

# СОУСЫ К МЯСУ, РЫБЕ, ПТИЦЕ

Очень просто!



Составитель *К. В. Силаева*

С 54     **Соусы** к мясу, рыбе, птице / Сост. К. В. Силаева. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. - 64 с.

Приготовленный своими руками соус — это тот компонент, без которого самое вкусное блюдо не будет обладать завершенностью, особым «полным» вкусом. Соусы возбуждают аппетит, придают пище сочность и аромат, как бы «раскрывают» вкусовые качества продукта.

В нашей книге вы найдете множество рецептов самых разнообразных соусов к блюдам из мяса, рыбы или птицы. Они достаточно просты в приготовлении, а их использование сторицей вознаградит вас за труды, сделав приготовленные блюда не просто вкусными, но изысканными и неповторимыми. Желаем успеха!

ISBN 978-5-699-02078-2

© «Терция», составление, 2007  
© «Терция», оформление, 2007  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

## Предисловие

Уметь приготовить вкусное блюдо — это очень много. Но особый вкус и законченность ему придаст только соус.

Многие из нас, занимаясь приготовлением еды, по привычке ограничиваются покупным майонезом, кетчупом, сметаной или просто маслом. А ведь существует великое множество соусов, которые могут сделать неповторимыми даже самые обычные блюда. Соус — это и есть та «изюминка», которая делает обыденное блюдо чем-то особенным.

Многие считают, что приготовить настоящий вкусный соус — это из области научной фантастики. Но это неверно. В нашей книге вы найдете рецепты разнообразных соусов к блюдам из мяса, рыбы или птицы. Они просты в приготовлении и не представляют особого труда даже для начинающего кулинара. Вместе с тем соусы приятно разнообразят ваш стол и сделают приготовленную еду особенно вкусной.

Используя различные соусы, повар придает основному продукту блюда определенный вкус и аромат, сохраняет или ослабляет природные вкусовые качества продуктов.

Соусы возбуждают аппетит, придают блюдам особенные вкус, сочность и аромат, как бы «раскрывают» вкусовые качества продуктов, подчеркивая или, наоборот, маскируя их. Но чтобы соусы были не только вкусными, но и полезными, нужно прежде всего уметь правильно их приготовить, а также знать, к какому блюду или продукту какой соус подходит.

Поскольку соусов существует великое множество, есть несколько вариантов их классификации.



В зависимости от исходной основы различают следующие соусы: на бульонах (мясном, рыбном или из птицы), на грибном отваре, на молоке и сметане, на масле и яйцах. В отдельную группу выделяют сладкие соусы (на фруктово-ягодной основе), иногда подаваемые к блюдам из мяса и птицы, и масляные смеси.

По способу приготовления соусы подразделяют на основные (например, основной красный мясной, основной белый мясной, основной белый рыбный, основной грибной, сметанный и пр.) и производные. Последние получают из основных, добавляя к ним различные приправы, пряности и прочие вкусовые добавки.

По температуре подачи и технологии приготовления соусы бывают горячими и холодными. К горячим относят соусы на мясном и рыбном бульонах, на грибном и овощных отварах или воде, а также молочные, сметанные и яично-масляные соусы. К холодным – соус майонез и производные соусы, маринады, желе, заправки для салатов и сельди, фруктово-ягодные соусы. В особую группу выделяют подливки и приправы к готовым блюдам.

# ОСНОВЫ ДЛЯ СОУСОВ



## Белый мясной бульон

*1 кг говяжьих, телячьих или куриных костей, 2 луковицы, 2 небольшие моркови, 1–2 корня петрушки или сельдерея, соль по вкусу.*

Кости хорошо вымыть холодной водой, мелко нарубить и снова промыть. Потом положить подготовленные кости в большую эмалированную кастрюлю, залить 1,5–2 л холодной воды, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на огонь.

Когда бульон закипит, снять крышку, удалить пену, уменьшить огонь и варить при слабом кипении без крышки. Во время варки время от времени снимать всплывающий на поверхность жир.

Снятый с бульона жир можно процедить и использовать для пассерования овощей.

За 1–1,5 ч до окончания варки в бульон положить очищенный и разрезанный на половинки лук, а также очищенные и нарезанные ломтиками морковь и корни петрушки, посолить.

Время варки бульона зависит от продукта: говяжьи кости варятся в течение 6–8 ч, телячьи и куриные кости – 2–3 ч. Когда бульон будет готов, его следует тщательно процедить. Готовый бульон обычно бывает слегка мутноватым.



На основе белого бульона готовят соусы или добавляют его в готовый соус.



### Коричневый мясной бульон

*1 кг говяжьих, телячьих, свиных или куриных костей, 2 луковицы, 2 моркови, 2 небольших корня и зелень сельдерея или петрушки, соль по вкусу.*

Кости промыть, обсушить и нарубить кусочками длиной 5–7 см. Положить их на противень и обжарить в разогретой до 160–170° С духовке. При этом кости нужно периодически перемешивать. За 20 мин до окончания обжаривания добавить очищенные и крупно нарезанные морковь, корни сельдерея или петрушки (маленькие корешки отложить) и лук.

Обжаренные кости и овощи положить в кастрюлю и залить 2,5–3 л холодной воды. Варить при слабом кипении в открытой посуде в течение 10–12 ч. Когда бульон закипит, сразу же снять с него образовавшиеся на поверхности жир и пену. За время варки их нужно время от времени удалять.

За 1–1,5 ч до окончания варки бульон посолить и добавить в него отложенные корешки сельдерея или петрушки, промытую и обсушенную зелень. По окончании варки с поверхности бульона удалить жир, затем бульон процедить.



### Концентрированный бульон (фюме)

*1 кг говяжьих, телячьих, свиных или куриных костей, 2 луковицы, 2 моркови, 2 небольших корня и зелень сельдерея или петрушки, соль по вкусу.*



Приготовить коричневый мясной бульон, как описано в предыдущем рецепте. Для приготовления фюме свежеприготовленный коричневый бульон нужно уварить до 0,1 его первоначального объема. Из 1 л бульона получается 100–125 мл сильно концентрированного бульона.

Перед увариванием коричневый бульон тщательно процедить через салфетку и обезжирить. Уваривать его лучше всего в широкой открытой кастрюле — в такой посуде бульон быстрее выпаривается.

Готовый уваренный бульон при охлаждении застывает в крепкий мясной студень. Чтобы получить обычный коричневый бульон, нужно развести фюме горячей водой в соотношении 1 : 10.



### Рыбный бульон

*500 г рыбы, 500 г рыбных пищевых отходов (хвостов, плавников, кожи, костей и голов), 1 луковица, 1 морковь, 1 небольшой корень петрушки, соль по вкусу.*

Крупную рыбу выпотрошить, мелкую можно использовать целиком, только предварительно удалить жабры. Подготовленную рыбу хорошо промыть холодной водой.

Вымыть и обсушить рыбные пищевые отходы. Крупные кости и подготовленные головы (без жабр и глаз) перед варкой нужно разрубить на части и промыть.

Все продукты для бульона (кроме овощей) положить в глубокую кастрюлю, залить 2 л холодной воды и поставить вариться. Пену, образовавшуюся при закипании, нужно осторожно и тщательно снять с поверхности бульона шумовкой. Затем положить очищенные, вымытые и нарезанные морковь, лук, корень петрушки. Варить



бульон нужно при слабом кипении, не накрывая кастрюлю крышкой. При сильном кипении бульон получается мутным. Продолжительность варки бульона — 50–60 мин с момента закипания. За 2–3 мин до готовности бульон нужно посолить. Потом снять его с огня и дать отстояться в течение нескольких минут.

Концентрированный бульон можно получить при варке рыбных отходов и рыбы в небольшом количестве воды.



### Грибной отвар

*40 г сушеных грибов, соль по вкусу.*

Сушеные грибы перебрать, промыть в теплой воде (30–35° С) несколько раз, после чего залить 1,6 л холодной воды. Через 3–4 ч набухшие грибы в той же воде сварить без соли до готовности. Вареные грибы вынуть из отвара, промыть холодной водой, мелко нашинковать, нарубить или пропустить через мясорубку. Их можно использовать при изготовлении разных соусов. Готовый отвар посолить, процедить.

Его можно использовать для приготовления основного грибного соуса и производных соусов.



### Мясное желе

*0,5 л белого мясного или куриного бульона, 1,5 ст. ложки желатина (в порошке), 2 ст. ложки красного вина, 0,5–1 ч. ложка соли.*

**8**

Белый бульон (см. рецепт «Белый мясной бульон», с. 5) охладить и тщательно процедить через ситечко,





чтобы не было жира. Замочить желатин в 1 стакане процеженного холодного бульона на 10–15 мин. Оставшийся бульон вскипятить, посолить, добавить размоченный желатин и, помешивая, растворить его в бульоне. После этого снять бульон с огня, дать ему немного остыть, затем вылить в чистую форму и поставить в холодное место, чтобы желе застыло.



### Рыбное желе

*0,4 л рыбного бульона, 100 мл белого сухого вина, 1,5 ст. ложки желатина (в порошке), 2 ст. ложки измельченной петрушки или укропа (по желанию), 1 ч. ложка соли.*

Рыбный бульон (см. рецепт «Рыбный бульон», с. 7) тщательно процедить и охладить.

Замочить желатин в 1 стакане холодного бульона на 15 мин. Оставшийся бульон вскипятить, посолить, влить в него размоченный желатин и, постоянно помешивая, растворить его в бульоне. Потом бульон снять с огня, охладить до 30–35° С и добавить в него измельченную зелень петрушки или укропа (по желанию). После этого вылить бульон в подходящую посуду и поставить в холодное место, чтобы желе застыло.



