

КУЛИНАРНЫЕ ЧУДЕСА

Соусы



КУЛИНАРНЫЕ ЧУДЕСА

Соусы



РИПОЛ
КЛАССИК

Москва, 2011

УДК 641/642
ББК 36.991
С54

С54 **Соусы.** – М. : РИПОЛ классик, 2011. – 32 с. :
ил. – (Кулинарные чудеса).

ISBN 978-5-386-02807-7

УДК 641/642
ББК 36.991



ISBN 978-5-386-02807-7

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2011

Содержание

Соус из петрушки	4
«Тартар»	5
Укропный соус с горчицей	6
Соус с эстрагоном	7
Имбирно-апельсиновый соус	8
Соус с беконом и молодым луком	9
Соус из баклажан	10
Соус из грецких орехов.	11
Соус «Охотничий»	12
Соус бешамель	13
Густой сырный соус	14
Грибной соус	15
Соус «Грибиш»	16
Соус с фенхелем и «маскарпоне»	17
Соус «Харисса»	18
Соус фруктово-ореховый	19
«Болоньез»	20
Грибной соус с куриной печенью и вином	21
Индийский имбирный соус	22
Соус «Вьерж»	23
Луковый соус с пивом	24
Соус из черной смородины и имбиря	25
Шоколадный соус.	26
Белый шоколадный соус	27
Кофейный соус	28
Мясная подливка	29
Колбасно-чесочная подливка	30
Подливка для пудингов и запеканок	31

