



СОДЕРЖАНИЕ

Введение 7

БУЛЬОНЫ ДЛЯ СОУСОВ 11

КЛАССИЧЕСКИЕ СОУСЫ 23

ХОЛОДНЫЕ ЭМУЛЬСИОННЫЕ СОУСЫ 31

ГОРЯЧИЕ ЭМУЛЬСИОННЫЕ СОУСЫ 55

СОУСЫ К РЫБЕ И РАКООБРАЗНЫМ 67

СОУСЫ К МЯСУ И СУБПРОДУКТАМ 89

СОУСЫ МИРА 125

СОУС ВИНЕГРЕТ И ЕГО ПРОИЗВОДНЫЕ 159

ПРИПРАВЫ И ДОБАВКИ 181

СЛАДКИЕ СОУСЫ 205

Благодарности 223

ВВЕДЕНИЕ

Под любым соусом!

Холодный или горячий, сладкий или солоноватый — каким бы ни был соус, он всегда составляет важнейшую часть рецепта. Говорят даже, что именно соус создает блюдо!

В самом деле, благодаря удачному соусу можно сделать выигрышным вкус даже относительно пресных продуктов и приготовить настоящий деликатес. Первые соусы появились еще в Античности — тогда их использовали для маскировки неприятного вкуса и запаха, поскольку консервирование продуктов было серьезной проблемой. И хотя функции соусов в наше время значительно изменились, они до сих пор остаются незаменимым ингредиентом многих рецептов.

РОЛЬ СОУСА

Соус служит для придания совершенства готовому блюду. Его роль заключается не в том, чтобы перебить неяркий вкус ингредиентов, а в том, чтобы дополнить его гармоничными оттенками.

Нет ничего хуже, чем подать блюдо под неподходящим соусом с химическим привкусом — пусть даже это всего лишь майонез из тубика или банки, безвкусный или слишком сладкий. И хотя некоторые рецепты требуют достаточно много времени на подготовку, нет ничего лучше соуса, приготовленного своими руками из натуральных ингредиентов, специй, частички вашей фантазии!

ВИДЫ СОУСОВ

Существует множество классификаций соусов, однако мы будем делить их на четыре группы в зависимости от способа приготовления:

- **горячие эмульсионные соусы**, в том числе беарнский и голландский, а также холодные эмульсионные соусы — например, майонез, тартар и т.д.
- **соусы на основе рыбного, мясного или куриного бульона**. Именно они считаются лучшими соусами на любой кухне. Чаще всего их подают к блюдам из мяса, птицы, рыбы и ракообразных. Сегодня в магазинах можно найти самые разные кон-

центрированные и обезвоженные бульоны, которые, естественно, не имеют ничего общего с домашним бульоном. Настоящий бульон необходимо варить достаточно долго, однако вы можете приготовить несколько порций бульона за один раз и заморозить их для дальнейшего использования. В этой книге мы приводим несколько рецептов бульонов, на основе которых вы сможете приготовить соус, достойный высококлассного ресторана!

- **соусы на основе ру** — термически обработанной смеси муки и сливочного масла: бешамель, белый соус и т.д.

- **соусы, не требующие температурной обработки**, — например, соусы винегрет или некоторые виды приправ.

БАЗОВЫЕ СОУСЫ

За свою историю французская кухня претерпела множество изменений, однако ее базовые соусы остаются неизменными на протяжении десятилетий. Существует пять «материнских» соусов, которые служат отправной точкой для множества восхитительных вариаций. Среди них — красный, или томатный, соус; соус бешамель, ныне утративший былую популярность, но сохранивший титул «короля соусов»; соус велюте; испанский соус, получаемый при выкипании телячьего бульона, а также знаменитый майонез — он подойдет практически к любому блюду, от бутерброда до нежнейшего домашнего террина.

ПРОИЗВОДНЫЕ СОУСЫ

На основе пяти «материнских» соусов возникают самые разнообразные рецепты острых, сладких и кисло-сладких соусов, соусов для маринада, традиционных соусов разных стран, а также соусов, полученных в результате деглазирования или выпаривания, и т.п. Некоторые соусы также могут использоваться в ходе жарки и тушения — например, испанский соус отлично подходит для приготовления мяса «с подливой».

