



Роман Бутылка

СОУСЫ

которые превращают
блюда в шедевры

**более 500 рецептов для инстинных гурманов
от домашних блюд до ресторанной кухни**

Роман Бутылка

**Соусы, которые превращают обычное
блюдо в шедевр: от домашних блюд до
ресторанной кухни. Более 500 рецептов
для истинных гурманов**

Введение

Мои сыновья говорят, что у нас идеальная семья. Папа – зарабатывает, а мама – красивая.

Я же считаю, что наша семья идеальная, потому что каждый занимается тем, что ему нравится. Я, например, очень люблю готовить. Поэтому связал свою жизнь с высокой кухней и женщиной, которая бежит от плиты как дикий зверь от факела. Зато она прекрасная мать и любит мыть посуду. Лайфхак.

Я считаю, что приготовление пищи – это искусство и магия, доступная каждому. Нужно лишь знать рецепты секретных ингредиентов, которые из самого простого блюда сделают настоящий шедевр. И этот секретный ингредиент – правильно подобранный соус.

Было время, когда походы в дорогие рестораны были мне недоступны – слишком много денег мне пришлось бы отдавать за картофельный гратен, который я легко мог приготовить дома, зная все тот же секретный ингредиент. Сейчас я хожу в свой собственный ресторан на работу, но по-прежнему уверен, что любой человек может готовить дома как в ресторане, если будет уметь пользоваться волшебной силой соуса.

В этой книге я расскажу, как сливочный соус к картофелю положил начало моей любви к кулинарии и профессиональной реализации и почему для меня теперь не существует людей, которые не умеют вкусно готовить – есть лишь те, кто не знает о простой магии. Соусов, конечно же.

Я раскрою большинство своих секретов в этой книге, и вы сможете начать готовить вкуснейшие блюда уже сегодня.

Но прежде, давайте договоримся о нескольких вещах:

– приготовление соусов это не про долгое стояние у плиты. Это про знание, как подчеркнуть и улучшить то или иное блюдо. Да и большинство соусов готовятся очень быстро и их еще и можно хранить

в холодильнике до нескольких недель.

– если вы согласны с первым пунктом, то со вторым точно не должно быть проблем. В приготовлении соусов важна технология, приправленная щепоткой любви. Потому что готовить для себя и близких – это искусство, наука, хобби и необходимость, которые требуют времени и внимания. И служат знаком любви к себе и своей семье.

А теперь, если вы дочитали до этого места и у нас не осталось недопонимания, то смотрите, чем мы тут будем заниматься и кто я такой.

Меня зовут Роман Бутылка. Или Рома, если для своих. Много лет назад будучи мальчишкой я устроился на подработку в ресторан. Натирал приборы и бокалы, выносил мусор, мыл посуду и овощи. А иногда меня ставили на фритюр. Разнорабочий, одним словом.

Однажды на обед нам дали блюдо из запеченного картофеля. Чтобы вы понимали – я терпеть не мог картошку. Я рос в семье военного, и мы неделю ели суп с картофелем, сваренным в понедельник. На гарнир тоже картошка: варенная, тушенная, жаренная или пюре.

Но блюдо, которое я попробовал в тот день, вскружило мне голову – ничего вкуснее я не ел.

И тогда я понял, что весь секрет кулинарного искусства в правильно подобранном соусе.

Я узнал рецепт того самого соуса, взял необходимые ингредиенты и пошел домой. Под присмотром мамы я запек картофель в духовке и приготовил тот самый соус.

И испытал чувство гордости, когда моя семья с удовольствием поела такое обычное и уже изрядно поднадоевшее блюдо.

С тех пор я достаточно преисполнился в искусстве приготовления соусов в домашних условиях, окончил кулинарный техникум, поработал в десятке заведений и совсем недавно открыл свой собственный ресторан.

Если и вы хотите научиться самостоятельно готовить соусы, которые улучшат любое ваше блюдо, то эта книга специально для вас. Я постараюсь максимально просто рассказать о технологии приготовления, научу подбирать соусы к конкретным блюдам и дам рецепты практически всех популярных соусов мира. А бонусом поделюсь рецептами соусов, которые подают в ресторанах высокой кухни, где мне доводилось проходить стажировку.

Что вас ждет в этой книге?

Глава 1. Почему соусы лучше делать дома, а не покупать в магазине?

У соусов, приготовленных дома, есть ряд преимуществ перед магазинными. Многие из них не очевидны, но в этой главе я расскажу о них.

Глава 2. Ответы на частые вопросы

В этой главе я расскажу какой инвентарь вам понадобится для приготовления вкуснейших соусов, поделюсь своими лайфхаками, расскажу какие ошибки совершают хозяйки на кухне при приготовлении соусов и как их избежать. Также разберем как исправить соус, если что-то пошло не так. Вы узнаете, как изобрести свой собственный фирменный соус и удостоверитесь, что готовить как в ресторане можно и дома.

Глава 3. Классификация соусов

Я добавил эту главу, чтобы вам было проще искать нужный соус. В большинстве сборников рецептов соусы подаются без какой-либо внятной классификации и от того пользоваться книгой становится затруднительно. Например, перечислены рецепты французской кухни, но не понятно какой подойдет к салату, а какой к мясу. Надо каждый

рецепт прочитать и надеяться, что к нему будет пояснение. Я решил сэкономить время хозяйкам. В этой главе я даю классификацию, по которой я составил эту книгу. Если вы ищите соус к конкретному блюду – вы легко можете найти его в соответствующей главе. Если ищите рецепт на основе определенного ингредиента – вам нужно перейти к главе, посвященной этому ингредиенту. Если хотите побаловать себя соусами национальных кухонь – вам также будет легко их найти. К тому же к каждому соусу есть пояснения с чем его лучше подавать.

Глава 4. Соусы для мясных блюд

Многие хозяйки добавляют соусы к блюдам наугад. В этой главе я расскажу, как правильно подбирать соусы к мясным блюдам, в чем их особенности. Поделюсь рецептами как классических соусов, так и оригинальных. Они добавят глубины вкусу и аромату, а также сделают блюда более сочными и привлекательными для глаз.

Глава 5. Соусы для стейка

Соусы для стейка должны иметь богатый и насыщенный вкус, который дополнит и подчеркнет вкус мяса, а не перебьет его. Именно такими рецептами я поделюсь в этой главе, расскажу особенности соусов для стейка и технологию приготовления. Уметь приготовить в домашних условиях умопомрачительный стейк – это бесценно.

Глава 6. Соусы для птицы

К нежному мясу птицы нужен особый подход. Чаще всего оно не обладает собственным ярким вкусом, но это, скорее, его достоинство, чем недостаток. Зато с помощью соусов ему можно придать практически любой вкусовой оттенок. В этой главе я поделюсь лучшими рецептами соусов, которые сделают птицу королевой вашего стола.

