

Соусы и специи

Автор:

Илья Мельников

Соусы и специи

Илья Валерьевич Мельников

Кулинария

Соусы и приправы придают блюдам сочность и особый, специфический вкус и в этом отношении венчают процесс приготовления закусок, салатов и вторых блюд. Книга знакомит читателя с рецептами разных приправ и соусов, которые несложно приготовить в домашних условиях из самых доступных продуктов.

Илья Мельников

Соусы и специи

Красные мясные соусы

Основой для красных бульонов является бульон.

Приготовление бульона.

Для приготовления бульона взять 3 л воды, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковицу.

Сварить коричневый бульон и процедить.

Красные соусы

Основной красный соус

Продукты: 1 л коричневого бульона, 2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г томатной пасты, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, перец черный душистый, соль.

Для приготовления соуса необходимо жир нагреть в сотейнике, всыпать в него муку и пассеровать ее при умеренном огне до светло – коричневого цвета. Отдельно пассеровать с жиром мелко нарезанный лук, морковь, петрушку и сельдерей. К пассерованным кореньям добавить томатную пасту, предварительно разбавленную бульоном, и все пассеровать еще 10 минут. В мучную пассеровку при непрерывном помешивании влить горячий, процеженный коричневый бульон. Полученную однородную массу варить 25 минут, затем добавить к ней пассерованные коренья и перец и продолжать варить, периодически снимая жир еще 10 минут. Затем соус процедить через сито, разваренные коренья протереть. В соус добавить сахар, соль, довести до кипения, снять с огня и заправить маслом. Основной красный соус используют для приготовления производных соусов с луком, грибами, горчицей, черносливом. Он хорошо сочетается с красным вином, чесноком, черносмородиновым вареньем, помидорами, стручковым сладким перцем и другими продуктами, приправами и специями.

Красный соус простой

Продукты: красный основной соус 1000 г, масло сливочное 80 г, чеснок 1 шт, перец 1 г.

Соус, приготовленный на мясном, костном бульоне, подается только к мясным блюдам. Соус на мясном и овощном отваре подается к овощам, рыбе, мясу. Соус на рыбном бульоне – только к рыбе.

Приготовление соуса.

Горячий основной соус посолить, добавить черный молотый перец, растертый с солью чеснок, нагреть до кипения, процедить через сито. Посуду с соусом поставить на водяную баню, положить в соус сливочное масло и тщательно перемешать. Для улучшения вкуса в соус можно добавить мясной сок в количестве 100 г на 1 л соуса или 25 г концентрированного коричневого бульона, убавив при этом соответствующее количество основного красного соуса. Подавать соус к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам, рагу, азу, мясу тушеному и запеченому.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.com/ru/mel-nikov_il-ya/sousy-i-specii

Текст предоставлен ООО «ИТ»

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: [Купить](#)