Разнообразие соусов настолько велико, что вы можете менять их рецепты в зависимости от имеющихся специй и ингредиентов. Тем не менее большинство соусов не требуют множества ингредиентов, за исключением некоторых экзотических рецептов с достаточно сложным составом. Хороший соус чаще всего рождается из правильного сочетания качественных ингредиентов.

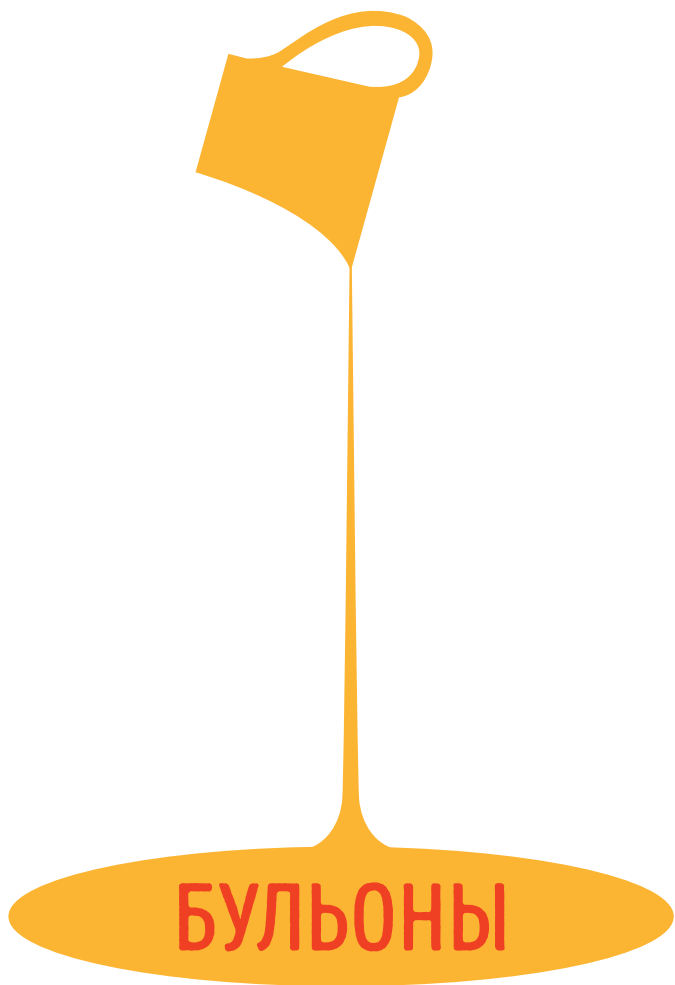
УТВАРЬ

Для приготовления соусов следует также обзавестись необходимым оборудованием. Чтобы тепло распределялось равномерно, выбирайте кастрюли и сотейники из нержавеющей стали или меди. Это особенно важно в рецептах, требующих выпаривания жидкости, и при приготовлении горячих эмульсионных соусов. Кроме того, вам понадобятся венчик, половник, сито и дуршлаг, а также поистине волшебный прибор — миксер: с его помощью вы сможете как слегка взбить соус, так и добиться его однородной консистенции.

Надеюсь, что эта книга поможет вам освоить все основные рецепты соусов и предложит вам идеи как классических, так и более экзотических приправ, позволяющих полностью раскрыть вкус ваших блюд.

Итак, скорее завязывайте фартук и доставайте из шкафа кастрюльки — настало время стать экспертом по соусам!





**БУЛЬОНЫ
ДЛЯ СОУСОВ**

ТЕЛЯЧИЙ БУЛЬОН

**ПРИМЕРНО НА 1,5 Л
БУЛЬОНА**

ПОДГОТОВКА: 30 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 6 часов
.....

