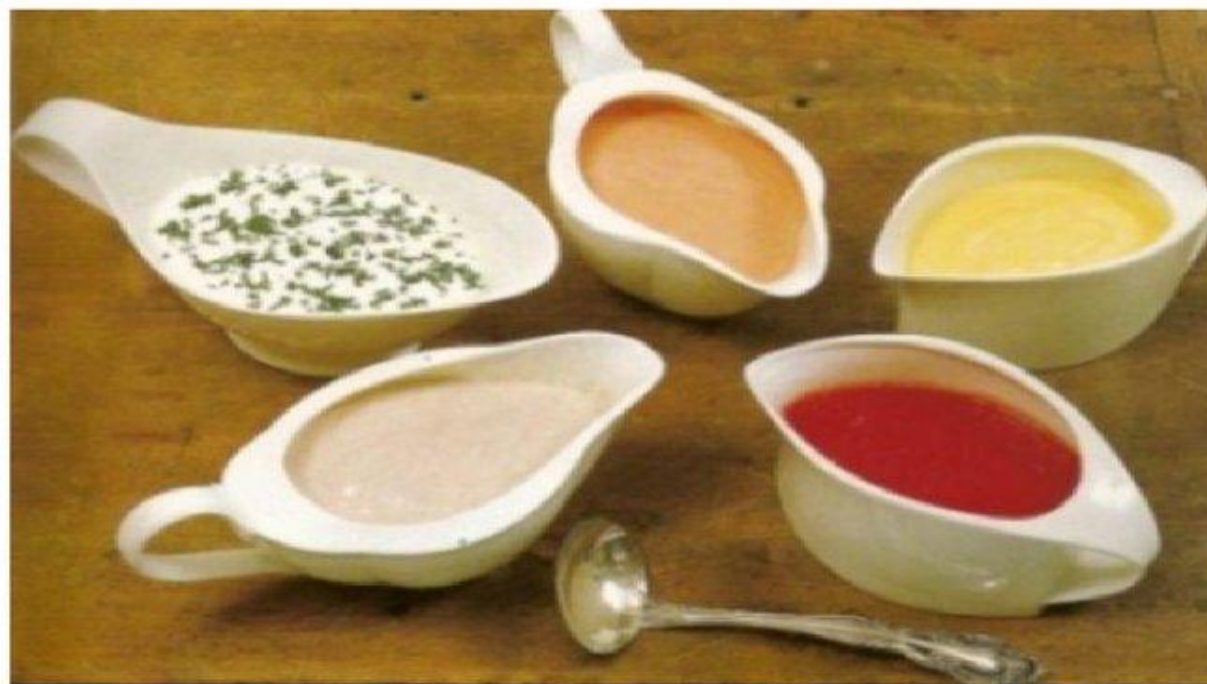


Соусы

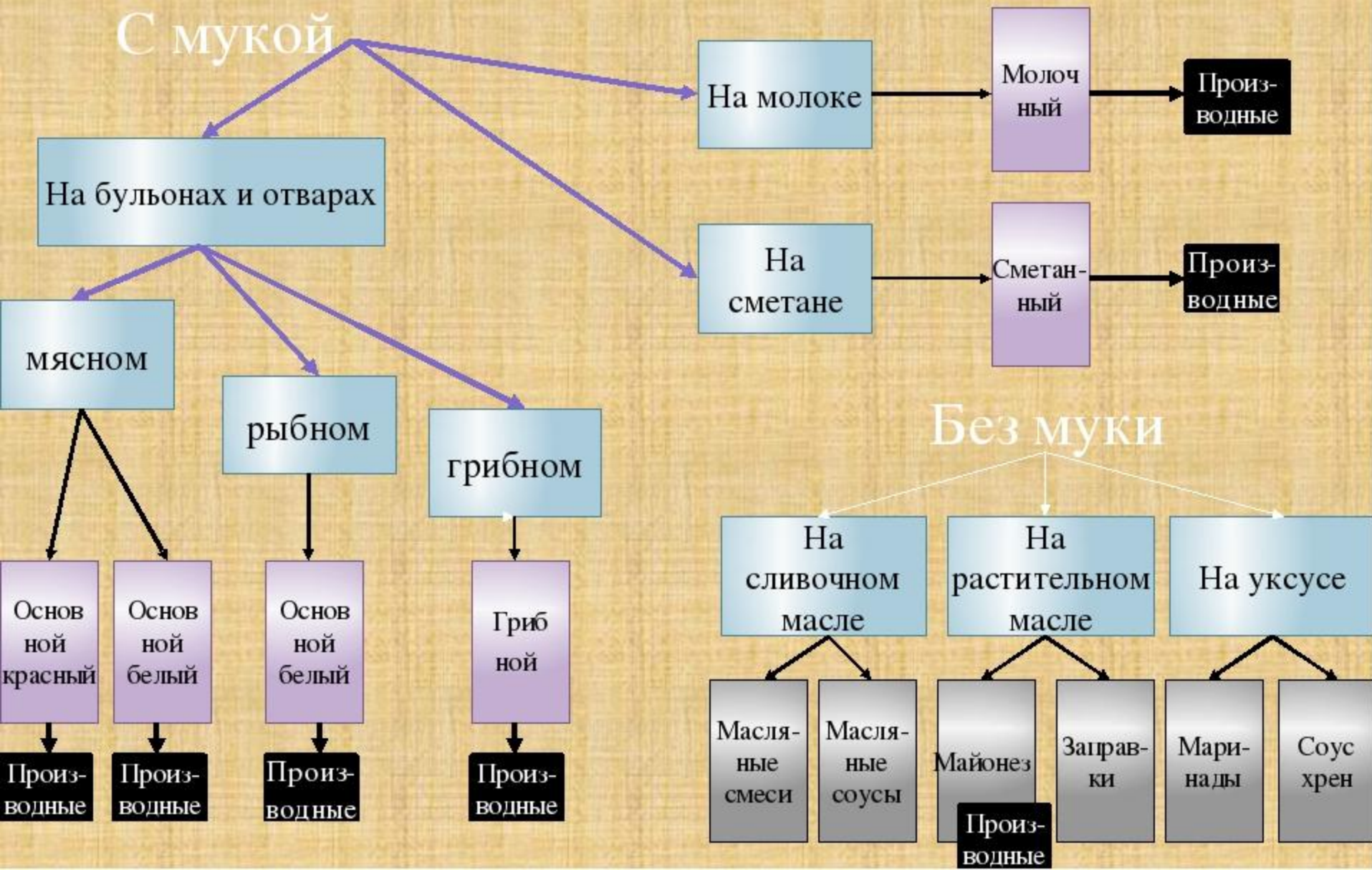


# Классификация соусов

**Соусы с мукой и без муки,  
на бульонах, на молоке и сметане, на сливочном  
масле, на растительном масле, на уксусе.**



# Классификация соусов



# СОУСЫ

## По температуре подачи

горячие

холодные

## По температуре подачи

красные

Белые  
(мясные)

## По жидкой основе

На бульонах

На сметане

На молоке

На растопленном масле

На уксусе

## По консистенции

С загустителями  
(мука, крахмал,  
выпаривание  
основ (бульона,  
сливок), пюре)

Без загустителей

жидкие

Густые

Средней густоты



## **Соус белый основной**

- Для белого соуса приготавливают бульон. Коренья и лук нарезают соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремоватого цвета. Горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном (80 °С), размешивая деревянной веселкой, пока не образуется однородная масса.

# Постный майонез

- Рецепт на основе простых ингредиентов, из которых можно приготовить домашний постный майонез без яиц, молока и прочих продуктов животного происхождения. Получается вкусный соус, подходящий к разным блюдам на ваш выбор.





# Соус из розового перца

- Что можно добавить к прекрасному запеченному мясу? Только вот такой вкуснейший соус на основе сливок с добавлением розового перца и горчицы. Нужную консистенцию сливочному соусу придаст мясной бульон и немного муки.





# Соус с шампанским и красной икрой

- Соус на основе шампанского с добавлением сливок и красной икры подают к рыбе, блюдам из морепродуктов и к рыбным пельменям. Готовится соус очень просто и очень быстро. И есть в приготовлении она тонкость – не доводить сливки до кипения, а лишь слегка их прогреть. Делается это для того, чтобы они не осеклись и не выпали хлопьями в осадок. На вкусе готового соуса это, скорее всего, не отразится, а вот внешне соус потеряет свою привлекательность.



[ppeda.ru](http://ppeda.ru)

*Конец*