Соус из петрушки

К запеченной рыбе, мясу

Время приготовления 20 минут

Мука – 3 ст. ложки

Масло сливочное – 2 ст. ложки

Молоко – 1 стакан

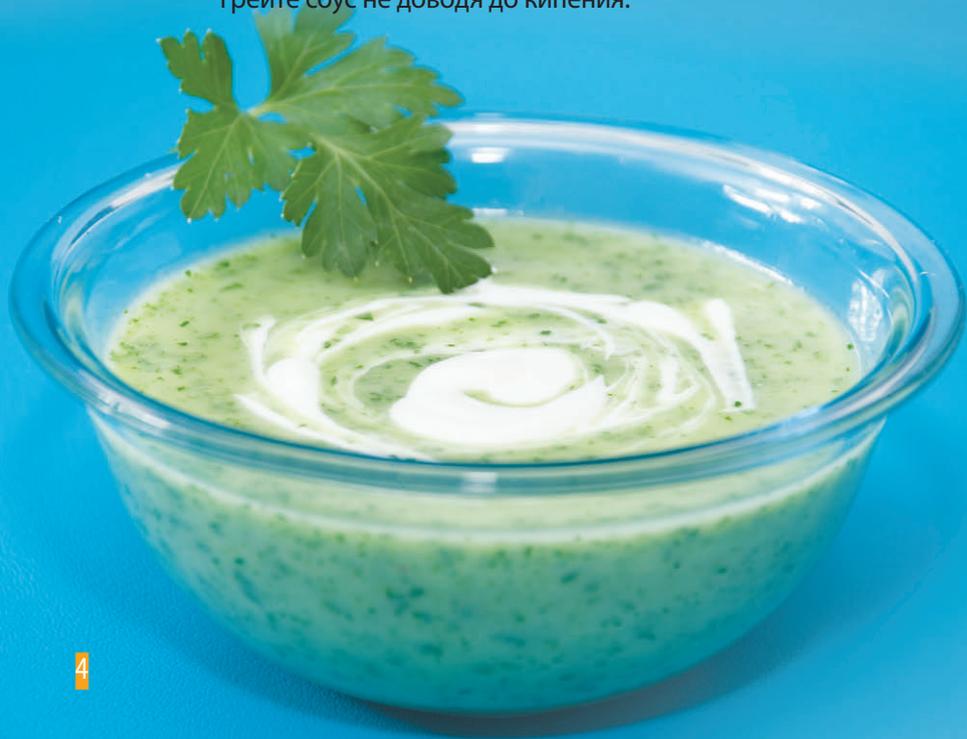
Бульон мясной – 1 стакан

Петрушка – 1 пучок

Сметана – 3 ст. ложки

Соль, перец

Листья петрушки измельчите в блендере, влейте $\frac{1}{2}$ стакана бульона и хорошо перемешайте. Масло растопите в кастрюле, всыпьте муку, потушите 3 минуты и снимите с огня. В кастрюлю добавьте петрушку, долейте оставшийся бульон и молоко. Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь и варите 5 минут до однородности. Добавьте сметану, соль и перец. Прогрейте соус не доводя до кипения.





«Тартар»

К холодным закускам

Время приготовления 15 минут

Огурцы маринованные – 2 шт.

Петрушка – 1 пучок

Оливки – 5 шт.

Каперсы – 1 ст. ложка

Майонез – 1 стакан

Перец горошком – 5 горошин

Очень мелко порубите маринованные огурцы, каперсы, оливки. Измельчите в блендере листья петрушки. Все смешайте в чашке, залейте майонезом, добавьте измельченный в мельнице перец. Соус тщательно перемешайте и подавайте на стол охлажденным.



Укропный соус с горчицей

К рыбе, сэндвичам

Время приготовления 15 минут

Горчица «Дижон» – 2 ст. ложки

Сахар – 2 ст. ложки

Винный уксус – 2 ст. ложки

Масло оливковое – ½ стакана

Укроп – 1 пучок

Соль

Веточки укропа мелко порежьте. Смешайте в чашке укроп, горчицу, сахар, уксус, влейте оливковое масло и взбейте до однородной массы. Можно воспользоваться блендером. Попробуйте, при необходимости добавьте ингредиенты по вкусу.



Соус с ЭСТРАГОНОМ

К рыбе, морепродуктам

Время приготовления 20 минут

- Мука – 2 ст. ложки*
- Эстрагон – 10 веточек*
- Бульон рыбный – 1,5 стакана*
- Сметана жирная – 4 ст. ложки*
- Масло сливочное – 1 ст. ложка*
- Вино сухое белое – ½ стакана*
- Карри – ½ ч. ложки*
- Соль, перец*

Пассеруйте муку в сливочном масле до золотистого цвета. Выключите огонь, влейте рыбный бульон и размешайте массу до однородного состояния. Доведите бульон до кипения, варите на медленном огне до загустения. Листья эстрагона отделите от стеблей и измельчите. Влейте в соус вино, добавьте сметану, карри и эстрагон. Прогрейте на медленном огне до однородного состояния, по вкусу добавьте соль и перец.



Имбирно-апельсиновый соус

К цыпленку гриль, мясу

Время приготовления 50 минут

Мука – 2 ст. ложки

Имбирь – 30 г

Масло сливочное – 2 ст. ложки

Апельсин – 1 шт.

Лук зеленый – ½ пучка

Бульон овощной – 1,5 стакана

Соль, перец

Сливочное масло растопите в кастрюле, добавьте муку, потушите до золотистого цвета. Снимите с огня и влейте бульон, хорошо перемешайте. Из апельсина отожмите сок, натрите цедру. Добавьте в кастрюлю и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите 20 минут. Соус процедите и еще раз нагрейте, добавьте мелко нарезанные имбирь и лук.

Соус с беконом и молодым луком

К мясным фрикаделькам, сосискам, отварному цыпленку

Время приготовления 60 минут

Бекон – 150 г

Грибы – 100 г

Лук молодой (головки) – 200 г

Бульон говяжий – 1 стакан

Мука – 2 ст. ложки

Масло сливочное – 3 ст. ложки

Соль, перец

Сливочное масло растопите в кастрюле, затем добавьте растительное. Грибы мелко порежьте и обжарьте в масле до золотистого цвета, достаньте их из кастрюли и отложите. Добавьте мелко нарезанные бекон и лук, обжарьте 5 минут. Отдельно в масле обжарьте до золотистого цвета муку, влейте бульон и хорошо перемешайте. Влейте бульон в бекон с луком, доведите до кипения, убавьте огонь и варите соус 20 минут. Добавьте грибы и тушите еще 5 минут, добавьте соль и перец по вкусу.