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 кг телячьих костей,
 нарубленных кусочками
150 г телячьей голяшки
Половина телячьей ножки
2 желтые луковицы
150 г моркови
100 г сельдерея
100 г корня лука-порея
1 ст. л. (с горкой)
 томатной пасты
Букет гарни (тимьян,
 петрушка, лавровый лист)
Оливковое масло

1. Разогрейте духовку до 240 °С. Выложите телячьи кости и голяшку на слегка смазанный маслом противень и запекайте 45 минут, пока они не приобретут золотистый оттенок.
2. Очистите и разрежьте пополам каждую луковицу. Выложите лук на сковороду местом среза вниз, а затем обжаривайте на сильном огне несколько минут. Очистите и нарежьте кусочками остальные овощи.
3. Вытащите кости и голяшку из духовки и переложите в большую чугунную кастрюлю. Слейте жир с противня, затем вылейте на противень 200 мл воды и деглазируйте на сильном огне. Добавьте томатную пасту, перемешайте и перелейте получившуюся смесь в кастрюлю с голяшкой и костями.
4. Добавьте овощи, телячью ножку и букет гарни. Залейте как минимум пятью литрами холодной воды и доведите до кипения. Варите при слабом кипении минимум 5 часов, регулярно снимайте пену с поверхности бульона и при необходимости подливайте воду.
5. Процедите бульон через мелкое сито — у вас должно остаться около 2 л жидкости. Остудите бульон и поместите его в холодильник.
6. На следующий день снимите слой жира, образовавшийся на поверхности бульона. Переложите загустевший бульон в кастрюлю, доведите до кипения и варите 15 минут на сильном огне. У вас должно остаться около 1,5 л жидкости. Снимите пену с поверхности бульона и снова процедите его через мелкое сито. Храните в холодильнике вплоть до использования.

СОВЕТ

.....

Телячий бульон составляет основу многих соусов и подлив для блюд из красного мяса. Кроме того, он используется при тушении мяса и некоторых овощей — например, картофеля.

Если у вас есть очень большая чугунная кастрюля, вы можете сварить сразу много бульона, а затем разлить его по бутылкам или герметичным контейнерам и заморозить вплоть до использования.





СОУС ГЛАС НА ОСНОВЕ ТЕЛЯЧЬЕГО БУЛЬОНА

НА 200–250 МЛ СОУСА

ПОДГОТОВКА: 15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 1 час
.....

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 л говяжьего бульона

1 ч. л. томатной пасты
(по желанию)

1 ч. л. сахара

1 небольшой кусок
сливочного масла
(по желанию)

Соль, перец

1. В глубокой кастрюле смешайте 150 мл говяжьего бульона, томатную пасту и сахар.

2. Влейте оставшийся бульон и оставьте вариться еще на 1 час на умеренном огне, пока часть жидкости не выкипит, а соус не станет наваристым и слегка похожим на сироп.

3. Посолите и поперчите. Если вы собираетесь использовать соус глас отдельно, а не в составе других соусов, добавьте в него кусочек сливочного масла и осторожно перемешайте.

СОВЕТ

.....

Этот соус подойдет к блюдам из говядины, почкам, зобной железе телят и т.д. Кроме того, достаточно добавить совсем немного соуса глас в другой соус для усиления его вкуса.

Как и в случае с другими бульонами, вы можете сварить сразу много соуса глас и заморозить небольшими порциями, а затем использовать по мере необходимости.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

ПРИМЕРНО НА 1,5 Л БУЛЬОНА

ПОДГОТОВКА: 20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 4 часа
.....

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кости 1 курицы вместе
с субпродуктами
100 г сельдерея
100 г лука-порей
150 г моркови
150 г репчатого лука
Букет гарни (тимьян,
петрушка, лавровый лист)
50 мл подсолнечного масла
Соль, черный молотый
перец

1. Разрежьте кости и уберите остатки крови.
2. Разогрейте духовку до 210 °С. Выложите кости и субпродукты на противень, полейте маслом и запекайте 15–20 минут, пока они не подрумянятся.
3. Очистите, промойте и нарежьте овощи мелкими кусочками. Поместите их в большую кастрюлю, добавьте нарезанные кости, букет гарни, соль и перец. Залейте большим количеством воды и доведите до кипения.
4. Снимите пену с поверхности бульона и убавьте огонь. Варите как минимум 4 часа на медленном огне, регулярно снимая пену. При необходимости подлейте воды в бульон.
5. Процедите бульон через мелкое сито или марлю и дайте ему остыть.

