

Е. В. Доброва

СОУСЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

Москва, 2017

УДК 641/642
ББК 36.991
Д56

Доброва, Е. В.

Д56 Соусы по-домашнему / Е. В. Доброва. – М. : T8RUGRAM / РИПОЛ классик, 2017. – 256 с.

ISBN 978-5-519-61119-0

С соусом любое блюдо становится вкуснее. Огромное многообразие соусов позволит придать самые разнообразные вкусовые оттенки одному и тому же блюду, поэтому экспериментировать можно каждый день!

Благодаря нашей книге вы узнаете, как изготавливать и хранить соусы, а также найдёте великое множество разнообразных рецептов любых видов сложности и на любой вкус.

Приятного аппетита!

УДК 641/642
ББК 36.991
BIC WBA
BISAC SKB102000

© T8RUGRAM, оформление, 2017
© Доброва Е. В., 2014
© «Абсолют-Юни», 2014
© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2017

ISBN 978-5-519-61119-0

ВВЕДЕНИЕ

Разнообразные соусы сегодня являются незаменимой составляющей высокой кулинарии, сложным компонентом, который повара учатся готовить на протяжении долгих лет, а вовсе не «жижей для подливки мяса», как трактовали этот термин словари XVII века. Однако не везде. Так, Вольтер, подчеркивая примитивность английской кухни, однажды заметил, что у англичан «24 религиозные секты и всего один соус».

Несмотря на то что соус переводится с латинского как «посоленный», в различных кухнях мира можно встретить и горькие, и острые, и даже сладкие соусы. Подают их с самыми разнообразными основными блюдами и десертами, готовят холодным и горячим способом, с добавлением муки, масла, яиц, соли, крахмала, зелени, сливок, уксуса, горчицы, грибов, мяса, соков, овощей, фруктов, морепродуктов, вина, шоколада, приправ, взятых в различных пропорциях.

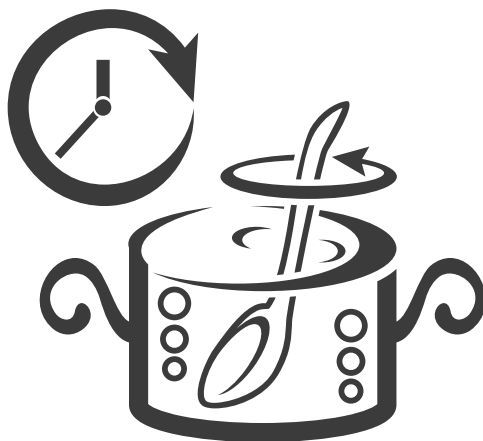
Самих соусов и их классификаций существует невероятное множество. Традиционно соусы подразделяют на классические, или основные, которые происходят из французской кухни и готовятся на жидкой основе с добавлением муки и масла, и их производные с добавлением всевозможных ингредиентов (вкусовых, ароматических и красящих добавок). Отдельную группу составляют сладкие, кисло-молочные, фруктово-ореховые, а также соусы на основе мясного сока или томатной пасты. Соусы различаются по цвету, вкусу, сложности состава и способу приготовления. Названия им чаще всего дают по основному компоненту, входящему в их состав (луковый, хреновый, горчичный, апельсиновый, шоколадный); автору, создавшему рецепт, или просто имени знаменитого человека (бешамель, майонез, кольбер, субиз); по стране, в которой соус был создан (голландский,