### Заготовка из муки, поджаренной без масла

*1 стакан пшеничной муки.*

Сухую муку всыпать в чистую сухую эмалированную кастрюлю или на сковороду и поставить на



слабый огонь. Постоянно перемешивая, жарить, пока мука не станет золотистого цвета. Снять с огня и пересыпать муку в другую посуду.

Сделать это нужно обязательно, поскольку горячая сковорода, остывая, даст муке неравномерный цвет. Высыпать поджаренную муку в сухую банку, закрыть крышкой и хранить при комнатной температуре.

Такую основу можно использовать для приготовления красных соусов.



### **Заготовка из муки, обжаренной с маслом**

*2 стакана пшеничной муки, 400 г сливочного или топленого масла, соль по вкусу.*

Масло растопить в небольшой эмалированной кастрюле или на сковороде. Небольшими порциями, постоянно помешивая, всыпать в кипящее масло муку.

Прожарить на слабом огне в течение 4–5 мин, затем переложить приготовленную смесь в стеклянную баночку, закрыть крышкой, остудить и поставить в холодильник.

Эту заготовку можно использовать для приготовления светлых мучных соусов.



### **Жженка**

*2 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки кипяченой холодной воды.*

**10**

Сахар положить на чистую сковороду, влить 1 ч. ложку воды и, помешивая деревянной лопаточкой,



нагревать, пока сахар не станет темно-коричневой (почти черной) окраски, затем влить оставшуюся холодную воду. После того как сахар полностью растворится, снять жженку с огня и процедить.

Готовую жженку можно использовать для приготовления различных производных красных соусов (с луком, грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями).

На 1 л соуса для жженки расходуется 5 г (0,5 ч. ложки) сахара.

# ГОРЯЧИЕ СОУСЫ

## Белые соусы



### Основной белый соус

*1,1 л готового мясного или рыбного бульона, 50 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Приготовить бульон, как описано в рецепте «Белый мясной бульон» (см. с. 5).

В сковороде разогреть масло, положить в него муку и обжаривать ее, постоянно помешивая, до светло-золотистого цвета. Приготовленную горячую пассеровку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая и растирая ложкой, чтобы не образовались комки. Варить соус 45–50 мин при слабом кипении, часто помешивая лопаткой, чтобы он не пригорел. За 2–3 мин до готовности посолить. Готовый соус процедить.

Использовать для приготовления производных соусов.



### Белый паровой соус

**12**

*900 мл основного белого соуса, 100 г сливочного масла, 100 мл сухого белого вина, 1 луковица, 1 небольшой*

*корень петрушки, 0,5 корня сельдерея, 50 г шампиньонов (по желанию), сок лимона или лимонная кислота, белый молотый перец, соль по вкусу.*



В белый соус (см. рецепт «Основной белый соус», с. 12) добавить очищенные и мелко нарезанные корни петрушки и сельдерея, лук, спассерованный в разогретом сливочном масле (10 г), и варить на медленном огне в течение 10–20 мин. После этого добавить сок лимона или лимонную кислоту, посолить, поперчить, процедить и заправить оставшимся сливочным маслом.

Для улучшения вкуса в соус во время его варки можно добавить сухое белое вино, очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками шампиньоны или отвар от них.

Подавать к отварным и припущенным курице, цыплятам, телятине, а также к котлетам из телятины, курицы или индейки.



### **Белый соус с вином и горчицей**

*2 стакана рыбного бульона, 1 ложка готовой горчицы, 0,5 ст. ложки пшеничной муки, 15 г сливочного масла, 0,25 стакана столового вина, 2–3 ломтика лимона, 3 кусочка сахара, 3–4 яичных желтка, 3 ст. ложки каперсов по желанию, соль по вкусу.*

В горячем готовом бульоне (см. рецепт «Рыбный бульон», с. 7) растворить, помешивая, горчицу, муку и масло. Приготовленную смесь поставить на медленный огонь и уварить до 1,75 стакана. После этого влить вино, положить ломтики лимона и сахар. Все вскипятить, потом охладить до комнатной температуры. Яичные желтки развести в 0,5 стакана этого соуса, затем вылить в остальной



соус и перемешать. Поставить на медленный огонь и варить 7–10 мин, не давая вскипеть.

В готовый соус по желанию можно добавить целые или измельченные каперсы.

Подавать к жареной или отварной рыбе.



### Соус «Бешамель»

*40 г пшеничной муки, 0,5 л молока, 40 г сливочного масла, белый молотый перец, соль по вкусу.*

В маленькой толстостенной кастрюле растопить сливочное масло, добавить муку и все хорошо растереть. Сразу же влить молоко, посолить, поперчить по вкусу и, продолжая размешивать, довести до кипения. Готовый соус должен быть довольно густым. Если он получился жидким, можно поставить его на очень слабый огонь и, помешивая, варить до загустения.

Подавать к изделиям из мясного фарша, курицы и рыбы.



### Острый белый соус с петрушкой

*0,8 л основного белого соуса, 100 мл 9%-ного уксуса, 4 яичных желтка, 140 г сливочного масла, 20 г зелени петрушки, 1 небольшой корень петрушки, 1 большая луковица, 3–4 горошины душистого перца, соль по вкусу.*

Очищенные и мелко нашинкованные лук, зелень, корень петрушки и раздробленные горошины душистого перца залить уксусом. Поставить смесь на огонь



и варить под крышкой в течение 8–10 мин. Влить белый соус (см. рецепт «Основной белый соус», с. 12), после чего продолжать варку еще примерно 10 мин, затем охладить смесь до 60–70° С.

Яичные желтки и масло, нарезанное кусочками, положить в глубокую посуду и нагревать, непрерывно взбивая венчиком. Когда смесь нагреется до 60–70° С, снять посуду с плиты и, не переставая помешивать, влить в белый соус. Все размешать, посолить по вкусу и тщательно процедить.

Подавать к жареному мясу или почкам.



### Розовый мучной соус

*3–4 ст. ложки пшеничной муки, 2 стакана воды, 3–4 ст. ложки белого сухого вина, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, белый молотый перец, соль по вкусу.*

Разогреть сухую чистую сковороду, выложить на нее муку и спассеровать до золотистого цвета. Затем развести кипятком, слегка проварить и добавить томатную пасту.

Готовый соус заправить измельченной зеленью, посолить и поперчить. Добавить вино и все хорошо перемешать.

Подавать к отварной, запеченной рыбе или изделиям из рыбного фарша.



### Белый соус с луком-пореем

*2 ст. ложки пшеничной муки, 1 стакан сливок, 1 небольшой стебель лука-порея, 1 яйцо, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.*



Лук-порей вымыть, обсушить, нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде (4–5 мин). Спассеровать муку на разогретой сковороде без масла до слегка желтоватого цвета. Добавить 1 стакан отвара лука-порея, хорошо перемешать, затем влить сливки. Проварить соус на слабом огне до загустения, после чего процедить. Затем еще раз довести соус до кипения, снять с огня и охладить.

Хорошо взбить сырое яйцо с небольшим количеством сливок (воды), добавить в соус и прогреть, постоянно помешивая, до закипания (соус не кипятить, иначе яйцо может свернуться). Горячий соус заправить сливочным маслом.

Подавать к свинине, говядине или домашней птице.



### **Белый соус с помидорами**

*2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 5 крупных помидоров, соль по вкусу.*

Спассеровать в разогретом масле муку до темно-золотого цвета, прибавить измельченные на мелкой терке помидоры. Поставить смесь на слабый огонь и проварить соус, не давая ему закипеть, в течение 12–15 мин.

Подавать к отварному и запеченному мясу и птице.



### **Белый соус с вином и лимоном**

*0,5 стакана пшеничной муки, 30–40 г сливочного масла, 2–3 стакана подсоленного куриного бульона, 2 ст. ложки белого столового вина, 1 средний лимон, 2–3 яичных желтка, сахар, соль по вкусу.*





Смешать муку с растопленным маслом. Растирая, ввести небольшими порциями бульон. Поставить смесь на слабый огонь и проварить в течение 1 ч, затем процедить. Влить вино, добавить тертую цедру и сок лимона, немного сахара. Быстро размешивая, ввести взбитые с небольшим количеством соли желтки, довести соус до кипения (но не кипятить), затем сразу снять с огня. Готовый соус процедить.

Подавать к отварной курице, цыпленку или запеченным куриным окорочкам.



### Соус рассол

*0,85 л основного белого соуса на рыбном бульоне, 100 г огуречного рассола, 2 ст. ложки сухого или полусухого белого вина, 100 г сливочного масла, белый молотый перец, соль по вкусу.*

В основной белый соус (см. рецепт «Основной белый соус», с. 12) в конце варки добавить вино, а также прокипяченный и процеженный огуречный рассол. Варить все в течение 8–10 мин, затем готовый соус заправить сливочным маслом, посолить, поперчить и процедить.

Подавать к припущенной или вареной рыбе.



### Соус по-матроски

*0,8 л отвара от белых грибов или шампиньонов, 40 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 морковь, 3 луковицы, 0,5 корня петрушки, 320 г томатной*



## Соусы к мясу, рыбе и птице

*пасты, 100 г анчоусов, 100 мл белого сухого вина, 100 г свежих белых грибов или шампиньонов, белый молотый перец, соль по вкусу.*

Очистить и сварить грибы, как описано в рецепте «Грибной отвар» (см. с. 8).

Морковь, 1 луковицу и корень петрушки очистить, вымыть, обсушить и нарезать соломкой. Затем пассеровать в разогретом сливочном масле (30 г) до тех пор, пока овощи не станут мягкими. После этого соединить с томатной пастой, грибным отваром и варить на слабом огне в течение 15–20 мин. Готовый соус процедить, протереть готовые овощи через сито, затем добавить вареные белые грибы или шампиньоны, нарезанные очень тонкими ломтиками.