Глава 7. Соусы для рыбы

Рыбные блюда могут быть вкусными сами по себе. Но правильный соус усилит естественный вкус рыбного блюда, сбалансирует его и добавит штрих утонченности. В этой главе я расскажу, как о классических рецептах соусов, так о соусах для гурманов.

Глава 8. Соусы для морепродуктов

В России пока только развивается культура приготовления блюд из морепродуктов в домашних условиях. Поэтому часто хозяйки не знают, какой соус подойдет к креветкам, мидиям, кальмару или осьминогу. Я поделюсь рецептами соусов, которые не перебивают оригинальный вкус морепродуктов, а лишь усилят его и добавят изысканные нотки.

Глава 9. Соусы для пасты

Истинные ценители итальянской пасты знают, как важен соус. Он придает блюду текстуру, вкус и аромат. Убери соус – и перед нами обычные вареные макароны. В этой главе мы разберем самые вкусные и популярные рецепты для пасты, которые вы легко сможете приготовить дома. Порадуйте себя и близких настоящим итальянским ужином, и они точно скажут вам спасибо.

Глава 10. Соусы для бургеров

А вы знаете почему за бургерами в “Макдаке” всегда была очередь, а во “Вкусноточка” нет? Все дело в соусе, рецепт которого новому владельцу сети не передали. В этой главе я расскажу секреты приготовления соусов к идеальным бургерам, перед которыми не устоит ни один гость. И это далеко не майонез с кетчупом и горчицей. Но приготовить дома не составит никакого труда.

Глава 11. Соусы для блюд из лаваша

Блюда на основе лаваша и питы, такие как шаурма, донер, лепешки и другие очень популярны в различных кухнях мира. Одним из главных компонентов этих блюд является соус, который добавляет им дополнительный вкус и аромат. Теперь вы сможете готовить такие блюда дома прямо как в кафешках уличной еды.

Глава 12. Соусы для салатов

Салаты – это здоровый и вкусный способ добавить больше овощей в ваш рацион, но давайте признаемся, иногда они могут быть немного скучными. Вот где на помощь приходят соусы для салатов! Хороший соус может превратить ваш салат из простого в гурманский, а главное, они обычно легко готовятся дома. В этой главе вы узнаете рецепты лучших соусов для салатов и технологией их приготовления.

Глава 13. Соусы для овощных блюд

Соусы для овощных блюд имеют несколько особенностей. Во-первых, овощи по своей природе уже являются довольно легким и нежным ингредиентом, поэтому соус должен не перекрыть вкус овощей, а дополнить его и придать блюду новые оттенки вкуса. Во-вторых, соус должен иметь легкую текстуру, чтобы не перегрузить блюдо и сохранить его легкость. Рецепты именно таких соусов вы получите в этой главе. Практически все их них – частые гости в ресторанах высокой кухни.

Глава 14. Соусы для пиццы

Соус для пиццы – это важный компонент блюда, который придает ему вкус и аромат. В этой главе разберем особенности соусов для этого типа блюда, а также рецепты, которые я собрал из лучших пиццерий мира, в которых мне довелось побывать.

Глава 15. Соусы для закусок

Это множество вариантов, которые могут обогатить вкус блюд, сделать их более сочными и интересными. Острые, кислые, сладкие, насыщенные и легкие соусы – все в этой главе.

Глава 16. Соусы для супов

Соусы для супов бывают более жидкими и лёгкими, чем соусы для основных блюд. Они служат для улучшения вкуса и аромата супа, а также для тонкой коррекции его консистенции и внешнего вида. Я расскажу как классические, так и оригинальные рецепты соусов.

После этой главы будет просто невозможно приготовить невкусный суп.

Глава 17. Сладкие соусы

Эти соусы используют как в качестве добавки к десертам, так и для основных блюд. Тонкости их приготовления в этой главе.

Главы 17-41 Рецепты соусов на основе разных ингредиентов

Тут вы получите подборку оригинальных и классических соусов на основе таких привычных ингредиентов как томат, сливки, кокосовое молоко, масло, различных овощей, зелени, имбиря, лимона, меда, горчицы, мяса, бульона и других привычных ингредиентов. Также здесь вы найдете и непривычные, но очень вкусные соусы на основе крепкого алкоголя, чая, пива, анчоусов итд. К каждому рецепту есть пояснение с каким блюдом его лучше подавать.

Главы 42- 54 Соусы национальных кухонь мира

Тут вы найдете рецепты популярных и оригинальных соусов итальянской, французской, китайской, русской, мексиканской, английской, японской, болгарской, испанской, греческой, тайской и грузинкой кухонь.

Глава 55. Изысканные соусы высокой кухни

Это бонусная глава. Здесь я собрал соусы, которые подают в ресторанах, удостоенных звездами Мишлен. Я часто посещаю такие заведения для обмена опытом, да и многие из рецептов можно найти на официальных сайтах ресторанов. Но я собрал здесь то, что разбило палатку в моем сердце навсегда.

Поехали! Жду вас в следующей главе.

Глава 1. Почему лучше соусы готовить самостоятельно, а не покупать в магазине?

Я поклонник всего натурального. Если дом, то деревянный. Если алкоголь, то сваренный лично мной. Если женщина, то жена. Если соусы, то домашние. И на то есть 5 причин:

1. Свежие ингредиенты:

Когда мы готовим соусы дома, то точно знаем, что будет находиться в его составе. И можем быть уверены, что для его приготовления использовались свежие ингредиенты. А вот соусы из магазина – кот в мешке. Мало того, что они содержат консерванты и добавки, которые могут снизить качество продукта и его питательную ценность, так мы и не можем с уверенностью сказать, что в соусе отсутствуют секретные ингредиенты, наличие которых рецептом не предусмотрено.

2. Более здоровое питание:

Когда готовите соусы самостоятельно, вы можете контролировать количество соли, сахара и жиров, которые вы добавляете. Многие магазинные соусы содержат высокий уровень этих ингредиентов, что может быть небезопасно для здоровья и фигуры.

3. Экономия:

Приготовление соусов самостоятельно может быть более экономичным в долгосрочной перспективе, ведь вы можете использовать ингредиенты, которые у вас уже есть дома вместо того, чтобы покупать готовые соусы.

4. Гибкий вкус:

Приготовление соусов самостоятельно дает возможность контролировать вкус и текстуру соуса. Вы можете добавлять и удалять ингредиенты, чтобы достичь желаемого вкуса и консистенции.

5. Соус идеально подходит к блюду:

Чтобы приготовить соус обычно нужно 5-10 минут. Вы можете всегда готовить достаточное количество свежего соуса к блюдам. В случае с покупными в холодильнике будет копиться баночки-скляночки, так как соусы обычно продаются от 100 грамм.

Глава 2. Ответы на частые вопросы

Какой инвентарь вам понадобится для приготовления соусов?

Для приготовления соусов вам может понадобиться следующий инвентарь:

Кастрюля: для приготовления большинства соусов потребуются кастрюля соответствующего размера. Она должна быть достаточно большой, чтобы поместить все ингредиенты, но не настолько большой, чтобы затраты на нагревание были излишними.

