

Оригинальные соусы

Соусы в современной ресторанной кухне стали неотъемлемой частью не только вторых горячих блюд, но и холодных закусок и десертов.

Соусы могут использоваться и как составляющий элемент при приготовлении блюда, и для его оформления. Причем применение сразу нескольких соусов (обычно двух) при подаче одного блюда позволяет получить вкусовой и цветовой контрасты.



Историю соусов можно сравнить с историей моды, поскольку те или иные ингредиенты, рецепты то завоевывают всеобщее признание, то утрачивают популярность, то провозглашаются вершиной кулинарного искусства, то вновь отбрасываются, уступая дорогу новой сенсации. Среди модных на сегодняшний день направлений в кулинарии соусов следует отметить *использование лёгких и пенных соусов*



Лёгкие и пенные соусы

Смесь растительного масла, вина или лимонного сока с добавлением небольшого количества сливок. Для придания пенной структуры в конце приготовления добавляется взбитое яйцо. Такие соусы готовятся быстро — за 4-5 минут.



"Быстрые" соусы стали неотъемлемой частью ресторанной кулинарии. Для повышения пищевой ценности и снижения калорийности нередко используют *основу из растительных продуктов*, в частности, из овощей, ягод, фруктов, бобовых. Применение овощных пюре в качестве загустителей является очень актуальным в современной кулинарии. Так, для белых соусов берут протертый картофель, а для красных — морковное пюре.



"Быстрые" соусы (приготовленные с использованием мясного сочка)

Такое название соусов, выделенных в отдельную группу, условно. "Быстрыми" можно назвать многие современные соусы, в том числе представленные выше. Здесь же речь пойдет о соусах, приготовленных на основе приема деглясирования (деглясе). Он заключается в том, что со сковороды, в которой жарилось мясо или птица, сливают жир и заливают бульон, базовый соус, пиво или вино и кипятят.



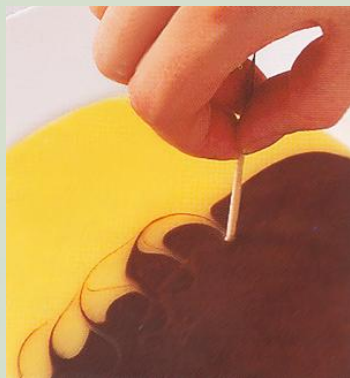
Экстрактивные вещества, находящиеся в густом, концентрированном осадке, получаемом при жарке мяса, птицы, растворяются в жидкости. Иногда для получения соуса с выраженным мясным вкусом достаточно даже добавления воды. Белое вино, используемое вместо воды, придаст соусу приятный вкус, а телячий бульон — насыщенную консистенцию. Красное вино благодаря своему вкусу и цвету особенно хорошо подойдет для соуса, предназначенного для темного мяса. Крепленые вина (марсала, мадера, портвейн) придадут соусу насыщенный вкус со сладковатым оттенком. Такие соусы хорошо сочетаются со вкусом свинины. Для смягчения вкуса и в качестве загустителя в эти соусы можно добавить уваренные жирные сливки.



Модный в настоящее время способ приготовления и подачи блюда *фьюжен* предполагает добавление, например, к блюдам русской кухни европейских соусов или наоборот. Так, к эскалопу из фуагра предлагается соус из кваса и вишневого морса. Также модным считается использование на одной тарелке различных, в том числе *контрастных по вкусу и цвету, соусов* (например, острый и пряный с кисло-сладким).



Дизайн блюда во многом определяется оригинальностью расположения соуса на тарелке. Кроме того, соус может быть подан в рюмочках, горшочках из теста, овощей, находиться в "рамках", например, нарисованного из шоколада рисунка. Если на тарелке два соуса, то несколькими легкими движениями зубочисткой их можно чуть-чуть смешать, сделать "перья". Оригинально смотрятся "перья" при подаче контрастных по цвету соусов. Для создания интересных цветовых решений блюда нередко приходится делать коррекцию цветовых оттенков с помощью натуральных красителей.