Оставшийся лук очистить, вымыть, нарезать и спассеровать в разогретом сливочном масле (20 г). Положить в соус и довести его до кипения. Потом добавить вино, протертые анчоусы, оставшееся сливочное масло и размешать.

Подавать к припущенной или отварной рыбе.



## Томатный соус с грибами

*0,5 л основного белого соуса, 1 стакан отварных шампиньонов, 25–30 г сливочного масла, 500 г томатной пасты, 1 луковица, 1 морковь, 0,5 корня петрушки, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки сока лимона, 0,5 лаврового листа, душистый перец горошком, красный молотый перец, соль по вкусу.*

В белый соус (см. рецепт «Основной белый соус», с. 12) положить томатную пасту, спассерованную в разогретом сливочном масле с очищенными, вымытыми и мелко нарезанными морковью, луком и корнем петрушки. Затем добавить измельченные отварные грибы,

лавровый лист, душистый перец горошком и поставить на слабый огонь. Варить соус при слабом кипении 25–30 мин, периодически помешивая.



По окончании варки в соус добавить соль, сахар, красный молотый перец по вкусу и сок лимона. Все перемешать и процедить готовый соус.

Подавать к блюдам из мяса, птицы или рыбы (в этом случае нужно взять основной белый соус, приготовленный на рыбном бульоне).

## Красные соусы



### Основной красный соус

*1 л коричневого бульона, 30 г сливочного масла или маргарина, 2 небольшие моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки пшеничной муки, 200 г томатной пасты, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.*

Сварить коричневый бульон из обжаренных мясных костей (см. рецепт «Коричневый мясной бульон», с. 6) и процедить. Часть этого бульона (200 мл) слить и отдельную посуду и охладить примерно до температуры 50° С. Затем всыпать просеянную, спассерованную в разогретой сковороде без жира муку и тщательно вымешать венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комочков.

Морковь, корень петрушки и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Затем спассеровать в разогретом сливочном масле или маргарине вместе с томатной пастой и положить в оставшийся бульон. Нагреть смесь до кипения, посолить, затем влить бульон, смешанный с мукой, сразу же размешать и, периодически помешивая, варить при



слабом кипении в течение 1 ч. По окончании варки добавить сахар, соус подкрасить жженым сахаром (см. рецепт «Жженка», с. 10) и процедить. Оставшиеся овощи протереть и соединить с готовым соусом.

Использовать для приготовления производных соусов. Также можно подавать к мясу и субпродуктам.



### Основной томатный соус

*0,5 л белого или коричневого мясного бульона, 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 морковь, 1 луковица, 0,5 корня петрушки, 500 г томатной пасты, 1 ч. ложка сахара, 3–4 горошины душистого перца, сок лимона или лимонная кислота по вкусу, лавровый лист, соль по вкусу.*

Морковь, лук и корень петрушки очистить, вымыть и мелко нарезать. Затем спассеровать до золотистого цвета в разогретой со сливочным маслом (20 г) сковороде, добавить томатную пасту и все прогреть.

В сковороде разогреть сливочное масло (10–15 г) и спассеровать в нем муку до золотистого цвета.

Горячую белую пассеровку развести бульоном, затем добавить пассерованные с томатной пастой овощи, сахар, лимонную кислоту или сок лимона, перец горошком и лавровый лист. Все хорошо перемешать, посолить и варить в течение 25–30 мин.

Готовый соус процедить, снова нагреть до кипения, после чего снять с огня и заправить оставшимся сливочным маслом.

**20** Соус, не заправленный сливочным маслом, использовать как основу для приготовления производных

томатных соусов. Соус, заправленный маслом, можно подавать к жареному мясу.



### Красный соус с мадерой

*1 л красного основного соуса, 150 мл мадеры, 70 г сливочного масла.*

Основной красный соус (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19) вылить в кастрюлю и добавить мадеру. Поставить на огонь, дать вскипеть, сразу снять с огня и заправить сливочным маслом.

Подавать к жареному, тушеному мясу, изделиям из мясного фарша, жареным субпродуктам.



### Красный винный соус

*0,5 л коричневого мясного бульона, 40 г сливочного масла, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 луковицы, 2 ст. ложки пшеничной муки, 0,75 стакана томатной пасты, 0,5 ст. ложки сахара, 0,5 стакана красного вина, соль по вкусу.*

В сковороде разогреть сливочное масло (20 г) и спассеровать в нем муку до золотистого цвета. Затем развести ее частью бульона (см. рецепт «Коричневый мясной бульон», с. 6), непрерывно взбивая венчиком.

Очистить, вымыть и нашинковать морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, потом спассеровать их в оставшемся сливочном масле. Добавить туда томатную



пасту, влить разведенную бульоном муку и проварить при слабом кипении 10–15 мин. Затем влить остальной бульон и варить смесь в течение 45 мин на слабом огне, время от времени перемешивая деревянной лопаткой.

Уваренный соус процедить и добавить к нему протертые через сито корни. Заправить солью, сахаром, потом влить прокипяченное красное вино и все хорошо перемешать.

Использовать для приготовления производных соусов или подавать к жареному или запеченному мясу и птице.



### Красный соус с вином и смородиной

*750 мл основного красного соуса, 100 мл красного полусухого вина, 150 г варенья из черной смородины, 200 мл белого мясного бульона, 70 г сливочного масла, 200 г ветчинных костей, 2–3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 3–4 горошины душистого перца, 1 небольшой лавровый лист, соль по вкусу.*

Ветчинные кости ополоснуть, обсушить, нарубить кусочками и слегка обжарить в разогретом сливочном масле (25 г). Обжаренные кости залить красным вином и бульоном (см. рецепт «Белый мясной бульон», с. 5).

В полученную смесь добавить крупно раздробленные горошины душистого перца, лавровый лист, измельченную зелень петрушки, варенье и варить все на слабом огне в течение 20–25 мин. За это время жидкость должна увариться примерно наполовину.

Приготовленную смесь соединить с красным основным соусом (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19) и

посолить по вкусу. Снять его с огня, процедить и заправить оставшимся сливочным маслом.

Подавать к тушеному и жареному мясу, дичи, мясным котлетам и биточкам.



### **Соус с эстрагоном и сухим вином**

*850 мл основного красного соуса, 70 г сливочного масла, 100 мл белого вина, 100 мл концентрированного мясного бульона (фюме), 1 луковица, 1 морковь, 0,5 корня петрушки или сельдерея, 2 ст. ложки измельченной зелени и несколько стеблей эстрагона, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Лук, морковь, корень петрушки или сельдерея очистить, вымыть, мелко нашинковать и спассеровать в разогретом сливочном масле. Затем влить белое вино, положить вымытые и обсушенные стебли эстрагона. Уварить на 0,3 первоначального объема. Эту смесь соединить с красным основным соусом (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19) и фюме (см. рецепт «Концентрированный бульон», с. 6). Варить в течение 25–30 мин, затем посолить, поперчить, процедить, добавить эстрагон и довести до кипения.

Подавать к жареной говядине, свинине, баранине, курице и цыплятам.



### **Соус с фюме и вином**

*750 мл красного основного соуса, 250 мл концентрированного мясного бульона (фюме), 100 мл белого вина (желательно рислинг).*



Основной красный соус (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19) разогреть, добавить к нему фюме (см. рецепт «Концентрированный мясной бульон», с. 6) и хорошо перемешать. Потом влить белое вино и довести до кипения. Готовый соус снять с огня и процедить через сито или марлю.

Подавать к жареному мясу и дичи.



### Красный луковый соус

800 мл красного основного соуса, 50 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 4–5 небольших луковиц, 1 стакан отварных шампиньонов (по желанию), 75 мл 9%-ного уксуса, 3–4 горошины душистого перца, 1 небольшой лавровый лист, 0,25 ч. ложки сахара, соль по вкусу.

Лук очистить, вымыть, мелко нашинковать и слегка пассеровать в разогретом сливочном маргарине, так чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить все в течение 8–10 мин. После этого влить основной красный соус (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19), добавить сахар, соль и варить еще 10–15 мин. Готовый соус заправить сливочным маслом. Можно также добавить в него нарезанные тонкими ломтиками отварные шампиньоны.

Подавать к жареному мясу и курице.



### Соус с красным вином и чесноком

800 мл основного красного соуса, 150 г ветчинных костей, 100 мл красного сухого вина, 200 мл виноградного



уксуса, 50 г зеленого лука, по 1 корню сельдерея и петрушки, 2 зубчика чеснока, душистый перец горошком, красный молотый перец по вкусу.



В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить вымытые и нарубленные небольшими кусочками ветчинные кости. Затем положить очищенные, вымытые и измельченные корни петрушки и сельдерея, измельченный зеленый лук, чеснок и перец горошком. Поставить смесь на слабый огонь и варить 15–20 мин.

Пото влить горячий основной красный соус (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19) и варить все до тех пор, пока соус не станет похож по консистенции на сливки.

Приготовленный соус процедить, влить в него красное вино, поперчить, посолить, поставить на огонь. Как только соус вскипит, сразу же снять его с огня.

Подавать к домашней птице и дичи.



### Красный итальянский соус

0,65 л основного красного соуса, 150 г томатной пасты, 100 г свежих шампиньонов, 60 г ветчины, 2 луковицы, 50 г сливочного или топленого масла, 100 мл белого сухого вина, по 1–1,5 ст. ложки измельченной зелени петрушки и эстрагона, красный или черный молотый перец, соль по вкусу.