Сковорода: некоторые соусы, такие как соус Болоньезе, могут требовать обжаривания мяса или овощей. Для этого нужна сковорода.

Миксер: для приготовления более гладких соусов, таких как песто или соус айоли, может понадобиться миксер.

Ложки: для перемешивания и смешивания соусов во время приготовления, а также для нарезки и измерения ингредиентов

Чеснокодавка: если в соусе присутствует чеснок, то для того, чтобы его измельчить, может понадобиться чеснокодавка

Сито: если в соусе есть крупные кусочки овощей или других ингредиентов, сито поможет удалить их и получить более гладкий соус.

Блендер: для измельчения больших кусков овощей или фруктов в соусе может понадобиться блендер.

Венчик: для взбивания соусов, таких как соус голландез, потребуется венчик.

Это не полный список инвентаря, который может понадобиться для приготовления различных соусов, но это базовый набор. Он позволит вам приготовить большинство соусов в домашних условиях.

Как хранить соусы

Правильное хранение позволяет увеличить срок годности соусов, сохранить их текстуру и консистенцию, а также сохранить вкусовые качества. В этой главе вы узнаете о том, как правильно хранить соусы дома.

Соусы на масляной основе

Соусы, приготовленные на масляной основе (песто, бальзамический уксус, соусы на основе оливкового масла и т.д.) лучше всего хранить в холодильнике в герметичной стеклянной емкости. Это позволит сохранить вкус и свежесть соуса надолго. Следует избегать хранения соусов на масляной основе в металлических емкостях, так как они могут проржаветь и испортить соус.

Соусы на основе сливок

Соусы на основе сливок, такие как альфредо или сливочный соус, также лучше всего хранить в холодильнике в герметичной емкости. При хранении в холодильнике рекомендуется не замораживать эти соусы, так как они могут потерять текстуру и вкус.

Томатные соусы

Томатные соусы, такие как соус маринара, лучше всего хранить в холодильнике в герметичной стеклянной или пластиковой емкости. Также можно заморозить томатный соус на период до трех месяцев, при условии, что он хранится в герметичной контейнере и размораживается в холодильнике.

Соусы на основе яиц

Соусы на основе яиц, такие как майонез, крем-брюле, холодные соусы на основе яиц, следует хранить в холодильнике в герметичной емкости. При хранении рекомендуется не замораживать эти соусы, так как они могут потерять текстуру и вкус.

Соусы на основе майонеза следует хранить в холодильнике

Храните в стеклянных контейнерах. Стеклянные контейнеры лучше, чем пластиковые, потому что они не впитывают запахи и не окрашиваются от соусов

Храните в прохладном месте. Соусы на основе томатов и фруктов лучше всего хранить в прохладном месте, например, в холодильнике

или в холодной кладовке. Температура хранения должна быть между 0°C и 4°C.

Храните в герметичных контейнерах. После открытия упаковки перелейте соус в герметичный контейнер или плотно закройте оригинальную упаковку, чтобы предотвратить контакт с воздухом, который может негативно влиять на качество соуса

Не храните долго. Соусы на основе томатов и фруктов обычно хранятся не более 5-7 дней в холодильнике. Если вы не планируете использовать весь соус сразу, лучше всего заморозить его в маленьких порциях.

Не забывайте о гигиене. Перед использованием соуса всегда проверяйте его на наличие плесени, неприятного запаха или изменения цвета. Если соус уже испорчен, выбросьте его.

Если вы будете следовать этим простым советам, то сможете сохранять свои соусы свежими и вкусными надолго. Ну или делайте сразу столько соуса, сколько вам нужно на один прием пищи.

Частые ошибки при приготовлении соусов и их решение

При приготовлении соусов вы можете столкнуться с различными проблемами. Некоторые из них включают:

Сгустившийся соус: некоторые соусы, такие как соус на основе яиц, могут сгуститься, если их нагревать слишком быстро или при слишком высокой температуре. Чтобы избежать этой проблемы, нужно следить за температурой и постепенно добавлять ингредиенты.

Разделение соуса: некоторые соусы, такие как соусы на основе масла или майонеза, могут разделиться на жидкую и твердую части при длительном хранении или неправильном сочетании ингредиентов. Чтобы избежать этой проблемы, нужно следить за тем, чтобы все ингредиенты были при комнатной температуре и хорошо перемешивались.

Недостаточная консистенция: некоторые соусы могут быть слишком жидкими или слишком густыми. Это может быть вызвано неправильным сочетанием ингредиентов или недостаточным временем варки. Чтобы исправить эту проблему, можно добавить дополнительные ингредиенты или, наоборот, уменьшить количество ингредиентов.

Сильный запах или вкус: некоторые соусы, такие как соусы на основе чеснока или лука, могут иметь сильный запах или вкус, который может быть слишком интенсивным для некоторых людей. Чтобы уменьшить интенсивность запаха или вкуса, можно добавить другие ингредиенты или сок лимона.

Огонь: при приготовлении соусов нужно быть осторожным с огнем, чтобы не сжечь ингредиенты. Чтобы избежать этой проблемы, нужно использовать низкий огонь и регулярно перемешивать ингредиенты.

Недостаточная или чрезмерная густота: соус может быть слишком жидким или слишком густым. Если соус слишком жидкий, можно добавить муку или крахмал, чтобы загустить его. Если соус слишком густой, можно добавить немного жидкости, такой как вода или бульон, чтобы разбавить его.

Неправильный вкус: соус может быть слишком соленым, кислым, сладким или острым. Если соус слишком соленый, можно добавить немного сахара или уксуса, чтобы уравновесить вкус. Если соус слишком кислый, можно добавить немного сахара или сливок. Если соус слишком сладкий, можно добавить немного уксуса или лимонного сока, чтобы уравновесить вкус. Если соус слишком острый, можно добавить немного сливок или молока, чтобы смягчить остроту.

Отделение или свертывание: некоторые соусы могут отделиться или свернуться из-за того, что они слишком жирные или неправильно смешаны. Чтобы предотвратить отделение, соус нужно постоянно помешивать во время приготовления. Чтобы предотвратить свертывание, можно добавить немного жидкости, такой как вода или бульон, или немного крахмала, чтобы стабилизировать соус.

Неправильная текстура: соус может иметь неправильную текстуру, например, быть слишком грубым или с комочками. Это может произойти, если ингредиенты не были достаточно хорошо перемешаны. Чтобы избежать этой проблемы, нужно убедиться, что все ингредиенты хорошо перемешаны перед добавлением в соус.

Неправильное хранение: некоторые соусы могут портиться и терять свой вкус, если их хранить неправильно. Например, молочные соусы должны храниться в холодильнике, а не при комнатной температуре. Также важно использовать чистую посуду и не оставлять соусы при комнатной температуре на длительное время.

Лайфхаки от шеф-повара для приготовления соусов дома

Приготовление соусов – это процесс, требующий внимания и времени. Не спешите и не отвлекайтесь на другие дела, чтобы избежать неприятностей.