лионский, нормандский). Некоторые соусы имеют парадоксальные названия. Например, татарский соус, созданный во Франции, называли так, потому что считали главной пищей татар соленые огурцы, которые входят в его состав. Кстати, большинство соусов, имеющих «географические» названия, вовсе не являются выходцами из тех самых мест или не готовятся из традиционных национальных продуктов. Создатели соуса попросту именно так представляли «исконную» кухню тех национальностей, названия которых присваивали своим творениям. Так, основными ингредиентами русского соуса стали отвар из омаров и икра, женевского — концентрированный рыбный бульон и сухое красное вино, римского — уксус и изюм. Принято считать, что географической или исторической родиной соусов является Франция. Однако с этим утверждением можно и поспорить. Известно, что на Руси издавна готовили взвары, представлявшие собой особые подливы на основе различных продуктов. Искушенным гурманам наверняка известен гарум — знаменитый рыбный соус, дошедший до нас со времен Древнего Рима. Соевый соус, популярный в Китае и Японии и являющийся продуктом брожения смеси соевых бобов и обжаренной пшеницы, применяется уже многие сотни лет. В Индии большой популярностью с незапамятных времен пользуется соус чатни.

Тем не менее все известные в Европе классические соусы были созданы преимущественно во Франции и именно отсюда пришли в мировую кухню. Однако во многих регионах в разное время появились свои особенные соусы, которые принципиально отличаются от традиционных. Так, известны во всем мире закавказские соусы, которые готовят на ореховой и фруктовой основах (сацебели, ткемали, сациви, гранатовый); восточные соусы на кисломолочной основе (мацони, курт, сузьма), разведенной мясным бульоном с зеленью; жгучие мексиканские соусы (сальса, чили, сырный, зеленый).

КОНСЕРВИРОВАНИЕ СОУСОВ





Для того чтобы продлить срок годности и сделать разнообразным меню в тех сезоны, когда свежих овощей и фруктов нет, соусы домашнего приготовления консервируют. Получить не только вкусные, но и полезные заготовки высокого качества помогут простые правила подбора посуды и обработки полуфабрикатов.

ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ

При приготовлении консервов используются стеклянные банки, которые предварительно тщательно моют мыльным раствором, хорошо споласкивают под струей проточной воды и сушат. Для жидких соусов целесообразным будет взять бутылки.

Для укупоривания консервов можно выбирать стеклянные крышки, которые обычно снабжены специальным хомутиком и резиновой прокладкой, что обеспечивает герметичность тары. Однако чаще всего в домашнем консервировании применяют металлические крышки с кольцами-вкладышами

из резины. При этом банки закрывают с помощью специального приспособления — закаточной машинки. Более удобным считается способ укупоривания консервов с использованием металлических крышек с резьбой. Помимо банок и крышек, для приготовления консервов в домашних условиях нужно подобрать большую эмалированную или алюминиевую емкость. Она пригодится при бланшировании плодов с плотной мякотью и толстой кожицей. Кроме того, следует подготовить следующий инвентарь: ножи, ложки, овощерезки, разделочные доски, шумовка, дуршлаг, терки с отверстиями разной величины, сита, блендер, венчик, миксер, мерный стаканчик, весы.

ОБРАБОТКА КОНСЕРВОВ

Домашние консервы лишь в том случае окажутся безопасными для здоровья, если при их приготовлении соблюдаются определенные правила обработки продуктов. Мероприятия по предварительной обработке консервированных соусов заключаются в стерилизации или пастеризации.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ И ПАСТЕРИЗАЦИЯ КОНСЕРВОВ

Стерилизация считается одним из способов термической обработки овощей, позволяющим сохранить содержащиеся в них полезные вещества. При приготовлении домашних консервов банки после стерилизации сразу же плотно закрывают предварительно прокипяченными крышками и закатывают. Такой способ позволяет обеспечить требуемую герметичность тары и создание вакуума внутри нее. Кроме того, пре-

имуществом указанного способа консервирования является возможность сохранения окраски и вкуса продуктов.

В процессе стерилизации овощи, фрукты, емкости и крышки подвергаются воздействию температуры, равной температуре кипения воды. При необходимости повысить ее (например, при обработке зеленого горошка) вместо воды используют слабый солевой раствор.

Для стерилизации применяют специальное устройство либо заменяют его (чаще всего) кастрюлей или ведром. При этом дно емкости выстилают металлической или деревянной решеткой. Это поможет предотвратить повреждение стеклянной тары при кипении воды. Подложка из бумаги или ткани не подходит для этих целей, поскольку способствует снижению температуры нагрева продукта.