Соус из баклажан

К цыпленку, индейке

Время приготовления 50 минут

Баклажаны – 2 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Лук красный репчатый – 1 шт.

Сметана – 4 ст. ложки

Паста томатная – 3 ст. ложки

Бульон овощной – ½ стакана

Чили молотый – ½ ч. ложки

Масло растительное – 100 мл

Мята – 2 веточки

Соль

Баклажаны очистите, порежьте пластинами, натрите солью и перцем чили, смажьте растительным маслом. Обжарьте баклажаны на сковороде с каждой стороны до мягкости. Достаньте и отложите. Порежьте лук и чеснок, пассеруйте в той же сковороде с добавлением порезанных листочков мяты. Взбейте в блендере до однородной массы обжаренные баклажаны и лук с чесноком. Переложите массу в кастрюлю, добавьте бульон и томатную пасту. Доведите до кипения, убавьте огонь, добавьте сметану, помешивая, прогрейте 5 минут.





Соус из грецких орехов

К рыбе, мясу, цыпленку

Время приготовления 30 минут

- Орехи грецкие – 300 г*
- Лук-шалот – 2 шт.*
- Хлеб пшеничный – 2 ломтика*
- Чеснок – 3 зубчика*
- Паприка – 2 ч. ложки*
- Масло растительное – 2 ст. ложки*
- Бульон куриный – 500 мл*
- Соль*

Замочите в бульоне кусочки хлеба. Пассеруйте нарезанный лук-шалот в растительном масле до мягкости. Там же обжарьте 1 ст. ложку крупно порезанных грецких орехов. Оставшиеся грецкие орехи измельчите в блендере, туда же добавьте размоченный хлеб, обжаренный лук-шалот, чеснок и паприку. Влейте остатки бульона, взбейте до однородной пасты. Выложите массу в кастрюлю, подогрейте не доводя до кипения, посолите по вкусу.

Соус «ОХОТНИЧИЙ»

К барбекю птице, мясу и рыбе

Время приготовления 40 минут

Грибы – 200 г

Мука – 2 ч. ложки

Бульон мясной – 1 стакан

Масло сливочное – 3 чл. ложки

Вино белое – 100 мл

Соль, перец

Масло растопите в кастрюле, грибы порежьте пластинами и обжарьте в масле. Затем грибы достаньте и отложите. Обжарьте в этом же масле муку до золотистого цвета, влейте вино в бульон. Доведите соус до кипения, убавьте огонь. Варите соус на медленном огне 15 минут до загустения. Добавьте обжаренные грибы, соль и перец.





Соус «бешамель»

К макаронам, овощам

Время приготовления 40 минут

Мука – 2 ст. ложки

Молоко – 1 стакан

Лук репчатый – ½ головки

Масло сливочное – 2 ст. ложки

Петрушка – 4 веточки

Перец горошком – 5 шт.

Мускатный орех

Лавровый лист – 1 шт.

Соль, перец

Сложите лук, перец, петрушку, лавровый лист в кастрюлю. Залейте молоком, доведите до кипения. Снимите с огня, дайте постоять 30 минут и процедите. Отдельно тщательно размешайте в прогретом масле муку. Влейте в масло с мукой теплое молоко и помешивайте до однородности соуса. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите на слабом огне 5–7 минут. Добавьте натертый мускатный орех и соль.



Густой сырный соус

Время приготовления 30 минут

- Сыр твердый – 100 г*
- Мука – 2 ст. ложки*
- Лук репчатый 1/3 головки*
- Молоко – 1 стакан*
- Масло сливочное – 2 ст. ложки*
- Перец горошком – 10 шт.*
- Мускатный орех*
- Соль*

Положите лук, лавровый лист в кастрюлю с молоком, доведите до кипения. Снимите с огня и дайте настояться 20 минут. Тщательно перемешайте в разогретом масле муку. Влейте в мучную смесь теплое молоко и размешайте соус до однородности. Доведите соус до кипения. Смешайте измельченный перец горошком, натертый мускатный орех и добавьте в соус. Высыпьте в соус натертый сыр, нагрейте, не доводя до кипения, варите, помешивая, 5 минут.