Используйте качественные ингредиенты. Соусы зависят от качества ингредиентов, так что старайтесь выбирать только лучшее.

Не пересолите соус. Лучше добавьте постепенно, попробуйте и добавьте еще, если это необходимо.

Если соус стал слишком жидким, добавьте крахмал, разведенный в воде, чтобы загустить.

Если соус слишком густой, добавьте немного жидкости – бульона, сливок или воды.

Если соус разделился, попробуйте взбить его блендером или миксером.

Если соус переборщил с острой пикантностью, добавьте немного сахара или кислоты (лимонного сока или уксуса) для смягчения вкуса.

Если вы используете специи или травы, добавьте их постепенно и проверяйте вкус, чтобы избежать перебора.

Приготовьте все ингредиенты заранее и держите их под рукой, чтобы избежать суеты во время приготовления.

Наконец, не бойтесь экспериментировать с новыми соусами и вариациями на тему уже известных. Кулинария – это искусство, и вы можете создавать свои собственные шедевры.

Рекомендации шеф-повара по подбору соуса к блюду

Выбор соуса для блюда может зависеть от многих факторов, таких как вкусы, текстура и аромат блюда, а также тип кухни, к которой оно относится. Некоторые общие рекомендации по выбору соуса к блюду включают:

Учитывайте тип кухни: соусы могут быть специфичны для определенных типов кухни, поэтому полезно рассмотреть традиционные соусы, которые часто используются в соответствующих кухнях.

Соответствие вкусов: соус должен сочетаться с вкусом блюда, но также не должен перебивать его. Если блюдо имеет более слабый вкус, то лучше выбрать соус более сильного вкуса.

Учитывайте текстуру: текстура соуса должна соответствовать текстуре блюда. Например, если блюдо имеет мягкую текстуру, то можно использовать более гладкий и более жидкий соус, а если блюдо имеет более жесткую текстуру, то можно использовать более густой соус.

Соответствие ароматов: соус должен сочетаться с ароматами блюда. Например, если блюдо имеет пряные ароматы, то можно использовать соус с пряными нотками.

Экспериментируйте: не бойтесь экспериментировать с соусами, ищите неожиданные сочетания вкусов и ароматов, и создавайте свои уникальные комбинации соусов и блюд.

Используйте соусы для улучшения вкуса блюда, а не для замещения его вкуса. Соусы должны дополнять блюдо, а не скрывать его вкус.

Учитывайте температуру блюда и соуса. Горячие блюда обычно лучше сочетаются с горячими соусами, а холодные блюда – с холодными соусами.

Обращайте внимание на текстуру блюда и соуса. Грубая текстура соуса может конкурировать с блюдом и сделать его менее аппетитным, а слишком гладкий и жидкий соус может не дать достаточного контраста в текстуре.

Экспериментируйте! Попробуйте новые сочетания соусов и блюд, которые вы никогда раньше не пробовали, и возможно, вы найдете новые любимые сочетания.

Не забывайте о порциях. Слишком много соуса может перевалить чашу весов и сделать блюдо слишком громоздким и неудобным для еды. Учитывайте размеры порций и добавляйте соусы аккуратно и в меру.

Как правильно подобранный соус улучшает вкус блюда?

Соусы являются важным элементом приготовления блюд. Они могут добавить более насыщенный и интересный вкус, придать блюду новую текстуру и усилить ароматы. Однако, неправильно подобранный соус может испортить вкус блюда, что может привести к разочарованию и неудовлетворенности от употребления. В этой главе мы рассмотрим, как правильно подобранный соус улучшает вкус блюда.

Почему соусы способны как улучшить вкус блюда, так и его испортить?

Соусы могут значительно повлиять на вкус блюда. Например, соусы на основе сливок могут смягчить и уменьшить кислотность блюд на основе томатов, в то время как острый соус может добавить пикантности и интереса. Но неправильно подобранный соус может перебить вкус блюда или стать слишком доминирующим, что может привести к перевесу в одну или другую сторону. Правильно подобранный соус должен дополнять вкус блюда, а не скрывать его.

Соусы на основе чего лучше считаются с рыбными блюдами, а какие лучше не использовать?

С рыбными блюдами лучше всего сочетаются соусы на основе лимона, уксуса, майонеза или сметаны. Эти соусы хорошо дополняют нежный вкус рыбы и могут добавить свежесть и кислотность. Но следует избегать слишком тяжелых и густых соусов, таких как густой соус на основе сливок, потому что они могут перебить вкус рыбы.

Соусы на основе чего лучше считаются с мясными блюдами, а какие лучше не использовать?

С мясными блюдами лучше всего сочетаются соусы на основе грибов, томатов, вина или горчицы. Эти соусы могут добавить более насыщенный и сложный вкус мясу. Но следует избегать слишком сладких или слишком сильных соусов, таких как сладкий соус на основе барбекю.

Как создать рецепт собственного соуса?

Существует множество способов создания своего собственного соуса на основе уже имеющихся рецептов. Вот некоторые примеры:

Измените соотношение ингредиентов. Если вы хотите сделать соус более острым, добавьте больше перца или перчика, а если хотите более сладкий вкус, добавьте больше меда или сахара.

Экспериментируйте с новыми ингредиентами. Вы можете добавить в соусы новые специи, травы, орехи, фрукты или овощи, чтобы создать уникальный вкус.

Используйте различные жидкости. Вместо того, чтобы использовать только воду или бульон, вы можете добавить в соусы вино, соки, молоко или сливки, чтобы создать новые вкусы и текстуры.

Экспериментируйте с техниками приготовления. Вы можете попробовать обжаривать ингредиенты на сковороде или готовить на пару, чтобы изменить вкус и текстуру соуса.

Обращайтесь к классическим рецептам. Если у вас нет опыта в создании собственных соусов, вы можете начать с классических рецептов, таких как соусы на основе томатов, сливок, масла и т.д. и постепенно менять ингредиенты и соотношения до тех пор, пока не достигнете желаемого вкуса.

Важно помнить, что создание собственного соуса – это процесс, который требует терпения и творческого подхода. Не бойтесь экспериментировать и пробовать новые идеи, и вы обязательно найдете свой собственный уникальный рецепт.

Интересные факты про соусы

Соусы сопровождают человечество на протяжении тысячелетий и имеют интересную историю. Вот несколько интересных фактов:

В Древнем Риме соусы считались настолько важными, что существовали специальные рецепты для соусов, которые могли использоваться в различных блюдах.

В Средние века в Европе соусы были признаком роскоши и благородства, и их рецепты были тщательно охраняемыми тайнами в кухнях дворцов.

Кетчуп был изначально приготовлен в Китае из соленых рыб и соевого соуса, и назывался "кецап". В 18 веке он был привезен в Англию и быстро стал популярен во всем мире.

В Индии есть традиция приготовления чатни – соусов из фруктов, овощей и специй. Их можно найти во многих региональных кухнях и использовать как приправу к блюдам или как дополнение для закусок.