Емкость-стерилизатор наполняют водой (или соевым раствором) до уровня, соответствующего «плечикам» банок (не более 2 см от верхней кромки горлышка). Затем банки устанавливают в воду, температура которой может быть от 30° С до 70° С. Причем консервы, имеющие изначально более высокую температуру, загружают в более горячую воду.

После загрузки наполненных банок воду в стерилизаторе, который предварительно накрывают крышкой, доводят до кипения на сильном огне. Затем его уменьшают. Момент закипания воды или солевого раствора считается временем начала стерилизации. Этап кипячения воды именно на сильном огне важен, поскольку в результате этого достигается сокращение продолжительности тепловой обработки продукта и повышение его качества. Нарушение данного правила приведет к перевариванию овощей и фруктов и ухудшению их внешнего вида. Для получения консервов высокого качества нужно строго соблюдать технологию. Оптимальными считаются следующие показатели времени нагревания: для банок объемом 3 л — до 20 минут, для банок объемом 0,5–1 л — до 15 минут.

В процессе собственно стерилизации важно не допускать бурного кипения, а лишь сохранить температуру кипения воды. Для получения высококачественного продукта нужно строго соблюдать требуемое время обработки, которое обусловлено консистенцией и степенью кислотности ингредиентов. Так, жидкие консервы следует стерилизовать не менее 10–15 минут, а густые — не менее 2 часов. Кислые продукты требуют меньше времени для тепловой обработки. Продолжительность стерилизации зависит также и от объема посуды: большие банки необходимо кипятить дольше. Для удобства время начала и завершения стерилизации рекомендуется записывать. После окончания стерилизации емкости аккуратно вынимают и сразу же закатывают. При этом проверяют, насколько герметично закрыты банки, для чего консервы переворачивают вверх дном, накрывают плотной ветошью и дают остыть при комнатной температуре.

Одной из разновидностей стерилизации является обработка наполненных банок паром. Отличие такого метода от традиционного заключается в том, что в емкость-стерилизатор наливают столько воды, чтобы ее уровень был на 2 см выше донной решетки. Образующийся при кипении горячий пар обволакивает емкости с овощами или фруктами, повышая таким образом их температуру и прогревая. Для предотвращения слишком быстрого испарения воды стерилизатор следует накрыть крышкой. Продолжительность такой обработки паром обычно составляет 10–12 минут.

В некоторых случаях при приготовлении домашних консервов стерилизацию заменяют пастеризацией, которая заключается в тепловой обработке продукта при температуре ниже температуры кипения воды. Продолжительность процедуры зависит от температуры жидкости внутри емкости-стерилизатора и составляет при 98° С — 3–5 секунд, от 85° С до 90° С — 30–60 минут, от 63° С до 65° С — 30–40 минут.

После завершения пастеризации банки вынимают, сразу же закатывают, переворачивают вверх дном и оставляют при комнатной температуре до охлаждения.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ БЕЗ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Способ консервирования без дополнительной тепловой обработки применяется в том случае, когда готовятся соусы, имеющие жидкую консистенцию. При этом массу сначала доводят до кипения, а затем раскладывают по предварительно простерилизованным банкам и сразу же закатывают.

Качество консервов в данном случае обусловлено соблюдением правил консервирования. Так, банки и крышки следует предварительно хорошо вымыть и подержать на водяной бане не менее 15 минут. Закладывать в емкости нужно продукт, температура которого составляет не менее 96° С.

ХРАНЕНИЕ СОУСОВ

Для хранения домашних заготовок рекомендуется выбирать темное и прохладное место, удаленное от систем отопления. Однако размещение консервов в ледниках тоже недопустимо, поскольку замораживание приводит к ухудшению вкусовых качеств продуктов. Кроме того, вследствие этого может произойти самопроизвольное раскупоривание банок, вызванное увеличением в результате этого объема содержимого.

Для хранения домашних консервов отводят сухие помещения, поскольку под воздействием влаги нередко происходит ржавление крышек.