Грибной соус

К мясу

Время приготовления 30 минут

Мука – 2 ст. ложки

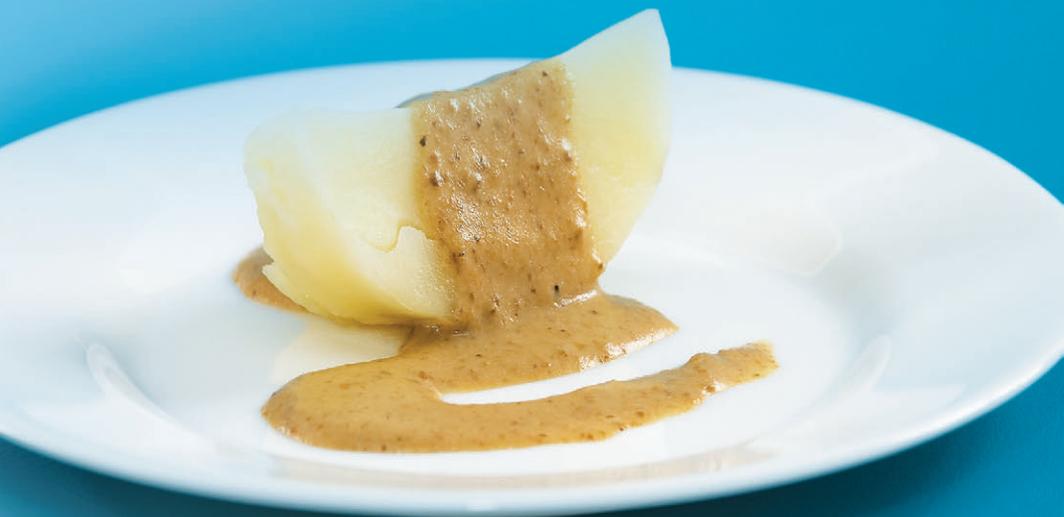
Шампиньоны – 300 г

Масло сливочное – 2 ст. ложки

Сливки 22 % – 2 ст. ложки

Соль, перец

Масло растопите в кастрюле и обжаривайте в нем ½ части грибов 5 минут. Всыпьте муку и, помешивая, тушите 3 минуты. Вторую часть грибов измельчите в блендере, добавьте немного кипяченой воды и перелейте полученную смесь в кастрюлю. Доведите до кипения, убавьте огонь и варите 5 минут до загустения. Добавьте сливки, соль и перец. Выключите огонь и дайте настояться 3 минуты.





Соус «грибиш»

К спарже, цветной капусте, брокколи

Время приготовления 20 минут

Яйцо – 4 шт.

Лук зеленый – 2–3 пера

Каперсы – 2 ст. ложки

Масло оливковое – 200 мл

Горчица «Дижон» – 1 ч. ложка

Уксус винный белый – 1 ст. ложка

Соль, перец

Яйца отварите вкрутую, остудите. Разотрите желтки с дижонской горчицей, солью и перцем. Постепенно добавьте $\frac{1}{2}$ части оливкового масла и взбейте густую массу. Влейте уксус. Постепенно добавляйте оставшееся масло. Мелко порубите каперсы и лук. Выложите соус в чашку, добавьте каперсы с луком, все тщательно перемешайте, добавьте по вкусу соль.

Соус с фенхелем и «маскарпоне»

К овощам

Время приготовления 15 минут

Бульон овощной – $\frac{2}{3}$ стакана

Фенхель – 1 клубень

Лук репчатый – $\frac{1}{2}$ головки.

