



лучшие рецепты

Самые
вкуснейшие

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

рипол классик

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

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=327622

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

Лучшие в мире рецепты: РИПОЛ классик; Москва; 2010

ISBN 978-5-386-02148-1

Аннотация

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.

Содержание

| | |
|--|----|
| Введение | 6 |
| Соусы | 7 |
| Основные соусы | 8 |
| Основной белый соус на мясном бульоне | 8 |
| Основной белый соус с кореньями и луком | 8 |
| Основной белый соус для рыбы | 8 |
| Красный основной соус | 8 |
| Соус бешамель | 9 |
| Соус томатный основной | 9 |
| Коричневый основной соус | 9 |
| Грибной соус | 10 |
| Соус томатный на мясном бульоне | 10 |
| Основной сметанный соус | 10 |
| Основной соус хрен | 11 |
| Основной горчичный соус (столовая горчица) | 11 |
| Основной яичный соус | 11 |
| Основной соус майонез | 11 |
| Соусы для мяса и домашней птицы | 13 |
| Луковый соус с пряностями | 13 |
| Луковый соус с грибами | 13 |
| Испанский соус | 13 |
| Красный соус с чесноком | 14 |
| Красный соус с вином | 14 |
| Соус «Охотничий» | 14 |
| Острый красный соус | 14 |
| Красный соус с овощами и кореньями по-французски | 15 |
| Французский апельсиновый соус | 15 |
| Красный соус по-итальянски | 15 |
| Соус «Голландский» | 16 |
| Вишневый соус для дичи | 16 |
| Красный соус с вином, чесноком и ветчиной | 16 |
| Соус с мадерой и сливочным маслом | 17 |
| Соус с шафраном | 17 |
| Винный соус к бифштексу | 17 |
| Соус с орехами и черносливом | 18 |
| Соус с шампиньонами и черри | 18 |
| Соус «Аврора» | 18 |
| Сметанный соус | 18 |
| Сметанный соус с пряной зеленью | 19 |
| Соус из хрена и свеклы | 19 |
| Сметанный соус с хреном | 19 |
| Соус ткемали | 19 |
| Клюквенно-винный соус | 20 |
| Клюквенно-апельсиновый соус к индейке | 20 |
| Соус сацебели | 20 |
| Соус сациви | 21 |

| | |
|---|----|
| Соус аджика | 21 |
| Молдавский чесночный соус (муджей) | 21 |
| Румынский чесночный соус (остропел) | 21 |
| Греческий чесночно-миндальный соус | 22 |
| Майонез по-болгарски | 22 |
| Соус майонез с зеленью | 22 |
| Соус майонез с чесноком | 22 |
| Творожный соус с тмином | 23 |
| Творожный соус с анисом | 23 |
| Творожный соус с зеленью | 23 |
| Творожный соус с томатной пастой | 23 |
| Творожный соус с зеленью и чесноком | 24 |
| Острый творожный соус | 24 |
| Творожный соус с брусникой | 24 |
| Соусы для рыбы и морепродуктов | 25 |
| Бургундский соус с вином и травами | 25 |
| Острый соус для рыбы | 25 |
| Соус с грибами и каперсами | 25 |
| Горчично-томатный соус | 26 |
| Горчичный соус с желтками | 26 |
| Горчичный соус с зеленым луком | 26 |
| Соус «Русский» | 26 |
| Соус «Айоли» | 27 |
| Соус хрен с майонезом и корнишонами | 27 |
| Соус «Польский» | 27 |
| Соус «Сливочный» | 27 |
| Соус хрен с яблоками | 28 |
| Соус хрен с горчицей | 28 |
| Соус тартар с анчоусом | 28 |
| Соус тартар по-болгарски | 28 |
| Соус майонез по-венгерски | 29 |
| Горчичный соус с анчоусами | 29 |
| Соус «Франкфуртский» | 29 |
| Томатный соус с кинзой и зеленым луком | 29 |
| Томатный соус «Балканский» | 30 |
| Соусы для овощей, блюд из круп и макаронных изделий | 31 |
| Сладкий томатный соус | 31 |
| Пряный томатный соус | 31 |
| Томатный соус с морковью | 31 |
| Белый соус с грибами и луком | 32 |
| Грибной соус с кореньями и луком | 32 |
| Луковый соус с тмином | 32 |
| Острый соус с грибами и луком | 33 |
| Грибной соус с луком и яблоком | 33 |
| Грибной соус с яйцами и хреном | 33 |
| Сметанный соус с зеленью и горошком | 33 |
| Сметанный соус с чесноком и зеленью | 34 |
| Свекольный соус | 34 |
| Сметанный соус с каперсами и перепелиными яйцами | 34 |