Лук вымыть, очистить, обсушить и мелко нарубить. Затем спассеровать до золотистого цвета в разогретом сливочном масле (15–20 г).

Шампиньоны очистить, нарезать тонкими ломтиками и положить на разогретую с оставшимся маслом сковороду. Хорошо подрумянить их, добавить ветчину, нарезанную тонкими полосками, и прожарить все вместе.



В разогретый основной красный соус (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19) добавить томатную пасту, пассерованный лук, а также поджаренные ветчину и шампиньоны. Влить белое вино и варить все в течение 5–8 мин. После этого добавить мелко нарезанную зелень петрушки и эстрагона, посолить, поперчить и вскипятить.

Готовый соус подавать к жареному мясу, домашней птице и дичи.



### Перечный соус с уксусом

*850 мл основного красного соуса, 100 мл мясного бульона, 100 мл концентрированного мясного бульона (фюме), 750 мл 9%-ного виноградного уксуса, 70 г сливочного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 небольшой корень и зелень петрушки или сельдерея, сахар, семена тмина, звездика, тертый мускатный орех, красный молотый перец, соль по вкусу.*

Морковь, корень петрушки или сельдерея и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Потом залить виноградным уксусом и бульоном, положить пряности (тмин, звездик, тертый мускатный орех) и мелко нарезанную зелень петрушки. Поставить посуду со смесью на огонь и закрыть крышкой.

Тушить при слабом кипении в течение 20–25 мин. Когда жидкость уварится на 0,6 от первоначального объема, влить основной красный соус (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19), все перемешать и варить на медленном огне еще 15–20 мин. В конце варки добавить фюме (см. рецепт «Концентрированный бульон (фюме)», с. 6), соль и сахар.

Готовый соус процедить, заправить сливочным маслом и поперчить по вкусу.

Подавать к жареному мясу (особенно шашлыку), жареной курице, цыплятам-гриль.



### Кисло-сладкий соус с грецкими орехами

0,75 л основного красного соуса, 50 г сливочного масла, 120 г чернослива, 50 г изюма, 50 г очищенных грецких орехов, 50 мл красного вина или 9%-ного уксуса, 50 г тертого корня хрена, 3–4 горошины душистого перца, 0,5 лаврового листа, 20 г сахара, соль по вкусу.

Чернослив тщательно вымыть в теплой воде, затем сварить и слить отвар в отдельную посуду. Добавить к нему основной красный соус (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19), вино или уксус, горошины душистого перца и лавровый лист. Смесь перемешать, поставить на небольшой огонь и варить в течение 10–15 мин. После этого соус процедить, положить в него сахар, соль и сливочное масло. Добавить вареный чернослив (из него предварительно удалить косточки), вымытый и обсушенный изюм, ошпаренные, очищенные от пленки и мелко нарезанные грецкие орехи и все прокипятить. Перед самой подачей посыпать соус тертым хреном.

Подавать к отварному мясу.



### Красный соус со свежими грибами

0,8 л красного основного соуса, 200 г свежих белых грибов, 2–3 луковицы, 50–60 мл концентрированного бульона (фюме), 70 г сливочного масла, 2–3 небольших зубчика



## Соусы к мясу, рыбе и птице

*чеснока, сок лимона или лимонная кислота, соль по вкусу.*

Грибы очистить, вымыть, мелко нашинковать и обжарить в разогретом сливочном масле (30 г).

Лук также очистить, вымыть, мелко нарубить и спассеровать до золотистого цвета в другой сковороде с разогретым маслом (20 г). Соединить его с грибами, положить в кастрюлю с горячим красным соусом (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19), добавить фюме (см. рецепт «Концентрированный бульон (фюме)», с. 6), все хорошо перемешать и варить при слабом кипении 15–20 мин.

Готовый соус посолить, заправить соком лимона или лимонной кислотой, оставшимся сливочным маслом, добавить мелко нарубленный чеснок и все размешать.

Подавать к мясным и рыбным блюдам.



### Красный соус с помидорами и шампиньонами

*0,65 л основного красного соуса, 30 г сливочного масла, 60 г сливочного маргарина, 2–3 помидора, 4 луковицы, 100 г шампиньонов, 100 мл белого полусухого вина, 20 г зелени петрушки, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, нашинковать, затем спассеровать в разогретом сливочном маргарине (30 г) до золотого цвета.

Свежие шампиньоны очистить, промыть в холодной воде, нашинковать тонкими ломтиками.

В глубокой огнеупорной посуде разогреть оставшийся маргарин, обжарить в нем подготовленные грибы, после этого добавить к ним пассерованный лук и обжаривать смесь в течение 3–5 мин. Потом положить к гри-

бам и луку нарезанные дольками помидоры, влить



белое вино и тушить все, плотно закрыв крышкой, в течение 15 мин. Подготовленные таким образом продукты соединить с красным соусом (см. рецепт «Основной красный соус», с. 19), перемешать и кипятить еще 5–10 мин.

Готовый соус посолить, добавить в него мелко нарубленную зелень петрушки, перемешать и заправить сливочным маслом.

Подавать к блюдам из запеченного, тушеного и жареного мяса (антрекоту, филе, биточкам, тефтелям, котлетам), а также к блюдам из баранины, телятины и домашней птицы.



### Томатный соус с грибами и луком

*0,7 л основного томатного соуса, 40 г сливочного масла, 0,5–0,6 стакана растительного (желательно подсолнечного) масла, 150 г свежих белых грибов или шампиньонов, 100 мл белого полусухого вина, 2–3 небольшие луковицы, 2 зубчика чеснока, 3–4 горошины душистого перца, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Очищенный, вымытый и мелко нашинкованный лук спассеровать в разогретом сливочном масле (15 г).

Свежие грибы очистить, вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками и поджарить до золотисто-коричневого цвета на растительном масле.

Затем положить их в горячий томатный соус (см. рецепт «Основной томатный соус», с. 20), влить белое вино, добавить перец горошком, соль и варить все на слабом огне в течение 10–15 мин.

В готовый соус добавить мелко нарубленный чеснок и оставшееся сливочное масло.



Подавать к отварному и жареному мясу (филе, антрекоту, лангету, биточкам), домашней птице.



### Томатно-сырный соус

*500 мл основного томатного соуса, 300 г сыра, 2 ст. ложки сметаны, 1 луковица, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Томатный соус (см. рецепт «Основной томатный соус», с. 20) налить в глубокую сковороду и поставить на очень слабый огонь.

Лук очистить, измельчить на мелкой терке и положить в соус. Измельчить на крупной терке сыр и также высыпать его в сковороду с томатным соусом.

Не увеличивая огонь, готовить соус, непрерывно помешивая, до тех пор, пока сыр почти не расплавится. Потом добавить сметану, довести все до кипения и снять с огня. В готовый соус можно добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Подавать к любым блюдам из мяса, птицы и рыбы.



### Томатный соус с грибами и овощами

*0,7 л основного томатного соуса, 50 мл концентрированного мясного бульона (фюме), 3 ст. ложки подсолнечного масла, 40 г сливочного масла, 150 г свежих белых грибов, 3 луковицы, 1–2 сладких красных перца, 0,5 моркови, 0,5 корня петрушки, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки, 1 зубчик чеснока, соль по вкусу.*



Морковь, петрушку, сладкий перец и лук очистить, тщательно вымыть в холодной воде, обсушить, потом нашинковать тонкой соломкой.

Грибы очистить, вымыть и нарезать тонкими ломтиками.

Подготовленные овощи спассеровать в сливочном масле, а грибы обжарить до золотисто-коричневого цвета на подсолнечном масле. После этого соединить грибы с овощами, залить готовым томатным соусом (см. рецепт «Основной томатный соус», с. 20), добавить фюме (см. рецепт «Концентрированный бульон», с. 6) и варить при слабом кипении в течение 15–20 мин.

За 2–3 мин до окончания варки положить в соус мелко нарезанную зелень петрушки.

Готовый соус снять с огня, посолить и добавить в него мелко нарубленный чеснок и сливочное масло.

Подавать к отварному и тушеному мясу.

## Молочные и сметанные соусы



### Основной молочный соус

Для густого соуса: 900 мл молока, 120 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для соуса средней густоты: 1 л молока, 90 г пшеничной муки, 90 г сливочного масла, 3–4 яичных желтка, соль по вкусу.

Для жидкого соуса: 1 л молока, 50 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 10 г сахара, соль по вкусу.

Сливочное масло разогреть на сковороде, положить туда пшеничную муку и спассеровать ее до золотистого цвета. Положить готовую горячую пассеровку в эмалированную кастрюлю, и, постоянно помешивая, сразу же



развести ее горячим молоком. Растереть, чтобы не было комочков, посолить, поставить на небольшой огонь и кипятить в течение 5–7 мин.

После этого в соус средней густоты можно добавить сырые яичные желтки, а в жидкий соус добавить сахар.

Использовать для приготовления производных соусов.

Соус средней густоты можно использовать для запекания мяса и рыбы, жидкий — подавать к изделиям из рубленого мяса или птицы.



### Основной сметанный соус

*1 л сметаны, 50 г пшеничной муки, белый молотый перец, соль по вкусу.*

Муку спассеровать без масла до золотистого цвета в сухой разогретой сковороде.

Сметану вылить в эмалированную кастрюлю, нагреть до кипения и добавить приготовленную мучную пассеровку. Все тщательно перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Готовый соус процедить через сито или марлю.

Соус можно использовать для приготовления производных сметанных соусов либо подавать к мясу, птице и рыбе.



### Основной сметанный соус на рыбном бульоне

*750 мл основного белого соуса, приготовленного на рыбном бульоне, 250 г сметаны, белый молотый перец, соль по вкусу.*





В горячий белый соус влить сметану. Посолить и поперчить смесь по вкусу, затем готовый соус прокипятить и процедить.