Французский шеф Мари-Антуан Карем создал майонез в 1756 году в городе Махон на острове Менорка. Соус был назван "майонез" в честь французской победы в битве за порт Махон.

Соус Вустершир был придуман в Великобритании в начале 19 века, когда лорд Марк Монтэгью потребовал от своего повара приготовить соус, который бы подходил к его вкусу. Повар создал рецепт, который понравился лорду, и соус стал известен как "Вустерширский".

Соус Сою был изобретен более 2500 лет назад в Китае. Он получил широкое распространение по всему миру и сейчас является одним из самых популярных соусов в Азии.

Американский соус BBQ (барбекю) был придуман в конце 19 века в Южной Каролине, где местные жители приготовили микс из уксуса, томатного соуса и специй для добавления в мясные блюда, которые готовили на барбекю.

Самые необычные соусы в мире

Существует множество необычных соусов в мире, некоторые из которых могут показаться экзотическими или даже странными для некоторых людей. Некоторые примеры таких соусов:

Соус из черных муравьев: популярный в китайской кухне, этот соус включает в себя обжаренных черных муравьев, соевый соус, имбирь, чеснок и другие специи.

Соус из печени тунца: популярный на Мальте, этот соус делается из печени тунца, лука, чеснока, оливкового масла и других ингредиентов.

Соус из крови: это тип соуса, который используется в различных кухнях по всему миру, включая французскую, британскую и китайскую кухни. Обычно это соус на основе свиной или говяжьей крови, с добавлением специй, лука и других ингредиентов.

Соус из тарантулов: этот соус, популярный в Камбодже, делается из жареных тарантулов, чеснока, гвоздики, сельдерея и других ингредиентов.

Соус из голубых муравьев: используется в мексиканской кухне, этот соус включает в себя голубых муравьев, помидоры, чеснок, лук и другие специи.

Соус из личи: это соус, популярный в китайской кухне, который делается из фруктов личи, уксуса, сахара и других ингредиентов. Он обладает сладким вкусом и используется для добавления в различные блюда.

Соус из яичных желтков: это соус, который используется в японской кухне, он делается из желтков яиц, соевого соуса, мира и других ингредиентов. Он имеет кремовую консистенцию и используется в качестве дип-соуса для различных блюд.

Это только некоторые примеры необычных соусов, существует множество других, которые можно попробовать в различных кухнях по всему миру. В этой же книге вы найдете все самые популярные и интересные соусы, которые можно легко приготовить в домашних условиях и которые в основе своей имеют вполне понятные и привычные ингредиенты.

Глава 3. Классификация соусов

Соусы можно классифицировать по разным признакам, включая их происхождение, состав, способ приготовления и назначение. В этой книге вы получите максимально полную классификацию соусов, чтобы легко можно было найти то, что вам нужно именно сегодня.

Ищете соус для определенного вида блюда? Переходите к классификации соусов по типу блюд.

Некоторые из наиболее распространенных типов соусов включают:

Соусы для мясных блюд: к таким соусам относятся соусы на основе мясного бульона, соусы на основе сливок, грибные соусы и т.д.

Соусы для рыбных блюд: к таким соусам относятся соусы на основе рыбного бульона, соусы на основе соевого соуса и рисового уксуса, соусы на основе имбиря и чеснока и т.д.

Соусы для пасты и салатов: к таким соусам относятся соусы на основе оливкового масла, соусы на основе томатов, соусы на основе сыра и т.д.

Сладкие соусы: к таким соусам относятся фруктовые соусы, соусы на основе меда, карамели и т.д.

Соусы для азиатских блюд: к таким соусам относятся соусы на основе соевого соуса, терияки, устричного соуса, карри-пасты и т.д.

Ищете соус на основе определенного ингредиента? Здесь вы найдете классификацию соуса на основе состава продукта.

Основанные на маслах и жирах: майонез, голландский соус, песто, оливковое масло и другие.

Основанные на сметане и йогурте: ранч, тартар, цезарь, греческий и другие.

Основанные на томатной пасте: кетчуп, болоньезе, томатный соус для пиццы и другие.

Основанные на соевом соусе: терияки, соус хойсин, соус из устриц и другие.

Основанные на бульонах: демиглас, эспаньол, бешамель, велюте и другие.

Основанные на фруктах и ягодах: соус из малины, абрикоса, клубники, брусники и другие.

Основанные на орехах: соус песто, соус из кешью, соус с арахисом и другие.

Острые соусы: соус Табаско, Харисса, Самбал, Аджика и другие.

Сладкие соусы: карамельный соус, медовый соус, соус из ягод и фруктов и другие.

Эмульсионные соусы: майонез, голландский соус, винегрет, соус из томатов и другие.

Кроме того, многие соусы могут быть классифицированы по назначению: для мясных блюд, для рыбных блюд, для салатов, для закусок и т.д.

Ищите соусы национальных кухонь? Переходите в специальный раздел, и я уверен, что вы найдете то, что ищите.

Так же я специально добавил раздел для изысканных соусов высокой кухни. Такие рецепты соусов используются в ресторанах, удостоенных звездой Мишлен.

И вы легко сможете их приготовить дома.

Глава 4. Соусы для мясных блюд

Соусы – это неотъемлемая часть многих мясных блюд. Они добавляют глубину вкуса и аромата, а также делают блюда более сочными и привлекательными для глаз. Приготовление соусов может показаться сложным, но на самом деле это довольно просто. В этой главе мы расскажем о лучших рецептах соусов для мясных блюд, которые вы можете легко приготовить дома.

Бордо

Ингредиенты:

- 1 луковица, нарезанная
- 2 стебля сельдерея, нарезанных
- 2 моркови, нарезанных
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 1 бутылка красного вина
- 2 чашки куриного или говяжьего бульона
- 2 веточки розмарина
- 2 лавровых листа
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Нагрейте оливковое масло на среднем огне в кастрюле и обжарьте лук, сельдерей, морковь и чеснок до мягкости.

Добавьте томатную пасту и обжарьте еще 2-3 минуты, пока не появится аромат.

Добавьте красное вино и доведите до кипения.

Добавьте бульон, розмарин и лавровые листья, посолите и поперчите по вкусу, и дайте всему покипеть на слабом огне около часа, пока соус не станет густым.

Подавайте горячим со своим любимым мясным блюдом.

Барбекю

Ингредиенты:

1 стакан кетчупа

1/4 стакана яблочного уксуса

1/4 стакана коричневого сахара

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка соевого соуса

2 чайные ложки дымного паприки

1 чайная ложка чесночного порошка

1/4 чайной ложки кайенского перца

1/4 чайной ложки черного молотого перца

Смешайте все ингредиенты в кастрюле на среднем огне и перемешивайте, пока соус не загустеет, примерно за 10-15 минут.

