

Красивый соус и его производные



Основной красный соус

- Красную мучную пассеровку охлаждают до 50—60 °С, разводят небольшим количеством бульона, охлажденным до температуры 40-50 С, тщательно размешивают до однородной массы, вводят остальной бульон, добавляют пассерованные овощи с томатом и варят при слабом кипении 45—60 мин до полного размягчения овощей. Готовый соус протирают через сито, добавляют соль, сахар, специи, еще раз проваривают 10—15 мин, заправляют маслом или маргарином. Подают соус к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам. Для улучшения вкуса соуса в него можно добавить соус «Южный», фюме, бульонные кубики. Основной красный соус служит также для приготовления производных соусов. Хранят не более 4 часов при температуре не выше 80`С. Во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания соусы хранят на водяной бане (мармите).





Соус кисло-сладкий

- Изюм и чернослив перебирают, моют. Чернослив отваривают в небольшом количестве воды и освобождают от косточек. Грецкие орехи освобождают от скорлупы и оболочки, нарезают на мелкие кусочки. Подготовленный чернослив, изюм, орехи кладут в отвар от чернослива, добавляют перец душистый горошком и тушат 7-10 мин, затем все соединяют с красным соусом, доводят до кипения, вводят подготовленные вино и уксус. Подают к блюдам из отварного, тушеного мяса и птицы. Хранят не более 4 часов при температуре не выше 80`С. Во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания соусы хранят на водяной бане (мармите).

Соус с эстрагоном и ви

- У эстрагона отделяют стебли от листьев. Стебли нарезают на кусочки, соединяют с основным красным соусом, добавляют фюме и проваривают 25-30 мин, после чего процеживают. Листики эстрагона заливают сухим белым вином, доводят до кипения и вводят в процеженный соус. Подают к жареному мясу, натуральным котлетам из телятины, свинины, баранины, к жареным курам и цыплятам. Хранят не более 4 часов при температуре не выше 80`С. Во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания соусы хранят на водяной бане (мармите).



Соус красный с вином (соус мадера)

- В готовый основной красный соус вводят прокипяченное вино (мадера, портвейн). Размешивают и заправляют сливочным маслом (маргарином). Соус подают к жареному филе, лангету, ветчине, отварному языку. Хранят не более 4 часов при температуре не выше 80°С. Во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания соусы хранят на водяной бане (мармите).



Красный соус с кореньями (для тушеного мяса)

- Корнеплоды и лук нарезают дольками (к тушеному мясу) или тонкой соломкой (к тефтелям), пассеруют, соединят с основным красным соусом, добавляют душистый перец горошком, лавровый лист, вино (мადеру) и кипятят 10-15 мин. В конце варки можно положить стручки фасоли, гороха, нарезанные на кусочки. Хранят не более 4 часов при температуре не выше 80`С. Во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания соусы хранят на водяной бане (мармите).





Соус луковый (мирон)

- Мелко нарезанный лук слегка пассеруют, добавляют уксус, перец горошком, лавровый лист и прогревают 5-7 мин. Затем соединяют с основным красным соусом и варят 10-15 мин. Подают соус к тушеному мясу, биточкам, жареной и отварной свинине; используют также для запекания мясных блюд. Хранят не более 4 часов при температуре не выше 80`С. Во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания соусы хранят на водяной бане (мармите).

Соус красный с луком и грибами (ОХОТНИЧИЙ)

- Лук мелко шинкуют, пассеруют 10-15 мин на масле или маргарине, добавляют нарезанные соломкой вареные грибы и пассеруют все вместе 3-5 мин. Затем лук и грибы соединяют с красным соусом, добавляют перец горошком, лавровый лист, варят 10-15 мин. В конце варки в соус добавляют подготовленное белое сухое вино, нарезанную зелень эстрагона, петрушки. Подают соус к жареной дичи, натуральным жареным котлетам и другим блюдам из жареного мяса. Хранят не более 4 часов при температуре не выше 80`С. Во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания соусы хранят на водяной бане (мармите).





Соус луковый с корнишонами (пикантный)

- В измельченный пассерованный лук вводят уксус, перец (горошком), лавровый лист, кипятят 5 мин, соединяют с красным соусом, варят 10 мин и заправляют соусом «Южный», рублеными корнишонами и маслом. Подают соус к лангету, филе, котлетам, жареной свинине, баранине. Хранят не более 4 часов при температуре не выше 80°С. Во избежание охлаждения, подгорания и чрезмерного усыхания соусы хранят на водяной бане (мармите).