| | |
|---|----|
| Сметанный соус с хреном и лимоном | 35 |
| Розовый соус из сметаны | 35 |
| Соус из майонеза с базиликом и чесноком | 35 |
| Соус из майонеза с грибами и огурцами | 35 |
| Сырный соус | 36 |
| Холодный соус из желтков и апельсинового сока | 36 |
| Соус из желтков | 36 |
| Соус с мускатным орехом | 36 |
| Сухарный соус с петрушкой | 37 |
| Сливочный соус с корицей | 37 |
| Сливочный соус с зеленью | 37 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 38 |

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 говядине 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 $\frac{1}{3}$.

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 кореньев 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 свежавыжатого 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 коренья 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 спассеровать 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, кореньев петрушки и сельдерея, молотая гвоздика, молотый мускатный орех, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и коренья 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.

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

Подавать соус к блюдам из кролика и домашней птицы.

Соус из хрена и свеклы

Ингредиенты

150 г основного соуса хрен, 1 небольшая свекла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и натереть на мелкой терке.

Смешать тертую свеклу с соусом хрен, добавить сахар и соль, перемешать.

Подавать соус к холодным закускам из мяса и субпродуктов.

Сметанный соус с хреном

Ингредиенты

100 г основного соуса хрен, 300 г густой сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления

Сметану соединить с соусом хрен, добавить сахар и соль, перемешать.

Подавать соус к холодным закускам из мяса и домашней птицы.

Соус ткемали

Ингредиенты

1 кг ткемали, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки сушеной зелени укропа, 3 чайные ложки кориандра, 2 чайные ложки сушеной мяты, 1,5 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Ткемали перебрать, вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Положить ткемали в эмалированную емкость, залить небольшим количеством воды и варить до мягкости.

Отвар слить, ткемали протереть через сито и смешать с отваром. Варить смесь на слабом огне до загустения, периодически помешивая (готовый соус должен иметь консистенцию сметаны).

За 4–5 минут до окончания варки добавить чеснок, зелень и пряности, посолить.

Подавать соус к шашлыку, жареным цыплятам.

Клюквенно-винный соус

Ингредиенты

300 г клюквы, 200 мл красного вина, 50 мл апельсинового сока, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 2–3 бутона гвоздики, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, сахар, соль.

Способ приготовления

Клюкву вымыть, перебрать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито.

Гвоздику, перец и лавровый лист выложить в сотейник, залить вином, довести до кипения и варить под крышкой на слабом огне 12–15 минут.

Затем добавить клюквенное пюре, апельсиновый сок и цедру, перемешать и варить, периодически перемешивая, до тех пор пока первоначальный объем не уменьшится вдвое. В конце варки добавить сахар и соль.

Готовый соус процедить, подавать к блюдам из жареной птицы.

Клюквенно-апельсиновый соус к индейке

Ингредиенты

300 г клюквы, 150 мл красного вина, 150 мл свежесжатого апельсинового сока, 150 г сахарной пудры, 1 апельсин.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, цедру натереть на терке, мякоть очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками.

Клюкву перебрать, вымыть, засыпать сахарной пудрой. Добавить вино и сок, довести до кипения и варить на слабом огне 25–30 минут.

Протереть через сито, добавить цедру и кусочки апельсина, перемешать и охладить.

Этот соус рекомендуется подать к запеченной индейке.

Соус сацебели

Ингредиенты

200 г очищенных грецких орехов, 200 мл винного уксуса, 200 г лука, 2–3 зубчика чеснока, 500 мл мясного бульона, зелень кинзы и мяты, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть. Лук мелко нарезать, чеснок растолочь в ступке. Зелень кинзы и мяты вымыть, нарубить.

Орехи подсушить, растолочь в ступке, добавить бульон и уксус, тщательно перемешать. В полученную смесь положить чеснок, лук и зелень, посолить, поперчить.

Подавать соус к блюдам из курицы.