Бордолез

Ингредиенты:

- 1 луковица, нарезанная на кубики
- 1 морковь, нарезанная на кубики
- 1 стебель сельдерея, нарезанный на кубики
- 2 зубчика чеснока, измельченные
- 1 стакан красного вина
- 1 стакан куриного бульона
- 1 лавровый лист
- 1 веточка тимьяна
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 2 столовые ложки масла
- соль и перец по вкусу

Разогрейте масло в кастрюле на среднем огне. Добавьте лук, морковь и сельдерей и обжарьте, пока овощи не станут мягкими. Добавьте чеснок и томатную пасту и перемешайте. Затем добавьте красное вино и куриный бульон, лавровый лист и тимьян. Доведите до кипения и понизьте огонь. Варите на низком огне, пока соус не загустеет, примерно 20 минут.

Диана:

2 ст.л. сливочного масла
1 мелко нарезанный луковицы
1 зубчик чеснока, измельченный
1/2 стакана говяжьего бульона
2 ст.л. виски
1 ст.л. соевого соуса
1 ст.л. томатной пасты
1/4 ч.л. красного перца
соль и перец по вкусу

В глубокой сковороде на среднем огне расплавить сливочное масло, добавить лук и чеснок и обжаривать, пока лук не станет мягким. Добавить бульон, виски, соевый соус, томатную пасту и красный перец. Перемешивать, пока соус не загустеет. Посолить и поперчить по вкусу.

Соус из красного вина:

1 стакан красного вина
1 стакан говяжьего бульона
1/4 ч.л. розмарина
1/4 ч.л. сушеного тимьяна
1/4 ч.л. сушеного орегано
1 ст.л. сливочного масла
1 ст.л. муки
соль и перец по вкусу

В глубокой сковороде на среднем огне разогреть сливочное масло, добавить муку и перемешивать, пока мука не пропитается маслом. Постепенно добавить красное вино и говяжий бульон, постоянно помешивая. Добавить розмарин, тимьян, орегано, соль и перец. Перемешивать, пока соус не загустеет.

Соус из грибов:

500 граммов свежих грибов (например, шампиньоны)

1 крупная луковица

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки муки

500 мл говяжьего бульона

100 мл сливок (20% жирности)

2 столовые ложки сливочного масла

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Приготовление:

Грибы мелко нарезать, лук и чеснок очистить и мелко порезать.

Растопить сливочное масло на среднем огне в большой сковороде или кастрюле.

Добавить нарезанный лук и чеснок в сковороду и обжаривать, пока лук не станет мягким и прозрачным.

Добавить нарезанные грибы в сковороду и обжаривать, пока они не станут золотистого цвета.

Посыпать муку в сковороду и хорошо перемешать, чтобы грибы и лук были покрыты мукой.

Постепенно добавлять говяжий бульон, постоянно помешивая, чтобы мука не образовала комочков. Довести соус до кипения и варить на среднем огне, пока соус не загустеет.

Добавить сливки в соус и перемешать.

Добавить соль и перец по вкусу.

Варить соус на медленном огне еще 5-10 минут, постоянно помешивая, чтобы он не пригорел.

Готовый грибной соус можно подавать к любому мясному блюду, например, к говядине или свинине. Приятного аппетита!

Сацебели

Это соус на основе грецкого ореха, чеснока и зелени. Используется в основном для мясных и овощных блюд.

Сацебели – это один из самых популярных соусов в грузинской кухне, который обычно подается к мясным блюдам, птице, картофелю и овощам. Вот рецепт, как его приготовить:

Ингредиенты:

- 3 средние головки чеснока
- 2 небольших горьких перца
- 1 стакан зелени кинзы
- 1 стакан зелени укропа
- 1 стакан зелени петрушки
- 1/2 стакана грецких орехов
- 1 столовая ложка хмели-сунели
- 1 столовая ложка уксуса
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 стакана воды
- 1/2 стакана растительного масла

Инструкции:

Очистите чеснок и измельчите его вместе с горьким перцем в блендере или мелко нарежьте ножом.

Добавьте к чесноку и перцу зелень кинзы, укропа и петрушки, а также грецкие орехи. Измельчите, пока не получится гладкая масса.

Добавьте в блендер хмели-сунели, уксус, соль, воду и растительное масло. Перемешайте, чтобы все ингредиенты хорошо соединились и соус стал густым и однородным.

Если соус получился очень густым, можно добавить еще немного воды.

Перелейте соус в стеклянную банку и закройте крышкой. Храните в холодильнике до двух недель.

Подайте сацебели к любимым блюдам и наслаждайтесь ярким и насыщенным вкусом грузинской кухни!

Ромеско

Это соус на основе миндаля, оливкового масла, чеснока, паприки, томатов и хлеба.

Ингредиенты:

2 крупных красных перца

3 зубчика чеснока

1/2 чашки оливкового масла

1/2 чашки нарезанных миндальных орехов

1 ломтик белого хлеба

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 столовая ложка паприки

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте духовку до 200 градусов. Положите перец на противень и запекайте, переворачивая, пока кожица не обуглится, около 20 минут. Переложите перец в пластиковый пакет и закройте крышкой, чтобы создать пар. Дайте остыть.

Очистите перец от кожицы, удалив семена и черенки. Положите мякоть перца в блендер или миксер.

В течение нескольких секунд измельчите миндаль. Добавьте нарезанный хлеб и измельчите вместе с миндалем.

Добавьте в блендер масло, чеснок, красный винный уксус, паприку и соль и перец по вкусу. Измельчите, пока все ингредиенты не станут однородной массой.

Наслаждайтесь соусом Ромеско, который можно подавать с рыбой, мясом или овощами. Приятного аппетита!

Соус Бернез

Это классический французский соус, который обычно подают к говядине, рыбе или овощам. Вот рецепт для приготовления соуса Бернез:

Ингредиенты:

3 желтка яиц

1 столовая ложка воды

2 столовые ложки лимонного сока

230 грамм сливочного масла, разделенного на кубики

2 столовые ложки свежего измельченного тархуна

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

В миске, устойчивой к теплу, взбейте желтки яиц вместе с водой, используя венчик или блендер.

Разместите миску над кастрюлей с кипящей водой и продолжайте взбивать желтки, пока они не загустеют.

Добавьте лимонный сок и продолжайте взбивать, пока соус не станет густым и гладким.

Небольшими порциями добавляйте кубики масла, продолжая взбивать соус, пока масло полностью не растворится.

Добавьте тархун, соль и перец по вкусу, продолжайте взбивать, пока все ингредиенты не соединятся.

Подавайте соус Бернез с говядиной, рыбой или овощами.

Соус из пюре красной фасоли

Ингредиенты:

- 1 банка красной фасоли
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 зубчика чеснока, измельченные
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 1 красный перец чили, измельченный
- 1/2 луковицы, мелко нарезанной

Способ приготовления:

Откиньте жидкость из банки фасоли, переложите фасоль в миску и разомните в пюре.

Добавьте оливковое масло, чеснок, лимонный сок, перец чили и лук. Хорошо перемешайте.

Подавайте соус к мясным блюдам.

