

**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, приправок, 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 хозяйствам 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, сельдерея), 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. Соеединить 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, пропустить 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.