

**Приготовление
вкуснейших
соусов, подлив, заправок,
приправок, маринадов,
кляров и панировок**

Лучшие рецепты



РИПОЛ
КЛАССИК

УДК 641/642

ББК 36.98

П75

Составитель А. Г. Красичкова

П75 Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправ, маринадов, кляров и панировок. Лучшие в мире рецепты / [сост. А. Г. Красичкова]. – М. : РИПОЛ классик, 2010. – 256 с.

Эта книга предназначена для тех, кто любит кулинарию. Собранные в ней лучшие рецепты соусов, подлив, заправок, приправ, маринадов, кляра и панировки помогут хозяйкам по-новому приготовить привычные блюда.

УДК 641/642

ББК 36.98

ISBN 978-5-386-02148-1

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2010

Введение

Пища должна быть не только вкусной и полезной, но и разнообразной. Достичь этого порой трудно, так как большинство хозяек используют довольно ограниченный набор продуктов, делая исключение разве что при приготовлении блюд для праздничного стола.

Между тем существует простой способ быстро и без особых затрат изменить вкус привычного кушанья либо приготовить из одного и того же продукта совершенно разные по вкусу, аромату и внешнему виду блюда. Секрет заключается в использовании соусов, подлив, заправок, приправ, маринадов, кляра и панировок. Об этих кулинарных хитростях многие наверняка слышали и даже пробовали применять их на практике, но скорее всего не придавали им особого значения.

В этой книге собраны лучшие рецепты со всего мира: классические французские и итальянские соусы, подливы к мясу и птице, легкие и пикантные заправки для салатов, консервированные приправы для первых и вторых блюд, маринады для шашлыка, блюд на гриле, овощных и грибных консервов, кляр и панировка для мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и даже фруктов. Все перечисленное поможет хозяйкам без труда разнообразить меню своих близких и каждый день радовать их оригинальными и очень вкусными блюдами.

Соусы

Те, кто любят готовить, знают, насколько соус может изменить в лучшую сторону вкус любого блюда, подчеркнуть его аромат и сделать внешний вид более привлекательным. Умение правильно подобрать и приготовить соус по праву можно считать вершиной поварского искусства, и не зря многие классические соусы названы именами впервые создавших их кулинаров.

Соусы бывают разными: горячими и холодными, сладкими и острыми, легкими и жирными. Есть универсальные соусы, подходящие практически ко всем блюдам, а есть такие, что были придуманы только для определенных кушаний.

В качестве основы для соусов используют бульоны (мясной, овощной, реже рыбный), растительное и сливочное масло, молоко, сметану, йогурт. Для придания вкуса и аромата в них добавляют вина, яблочный или винный уксус, томатную пасту, приправы и пряную зелень, грибы, некоторые овощи, фрукты и ягоды.

Для загущения соусов берут пассерованную муку, а для повышения их калорийности — яйца и жиры.

Соусы можно разделить на несколько групп. Прежде всего это основные соусы, которые не только подаются к блюдам, но и используются для приготовления других соусов. Также выделяют соусы для мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, овощей. Отдельные группы составляют молочные и фруктовые соусы.

Основные соусы

Основной белый соус на мясном бульоне

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 50 г сливочного масла, 30 г муки, соль.

Способ приготовления

Разогреть на сковороде 20 г сливочного масла, жарить на нем муку до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить треть указанного количества бульона, тщательно перемешать.

Снова поставить сковороду на огонь, довести полученную смесь до кипения при постоянном помешивании. Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 10–15 минут, периодически перемешивая. В готовый соус добавить соль и оставшееся сливочное масло.

Подавать к блюдам из мяса и птицы либо использовать для приготовления других соусов.

Основной белый соус с кореньями и луком

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 40 г сливочного масла, 30 г рубленых кореньев (петрушка, сельдерей), 20 г рубленого репчатого лука, 20 г муки, 20 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

На сковороде разогреть половину указанного количества сливочного масла, выложить овощи, жарить 2 минуты. Добавить муку, жарить все вместе до золотисто-желтого цвета.

Небольшими порциями при постоянном помешивании добавить бульон, довести смесь до кипения, варить на слабом огне 15 минут.

Снять смесь с огня, процедить, добавить перец, соль, лимонный сок и оставшееся сливочное масло, перемешать.

Подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы либо использовать для приготовления других соусов.