Соус сациви

Ингредиенты

300 г очищенных грецких орехов, 250 г репчатого лука, 100 мл винного уксуса, 100 г сливочного масла, 500 мл куриного бульона, 3 яичных желтка, 3 зубчика чеснока, 30 г муки, зелень петрушки и кинзы, молотая гвоздика, молотая корица, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Орехи подсушить и растолочь в ступке.

Сливочное масло растопить на сковороде, выложить на сковороду лук и чеснок, жарить на слабом огне до золотистого цвета. Добавить муку и горячий бульон, тщательно перемешать, довести до кипения и варить на слабом огне 5–7 минут.

Зелень вымыть, нарубить, добавить орехи, яичные желтки, уксус, специи и соль, растереть.

Соединить обе части соуса, подогреть при постоянном помешивании (но не кипятить) и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из домашней птицы.

Соус аджика

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100 г красного острого перца, 300 г чеснока, 500 г томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский и острый перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Чеснок очистить, вымыть.

Болгарский и острый перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить томатную пасту, довести до кипения и варить на слабом огне при постоянном помешивании 2–3 минуты. В конце варки соус посолить и поперчить.

Подавать в холодном виде к закускам и горячим блюдам из мяса.

Молдавский чесночный соус (муджей)

Ингредиенты

50 г чеснока, 100 мл мясного бульона, 20 мл винного уксуса, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растереть в ступке с солью. Добавить бульон и уксус, тщательно перемешать.

Подавать соус к блюдам из мяса.

Румынский чесночный соус (остропел)

Ингредиенты

5–6 зубчиков чеснока, 60 г жира, 30 г муки, 15 мл столового уксуса, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с растопленным жиром. Посолить, добавить немного горячей воды, тушить 2–3 минуты.

Затем добавить муку и готовить, помешивая, пока смесь не приобретет золотистый цвет. При постоянном помешивании добавить горячую воду (соус должен иметь консистенцию сметаны), довести до кипения, варить 5 минут.

После этого добавить соль и уксус, тщательно перемешать, снова довести до кипения и снять с огня.

Этот соус можно подавать ко вторым блюдам из баранины, телятины, говядины, курицы, а также использовать для запекания и тушения мяса.

Греческий чесночно-миндальный соус

Ингредиенты

200 мл оливкового масла холодного отжима, 100 г ядер миндаля, 1 головка чеснока, 40 мл белого винного уксуса, 1 ломтик белого хлеба, соль.

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, очистить от кожицы, подсушить. С хлеба срезать корочку, замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды, отжать.

Чеснок очистить, вымыть, растолочь с солью в ступке. Добавить миндаль и толочь до тех пор, пока не образуется однородная масса. Добавить хлеб, перемешать. В полученную массу при постоянном помешивании влить оливковое масло и уксус, при необходимости добавить еще соли.

Подавать соус к холодному отварному мясу, колбасным изделиям.

Майонез по-болгарски

Ингредиенты

350 мл основного соуса майонез, 100 г томатной пасты, 1 пучок зелени сельдерея, 1–2 стебля сельдерея.

Способ приготовления

Зелень и стебли сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Майонез смешать с томатной пастой, добавить сельдерей и еще раз перемешать.

Подавать соус к холодным закускам и салатам из мяса и домашней птицы.

Соус майонез с зеленью

Ингредиенты

200 мл основного соуса майонез, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 30 мл свежесжатого лимонного сока, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Основной соус майонез смешать с зеленью и лимонным соком, добавить перец.

Подавать соус к холодным закускам из отварного мяса и домашней птицы.

Соус майонез с чесноком

Ингредиенты

200 мл основного соуса майонез, 200 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке.

Соус майонез смешать со сметаной, добавить зелень и чеснок, посолить и поперчить, еще раз перемешать.

Подавать соус к шашлыку и горячим мясным закускам.

Творожный соус с тмином

Ингредиенты

100 г жирного творога, 250 мл молока, 5 г тмина, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, тмин и соль, перемешать.

Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы.

Подавать к блюдам из домашней птицы и кролика.

Творожный соус с анисом

Ингредиенты

100 г жирного творога, 100 мл красного вина, 100 г пюре из свежих яблок, 60 мл сливок, 20 г столовой горчицы, анис, сахар, соль.

Способ приготовления

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, анис и соль, перемешать.

Добавить вино, пюре из яблок и горчицу, взбить венчиком.