Сыр «маскарпоне» – 200 г

Сок – $\frac{1}{2}$ лимона

Масло сливочное – 1 ст. ложка

Соль, перец

Мелко порежьте зелень и клубень фенхеля. В кастрюле прогрейте масло, пассеруйте половину зелени и клубень фенхеля, добавьте нарезанный лук. Обжаривайте до мягкости овощей. Добавьте в кастрюлю бульон, сок лимона, сыр «маскарпоне». Помешивая, прогревайте соус, пока не расплавится сыр. Положите оставшийся измельченный фенхель, соль, перец по вкусу и хорошо размешайте соус.



Соус «харисса»

К овощам, фасоли

Время приготовления 20 минут

Помидоры – 2 шт.

Перец болгарский красный – 1 шт.

Лук репчатый красный – 1 шт.

Перец чили красный – 1 шт.

Чеснок – 4 зубчика

Тмин – 1 ч. ложка

Кинза – 2 стебля

Бasilik – 2 веточки

Масло оливковое – 3 ст. ложки

Соль

Пробланшируйте помидоры, снимите кожицу и протрите помидоры через сито. Мелко порежьте $\frac{1}{2}$ луковицы, пассеруйте в 1 ст. ложке масла. Добавьте протертые помидоры и тушите 10 минут, добавьте мелко нарубленный базилик, тушите еще 10 минут. Отдельно обжарьте в масле красный перец и оставшийся лук, добавьте измельченный тмин. В смесь добавьте обжаренные помидоры, чили, кинзу, чеснок, соль и взбейте до однородной массы в блендере.

Соус фруктово-ореховый

К овощам

Время приготовления 15 минут

- Овощной бульон – 1 стакан
- Чернослив – 60 г
- Курага – 60 г
- Миндаль – 20 г
- Фисташки – 10 г
- Кориандр семена – 2 ч. ложки
- Кардамон молотый – ½ ч. ложки
- Перец чили молотый – ½ ч. ложки
- Соль

Смешайте в чашке миндаль, курагу, чернослив и специи, взбейте блендером в густую пасту. Влейте бульон и смешайте до однородной массы. Выложите в кастрюлю, прогрейте, не доводя до кипения 5 минут, посолите по вкусу.





«Болоньез»

К пасте

Время приготовления 60 минут

Фарш говяжий – 500 г

Помидоры консервированные – 400 г

Лук репчатый – 1 шт.

Чеснок – 3 зубчика

Сельдерей – 1 черешок

Масло сливочное – 1 ст. ложка

Масло оливковое – 2 ст. ложки

Вино красное – 1 стакан

Лавровый лист – 1 шт.

Соль

Сельдерей и лук мелко порежьте, пассеруйте в смеси сливочного и оливкового масла 5 минут. Добавьте нарезанный чеснок, фарш и обжаривайте до золотистого цвета. Влейте вино и прокипятите 2 минуты. Добавьте мелко нарезанные помидоры с соком, лавровый лист, посолите и доведите до кипения. Убавьте огонь и варите, помешивая 30 минут до густоты сметаны. Выньте лавровый лист.



Грибной соус с куриной печенью и вином

К пасте

Время приготовления 20 минут

Грибы – 250 г

Печень куриная – 200 г

Лук репчатый – ½ головки.

Чеснок – 2 зубчика

Масло сливочное – 1 ст. ложка

Масло оливковое – 2 ст. ложки

Вино сладкое крепкое – ½ стакана

Уксус фруктовый – 1 ст. ложки

Соль, перец

Куриную печень нарежьте на небольшие кусочки, лук нарежьте мелко. Разогрейте оливковое масло и половину сливочного масла, обжарьте печень и лук до золотистого цвета. Достаньте печень и лук, отложите. Разогрейте оставшееся сливочное масло, добавьте мелко нарезанные грибы и чеснок, жарьте 3 минуты. Добавьте в сковороду обжаренную печень, влейте вино, уксус, соль и перец, тушите 5 минут.



Индийский имбирный соус

К мясу и курице, рыбе

Время приготовления 25 минут

Бульон куриный – ½ стакана

Имбирь – 50 г

Лук репчатый – 1 шт.