Использовать для приготовления производных соусов или подавать к рыбе и морепродуктам.



### Молочный соус с луком

*800 мл основного молочного соуса средней густоты, 0,5 стакана молока, 150 мл мясного бульона, 40 г сливочного масла, 3 луковицы, белый или черный молотый перец, соль по вкусу.*

Очищенный, вымытый и мелко нашинкованный лук спассеровать с разогретым в глубокой посуде сливочным маслом, так чтобы цвет лука не изменился. Затем влить к нему небольшое количество бульона и припустить до готовности, закрыв посуду крышкой.

Бульон с луком соединить с молочным соусом и варить в течение 5–7 мин, после чего посолить и поперчить по вкусу. Приготовленный соус размешать, протереть через сито и слегка прогреть на слабом огне с добавлением горячего молока.

Подавать к изделиям из рубленого мяса.



### Молочный соус с вином

*700 мл сливок или молока, 7 яичных желтков, 100 г сливочного масла, 150 мл концентрированного мясного бульона (фюме), 100–120 мл красного вина (желательно мадеры), белый молотый перец, соль по вкусу.*



Сырые яичные желтки смешать с холодными сливками или молоком, затем нагреть на плите или водяной бане, постоянно взбивая венчиком и не доводя смесь до кипения. Когда масса загустеет, снять ее с огня, добавить фюме (см. рецепт «Концентрированный бульон», с. 6), вскипяченное вино, посолить и поперчить по вкусу. Готовый соус процедить через сито или марлю, затем снова поставить на огонь, прогреть, помешивая и не доводя до кипения, заправить сливочным маслом.

Подавать к домашней птице, дичи и морепродуктам.



### Молочный соус с сыром

*0,65 л основного густого молочного соуса, 250 мл мясного бульона, 100 г сыра, 50 г сливочного масла, черный или белый молотый перец, соль по вкусу.*

Густой молочный соус (см. рецепт «Основной молочный соус», с. 31) развести горячим бульоном (см. рецепт «Белый мясной бульон», с. 5). Сыр измельчить на крупной терке, положить его в соус и все тщательно перемешать. Потом заправить сливочным маслом, все посолить и поперчить по вкусу.

Подавать к изделиям из рубленого мяса и птицы.



### Молочный соус с томатной пастой

*40 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ч. ложки томатной пасты, 0,75 стакана молока, сахар, белый или красный молотый перец, соль по вкусу.*



Спассеровать в разогретом масле или маргарине муку, добавить томатную пасту и прогреть смесь на слабом огне. Затем развести ее горячим молоком, заправить по вкусу солью, сахаром, белым или красным молотым перцем.

Подавать к блюдам из отварного мяса или субпродуктов.



### **Сметанный соус с томатом и луком**

*750 мл сметанного соуса, 2–3 луковицы, 30 г сливочного масла, 100 г томатной пасты, красный или черный молотый перец, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, мелко нарубить и спассеровать в разогретом масле до полуготовности. Затем добавить томатную пасту, посолить, поперчить и продолжать пассеровать в течение 5–7 мин. После этого смесь соединить со сметанным соусом (см. рецепт «Основной сметанный соус», с. 32) и варить при слабом кипении в течение 10–15 мин.

Подавать к мясным тефтелям, голубцам, фаршированной мясом капусте и пр.



### **Сметанный соус с хреном**

*800 мл сметанного соуса, 20 г сливочного масла, 75–80 мл 9%-ного уксуса, 200 г тертого корня хрена, 3–4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу.*

В тертый хрен, спассерованный (так, чтобы цвет хрена не изменился) в разогретом сливочном масле,



положить горошины душистого перца, лавровый лист, влить уксус и все прогревать на слабом огне в течение 5–7 мин.

После этого смесь соединить с горячим сметанным соусом (см. рецепт «Основной сметанный соус», с. 32), хорошо перемешать, посолить по вкусу, поставить на слабый огонь и варить в течение 5–7 мин.

Подавать к блюдам из отварного мяса, солонине, отварному или заливному языку.

Также этот соус можно использовать при запекании мяса.



### **Сметанный соус с чесноком**

*200 г сметаны, 5 зубчиков чеснока, 100 мл кефира, 0,5 ч. ложки соли.*

Чеснок очистить, вымыть и пропустить через чесноковыжималку. Полученное чесночное пюре смешать со сметаной и кефиром. Все посолить, хорошо перемешать и дать настояться не меньше 1 ч.

Подавать к жареному и заливному мясу и птице.



### **Соус «Хрен со сметаной»**

*700 г сметаны, 300 г тертого корня хрена, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.*

Подготовленный измельченный хрен смешать со сметаной, растереть, добавить соль, сахар и все хорошо перемешать.

Подавать к холодному отварному поросенку и заливному мясу.



## Яичные и масляные соусы



### Основной яично-масляный соус

800 мл основного белого соуса, 4 яичных желтка, 100 мл сливок или мясного бульона, 150 г сливочного масла, сок лимона, тертый мускатный орех, белый или черный молотый перец, соль по вкусу.

Яичные желтки и кусочки сливочного масла положить в глубокую огнеупорную посуду, влить туда же теплые сливки или бульон и нагревать, непрерывно взбивая венчиком. Когда смесь нагреется до 60–70° С, снять посуду с плиты и, не переставая помешивать, влить горячий белый соус (см. рецепт «Основной белый соус», с. 12). Приготовленный соус посолить и поперчить, добавить сок лимона и мускатный орех. Все перемешать и процедить через сито.

Подавать к отварному и припущенному мясу, отварной рыбе, курице или дичи.



### Белый желтковый соус

3 яичных желтка, 3–4 ч. ложки горчицы, 250–300 г растительного масла, 100 г пшеничной муки, 60 мл 9%-ного уксуса или 80 мл 3%-ного уксуса, 500–600 мл воды, 2–2,5 ч. ложки сахара, 3 ч. ложки соли.



Приготовить белый соус следующим образом. В эмалированную кастрюлю влить воду, уксус, добавить сахар, соль и все хорошо перемешать.

Затем в эту смесь медленно всыпать муку, постоянно помешивая, чтобы не было комочков. Поставить все на водяную баню и варить на слабом огне до загустения.

После этого дать приготовленному белому соусу остыть.

В другой эмалированной посуде тщательно растереть желтки, вливая тонкой струей растительное масло. Смешать белый соус с приготовленной из желтков смесью, затем, слегка взбивая, по одной ложке ввести горчицу. Пропорции продуктов по желанию можно изменять.

Использовать для приготовления производных соусов. Также можно подавать к мясу, птице, дичи и рыбе.



### **Желтковый соус с горчицей**

*3 яичных желтка, 1–1,5 ч. ложки горчицы (в порошке), 15 г сливочного масла или маргарина, 1,5 ч. ложки пшеничной муки, 1 стакан куриного бульона, 0,5 стакана простокваши или сметаны, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, сахар, соль по вкусу.*

Муку пассеровать в разогретом сливочном масле или маргарине до золотистого цвета. Затем развести приготовленную пассеровку теплым куриным бульоном, добавить горчицу, уксус, простоквашу или сметану, все хорошо перемешать и проварить на слабом огне.

Растереть с небольшим количеством охлажденного соуса яичные желтки и осторожно ввести их в соус. Поставить смесь на слабый огонь и прогреть ее до кипения, чтобы соус загустел. Потом приправить его по вкусу солью и сахаром.

Подавать к паровой, отварной, тушеной рыбе или птице.



### Яичный соус с зеленым луком и горчицей

2 яйца, 2 ч. ложки столовой горчицы, 1 маленькая луковица, 1 ст. ложка орехового или растительного масла, 4 ст. ложки несладкого йогурта, 1 пучок зеленого лука, белый молотый перец, соль по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, затем хорошо охладить их, очистить от скорлупы и разрезать вдоль пополам. Вынуть желтки и вместе с горчицей тщательно растереть вилкой в эмалированной миске. Мелко нарубить белки и соединить их с желтково-горчичной смесью. Луковицу очистить, вымыть и очень мелко нарубить, либо измельчить на терке. Добавить к яично-горчичной смеси. Туда же влить ореховое или растительное масло, йогурт и все тщательно перемешать. Посолить, поперчить по вкусу и еще раз хорошо перемешать соус. Зеленый лук вымыть холодной водой, обсушить и мелко нарезать. Затем перемешать с приготовленным соусом.

Подавать к холодным мясным закускам и фондю.



### Яичный соус на рыбном бульоне

0,7 л основного белого соуса на рыбном бульоне, 8 яиц, 1 ч. ложка сока лимона, 2-3 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, белый или черный молотый перец, соль по вкусу.



Яйца сварить вкрутую, хорошо охладить, очистить от скорлупы и очень мелко нарубить.

Белый соус (см. рецепт «Основной белый соус», с.12) вылить в эмалированную кастрюлю и немного прогреть. Добавить в соус подготовленные яйца, сок лимона, измельченную зелень петрушки, посолить и поперчить по вкусу. Все тщательно размешать.

Подавать к горячей отварной или запеченной рыбе.



### Яично-горчичная заправка

*2 яичных желтка, 25 г столовой горчицы, 150 г растительного масла, 250 мл 3%-ного уксуса, 25 г сахара, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Столовую горчицу и яичные желтки растереть в эмалированной миске, затем добавить соль, сахар и все хорошо перемешать. Взбивая смесь, тонкой струей влить масло и взбивать еще 5–7 мин. Затем развести полученную смесь уксусом, посолить и поперчить по вкусу.

Использовать для приготовления салатов с отварным мясом, птицей и рыбой.