Подавать соус к блюдам из дичи.

Творожный соус с зеленью

Ингредиенты

100 г обезжиренного творога, 100 мл растительного масла, сливок или сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок зеленого лука, 2 г молотого черного перца, сахар, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить растительное масло, сливки или сметану, сахар, перец и соль, взбить до получения однородной массы.

Добавить лук и зелень, тщательно перемешать.

Подавать соус к блюдам из холодной отварной телятины и говядины.

Творожный соус с томатной пастой

Ингредиенты

100 г жирного творога, 250 мл молока, 3 г горчицы, 5 г томатной пасты, сахар, соль.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, горчицу и соль, перемешать. Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы.

В творожный соус положить томатную пасту, тщательно перемешать.

Соус рекомендуется подавать к блюдам из рубленого мяса.

Творожный соус с зеленью и чесноком

Ингредиенты

200 г обезжиренного творога, 200 мл растительного масла, 20 г зелени петрушки, 20 г зелени укропа, 30 г зеленого лука, 20 г кресс-салата, 2 зубчика чеснока, перец, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить растительное масло, сахар, перец и соль, взбить до получения однородной массы.

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Зелень петрушки, укропа, кресс-салат и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Подготовленную зелень, тщательно растирая, смешать с творожным соусом. Добавить чеснок, перемешать.

Подавать к холодным закускам из мяса и домашней птицы.

Острый творожный соус

Ингредиенты

100 г зернистого творога, 250 мл молока, 10 г корня хрена, 3 г горчицы, 5 мл лукового сока, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог пропустить через мясорубку, добавить сахар, горчицу и соль, перемешать. Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. В творожный соус добавить хрен, горчицу, луковый сок, соль и сахар, взбить до образования однородной массы.

Подавать к холодным закускам из мяса и субпродуктов.

Творожный соус с брусникой

Ингредиенты

100 г обезжиренного творога, 100 г сметаны, 50 г брусники, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог протереть через сито, добавить сметану и сахар, взбить до образования однородной массы.

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить, размять, смешать с творожным соусом, взбить до сметанообразной консистенции.

Подавать соус рекомендуется к блюдам из домашней птицы.

Соусы для рыбы и морепродуктов

Бургундский соус с вином и травами

Ингредиенты

900 мл красного вина, 1 небольшая луковица, 1 небольшая морковь, 150 г сливочного масла, 50 г бекона, 35 г муки, зелень петрушки и тимьяна, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, нарезать маленькими кусочками. Бекон мелко нарезать. Зелень петрушки и тимьяна вымыть, нарубить.

На сковороде растопить 50 г сливочного масла, выложить на сковороду овощи и бекон, жарить 3–4 минуты.

Добавить зелень, залить вином и довести смесь до кипения. Уварить на слабом огне до половины первоначального объема, протереть через сито.

После этого добавить муку, растертую с 50 г сливочного масла, тщательно перемешать и подогреть до загустения.

Снять соус с огня, посолить (при желании можно добавить также немного сахара), положить оставшееся масло и перемешать.

Острый соус для рыбы

Ингредиенты

200 мл основного белого рыбного соуса, 100 мл крепкого рыбного бульона, 70 мл 9%-ного белого виноградного уксуса, 60 г сливочного масла, тмин, гвоздика, молотый мускатный орех, красный молотый перец, зелень кинзы или петрушки, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть, мелко нарезать. В сотейник положить пряности, залить уксусом, добавить бульон, довести до кипения и варить на слабом огне под крышкой 20 минут.

После этого добавить основной белый соус, масло, перемешать и варить еще 15–20 минут, периодически перемешивая.

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

Подавать соус к рыбным котлетам, биточкам и тефтелям.

Соус с грибами и каперсами

Ингредиенты

300 мл основного белого рыбного соуса, 75 г томатного пюре, 50 мл белого вина, 75 г белых грибов, 10 г каперсов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, 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 $\frac{1}{3}$.

В полученную смесь добавить основной белый соус, томатное пюре, сахар и соль, перемешать и готовить 10–15 минут на слабом огне, периодически перемешивая. Добавить в соус нарубленные каперсы, зелень и оставшееся масло, перемешать и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из отварной, припущенной и запеченной рыбы.