Йогурт – ½ стакана

Паста томатная – 2 ст. ложки

Чеснок – 5 зубчика

Перец чили – 1 шт.

Семена тмина – 1 ст. ложка

Карри – 1 ч. ложка

Сахар – 2 ч. ложки

Масло растительное – 1 ст. ложка

Прогрейте семена тмина на сухой сковороде 2 минуты. Взбейте в блендере в однородную массу тмин, порезанный имбирь, чеснок, чили, сахар, куркуму, томатную пасту и 100 мл воды. Нагрейте на сковороде масло, пассеруйте мелко нарезанный лук. Добавьте пасту из блендера, влейте бульон, йогурт и доведите до кипения. Посолите по вкусу и тушите, постоянно помешивая, на медленном огне 5 минут. Соус должен быть густым.

Соус «Вьерж»

Время приготовления 15 минут

Помидоры – 5 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Лимон – 1 шт.

Петрушка, лук – 2–3 стебля

Кориандр молотый – ½ ч. ложки

Масло оливковое – 4 ст. ложки

Соль, перец

Пробланшируйте помидоры, снимите кожицу. Разрежьте пополам, удалите семена и нарежьте кубиками. Мелко нарежьте петрушку и лук. Из лимона выжмите сок, натрите цедру. Смешайте в чашке зелень, помидоры, цедру, кориандр, влейте лимонный сок, оливковое масло. Посолите и поперчите по вкусу соус и все тщательно перемешайте. Перед подачей немного подогрейте.



ЛУКОВЫЙ СОУС С ПИВОМ

К сосискам, печени, бекону

Время приготовления 40 минут

Мука – 1 ст. ложка

Лук репчатый – 5 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Масло сливочное – 1 ст. ложка

Масло оливковое – 1 ст. ложка

Бульон мясной – ½ стакана

Пиво – 1 стакан

Сахар – 1 ч. ложка

Шалфей, тимьян – по 1–2 веточки

Соль, перец

Мелко измельчите лук, листья тимьяна и шалфей, добавьте сахар и пассеруйте в сливочном и оливковом масле до мягкости лука. Добавьте нарезанный чеснок, обжарьте на сильном огне 2 минуты. Всыпьте муку и жарьте еще 1 минуту. Влейте пиво с бульоном, доведите до кипения. Варите еще 5 минут, затем добавьте соль и перец. Варите соус до густого состояния, по необходимости добавьте соль и перец.





Соус из черной смородины и имбиря

К свинине, баранине, утке

Время приготовления 20 минут

Смородина черная – 1 стакан

Лук-шалот – 1 шт.

Имбирь – 20 г

Мука кукурузная – ½ ч. ложки

Уксус винный – 2 ч. ложки

Измельчите лук-шалот и имбирь, положите в кастрюлю, добавьте половину смородины. Влейте 100 мл воды, доведите до кипения. Отдельно размешайте муку с 2 ст. ложками воды, влейте в кастрюлю, добавьте уксус. Прогрейте постоянно помешивая, варите до загустения соуса. Добавьте оставшуюся черную смородину и варите на маленьком огне еще 2 минуты.

Шоколадный соус

К фруктам, муссам, мороженому

Время приготовления 10 минут

Вода – ½ стакана

Шоколад черный – 200 г

Масло сливочное несоленое – 1 ст. ложка

Сахарная пудра – 100 г

Сахарную пудру растворите на слабом огне в ½ стакана воды, доведите до кипения и выключите. Добавьте в кастрюлю мелко наломанный шоколад и сливочное масло, растопите, постоянно помешивая. Размешивайте до однородности соуса. При необходимости подогрейте соус.