Соус из ананасового сока

Ингредиенты:

- 1 стакан ананасового сока
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 столовая ложка рисового уксуса
- 2 столовые ложки кетчупа
- 1 столовая ложка сахара
- 1 красный перец чили, измельченный
- 1 столовая ложка масла
- 1 столовая ложка кукурузного крахмала

Способ приготовления:

Смешайте ананасовый сок, соевый соус, рисовый уксус, кетчуп, сахар и перец чили в кастрюле.

Добавьте масло и размешайте.

Нагрейте на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет.

Подавайте соус к мясным блюдам.

Соус из яблочного желе

Для приготовления соуса из яблочного желе вам понадобятся яблочное желе (100 г), мед (1 столовая ложка), соевый соус (2 столовые ложки), красный перец чили (1 чайная ложка), имбирь (1 чайная ложка) и чеснок (2 зубчика).

Шаги приготовления:

В маленькой кастрюле смешайте яблочное желе, мед, соевый соус, красный перец чили, имбирь и чеснок.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и нагревайте, помешивая, пока все ингредиенты не растворятся и соус не станет гладким.

Готовый соус можно использовать для запекания курицы, свинины или говядины.

Соус из граната

Ингредиенты:

- 1/2 стакана гранатового сока
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 1 столовая ложка меда
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 1/4 чайной ложки красного перца
- 1 столовая ложка измельченной кинзы

Инструкции:

В маленькой кастрюле смешайте гранатовый сок, соевый соус, лимонный сок и мед.

Добавьте измельченный чеснок и красный перец.

Разогрейте смесь на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет, примерно 5-7 минут.

После снятия соуса с огня, добавьте измельченную кинзу и перемешайте.

Готовый соус можно подавать к баранине или свинине.

Соус из зеленого горошка

Ингредиенты:

- 1 чашка замороженного зеленого горошка
- 2 столовые ложки мятного соуса
- 1 столовая ложка свежавыжатого лимонного сока
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 2 столовые ложки оливкового масла

Инструкции:

Разморозьте зеленый горошек и откиньте лишнюю жидкость.

В блендере смешайте зеленый горошек, мятный соус, лимонный сок, чеснок и оливковое масло.

Измельчите все ингредиенты в блендере до однородной массы.

Попробуйте и, если необходимо, добавьте соль и перец по вкусу.

Готовый соус можно использовать для запекания баранины или курицы, либо подавать к гарниру.

Соус из манго

Ингредиенты:

1 спелое манго

1 лимон, выжатый

1 столовая ложка меда

2 столовые ложки оливкового масла

1/2 чайной ложки красного перца

1/4 чашки свежей кинзы, нарезанной

Инструкции:

Очистите манго, нарежьте его на кусочки и поместите в блендер.

Добавьте лимонный сок, мед, оливковое масло, красный перец и кинзу в блендер.

Смешайте все ингредиенты в блендере до получения гладкой консистенции.

Перелейте соус в стеклянную емкость и оставьте в холодильнике на несколько часов, чтобы настоялся.

Готовый соус из манго идеально подойдет для приготовления свинины.

Соус из тыквы

Ингредиенты:

500 г тыквы, нарезанной на кубики

1 столовая ложка тертого имбиря

1/2 чашки кокосового молока

1 чайная ложка куркумы

1/2 чайной ложки красного перца

соль и свежемолотый перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте тыкву на кубики и поместите в кастрюлю. Добавьте тертый имбирь, кокосовое молоко, куркуму, красный перец, соль и свежемолотый перец по вкусу.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и проварите, пока тыква не станет мягкой. Это займет примерно 20-25 минут.

Когда тыква станет мягкой, используйте блендер или миксер, чтобы измельчить ее до однородного состояния.

Попробуйте соус и при необходимости отрегулируйте количество соли и перца.

Готовый соус можно подавать к свинине.

Глава 5. Соусы для стейка

Соусы для стейка должны иметь богатый и насыщенный вкус, который дополнит и подчеркнет вкус мяса, а не перебить его. Обычно используются соусы на основе масла или жира, в которых добавляются различные ароматические ингредиенты, такие как чеснок, травы или специи. Важно также учитывать степень прожарки стейка и подбирать соус, который будет хорошо сочетаться с этой степенью. Например, для редкой стейка лучше использовать легкие соусы на основе лимона или уксуса, а для более прожаренного стейка – более насыщенные соусы на основе вина или грибов.

Кроме того, важно учитывать предпочтения гостей, так как некоторые могут предпочитать более сладкие или острые соусы, в то время как другие могут предпочитать более простые и ненавязчивые вкусы.

Еще одна важная особенность соусов для стейка – их текстура. Она должна быть достаточно густой, чтобы хорошо прилипнуть к мясу и не текла по тарелке, но не слишком густой, чтобы не заглушать вкус мяса. Кроме того, соус должен быть подан в отдельной миске или на боковой тарелке, чтобы гости могли добавлять его по своему усмотрению.

И еще один момент – соус для стейка лучше приготовить непосредственно перед подачей, чтобы сохранить свежесть ароматических ингредиентов и насыщенность вкуса.

В целом, соусы для стейка – это отличный способ придать блюду еще больше вкуса и аромата, но при этом не следует забывать, что главное – это сам мясной продукт, а соус должен лишь его дополнять.

Соус Бордельез

Соус Бордельез (Bordelaise)— это богатый, насыщенный соус на основе красного вина, шалотов, чеснока и других ароматных ингредиентов. Он идеально подходит для приправления стейков и других мясных блюд. Вот рецепт, как приготовить соус Бордельез дома:

Ингредиенты:

- 1 крупный шалот, мелко нарезанный
- 2 зубчика чеснока, измельченные
- 1 стебель свежего розмарина, измельченный
- 1 стебель свежего тимьяна, измельченный
- 1 стебель свежего эстрагона, измельченный
- 1 стакан красного вина
- 1 стакан говяжьего бульона
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки муки

Соль и свежемолотый черный перец

Инструкции:

В сковороде на среднем огне растопите 1 столовую ложку масла. Добавьте шалот, чеснок и травы и жарьте, помешивая, около 5 минут, пока овощи не станут мягкими.

Добавьте красное вино и говяжий бульон, увеличьте огонь и доведите до кипения. Затем уменьшите огонь до среднего и дайте соусу закипеть, пока он не сократится в объеме на 1/3.

В отдельной кастрюле растопите оставшуюся 1 столовую ложку масла на среднем огне. Посыпьте муку и перемешайте, чтобы образовалась гладкая паста (ру). Готовьте, помешивая, около 2 минут, чтобы паста стала золотистой.

Постепенно добавляйте к пасте соус, помешивая, чтобы избежать комков. Продолжайте готовить, помешивая, около 5-7 минут, пока соус не загустеет и не станет гладким.

Отрегулируйте вкус соуса солью и перцем, и приправьте его к стейкам или другим мясным блюдам.