Наряду с известными классическими соусами в современной ресторанной кухне нередко встречаются соусы, которые стали таковыми благодаря оригинальному использованию отдельных видов кулинарной продукции.



Так, в качестве соуса может быть подана тушенная с чесноком и зеленью овощная смесь из кабачков, баклажанов, лука, сладкого перца и помидоров — рататуй, например, к пельменям





Модный в европейских ресторанах суп капучино (пюреобразный суп с молочной пеной) не так давно превратился в не менее модный *соус капучино*. А холодный протертый суп гаспачо — в холодный соус.

Просто и оригинально готовится соус из протертого картофеля, фактически картофельное пюре. Протертый картофель смешивают с перетертым с солью чесноком, заправляют оливковым маслом. Чтобы масса не была густой, ее разводят небольшим количеством лимонного сока и воды (бульона). Такой соус можно подать к отварной треске.





Необычен и *соус из тунца*, который подают к припущенной куриной грудке. Для его приготовления следует измельчить консервированного тунца в масле, добавить оливковое масло, немного молока, лимонного сока, соль, каперсы и перемешать до однородной массы.

Соус из тунца





Валентиновский соус является своего рода кулинарным курьезом. Он предназначен для мяса, поджаренного на гриле, но соусом становится лишь после "сборки" и подачи всего блюда. Сначала это смесь из мелко нарезанных овощей (очищенных помидоров, петрушки, лука-шалота), политая мясным соком без жира, лимонным соком и посыпанная кубиками масла и молотым перцем. Эту смесь растирают на подогретой тарелке и на нее кладут только что поджаренное мясо-гриль. При этом масло тает, мясной сок перемешивается с остальными ингредиентами. Получается ароматный соус с мягким сливочным привкусом.

Соусы для паст

Если говорить о сочетаемости пасты и соусов, то, как правило, яичная паста наилучшим образом подходит к сливочным и масляным соусам.



Натуральная паста лучше сочетается с соусами на основе томатов и оливкового масла. Хотя строгих правил здесь нет, считается, что, например, с длинной пастой лучше гармонируют не слишком жидкие или густые соусы. Хорошо подходят к длинной пасте соусы с оливковым или сливочным маслом, сливками, яйцами, натертым сыром и мелко рубленной зеленью. При этом все ингредиенты (овощи, мясо, рыба и пр.), добавляемые в соус для длинной пасты, должны быть мелко порублены.



Короткая паста сочетается практически с любым типом соуса и более крупно нарезанными овощами, мясом или рыбой.

Соус ПЕСТО



Состав: 125 г базилика, 60 г "Пармезана", 2 столовые ложки кедровых или грецких орехов, 60 мл оливкового масла, чеснок.

Растереть в однородную массу орешки и чеснок, а затем там же размять и перемешать свежие листья базилика. Поочередно добавлять тертый сыр и вливать масло, тщательно перемешивая соус.



Нередко соусы готовятся в ступке, как, например, классический итальянский соус песто. При приготовлении таких соусов рекомендуется вначале измельчать самые твердые компоненты, а затем присоединять к ним более мягкие продукты и жидкости.

Классический соус "Болоньезе".



Состав: 100 г лука, 100 г моркови, 100 г сельдерея, 750 г мясного фарша, 60 мл красного вина, 800 г помидоров в собственном соку, соль, перец, мускатный орех, 60 мл сливок.

Обжарить лук, морковь и сельдерей, добавить мясной фарш и тоже обжарить. Влить красное вино и довести до кипения. Добавить помидоры с соком, соль, перец, мускатный орех и тушить 1 час. Затем ввести сливки и прогреть.



Классический соус "Болоньезе".



Этот соус является одним из немногих, который имеет в Италии официальный стандартный вариант, однако у всех поваров есть свои секреты его приготовления. Так, вместе с мясом можно обжарить небольшое количество пармской ветчины или куриной печени, добавить вместо томатов немного тертой лимонной цедры или белых грибов, а также заправить в конце приготовления зеленью петрушки или майорана.

Соус из цуккини и ветчины



Состав: 4 небольших помидора, 160 г нежирной ветчины, 1 сладкий перец, 2 зубчика чеснока, 400 г цуккини, 2 небольшие луковицы, 4 столовые ложки оливкового масла, 8 столовых ложек овощного отвара.



