

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*

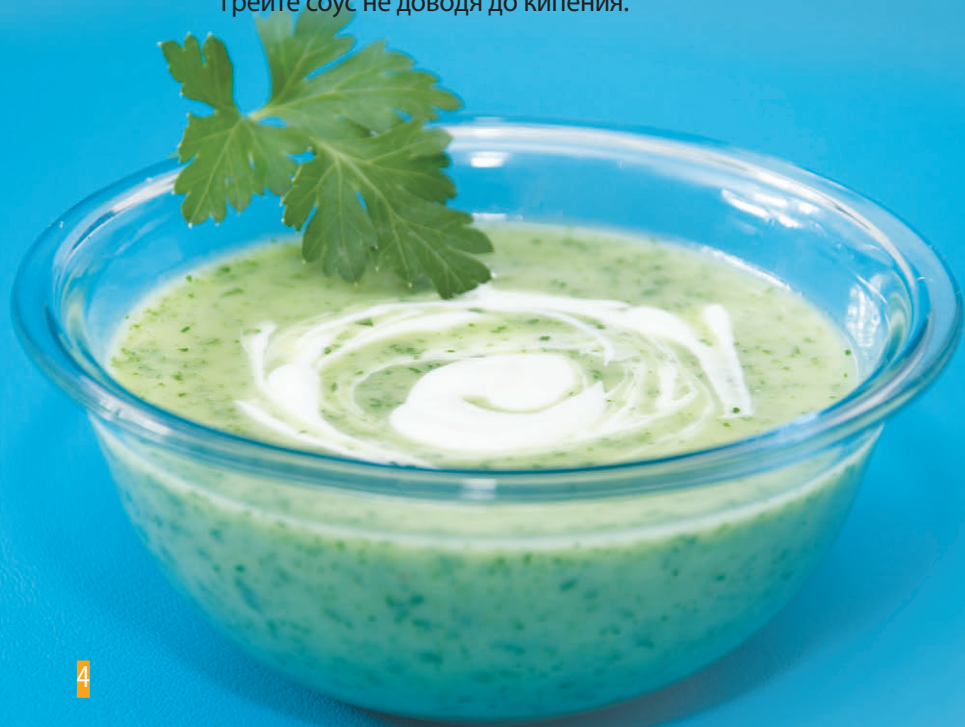
*Бульон мясной – 1 стакан*

*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. Всыпьте 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*

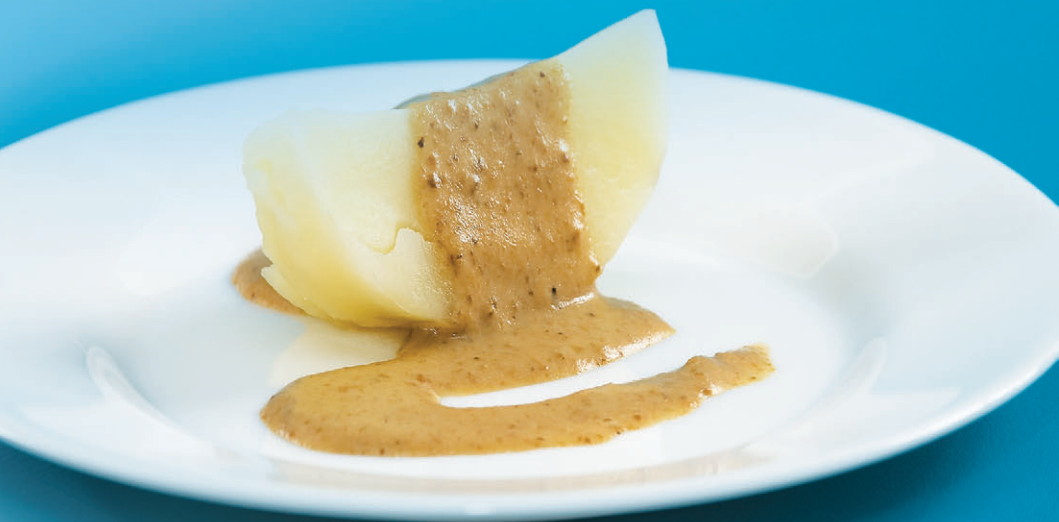
*Шампиньоны – 300 г*

*Масло сливочное – 2 ст. ложки*

*Сливки 22 % – 2 ст. ложки*

*Соль, перец*

Масло растопите в кастрюле и обжаривайте в нем  $\frac{1}{2}$  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 добавляйте  $\frac{1}{2}$  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. Глушенин*  
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](mailto:info@ripol.ru)  
Сайт в Интернете: [www.ripol.ru](http://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