

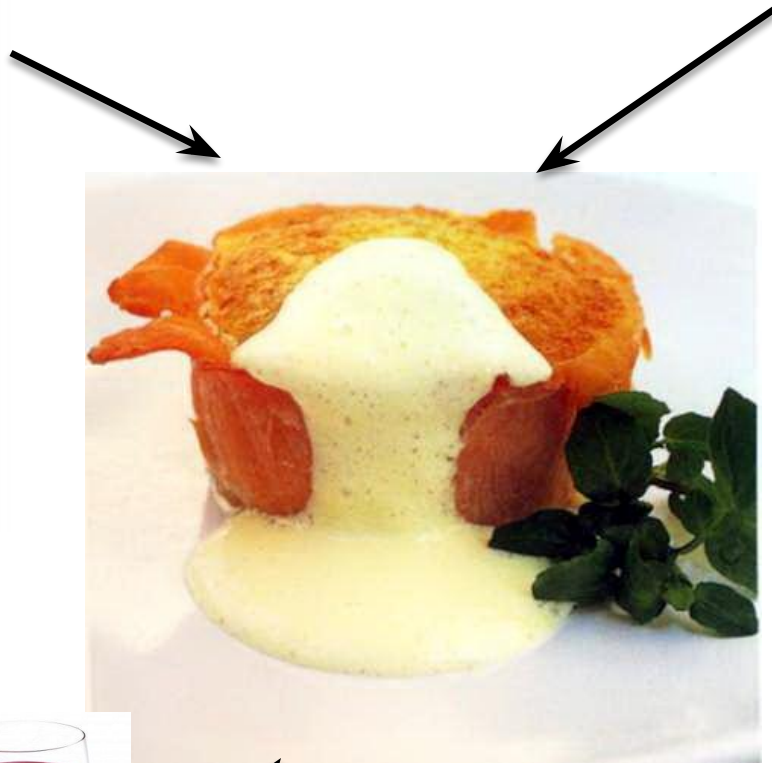
Новые соусы к рыбным блюдам



Законодательница кулинарной моды и родина большинства классических соусов - Франция



Легкие и пенные соусы



Овощные пюре для соусов, натуральные загустители



Для белых соусов
используют протертый
картофель



Для красных
соусов используют
морковное пюре

Подача соуса к блюду



Натуральные красители

Окраска	Краситель
Темнее, чем натуральный соус	<ul style="list-style-type: none">·Карамель·Растворимый кофе·Соевый соус
Светлее, чем натуральный соус	<ul style="list-style-type: none">·Сметана·Сливки
Жёлто-зеленый	<ul style="list-style-type: none">·Кинза растертая с растительным маслом
Жёлтый, Жёлто-красный	<ul style="list-style-type: none">·Куркума·Шафран·Карри
Зеленый	<ul style="list-style-type: none">·Шпинат·Щавель

Масляный соус «Бьор бланк»

Основа: белое вино и уксус

Подача: к отварной рыбе.



Айоли

- Компоненты:

Чеснок.

Желтки.

Лимонный сок.

Оливковое масло.

Соль.

- Подача: к паровой рыбе.



Шантильи

- Готовят с добавлением взбитых сливок.
- Подача: к отварной рыбе



Тартар

Готовят с
добавлением
нашинкованных
консервированных
огурцов, каперсов,
эстрагона, петрушки

Подача: к жареной и
грилированной рыбе.



Соус из мандаринов

- Подача: к рыбным блюдам.
- Для его приготовления измельченные дольки мандаринов соединяют со сливками, желтком, лимонным соком, салатным маслом, карри, толченым миндалем, солью, сахаром.



**Сяке огоньки
лосось под мандариновым соусом**

Соус из винограда и хрена

- Подача: к копченому лососю, морепродуктам и вареной рыбе.



**КЕБАБ ИЗ СЕМГИ И
КРЕВЕТОК**

• В качестве **ОСНОВЫ**
соусов часто
выступают

- **ТВОРОГ**
- **ЙОГУРТ**
- **СЫР**
- **СЛИВКИ.**



МОРСКОЙ ЧЕРТ В ЙОГУРТЕ

- - В качестве соуса к рыбе может быть подана тушеная с чесноком и зеленью **ОВОЩНАЯ СМЕСЬ** из кабачков, баклажанов, лука, сладкого перца и помидоров - «рататуй».



Соус из протертого картофеля

Пюре с растертым с солью чесноком и заправленным оливковым маслом подают к отварной треске.



КСМ-ХВ

Форель с кремом из зеленого горошка



Филе трески с шафраном и соусом из прованских трав

шафран
базилик
тимьян
розмарин
лимон
соль
перец



Плато из рыбы и морепродуктов с соусом из яблока

- филе лосося,
филе морского волка на коже,
филе дорады на коже,
филе морского языка без кожи,
морские гребешки без икры,
желтые яблоки
сливочное масло
оливковое масло
веточки розмарина
крупная морская соль
соль, перец,
сахар
петрушка.



Сёмга под соусом из шпината



Клецки из мяса щуки с соусом из полевого салата



Форель под соусом из черной смородины



Спасибо за внимание!