На разогретой с маслом сковороде обжарить 2 минуты очищенные от кожицы и семян и нарезанные помидоры, нарезанные кубиками ветчину, сладкий перец, нарезанные тонкими ломтиками цуккини, измельченные чеснок и лук. Затем добавить овощной отвар и потушить 5 минут.

Соус из голубого сыра и грецких орехов



Состав: 225 мл сливок, 175 мл куриного бульона, 125 г голубого сыра, перец, грецкие орехи.

В кипящую смесь сливок и куриного бульона добавить голубой сыр и варить, пока он не расплавится. Заправить перцем, измельченными и обжаренными грецкими орехами.



Соус из лимонной мяты с креветками



*Состав: 500 г отварных
креветок или крабов, 12
веточек лимонной мяты,
300 г сливочного масла, 8
столовых ложек сметаны, 2
столовые ложки лимонного
сока, соль, перец.*



*Очищенных креветок (крабов)
порубить и прогреть со
сливочным маслом и
измельченной зеленью мяты,
добавить сметану. Заправить
солью, перцем, лимонным
соком.*

Соус из копченого лосося и сливок



Состав: 150 г моркови, 75 мл вермута или сухого белого вина, 225 мл сливок, соль, перец, 225 г копченого лосося, 1 столовая ложка укропа.

Припустить натертую морковь, добавить вино и прокипятить 5 минут. Затем добавить сливки, соль, перец и прокипятить еще 1 минуту. В готовый соус добавить ломтики копченого лосося и нарубленный укроп.



Летний томатный соус с "Моццареллой".



*Состав: 600 г томатов, 225 г
"Моццареллы", 60 г
базилика, 30мл оливкового
масла, 30мл красного
винного соуса, соль, перец.*



*Смешать ломтики спелых
томатов, сыра
"Моццарелла", листья
свежего базилика,
оливковое масло, красный
винный соус, соль, перец.*

Орехово-сливочный соус



Состав: 125 мл жирных сливок, 50 г сливочного масла, 15 очищенных грецких орехов, соль, перец, мускатный орех.

Масло, нарезанное небольшими кусочками, в несколько приемов ввести в прогретые сливки при постоянном помешивании. Добавить нарубленные грецкие орехи, соль, перец, мускатный орех.



Классический соус "Альфредо".



Состав: 450 мл сливок, 60 г "Пармезана", 30 г сливочного масла, соль, перец.

В кипящие сливки добавить "Пармезан", сливочное масло, соль, перец.



Соус из петрушки



Состав: 2 зубчика чеснока, 40 листиков петрушки, 300 г сметаны, 2 шт. лука-шалота, 2 столовые ложки сливочного масла, 500 мл белого сухого вина, 500 мл овощного отвара, 400 мл жирных сливок, соль, перец.



Чеснок, зелень петрушки растереть в блендере со сметаной. Шалот нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле, залить вином и довести до кипения, подлить отвар, сливки и уварить на одну треть, посолить, поперчить. В луково-сливочную смесь добавить 6 столовых ложек крема из петрушки, сметаны, чеснока и измельчить в блендере.

Оливково-чесночный соус



Состав: крупный зубчик чеснока, 60 мл оливкового масла, 30 г "Пармезана", 2 столовые ложки измельченной петрушки, соль, перец.



Измельченный чеснок обжарить до золотистого цвета на оливковом масле, снять с огня, добавить "Пармезан", соль, перец, петрушку. Можно также дополнить соус кедровыми орешками.

Использованная литература

1. *Долгополова С.В.* Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова — М.: ЗАО Издательский дом "Ресторанные ведомости", 2005.
2. <http://www.future-food.ru> – пенные соусы
3. <http://u-samovara.ru> – декоративное использование соусов
4. <http://www.food.com/slideshow> - соус Альфредо
5. <http://www.woman.ru/WomanTV> - соус из цукини и ветчины
6. <http://www.kulinarprofi.ru/sous-pesto-klassicheskij> - соус Песто