СОВЕТ

.....

Куриный бульон служит основой для белых соусов, которые подойдут к блюдам из домашней птицы, а также используется при приготовлении ризотто, супов и т.д.

Как и в случае с рыбным или говяжьим бульоном, вы можете сварить сразу большое количество куриного бульона, а затем разлить его по бутылкам и убрать в холодильник для дальнейшего использования.





РЫБНЫЙ БУЛЬОН

на вине

**ПРИМЕРНО НА 600 МЛ
БУЛЬОНА**

ПОДГОТОВКА: 20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 минут
.....

ИНГРЕДИЕНТЫ

800 г костей плоской
нежирной рыбы (морской
язык, солнечник и т.д.)

3 крупных головки

лука-шалота

400 мл белого

или красного вина

2 веточки тимьяна

1 лавровый лист

30 г сливочного масла

1. Разрежьте кости на куски и ополосните под холодной водой, чтобы смыть остатки крови.
2. Очистите и нарежьте лук-шалот соломкой. Переложите его в чугунную кастрюлю, добавьте сливочное масло и пассеруйте 5 минут, не дожидаясь, пока он подрумянится.
3. Добавьте кости и готовьте еще 5 минут на умеренном огне, периодически помешивая, все так же не давая смеси подрумяниться. Залейте вином и 400 мл воды, добавьте тимьян и лавровый лист. Доведите до кипения, затем варите 20 минут на умеренном огне.
4. Процедите бульон через мелкое сито, а затем для максимальной очистки — через фильтр для кофейной гущи.

СОВЕТ

.....

Сваренный на белом вине рыбный бульон может служить основой для множества соусов и рыбных супов-пюре, в то время как бульон на красном вине отлично подойдет для приготовления соусов к барабульке, лососю, скумбрии.

Кроме того, вы можете дать бульону выкипеть и добавить немного получившегося концентрата в соус винегрет — тогда у вас получится заправка для салата с рыбой.

Как и в остальных случаях, вы можете сварить сразу много рыбного бульона, а затем заморозить его в бутылках для дальнейшего использования.

БУЛЬОН ИЗ РАКООБРАЗНЫХ

**ПРИМЕРНО НА 500 МЛ
БУЛЬОНА**

ПОДГОТОВКА: 15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1 час 40 минут

.....

ИНГРЕДИЕНТЫ

800 г панцирей

ракообразных

(крабов, лангустинов)

1 большая желтая луковича

1 крупная головка

лука-шалота

2 моркови среднего

размера

1 ст. л. томатной пасты

3 лавровых листа

3 веточки тимьяна

50 мл оливкового масла

1. Очистите и нарежьте соломкой репчатый лук и лук-шалот. Очистите морковь, промойте и нарежьте крупными кусочками.

2. Поместите панцири ракообразных в большую кастрюлю, добавьте оливковое масло и обжаривайте на сильном огне 5 минут.

3. Добавьте томатную пасту, морковь, лук-шалот и репчатый лук. Обжаривайте все ингредиенты 3 минуты на сильном огне, помешивая лопаткой.

4. Влейте 2,5 л воды, добавьте тимьян и лавровый лист, доведите до кипения. Снимите пену шумовкой, убавьте огонь и варите при слабом кипении еще 1,5 часа.

5. Процедите бульон через мелкое сито и остудите. Храните бульон в холодильнике.

СОВЕТ

.....

Для использования бульона в качестве самостоятельного соуса уваривайте его, пока бульон не приобретет консистенцию сиропа, а затем, помешивая венчиком, добавьте кусочек сливочного масла и приправьте по вкусу. У вас получится прекрасный соус с ярко выраженным вкусом, который замечательно дополнит блюда из благородной рыбы белых сортов.



