоздика, молотый мускатный орех, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и корни выложить в сотейник, залить красным вином, добавить пряности (кроме красного перца), варить на слабом огне под крышкой (смесь следует уварить на $\frac{2}{3}$ от первоначального объема).

После этого добавить основной красный соус и бульон, перемешать и варить 15 минут.

За 1–2 минуты до окончания варки добавить в соус соль, красный перец и костный мозг, нарезанный небольшими кусочками.

Этот соус можно подавать не только к бифштексу, но и к другим блюдам из говядины.

Соус с орехами и черносливом

Ингредиенты

600 мл основного красного соуса, 100 г чернослива, 50 г очищенных грецких орехов, 50 г сливочного масла, 50 мл сухого красного вина, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив промыть, удалить косточки, залить 200 мл воды и варить 10 минут. Отвар слить, чернослив нарезать небольшими кусочками. Орехи нарубить.

Смешать отвар с основным красным соусом, добавить вино, перец и лавровый лист, варить 10 минут, процедить.

Затем добавить сливочное масло, орехи, чернослив, сахар и соль, довести до кипения и снять с огня.

Сладковато-кислый вкус этого соуса хорошо сочетается со вкусом блюд из отварного мяса и птицы.

Соус с шампиньонами и черри

Ингредиенты

600 мл основного белого соуса, 100 г шампиньонов, 100 г помидоров черри, 100 мл белого вина, 70 г сливочного масла, 2 луковицы, зелень петрушки и эстрагона, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Помидоры черри вымыть, нарезать дольками. Зелень петрушки и эстрагона вымыть, нарубить.

Лук и грибы выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, жарить 2–3 минуты, добавить черри и белое вино, готовить под крышкой 10–12 минут.

Затем добавить основной белый соус, перемешать, варить на слабом огне 5–7 минут. После этого добавить зелень, посолить, перемешать и снять с огня.

Подавать соус можно к блюдам из домашней птицы.

Соус «Аврора»

Ингредиенты

600 мл основного белого соуса, 200 г томатного пюре, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Томатное пюре пассеровать на сковороде с 20 г сливочного масла, соединить с подогретым основным белым соусом, посолить, поперчить, довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут.

Соус процедить, добавить оставшееся сливочное масло, перемешать.

Этот соус можно подать к блюдам из телятины, говядины, домашней птицы.

Сметанный соус

Ингредиенты

500 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г муки, соль.

Способ приготовления

На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, всыпать муку и жарить ее до золотисто-желтого цвета.

Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут.

Снять соус с огня, добавить в него сметану и оставшееся сливочное масло, перемешать.

Соус рекомендуется подавать к блюдам из рубленого мяса.

Сметанный соус с пряной зеленью

Ингредиенты

500 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г муки, по 10 г зелени укропа и петрушки, 5 г зелени эстрагона, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать.

На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, всыпать муку и жарить ее до золотисто-желтого цвета. Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут.

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.