Горчично-томатный соус

Ингредиенты

300 г томатной пасты, 100 г столовой горчицы, зелень петрушки, молотая паприка, сахар, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить. Томатную пасту смешать с горчицей, добавить паприку, сахар и соль, тщательно растереть.

В полученную смесь добавить зелень петрушки, еще раз перемешать.

Подавать соус к жареной рыбе, рыбным закускам и салатам.

Горчичный соус с желтками

Ингредиенты

3 вареных яичных желтка, 100 мл оливкового масла, 30 г столовой горчицы, зелень петрушки и эстрагона, сахар, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Яичные желтки растереть с горчицей, сахаром и солью в однородную массу. Продолжая растирать, добавлять понемногу оливковое масло. Затем добавить зелень, перемешать.

Этот соус подходит как к отварной, так и к жареной рыбе.

Горчичный соус с зеленым луком

Ингредиенты

50 г столовой горчицы, 50 мл лимонного сока, 100 мл оливкового масла, зеленый лук, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Соединить в эмалированной емкости горчицу, лимонный сок и оливковое масло, добавить сахар и соль, взбить венчиком. Добавить зеленый лук и петрушку, перемешать.

Подавать соус к отварной и жареной рыбе, а также к закускам и салатам из соленой сельди.

Соус «Русский»

Ингредиенты

200 мл основного красного соуса, 200 мл рыбного бульона, 200 мл огуречного рассола, 200 мл белого вина (сухого или полусухого), 100 г маринованных грибов, 50 г оливок без косточек, 3 соленых огурца, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея.

Способ приготовления

Маринованные грибы и оливки нарезать небольшими кусочками. Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой. Коренья очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Коренья, грибы, огурцы и оливки выложить в сотейник, залить бульоном, довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут.

Затем добавить основной красный соус, смешанный с вином и рассолом, варить на слабом огне до загустения (готовый соус должен иметь консистенцию сметаны).

Подавать соус к блюдам из рыбы осетровых пород.

Соус «Айоли»

Ингредиенты

200 мл оливкового масла, 1 яичный желток, 4 зубчика чеснока, сок 1 лимона, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Добавить желток, тщательно растереть. Затем, продолжая растирать, добавить постепенно оливковое масло. После этого добавить лимонный сок, соль и 1–2 чайные ложки холодной кипяченой воды.

Подавать соус к блюдам из морской рыбы.

Соус хрен с майонезом и корнионами

Ингредиенты

200 г основного соуса майонез, 100 г основного соуса хрен, 50 г маринованных корнионов, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Корнионы нарезать маленькими кубиками.

Майонез и хрен смешать, добавить корнионы, сахар и соль.

Подавать соус к холодным закускам из осетра, белуги, севрюги.

Соус «Польский»

Ингредиенты

350 г сливочного масла, 6 яиц, 30 мл лимонного сока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сливочное масло растопить, смешать с рублеными яйцами и петрушкой, добавить лимонный сок и соль.

Этот соус принято подавать к отварному судаку, но также он подойдет к блюдам из нежирной морской рыбы.

Соус «Сливочный»

Ингредиенты

900 мл основного белого соуса, приготовленного на рыбном бульоне, 125 г сливочного масла, 10 мл лимонного сока, перец.

Способ приготовления

Масло нарезать небольшими кусочками и добавить постепенно в основной белый соус, каждый раз тщательно перемешивая.

После этого добавить в смесь лимонный сок и перец, тщательно перемешать, процедить.

Подавать соус к блюдам из отварной или запеченной в фольге рыбы.

Соус хрен с яблоками

Ингредиенты

300 г корней хрена, 300 г яблок, 200 г сметаны, 50 мл лимонного сока, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни очистить, вымыть, замочить на 30 минут в холодной воде, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, смешать с тертым хреном.

Добавить лимонный сок, сметану, сахар и соль, перемешать.

Этот соус хорошо подавать к закускам и салатам из соленой сельди.

Соус хрен с горчицей

Ингредиенты

100 г основного соуса хрен, 50 г столовой горчицы, 3 столовые ложки белого винного уксуса, 3 столовые ложки сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления

Смешать соус хрен с горчицей, уксусом, сахаром и солью, тщательно растереть. Добавить охлажденную сметану, перемешать.

Подавать соус к отварной рыбе и холодным рыбным закускам.