### Польский соус

*700 г сливочного масла, 8 яиц, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,5–1 ч. ложка сока лимона, соль по вкусу.*

Яйца сварить вкрутую, хорошо охладить, очистить от скорлупы и очень мелко нарубить. В растопленное и охлажденное до комнатной температуры сливочное



масло добавить подготовленные яйца, сок лимона и мелко нарезанную зелень петрушки. Все посолить и хорошо перемешать.

Подавать к отварной рыбе.



### Сухарный соус

900 г сливочного масла, 200 г молотых пшеничных сухарей, сок лимона или лимонная кислота, соль по вкусу.

Молотые сухари обжарить в небольшом количестве разогретого сливочного масла до темно-золотистого цвета.

Оставшееся сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры. Затем процедить, добавить поджаренные молотые сухари и сок лимона или лимонную кислоту. Все посолить и хорошо перемешать.

Подавать к отварной и тушеной курице и цыплятам.



### Яично-масляный соус с сыром

0,5 л основного яично-масляного соуса, 0,4 л жидкого основного молочного соуса, 100 мл рыбного бульона, 100 г сыра, 1 лимон.

Яично-масляный соус (см. рецепт «Основной яично-масляный соус», с. 37) соединить с готовым рыбным бульоном (см. рецепт «Рыбный бульон», с. 7), добавить жидкий молочный соус (см. рецепт «Основной молочный соус», с. 31), приготовленный без сахара, а также лимонный сок и сыр, измельченный на терке. Все посолить и хорошо размешать.



## Соусы к мясу, рыбе и птице

Подавать к запеченной, паровой, отварной и припущенной рыбе.



### Яично-масляный соус с горчицей

*1 л основного яично-масляного соуса, 50 г столовой горчицы, соль по вкусу.*

В основной яично-масляный соус (см. рецепт «Основной яично-масляный соус», с. 37) добавить столовую горчицу, посолить по вкусу и все хорошо перемешать.

Подавать к жареной рыбе.



### Яично-масляный соус с уксусом

*600 г сливочного масла, 12 яичных желтков, 200 мл основного белого соуса, 50 мл 9%-ного уксуса, 2,5–3 ст. ложки мясного или рыбного бульона, сливок или горячей воды, душистый перец горошком, белый или черный молотый перец, соль по вкусу.*

Уксус вылить в небольшую эмалированную посуду и вскипятить, добавив раздробленные горошины душистого перца. Дать настояться в течение 1 ч.

Яичные желтки и белый соус (см. рецепт «Основной белый соус», с. 12) влить в огнеупорную посуду, растереть, поставить на слабый огонь или водяную баню и прогреть смесь до загустения, постоянно взбивая ее лопаткой.

После этого, продолжая взбивать смесь, влить в нее



натной температуры сливочное масло, потом охлажденный уксус. Когда все масло и уксус будут соединены с желтками и масса загустеет, развести ее мясным (см. рецепт «Белый мясной бульон», с. 5), рыбным бульоном, горячими сливками или водой. Соус посолить, поперчить по вкусу и процедить.

Подавать к жареной рыбе, жареному мясу и субпродуктам (особенно печени и почкам).



### **Яично-масляный соус со сливками**

*0,9 л основного яично-масляного соуса, 150 г сливок 25–30%-ной жирности, черный молотый перец, соль по вкусу.*

В готовый яично-масляный соус (см. рецепт «Основной яично-масляный соус», с. 37) добавить, перемешивая все венчиком, сливки, взбитые в стойкую пену. Продолжать взбивать, пока масса не станет однородной по консистенции. Посолить и поперчить по вкусу.

Подавать к запеченной, припущенной и отварной рыбе.



### **Яично-масляный соус с томатом**

*0,9 л основного яично-масляного соуса, 1 стакан томатной пасты, 1 лимон, красный или черный молотый перец, соль по вкусу.*

Томатную пасту положить в небольшую эмалированную кастрюлю, прогреть на слабом огне в течение 5–7 мин, затем соединить с яично-масляным соусом (см. рецепт «Основной яично-масляный соус», с. 37) и,



тщательно размешивая, заправить соком, выжатым из лимона, посолить и поперчить по вкусу. Подавать к запеченной, отварной, припущенной или жареной рыбе.



### **Желтковый соус с кильками**

2–3 ст. ложки рыбного бульона, 2 ст. ложки белого полусухого вина, 4 яичных желтка, 50 г филе соленых или маринованных килек, 50 г сливочного масла, 1,5–2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ч. ложка готовой горчицы, белый или черный молотый перец по вкусу.

Спассеровать муку в разогретом сливочном масле (15–20 г) до светло-золотистого цвета, развести ее горячим рыбным бульоном (см. рецепт «Рыбный бульон», с. 7) и прогреть до кипения. Добавить оставшееся масло, растертые с горчицей желтки и мелко нарубленное филе килек (из него нужно предварительно удалить мелкие косточки).

Влить в смесь вино, хорошо перемешать, дать немного постоять, потом протереть соус через сито или измельчить с помощью миксера.

Подавать к холодным закускам из рыбы.



### **Укропный соус**

80–100 г сливочного масла, 1 л белого мясного бульона, 0,75 стакана нарезанной зелени укропа, 2 ст. ложки виноградного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 2 яичных желтка, 4 ст. ложки пшеничной муки, соль по вкусу.



Сливочное масло положить в глубокую сковороду, растопить на медленном огне, потом добавить при постоянном помешивании муку и поджарить ее до светло-золотистого цвета. Затем влить туда холодный бульон и при непрерывном помешивании довести смесь до кипения.

Варить ее, растирая деревянной лопаткой, на медленном огне до тех пор, пока не исчезнут все комочки. Затем снять смесь с огня, добавить в него измельченную зелень укропа, сахар и уксус, посолить по вкусу.

В отдельной посуде тщательно растереть яичные желтки с 0,5 стакана получившегося и немного остывшего соуса. Получившуюся смесь влить в соус и перемешать.

Подавать к отварному мясу, запеченной, отварной и паровой рыбе.

## Грибные соусы



### Основной грибной соус

*200 г свежих грибов или 80–100 г сушеных грибов, 2 ст. ложки растительного масла, 40 г сливочного масла (по желанию), 2 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 0,5 стакана грибного отвара, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Если для соуса взяты сушеные грибы, их нужно предварительно вымыть, вымочить в течение 3–4 ч в холодной воде, затем отварить (можно в этой же воде). Если используются свежие грибы, их нужно очистить и промыть. Подготовленные грибы очень мелко нарубить, обжарить в разогретом растительном масле с очищенным, вымытым и мелко нарезанным луком.



Разогреть другую сковороду без масла и подрумянить в ней муку. Потом развести ее грибным отваром, так чтобы получилась смесь, похожая по консистенции на жидкую сметану. Добавить в нее обжаренные грибы вместе с луком и маслом, в котором они жарились, и перемешать. Посолить, поперчить, еще раз перемешать и прогреть на слабом огне до кипения.

Подавать к тушеному и жареному мясу и птице.



### Грибной соус с томатом

*850 мл основного грибного соуса, 150 г томатной пасты, 2 ст. ложки подсолнечного масла или 40 г сливочного масла, 4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, соль по вкусу.*

Томатную пасту выложить в глубокую сковороду, разогретую с растительным или сливочным маслом, поставить на слабый огонь, добавить горошины душистого перца, лавровый лист и посолить по вкусу. Прогреть в течение 12–15 мин. Грибной соус (см. рецепт «Основной грибной соус», с. 45) соединить с подготовленной томатной пастой, перемешать, удалить горошины перца и лавровый лист. Поставить смесь на слабый огонь и варить еще 12–15 мин.

Подавать к жареному или тушеному мясу.



### Грибная подливка

*200 г свежих грибов (желательно белых), 2 луковицы, 2 ст. ложки сметаны, 100 мл сливок, 1 ст. ложка пшеничной муки, 4 ст. ложки подсолнечного масла,*

*зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.*



Белые грибы очистить, вымыть, обсушить и нарезать кусочками. Затем положить в разогретую с подсолнечным маслом сковороду, посолить, поперчить по вкусу и жарить до готовности (25–30 мин).

Очистить, вымыть и мелко нарубить лук, добавить его к обжаренным грибам, все хорошо перемешать и подрумянивать еще 10–12 мин.

Отдельно взбить сметану со сливками, добавить в смесь муку и посолить по вкусу. Хорошо взбитую смесь влить к грибам с луком и довести до кипения. В готовую подливку можно добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Подавать к тушеному и запеченному мясу и курице.



### Кисло-сладкий грибной соус

*700 мл основного грибного соуса, 3–4 ст. ложки томатной пасты, 20 г сливочного масла, 2–3 ст. ложки изюма (без косточек), 0,5 стакана чернослива (без косточек), 1–1,5 ч. ложки 3%-ного уксуса, черный молотый перец, соль по вкусу.*

Томатную пасту выложить в глубокую сковороду, разогретую со сливочным маслом, поставить на слабый огонь. Прогреть в течение 10–12 мин, затем снять с огня.

В грибной соус (см. рецепт «Основной грибной соус», с. 45) добавить перебранные и хорошо промытые изюм и чернослив без косточек (его нужно нарезать тонкой соломкой), подготовленную томатную пасту, уксус (по желанию), все хорошо перемешать, посолить, поперчить и кипятить смесь 10–15 мин.



## Соусы к мясу, рыбе и птице

Подавать к изделиям из рубленой свинины и баранины.