Белый шоколадный соус

К пудингам, бисквиту, фруктам

Время приготовления – 20 минут

Шоколад белый – 200 г

Сахарная пудра – 1 ст. ложка

Мята – 2–3 веточки

Сливки 33 % – ½ стакана

Листья мяты положите в кастрюлю, залейте 100 мл воды, добавьте сахарную пудру. Постепенно доведите до кипения и снимите кастрюлю с огня. Дайте настояться сиропу 10 минут, достаньте листья мяты. Наломайте шоколад и добавьте в кастрюлю, размешайте сироп, чтобы не осталось кусочков. Помешивая, добавьте сливки. При подаче подогрейте.



Кофейный соус

К десертам, мороженому

Время приготовления 20 минут

Кофейные зерна – 2 ст. ложки

Сахарная пудра – 200 г

Лимон – 1 шт.

Вода – 1 стакан

Сахарную пудру всыпьте в кастрюлю, залейте 1 стаканом воды, подогрейте и растворите помешивая. Из половины лимона отожмите сок. Доведите смесь до кипения, добавьте кофейные зерна и сок лимона, варите еще 5 минут. Остудите соус, выньте кофейные зерна.

Мясная подливка

К пасте, крупам

Время приготовления 30 минут

- Фарш говяжий – 200 г
- Грибы – 100 г
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Томатная паста – 3 ст. ложки
- Бульон мясной – 400 г
- Масло растительное – 2 ст. ложки
- Петрушка
- Соль, перец

Фарш обжарьте в масле до золотистого цвета 5 минут. Добавьте мелко нарезанные грибы. Мелко порежьте морковь и выложите к фаршу с грибами. Тушите 5 минут. Добавьте мелко нарезанный лук, все перемешайте и жарьте еще 3 минуты. Положите томатную пасту, посолите, поперчите по вкусу. Залейте бульоном, доведите до кипения и тушите, помешивая, 5 минут. Мелко порубите петрушку и добавьте в соус.



Колбасно-чесночная подливка

К крупам

Время приготовления 30 минут

Сосиски – 3 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Паста томатная – 3 ст. ложки

Масло растительное – 2 ст. ложки

Соль, перец

1 стакан воды

Сосиски нарежьте, обжарьте в масле. Мелко порежьте лук, добавьте к сосискам. Положите нарезанный чеснок, обжарьте 2 минуты. В сковороду добавьте томатную пасту, соль и перец. Все перемешайте. Влейте 1 стакан воды, доведите до кипения, еще раз тщательно перемешайте и снимите с огня.





Подливка для пудингов и запеканок

К пудингам, запеканкам

Время приготовления 15 минут

- Сметана – 800 г*
- Апельсины – 1 шт.*
- Лимоны – 1 шт.*
- Ликер – 50 мл*
- Сахар – 3 ст. ложки*

Натрите цедру апельсина и лимона. Из апельсина выдавите сок. В сметану добавьте натертую цедру, сок, сахар и ликер. Тщательно все взбейте. Можно добавить по вкусу лимонный сок.

*Практическое издание
Кулинарные чудеса*

Соусы

Генеральный директор издательства
С. М. Макаренков

Редактор *Е. Звонарева*
Ведущий редактор *Ю. Глушечна*
Выпускающий редактор *Е. Крылова*
Компьютерная верстка: *В. Кугаевский*
Корректор *Л. Мухина*

Макет подготовлен издательством
ООО «Издательство Буколика»

Подписано в печать 16.05.2011 г.
Формат 135x225. Гарнитура «Myriad Pro».
Тираж 20 000 экз. Заказ №

Адрес электронной почты: info@ripol.ru
Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано в типографии ООО «КубаньПечать».
350059, г. Краснодар, ул. Уральская, 98/2.





Соус – это как раз тот самый компонент, без которого самое вкусное блюдо будет незавершенным. Соусы возбуждают аппетит, придают блюду сочность и насыщенный аромат.

Здесь вы найдете рецепты самых разнообразных и восхитительных соусов к блюдам из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, которые сделают приготовленные кушанья не просто вкусными, но и изысканными.

Каждый рецепт сопровождается цветной иллюстрацией.



ISBN 978-5-386-02807-7



9 785386 028077



РИПОЛ
КЛАССИК