Соус тартар с анчоусом

Ингредиенты

200 г основного соуса майонез, 60 г маринованных корнишонов, 20 г каперсов, 20 г репчатого лука, 1 соленый анчоус, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Корнишоны, каперсы и репчатый лук нарезать очень маленькими кусочками. Анчоус промыть холодной водой, нарубить.

Добавить все подготовленные ингредиенты в соус майонез, перемешать.

Подавать к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Соус тартар по-болгарски

Ингредиенты

400 г основного соуса майонез, 1 соленый огурец, 1 луковица, 50 г маслин без косточек, 1 чайная ложка столовой горчицы, зелень петрушки, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурец и маслины нарезать маленькими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить с основным соусом майонез, добавить горчицу и перец, перемешать.

Подавать к горячим и холодным блюдам из рыбы.

Соус майонез по-венгерски

Ингредиенты

3 яичных желтка, 400 мл растительного масла, 100 мл белого вина, 100 мл сливок, сок половины лимона, тертая лимонная цедра, сахарная пудра, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки растереть с лимонным соком, затем, продолжая растирать, влить небольшими порциями растительное масло.

Добавить белое вино и сливки, перемешать, приправить по вкусу лимонной цедрой, сахарной пудрой, перцем и солью.

Подавать соус к холодным блюдам из рыбы и морепродуктов.

Горчичный соус с анчоусами

Ингредиенты

4 яйца, 100 г анчоусов, 150 мл растительного масла, 40 г столовой горчицы, 40 мл лимонного сока, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить.

Желтки растереть с горчицей, добавить растительное масло и лимонный сок, перемешать. Добавить белки, мелко нарезанные анчоусы и зелень петрушки.

Подавать соус к горячим и холодным блюдам из рыбы.

Соус «Франкфуртский»

Ингредиенты

2 яйца, 180 мл растительного масла, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 50 г творога, 40 мл лимонного сока, по 1 пучку зеленого лука, зелени петрушки, эстрагона, базилика и бораго, 10 г сахара, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук и пряную зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с растительным маслом и лимонным соком.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить.

Майонез соединить с творогом и сметаной, добавить 125 мл горячей кипяченой воды и взбивать в блендере до получения однородной массы. Затем добавить смесь зелени и масла, сахар, перец и соль, перемешать. Перед подачей к столу добавить в соус яйца.

Соус хорошо сочетается с приготовленной на гриле красной рыбой.

Томатный соус с кинзой и зеленым луком

Ингредиенты

600 г помидоров, 1 пучок зелени кинзы, 1 пучок зеленого лука, 1 небольшая луковица, сахар, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать и протереть через сито.

Зелень кинзы и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарубить.

Смешать зелень и лук с томатным пюре, добавить сахар и соль. Если соус получился слишком густым, разбавить его холодной кипяченой водой.

Подавать к жареной речной рыбе.

Томатный соус «Балканский»

Ингредиенты

600 г помидоров, 2–3 луковицы, 60 мл оливкового масла, 60 мл кефира, 30 г столовой горчицы, 1 небольшой стручок острого перца, сахар, соль.

Способ приготовления

Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарубить, обжарить вместе с помидорами в масле, протереть через сито.

Добавить кефир, горчицу, острый перец, сахар и соль, перемешать.

Этот соус рекомендуется подавать к блюдам из морской рыбы, а также к жареной речной рыбе.

Соусы для овощей, блюд из круп и макаронных изделий

Сладкий томатный соус

Ингредиенты

500 г помидоров, 250 г болгарского перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито.

Чеснок и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Жарить болгарский перец, лук и чеснок на сковороде в сливочном масле 5 минут, соединить полученную смесь с томатным пюре, добавить сахар и соль, варить на слабом огне 10–12 минут, процедить и охладить.

Подавать соус к блюдам из тушеных овощей и макаронных изделий.

Пряный томатный соус

Ингредиенты

500 г помидоров, 1 головка чеснока, 1 стручок красного острого перца, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка тмина, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито.

Красный перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке вместе с перцем, тмином и кориандром.

Соединить полученную смесь с томатным пюре, добавить сахар и соль, варить на слабом огне 2–3 минуты, процедить и охладить.

Подавать соус к блюдам из цветной капусты, кабачков, баклажанов, спагетти.

Томатный соус с морковью

Ингредиенты

500 г помидоров, 300 г моркови, 1 зубчик чеснока, 1 стручок красного острого перца, 50 мл оливкового масла, зелень петрушки и кинзы, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть, обсушить, нарезать. Помидоры вымыть, нарезать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой.