Основной белый соус для рыбы

Ингредиенты

1100 мл крепкого рыбного бульона, 50 г сливочного масла, 50 г муки, соль.

Способ приготовления

Муку пассеровать в сливочном масле до светло-золотистого цвета, влить небольшими порциями бульон, тщательно размешать.

Довести смесь до кипения, готовить на слабом огне 40–50 минут при постоянном помешивании, посолить и процедить.

Использовать в качестве основы для приготовления производных соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Красный основной соус

Ингредиенты

1 л коричневого мясного бульона (из обжаренных костей), 200 г томатного пюре, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 50 г муки, 60 г сливочного масла или маргарина, сахар, соль.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, мелко нарезать. Разогреть на сковороде сливочное масло или маргарин, спассеровать овощи. На другой сковороде жарить без масла муку до золотисто-коричневого цвета.

Сахар выложить на разогретую сковороду, добавить немного воды и нагревать до тех пор, пока не образуется масса темно-коричневого цвета. Долить еще немного горячей воды и нагревать до полного растворения сахара.

Смешать пассерованную муку и 200 мл бульона, в оставшийся бульон положить овощи, добавить томатное пюре и довести до кипения. Соединить с мучной смесью, тщательно перемешать и готовить на слабом огне 50–60 минут, периодически перемешивая.

Затем добавить раствор жженого сахара, посолить, перемешать и процедить. Овощи протереть через сито и смешать с жидкостью.

Подавать соус к блюдам из рубленого мяса, ветчине, сосискам. Можно использовать как основу для приготовления других соусов.

Соус бешамель*Ингредиенты*

500 мл молока, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 1 луковица, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать, отварить в небольшом количестве воды, охладить и протереть через сито.

Муку выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, спассеровать и влить при постоянном помешивании молоко. Довести смесь до кипения, варить на слабом огне до загустения. За несколько минут до окончания варки добавить лук, мускатный орех, перец и соль.

Подавать соус к блюдам из отварного мяса и овощей.

Соус томатный основной

Ингредиенты

1 кг помидоров, 2 лавровых листа, по 2–3 горошины черного и душистого перца, сахар и соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать, припустить в небольшом количестве воды до мягкости, протереть через сито. В полученное пюре добавить пряности, сахар и соль, варить на слабом огне до загустения, процедить.

Подавать соус к блюдам из мяса и рыбы либо использовать при приготовлении других соусов.

Коричневый основной соус

Ингредиенты

500 мл крепкого мясного бульона, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г томатной пасты, 1 луковица, 1 морковь, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Муку пассеровать в сливочном масле до коричневатого цвета, добавить 150 мл бульона

и довести до кипения при постоянном помешивании.

Морковь и лук очистить, вымыть, измельчить, добавить в мучную смесь вместе с оставшимся бульоном, варить при постоянном помешивании 30 минут. Протереть через сито, добавить сметану, томатную пасту, пряности и соль, довести до кипения и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из говядины, телятины, печени, макаронным изделиям.

Грибной соус

Ингредиенты

50 г сухих белых грибов, 30 г муки, 2–3 луковицы, 500 мл грибного бульона, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать на сковороде в 70 г сливочного масла.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить при постоянном помешивании грибной бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 7–10 минут.

Затем добавить грибы и лук, посолить и варить соус до готовности.

Соус томатный на мясном бульоне

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 500 г томатного пюре, 50 г сливочного масла, 30 г муки, 1 лукови-

ца, 1 небольшая морковь, 1 корень петрушки, лимонная кислота, перец, лавровый лист, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать на сливочном масле (30 г) вместе с томатным пюре.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить при постоянном помешивании бульон, затем ввести пассерованные овощи, приправы, сахар, соль и лимонную кислоту.

Нагреть полученную смесь до кипения, варить на слабом огне 15–20 минут.

Подавать к мясным блюдам или использовать как основу для приготовления производных томатных соусов.

Основной сметанный соус

Ингредиенты

1 кг сметаны, 50 г муки, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Муку спассеровать на сливочном масле до светло-желтого цвета.

Сметану довести до кипения на слабом огне, добавить пассерованную муку, перец и соль, тщательно перемешать.

Соус процедить, можно подавать к горячим блюдам из мяса, рыбы и овощей и горячим закускам, а также использовать для приготовления разнообразных производных сметанных соусов.