

Основные соусы

Красный основной соус

Ингредиенты:

1 л бульона коричневого из обжаренных мясных костей, 200 г томатного пюре, 50 г муки, 30 г сливочного маргарина, 80 г моркови, 40 г репчатого лука, 25 г сахара.

Способ приготовления:

Пассеровать муку без жира. 200 мл бульона слить в отдельную посуду, охладить (примерно до 50 °С), всыпать муку и размешать проволочным венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков. Нашинковать лук и морковь. Отдельно пассеровать томат-пюре с морковью в маргарине и добавить в остальной бульон вместе с луком. Нагреть до кипения, затем влить бульон, смешанный с мукой, тотчас размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение одного часа.

По окончании варки добавить 20 г сахара, подкрасить соус жженым сахаром и процедить. Для жженки на 1 л соуса расходуется 5 г сахара. Для приготовления жженки сахар положить на сковороду, смочить водой и, помешивая деревянной лопаткой, нагреть до образования темно-коричневой, почти черной окраски. Затем влить холодную воду (2 части воды на 1 часть сахара). Когда сахар растворится, снять с огня и влить в соус.

Использовать как основу для приготовления различных производных красных соусов — с луком, грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

Красный основной соус с кореньями

Ингредиенты:

750 мл мясного бульона, 50 г муки, 25 г сливочного масла, 150 г томатного пюре, 80 г моркови, 30 г репчатого

лука, 20 г корня петрушки, 20 г стебля сельдерея, 20 г сахара, 50 г сливочного маргарина, 2 лавровых листа, черный молотый перец, соль и специи — по вкусу.

Способ приготовления:

Пассеровать муку на сливочном масле. Горячий коричневый бульон соединить с пассерованной мукой и вскипятить. Томатное пюре предварительно томить в жарочном шкафу при температуре 150 °С в широкой открытой посуде, пока оно не станет почти коричневым. Такое пюре придает соусу более темную и приятную окраску. Нашинковать морковь, лук, сельдерей и петрушку и добавить в бульон вместе с томатным пюре. Варить, помешивая, в течение 1 часа. Из сахара сделать жженку. За 15 минут до окончания варки добавить лавровый лист, соль, сахар, черный молотый перец и жженку для окраски. По окончании варки соус процедить через сито, одновременно протирая разварившиеся овощи. Процеженный соус нагреть до кипения и заправить сливочным маргарином.

Подавать с блюдами из котлетной массы или использовать как основу для приготовления соусов с луком, грибами, вином и другими продуктами.

Основной томатный соус без жира

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 2 ст. ложки муки, 3 стакана подсоленной воды, 1 ч. ложка сахара, 0,5 ч. ложки корицы, соль — по вкусу.

Способ приготовления:

Для приготовления соуса из свежих помидоров необходимо протереть их через сито и варить до сгущения, прибавив щепотку соли. Муку развести 2 стаканами холодной воды, затем влить 1 стакан кипятка, посолить щепоткой соли и довести до кипения.

Добавить подготовленное томатное пюре, сахар и корицу.

Варить соус на слабом огне, накрыв посуду крышкой, приблизительно 30 минут, периодически помешивая во избежание пригорания. Посолить и подавать к столу.

Основной томатный соус с жиром

Ингредиенты:

1 кг помидоров, 2 ст. ложки муки, 50 г надпочечного жира, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 щепотка корицы, 3 стакана овощного отвара или бульона, соль — по вкусу.

Способ приготовления:

В разогретом жире и растительном масле припустить до мягкости крупно нарезанные помидоры. Посыпать мукой, влить 1 стакан бульона или отвара, довести до кипения, затем процедить через сито. Добавить остальное количество отвара. Заправить соус сахаром и корицей и варить еще 30 минут на слабом огне (при частом помешивании) или на водяной бане.

Белый основной соус

Ингредиенты:

1 л мясного бульона, 50 г муки, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления:

Пассеровать муку в сливочном масле.

Горячую белую пассеровку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не допустить образования комков. Варить соус 45–50 минут при слабом кипении, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания. Готовый соус процедить.

Использовать для приготовления производных соусов.

Белый рыбный основной соус

Ингредиенты:

1 л рыбного бульона, 100 г муки, 200 г сливочного масла, 60 г репчатого лука, 40 г корня петрушки или сельдерея, 2 лавровых листа, лимонная кислота, соль и черный перец горошком — по вкусу.

Способ приготовления:

Пассеровать муку в 100 г масла до кремового цвета, влить рыбный бульон, непрерывно помешивая, не допуская образования комков. Нашинковать лук и петрушку (сельдерей). Поджарить лук и добавить вместе с петрушкой (сельдереем) в основу. Варить в течение 20–25 минут.

В конце варки добавить перец, лавровый лист, соль и варить еще 10 минут. Сняв с огня, процедить и заправить лимонной кислотой и сливочным маслом.

Белый основной соус с петрушкой

Ингредиенты:

1 л мясного бульона, 50 г муки, 30 г репчатого лука, 20 г корня петрушки, 100 г сливочного масла, лимонная кислота и соль — по вкусу.

Способ приготовления:

Пассеровать муку в 50 г масла. Нашинковать лук и петрушку.

Соединить пассеровку с горячим бульоном и, когда соус закипит, добавить петрушку и лук. Варить 25–30 минут.

По окончании варки соус заправить солью, лимонной кислотой и процедить, протирая при этом разварившиеся корни и лук.

Процеженный соус нагреть до кипения и заправить сливочным маслом или сливочным маргарином.

Подавать с отварным мясом крупной дичи и куропатки или использовать как полуфабрикат для приготовления некоторых блюд из мяса, птицы и соусов к ним.

Подливка золотистая

Готовится так же, как белый соус. Сливочное масло и мука перемешиваются на огне до появления золотистого оттенка, затем добавляется вода или бульон. Используется для приготовления испанского соуса или других темных соусов.