Морковь и чеснок жарить на сковороде на оливковом масле 5 минут, добавить томатное пюре, довести до кипения. После этого добавить острый перец, сахар и соль, варить на медленном огне 2–3 минуты, процедить и охладить. Положить в соус зелень.

Подавать соус к блюдам из жареных и тушеных овощей, макаронам, спагетти.

Белый соус с грибами и луком

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 200 г белых грибов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 30 г муки, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Жарить грибы и лук на сковороде в 50 г сливочного масла до готовности, посолить.

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. Добавить грибы, лук, соль и оставшееся сливочное масло, перемешать.

Подавать к блюдам из картофеля, гречневой крупы и пшена.

Грибной соус с кореньями и луком

Ингредиенты

500 мл грибного бульона, 100 г белых грибов или шампиньонов, 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

Грибы тщательно перебрать, промыть, мелко нарезать. На сковороде разогреть половину указанного количества сливочного масла, выложить грибы, овощи, жарить 2–3 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 картофеля и капусты, риса, гречневой крупы и пшена.

Луковый соус с тмином

Ингредиенты

800 мл основного красного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 2–3 луковицы, 3 столовые ложки красного винного уксуса, 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, 1 чайная ложка тмина, 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, довести до кипения, готовить 5–7 минут.

Затем добавить основной красный соус, приправить пряностями, 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 картофеля.

Острый соус с грибами и луком

Ингредиенты

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

Способ приготовления

Болгарский и острый перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать вместе с грибами и перцем на сливочном маргарине 3–4 минуты.

Добавить горячий грибной бульон, уксус и пряности, довести до кипения, варить на слабом огне 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 картофеля, капусты, кабачков.

Грибной соус с луком и яблоком

Ингредиенты

400 г шампиньонов, 200 г сметаны, 2 луковицы, 1 яблоко (антоновка или любой другой кислый сорт), зелень петрушки и сельдерея, сахар, соль.

Способ приготовления

Грибы тщательно перебрать, промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, охладить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, измельчить. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Сметану смешать с грибами, луком, яблоком и зеленью, приправить сахаром и солью, перемешать.

Подавать соус к блюдам из отварных овощей.

Грибной соус с яйцами и хреном

Ингредиенты

300 г отварных грибов, 250 г сметаны, 50 г основного соуса хрен, 2 яйца, зелень укропа, зеленый лук, сахар, соль.

Способ приготовления

Грибы мелко нарезать. Зелень укропа и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить.

Сметану смешать с соусом хрен, добавить яйца, грибы, укроп и зеленый лук. Приправить соус сахаром и солью, перемешать.

Подавать к блюдам из жареного и запеченного картофеля.

Сметанный соус с зеленью и горошком

Ингредиенты

500 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г муки, 1 луковица, 70 г консервированного зеленого горошка, 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.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, выложить лук, посыпать мукой и жарить 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, оставшееся сливочное масло, зелень, зеленый горошек и перец, перемешать.

Подавать соус к блюдам из капусты и картофеля, домашней лапше, клецкам.

Сметанный соус с чесноком и зеленью

Ингредиенты

200 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень укропа, петрушки и кинзы, перец, сахар, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Зелень укропа, петрушки и кинзы вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сметану смешать с чесноком и зеленью, добавить сахар, соль и перец, перемешать.

Подавать к отварному и печеному картофелю, также можно использовать для заправки салатов из свежих овощей.

Свекольный соус

Ингредиенты

150 г основного соуса хрен, 150 г основного соуса майонез, 1 небольшая свекла, зелень петрушки и сельдерея, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать. Свеклу вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и натереть на мелкой терке.

Смешать тертую свеклу с соусом хрен и майонезом, добавить зелень, сахар и соль, хорошо перемешать.

Подавать соус к закускам из вареных и консервированных овощей.

Сметанный соус с каперсами и перепелиными яйцами

Ингредиенты

200 г сметаны, 6 перепелиных яиц, 50 г каперсов, 30 г столовой горчицы, зеленый лук, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Каперсы нарубить.

Сметану смешать с горчицей, посолить, поперчить. Добавить яйца, каперсы, лук и петрушку, перемешать.