### Грибной соус с желтками и сметаной

*200–250 г свежих грибов, 3 желтка сваренных вкрутую, 2 ст. ложки растительного масла или 40 г сливочного масла, 230–250 г жидкой сметаны, 1 ст. ложка сока лимона, 0,5–0,75 стакана овощного отвара или горячей воды, жженный сахар, соль по вкусу.*

Свежие грибы очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в разогретом растительном или сливочном масле (20–25 мин). Влить горячий овощной отвар или воду, посолить по вкусу, немного протушить, добавить сок лимона и снять с огня.

В отдельной посуде тщательно растереть желтки со сметаной, потом все смешать с грибами. Можно добавить жженный сахар (см. рецепт «Жженка», с. 10) для цвета.

Подавать к горячим закускам из мяса, птицы и рыбы.



### Винно-грибной соус с луком

*250 г свежих шампиньонов, 1 стакан красного сухого вина, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 2 луковицы, 0,3 стакана грибного отвара, мясного бульона или горячей воды, черный или красный молотый перец, соль по вкусу.*

**48** Шампиньоны очистить, вымыть, разрезать на четвертинки и отварить в подсоленной воде (15–20 мин).





В эмалированную кастрюлю положить растопленное масло, очищенный, вымытый и нарубленный лук, нашинкованные тонкими ломтиками шампиньоны. Влить туда же немного отвара, оставшегося от варки грибов (либо бульона или воды), вино, посолить, поперчить по вкусу.

Все хорошо перемешать и поставить на слабый огонь. Варить примерно 1 ч.

Подавать к запеченному, жареному и тушеному мясу, птице. Можно подать и как отдельную закуску.



#### **Соус из шампиньонов с вином и сливками**

*200 г свежих шампиньонов, 2–3 ст. ложки мясного бульона или грибного отвара, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 яичных желтка, 1 лимон, 0,5 стакана сливок, 2 яйца, по 0,5 ч. ложки сахара и соли.*

Шампиньоны очистить, вымыть, обсушить и нарезать кружочками. Положить их в небольшую эмалированную кастрюлю с растопленным сливочным маслом (50 г), выжать туда же сок из лимона, подлить мясной бульон (см. рецепт «Белый мясной бульон», с. 5) или грибной отвар (см. рецепт «Грибной отвар», с. 8), перемешать и тушить до мягкости.

В другой кастрюле прогреть оставшееся масло с мукой, влить сливки, вскипятить и положить туда тушеные шампиньоны. Снять с огня, перемешать и слить в отдельную посуду жидкость.

Дать ей немного остыть, после чего добавить 2 яичных желтка, растертых с солью и сахаром. Перемешать, нагреть до 70° С и перелить на шампиньоны.

Подавать соус к отварным цыплятам, телячьим ножкам, телячьей грудинке.

# ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ

## Соусы майонез



### Соус майонез основной

*750 мл растительного масла, 6 яичных желтков, 1,5 ст. ложки готовой горчицы, 150 мл 3%-ного уксуса или сока лимона, 20 г сахара, соль по вкусу.*

В яичные желтки добавить горчицу, соль и хорошо растереть лопаткой. Затем, непрерывно взбивая, вливать растительное масло вначале по одной, а затем по 2–3 ст. ложки. Масло должно иметь температуру 12–16° С. При ней растительное масло лучше эмульгируется (разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в желтковой массе, не соединяясь между собой). Каждую новую порцию масла вливать только после того, как предыдущая порция хорошо проэмульгируется. (Для получения более устойчивой эмульсии майонез следует взбивать с помощью миксера – так масло разбивается на более мелкие шарики, что повышает устойчивость эмульсии.)

В конце взбивания должен получиться густой соус, который держится хорошо на лопатке.

В приготовленный соус влить уксус или сок лимона, добавить сахар и все размешать. После введения уксуса соус становится более жидким и светлым.

Готовый соус майонез можно использовать для приготовления производных соусов и подавать к холодным закускам из рыбы, мяса, птицы.



### Соус майонез с томатом и сладким перцем

*0,65 л основного соуса майонез, 250 г томатной пасты, 2 сладких красных перца, 1 ст. ложка острого томатного или соевого соуса, соль по вкусу.*

Томатную пасту прогреть в небольшой эмалированной посуде. Когда паста остынет, соединить ее с соусом майонез (см. рецепт «Соус майонез основной», с. 50) и хорошо взбить смесь. После этого добавить острый томатный или соевый соус очищенный, вымытый и очень мелко нарезанный сладкий перец. Посолить по вкусу и все еще раз осторожно перемешать.

Подавать к холодным закускам из мяса и птицы.



### Соус майонез с желе

*0,7 л белого мясного, куриного или рыбного бульона, 300–320 г растительного (желательно подсолнечного) масла, 20–25 г желатина (в порошке), 2,5–3 ст. ложки 3%-ного уксуса.*

В горячий мясной, куриный (см. рецепт «Белый мясной бульон», с. 5) или рыбный бульон (см. рецепт «Рыбный бульон», с. 7) ввести желатин, предварительно размоченный в небольшом количестве холодной воды.



Когда желатин растворится, бульон тщательно процедить. В охлажденный бульон добавить растительное масло и взбивать венчиком до тех пор, пока не образуется густая однородная белая масса. При взбивании нужно небольшими порциями добавлять уксус.

Подавать к холодным закускам из мяса, птицы или рыбы.



### **Соус майонез с корнишонами**

*0,75 л основного соуса майонеза, 2 ст. ложки острого томатного или соевого соуса, 250 г корнишонов.*

Корнишоны мелко нарубить, положить в соус майонез (см. рецепт «Соус майонез основной», с. 50), добавить острый томатный или соевый соус и все перемешать. В соус можно добавить каперсы или измельченное филе килек. В этом случае количество корнишонов нужно уменьшить.

Подавать к холодным мясным и рыбным закускам, а также к отварной или припущенной рыбе.



### **Соус майонез с томатом и луком**

*0,8 л основного соуса майонез, 100 г томатной пасты, 1 ч. ложка растительного масла, 1 луковица, 3 ст. ложки рубленной зелени петрушки, соль по вкусу.*

Лук очистить, вымыть, мелко нарубить, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета и охладить. Томатную пасту положить в небольшую



эмалированную посуду, прогреть на медленном огне и охладить. Затем тщательно перемешать с соусом майонез (рецепт «Соус майонез основной с. 50), добавить подготовленный лук, измельченную зелень петрушки, посолить и все еще раз перемешать.

Подавать к жареной и отварной рыбе.



### **Соус майонез с зеленью**

*0,75 л основного соуса майонез, 6 яичных желтков, 120 мл 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки острого томатного или соевого соуса, 100 г шпината (пюре), по 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 1 ст. ложка столовой горчицы, 1–1,5 ч. ложки сахара, соль по вкусу.*

Шпинат, зелень петрушки и укропа залить небольшим количеством воды, поставить на огонь и припустить под крышкой при сильном кипении. Потом охладить, протереть через сито, соединить с соусом майонез (см рецепт «Соус майонез основной», с. 50), добавить острый томатный или соевый соус, сахар и горчицу. Посолить и все перемешать.

Подавать к холодным мясным и рыбным закускам, а также к отварной и припущенной рыбе.

## **Овощные и фруктовые соусы**



### **Соус из свежих помидоров с чесноком**

*10 помидоров, 300 г сливочного масла, 3–4 зубчика чеснока, черный молотый перец, соль по вкусу.*



Помидоры вымыть в холодной воде, обсушить и нарезать на дольки. Положить их в эмалированную посуду, немного припустить в собственном соку и протереть через сито. Приготовленное пюре из помидоров уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, добавить чеснок, растертый в пюре, посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать. После этого соус кипятить нельзя.

Подавать к жареному мясу и птице.



### Соус луковый с кореньями

*2-3 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 10 горошин душистого перца, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,3 стакана белого мясного бульона или воды, соль по вкусу.*

В оставшийся после обжаривания мяса сок положить очищенные, вымытые и измельченные лук и морковь. Добавить немного зелени петрушки, горошины перца и все посолить по вкусу. Поставить смесь на средний огонь и тушить до мягкости корней. Развести соус до нужной густоты бульоном (см. рецепт «Белый мясной бульон», с. 5) или кипятком и заправить оставшейся рубленой петрушкой.

Подавать к жареному мясу или птице.



### Соус из томатов с кореньями

*4-5 помидоров, 1 небольшая луковица, 1 небольшая морковь, 1 ломтик корня сельдерея, 60 г сливочного*

*масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 10–15 горошин душистого перца, 1 небольшой лавровый лист, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.*



Измельчить на крупной терке очищенные и вымытые лук, морковь и ломтик корня сельдерея. Спассеровать их в разогретом сливочном масле (20 г) до мягкости, всыпать муку и еще немного прожарить все вместе.

Затем добавить к овощам с мукой вымытые и измельченные на крупной терке помидоры и сахар, посолить по вкусу и все перемешать.

Положить в соус горошины душистого перца, лавровый лист и влить небольшое количество кипятка.

Варить все на слабом огне примерно 30 мин, затем протереть получившийся соус через сито, снова поставить его на слабый огонь и еще раз прогреть до кипения. Заправить оставшимся сливочным маслом.

Подавать к отварному и жареному мясу и птице.



### Соус из сладкого перца

*5–6 сладких красных и желтых перцев, 3–4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сока лимона или 3%-ного уксуса, сахар, красный молотый перец, соль по вкусу.*

Сладкий перец очистить от семян и сердцевины, промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с очищенными и вымытыми луком и чесноком. Положить овощи в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом и потушить на слабом огне.

Горячий соус протереть через сито, заправить сахаром, уксусом или соком лимона, посолить, попер-



читать по вкусу, все хорошо перемешать и еще немного прогреть.

Подавать к мясным голубцам и изделиям из рубленого мяса.