Подавать соус к блюдам из отварных и запеченных овощей.

Сметанный соус с хреном и лимоном

Ингредиенты

100 г основного соуса хрен, 300 г густой сметаны, 50 мл лимонного сока, 5 г тертой лимонной цедры, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сметану соединить с соусом хрен, добавить лимонный сок, цедру, сахар и соль, взбить венчиком.

Добавить в соус зелень петрушки, перемешать.

Подавать соус к закускам из свежих и вареных овощей, овощным салатам.

Розовый соус из сметаны

Ингредиенты

200 г сметаны, 100 г кетчупа, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, молотая паприка, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сметану смешать с кетчупом, чесноком и петрушкой, добавить паприку, соль и перец, перемешать.

Подавать к отварному и печеному картофелю, закускам и салатам из свежих овощей.

Соус из майонеза с базиликом и чесноком

Ингредиенты

250 г основного соуса майонез, 100 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень базилика.

Способ приготовления

Зелень базилика вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Основной соус майонез смешать со сметаной, добавить чеснок и зелень, перемешать.

Подавать соус к отварному картофелю, жареным кабачкам и баклажанам либо использовать для заправки овощных салатов.

Соус из майонеза с грибами и огурцами

Ингредиенты

200 г майонеза, 100 г сметаны, 70 г маринованных грибов, 70 г маринованных огурцов, 1 небольшая луковица, зелень укропа, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Маринованные грибы нарезать соломкой. Маринованные огурцы очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Сметану смешать с майонезом, добавить грибы, огурцы, укроп и лук. Соус поперчить, перемешать.

Этот соус можно подать к блюдам из свежих и вареных овощей.

Сырный соус

Ингредиенты

200 г основного соуса майонез, 100 г сметаны, 100 г твердого сыра, зелень укропа и петрушки, перец.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Соус майонез смешать со сметаной, добавить зелень, поперчить.

Подавать соус к отварной брокколи и цветной капусте. Можно использовать также для запекания овощей.

Холодный соус из желтков и апельсинового сока

Ингредиенты

4 яичных желтка, 150 мл оливкового масла, 75 мл свежесжатого апельсинового сока, 50 г столовой горчицы, 25 г французской горчицы, зелень эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень эстрагона вымыть, нарубить.

Желтки растереть с горчицей, перцем и солью, затем, продолжая растирать, влить оливковое масло и апельсиновый сок. В готовый соус добавить эстрагон, перемешать.

Подавать соус к блюдам из брокколи, цветной капусты.

Соус из желтков

Ингредиенты

5 яичных желтков, 300 мл овощного отвара, 75 мл сливок, 2 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить немного овощного отвара.

Смешать сливки с оставшимся овощным отваром и сливочным маслом, довести до кипения, слегка остудить.

Полученную смесь добавить при постоянном помешивании в растертые желтки, поставить на слабый огонь или водяную баню, подогреть до загустения (до кипения не доводить).

Подавать соус к блюдам из спаржи, репы, брюквы.

Соус с мускатным орехом

Ингредиенты

200 мл овощного бульона, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г молотых пшеничных сухарей, молотый мускатный орех, сахар, соль.

Способ приготовления

Сливки смешать с овощным бульоном, добавить сахар и сливочное масло, довести до кипения.

В полученную смесь при постоянном помешивании всыпать предварительно просеянные сухари, довести до кипения и снять с огня.

В готовый соус добавить мускатный орех и соль по вкусу, перемешать.

Подавать соус к блюдам из моркови, репы, белокочанной капусты.

Сухарный соус с петрушкой

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 100 г молотых пшеничных сухарей, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Сливочное масло растопить на слабом огне, добавить просеянные сухари, петрушку, перец и соль, тщательно перемешать.

Подавать соус к отварным овощам либо использовать для запекания.

Сливочный соус с корицей

Ингредиенты

500 мл овощного бульона, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 30 г муки, молотая корица, соль.

Способ приготовления

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

Снова поставить сотейник на огонь, довести полученную смесь, помешивая, до кипения. Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 10–15 минут. Затем влить сливки, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

В готовый соус добавить корицу, соль и оставшееся сливочное масло.

Подавать соус к овощным запеканкам.

Сливочный соус с зеленью

Ингредиенты

150 мл густых сливок, 30 мл лимонного сока, зелень петрушки и укропа, молотая паприка, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать.

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.