### Соус «Хрен с уксусом»

*300 г корня хрена, 250 мл 9%-ного уксуса, 450 мл воды, по 1 ст. ложке сахара и соли.*

Корни хрена тщательно очистить, промыть в холодной проточной воде, обсушить, после чего измельчить на мелкой терке.

Потом слегка порубить тертый хрен ножом, положить в эмалированную посуду, залить кипятком и закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и все перемешать.

Подавать к холодным закускам из мяса, птицы и рыбы (особенно заливной), жареному и запеченному мясу.



### Апельсиновый соус

*2 больших апельсина, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 1,5 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка апельсинового (или любого цитрусового) ликера, 2 ст. ложки густой сметаны, 0,2 ч. ложки красного молотого перца, белый молотый перец, соль по вкусу.*





тонкими полосками (для приготовления соуса использовать 1 ч. ложку измельченной цедры).

Лук очистить, вымыть и очень мелко нарубить. Растопить сливочное масло в огнеупорной посуде и слегка обжарить в нем подготовленный лук.

Осторожно всыпать туда же муку и, постоянно помешивая, пассеровать ее до золотистого цвета.

Выжать сок из 2 апельсинов. Процедить его через ситечко в кастрюлю с луком и мукой и размешать, чтобы не образовывались комки.

Добавить апельсиновый ликер, после него — сметану и готовить соус на очень слабом огне в течение 15 мин. Готовый соус посолить и поперчить по вкусу, всыпать в него апельсиновую цедру.

Подавать к жареному мясу, мясным рулетам или блюдам из рыбного филе.



### Яблочно-апельсиновый соус

6 яблок, 1 апельсин, 200 г растительного масла, 2–3 ст. ложки воды, 2–3 зубчика чеснока, сахар, молотая паприка, соль по вкусу.

Яблоки вымыть, обсушить, очистить от кожицы и семян, затем измельчить на мелкой терке. Добавить сок апельсина, молотую паприку, сахар и соль по вкусу.

В сковороде разогреть растительное масло. Приготовленную яблочную смесь выложить в сковороду, добавить немного воды и довести все до кипения.

Положить в смесь мелко нарубленный или растертый в пюре чеснок, еще 5–7 мин подержать на огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой. По необходимости добавить еще воды.



## Соусы к мясу, рыбе и птице

Подавать к натуральному жареному мясу (антрекоту, лангету, отбивным).



### Соус «Ткемали»

*1 кг сливы ткемали, 0,25 стакана воды, 1 небольшая головка чеснока, 2 ст. ложки сушеной зелени укропа, 3 ч. ложки молотого кориандра, 1,5 ч. ложки красного молотого перца, 2 ч. ложки сушеной мяты, соль по вкусу.*

Сливы вымыть, обсушить, разрезать пополам и положить в эмалированную кастрюлю. Влить туда воду, поставить на слабый огонь и варить до тех пор, пока не сойдет кожица и косточки не будут легко отделяться от мякоти. Вынуть косточки и слить получившийся прозрачный сок в отдельную посуду.

Оставшуюся сливовую массу растереть в пюре или протереть через сито. Снова положить в эмалированную посуду и уварить соус на слабом огне до густоты сметаны, непрерывно помешивая его деревянной лопаткой и постепенно добавляя прозрачный сок.

Очищенный чеснок, сушеный укроп, мяту, кориандр и красный молотый перец растереть в порошок, добавить в горячую массу, посолить и прогреть еще 5 мин.

Подавать к жареной или запеченной домашней птице.



### Яблочный соус

**58** *4–5 яблок, 350 мл воды, 250 г сахара, 0,5 ч. ложки молотой корицы, соль по вкусу.*



Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками. Положить их в эмалированную посуду, залить водой и варить, закрыв крышкой, до мягкости (за это время вода должна выкипеть на 0,3 первоначального объема). Сваренные яблоки охладить и протереть через сито. В полученное яблочное пюре положить сахар, молотую корицу, посолить и еще раз проварить на слабом огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой, в течение 10–12 мин. Перед подачей взбить соус венчиком.

Подавать к жареной свинине, гусю или утке.



### Соус из красной смородины с вином

*650 г джема или желе (домашнего приготовления) из красной смородины, 1 стакан красного вина, 4–5 апельсинов.*

Смородиновый джем развести вином и апельсиновым соком. Снять цедру с апельсинов, из которых готовился сок, нарезать мелкой соломкой, положить в небольшую эмалированную кастрюльку и залить небольшим количеством воды. Прокипятить на среднем огне около 30 мин, доведя до полной мягкости. Затем слить воду, готовую цедру обсушить и соединить с подготовленным повидлом и хорошо перемешать.

Подавать к блюдам из жареного кролика и дичи.



### Яблочно-щавелевый соус

*3–4 яблока, 1 небольшая луковица, 2 острых перчика чили, 30 г свежего щавеля, 100 мл сливок, 3 ст.*



## Соусы к мясу, рыбе и птице

*ложки столовой горчицы, 20 г сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.*

В глубокой сковороде разогреть сливочное масло, положить туда очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук. Яблоки вымыть, удалить сердцевину с семенами и срезать с них кожицу. Подготовленные яблоки нарезать дольками и добавить к луку.

Затем влить сливки, положить горчицу, довести смесь до кипения, посолить, поперчить по вкусу, после чего добавить вымытый, мелко порезанный шавель и перчики чили целиком.

Подавать холодным, к утке, гусю или кролику.

## Ореховые соусы



### Ореховый соус гаро

*200 г очищенных грецких орехов, 2 стакана куриного бульона, 2 луковицы, 2—3 яичных желтка, 3 ст. ложки рубленой зелени кинзы, 0,25 стакана 3%-ного уксуса, 3—4 зубчика чеснока, соль по вкусу.*

Истолочь вместе орехи, соль и кинзу. Все развести уксусом, а затем бульоном, добавляя их постепенно и постоянно размешивая.

Добавить мелко нарезанный лук и прокипятить смесь около 10 мин. Отдельно тщательно взбить желтки сырых яиц, развести их небольшим количеством теплого соуса, добавляя его постепенно.

60 Готовую смесь так же постепенно влить в теплый соус, непрерывно размешивая.

Подавать к жареной домашней птице или куриным окорочкам.



**Соус сациви  
с фисташками**

*50 г очищенных фисташек, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 яичный желток, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 0,5 кубика мясного или овощного бульона, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 бутона гвоздики, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, молотый кориандр, хмели-сунели, черный и красный молотый перец, соль по вкусу.*

На мелкой терке измельчить орехи, положить их в эмалированную миску, добавить яичный желток, уксус, черный и красный молотый перец, хмели-сунели, измельченную зелень петрушки, укропа и 3 бутона гвоздики.

Спасеровать на сковороде до золотистого цвета мелко нарубленный лук и чеснок, добавить лавровый лист, муку и тонкой струйкой влить бульон, тщательно размешивая, не давая закипеть. Влить в миску и поставить ее в другую, более глубокую, посуду, наполненную холодной водой. Размешивая, повторить операцию до тех пор, пока соус не остынет.

Подавать к курице.



**Соус сациви  
с грецкими орехами**

*0,5 стакана куриного жира, 2,5–3 стакана куриного бульона, 8 луковиц, 3,5–4 стакана очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки пшеничной или кукурузной муки,*



2—3 ч. ложки измельченного чеснока, по 1 ч. ложке молотого кориандра и черного перца, по 0,5 ч. ложки хмели-сунели, шафрана и молотой корицы, 5 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка винного уксуса или 1 ст. ложка гранатового сока, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, соль по вкусу.

Лук мелко нарезать и обжарить в 0,25 стакана куриного жира, снятого с куриного бульона. В оставшемся жире пассеровать муку до бледно-золотого цвета.

Развести приготовленную пассеровку холодным куриным бульоном и затем вскипятить. Ядра грецких орехов тщательно истолочь с солью, чесноком, перцем, кориандром, развести бульоном, влить в обжаренный лук и тушить 15—20 мин. Добавить корицу, гвоздику, хмели-сунели, уксус или гранатовый сок. Ввести в подготовленную смесь мучной соус и все прогреть на очень слабом огне около 10 мин. Если соус получился жидким или взято недостаточно орехов, можно заправить его перед последним прогреванием 2—3 взбитыми яичными желтками.

Подавать к отварной птице, куриным окорочкам или кролику.

# СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i> . . . . .	3
<b>ОСНОВЫ ДЛЯ СОУСОВ</b> . . . . .	5
<b>ГОРЯЧИЕ СОУСЫ</b> . . . . .	12
Белые соусы . . . . .	12
Красные соусы . . . . .	19
Молочные и сметанные соусы . . . . .	31
Яичные и масляные соусы . . . . .	37
Грибные соусы . . . . .	45
<b>ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ</b> . . . . .	50
Соусы майонез . . . . .	50
Овощные и фруктовые соусы . . . . .	53
Ореховые соусы . . . . .	60

## СОУСЫ К МЯСУ, РЫБЕ, ПТИЦЕ

Редактор *К. К. Алексеев*  
Художественный редактор *А. Г. Лютиков*  
Художник *А. Ю. Котова*  
Технический редактор *К. В. Силаева*  
Корректор *И. Г. Иванова*

ООО «Издательство «Терция»  
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н  
e-mail: [tercia@qhome.ru](mailto:tercia@qhome.ru)

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»  
E-mail: [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** For Foreign wholesale orders, please contact International Sales  
Department at [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении** обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: [project@eksmo-sale.ru](mailto:project@eksmo-sale.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

**Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:**  
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.  
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 22.05.2007.  
Формат 70х100 /32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.  
Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 3362

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»  
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14



**www.infanata.org**

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

**www.infanata.org**