Соус из розмарина и чеснока

Ингредиенты:

1/2 чашки оливкового масла

1/4 чашки красного вина

3 столовые ложки измельченного свежего розмарина

3 зубчика чеснока, измельченных

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В большой чашке смешайте оливковое масло, красное вино, розмарин и чеснок.

Посолите и поперчите по вкусу.

Хорошо перемешайте, чтобы все ингредиенты соединились.

Дайте соусу настояться в течение 30 минут, чтобы ароматы хорошо пропитались.

Подавайте соус к стейку или другому блюду на ваш выбор.

Приятного аппетита!

Соус из шалфея

Ингредиенты:

- 1 пучок шалфея
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 стакан куриного бульона
- 1 столовая ложка лимонного сока
- соль и свежемолотый черный перец

Инструкции:

Отделяем листья шалфея от стеблей и нарезаем их мелко.

В сотейнике на среднем огне нагреваем оливковое масло и обжариваем на нем нарезанный шалфей до мягкости, примерно 3-5 минут.

Добавляем сливочное масло и куриный бульон. Доводим до кипения, затем уменьшаем огонь и даем соусу потушиться примерно 10 минут.

Снимаем с огня, добавляем лимонный сок и соль и перец по вкусу. Перемешиваем.

Даем соусу немного остыть, затем подаем к стейку.

Приятного аппетита!

Глава 6. Соусы для птицы

Такие соусы, как соус апельсиновый, соус клюквенный, соус карри и другие, используются для приправления курицы, индейки и других видов птицы.

Классический соус для птицы

Ингредиенты:

2 столовые ложки сливочного масла

2 столовые ложки муки

2 чашки куриного бульона

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

Растопите сливочное масло в кастрюле на среднем огне.

Всыпать муку и готовить 1-2 минуты, постоянно помешивая.

Медленно добавляйте куриный бульон, взбивая, чтобы не было комочков.

Доведите соус до кипения, затем уменьшите огонь и дайте ему кипеть в течение 5-10 минут.

Добавить соль и перец по вкусу.

Клюквенный соус

Ингредиенты:

1 чашка свежей или замороженной клюквы

1/2 стакана сахара

1/2 чашки апельсинового сока

1/4 стакана воды

Инструкции:

В кастрюле смешайте клюкву, сахар, апельсиновый сок и воду.

Доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь и варите 10–15 минут или пока клюква не лопнет, а соус не загустеет.

Подавайте клюквенный соус горячим или холодным с вашим любимым блюдом из птицы.

Грибной соус

Ингредиенты:

1 столовая ложка сливочного масла

1 столовая ложка оливкового масла

1 фунт нарезанных грибов

2 зубчика чеснока, измельчить

1/4 чашки куриного бульона

1/2 стакана густых сливок

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

Нагрейте сливочное и оливковое масло в большой сковороде на среднем огне.

Добавьте грибы и чеснок и готовьте, пока грибы не подрумянятся и не станут мягкими.

Добавьте куриный бульон и дайте ему покипеть 2-3 минуты.

Вмешайте густые сливки и дайте соусу покипеть еще 2-3 минуты или пока он не загустеет.

Добавить соль и перец по вкусу.

Медово-горчичный соус

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки дижонской горчицы

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка белого винного уксуса

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

В небольшой миске смешайте майонез, дижонскую горчицу, мед и белый винный уксус.

Приправить соус солью и перцем по вкусу.

Подавайте медово-горчичный соус к жареной или жареной птице.

Соус Песто

Ингредиенты:

2 чашки свежих листьев базилика

1/2 стакана тертого сыра пармезан

1/2 стакана оливкового масла

1/4 чашки кедровых орехов

2 зубчика чеснока, измельчить

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

В кухонном комбайне смешайте листья базилика, сыр пармезан, оливковое масло, кедровые орехи и чеснок.

Перемешивайте смесь, пока она не превратится в однородный соус.

Добавить соль и перец по вкусу.

Подавайте соус песто с запеченной, приготовленной на гриле или жареной птицей.

Соус Велуте

(Velouté)— это классический соус французской кухни на основе яиц и белого бульона, который используется для заправки мясных блюд и овощных гарниров.

Вот простой рецепт соуса Велют:

Ингредиенты:

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки муки

2 чашки куриного бульона

2 желтка

1/4 чашки сливок

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Растопите сливочное масло в кастрюле на среднем огне.

Добавьте муку и хорошо перемешайте, чтобы получилась гладкая паста.

Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока паста не станет светло-коричневой около 3 минут.

Постепенно влейте куриный бульон, продолжая помешивать, чтобы избежать комков.

Доведите соус до кипения и снизьте огонь, дайте постоять на медленном огне, время от времени помешивая, пока соус не загустеет и не станет гладким, около 10 минут.

В другой миске взбейте желтки со сливками.

Осторожно влить желтковую смесь в кастрюлю с соусом, постоянно помешивая.

Продолжайте готовить соус на низком огне еще 2-3 минуты, но не доводите до кипения.

Приправьте солью и перцем по вкусу. Соус Велют готов!

Соус из зеленого горошка

Ингредиенты:

- 1 чашка замороженного зеленого горошка
- 2 столовые ложки мятного соуса
- 1 столовая ложка свежавыжатого лимонного сока
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 2 столовые ложки оливкового масла

Инструкции:

Разморозьте зеленый горошек и откиньте лишнюю жидкость.

В блендере смешайте зеленый горошек, мятный соус, лимонный сок, чеснок и оливковое масло.

Измельчите все ингредиенты в блендере до однородной массы.

Попробуйте и, если необходимо, добавьте соль и перец по вкусу.

Готовый соус можно использовать для запекания баранины или курицы, либо подавать к гарниру.

Соус из манго

Ингредиенты:

1 спелое манго

1 лимон, выжатый

1 столовая ложка меда

2 столовые ложки оливкового масла

1/2 чайной ложки красного перца

1/4 чашки свежей кинзы, нарезанной

Инструкции:

Очистите манго, нарежьте его на кусочки и поместите в блендер.

Добавьте лимонный сок, мед, оливковое масло, красный перец и кинзу в блендер.

Смешайте все ингредиенты в блендере до получения гладкой консистенции.

Перелейте соус в стеклянную емкость и оставьте в холодильнике на несколько часов, чтобы настоялся.

Готовый соус из манго идеально подойдет для приготовления курицы или свинины.

Соус из тыквы

Ингредиенты:

500 г тыквы, нарезанной на кубики

1 столовая ложка тертого имбиря

1/2 чашки кокосового молока

1 чайная ложка куркумы

1/2 чайной ложки красного перца

соль и свежемолотый перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте тыкву на кубики и поместите в кастрюлю. Добавьте тертый имбирь, кокосовое молоко, куркуму, красный перец, соль и свежемолотый перец по вкусу.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и проварите, пока тыква не станет мягкой. Это займет примерно 20-25 минут.

Когда тыква станет мягкой, используйте блендер или миксер, чтобы измельчить ее до однородного состояния.

Попробуйте соус и при необходимости отрегулируйте количество соли и перца.

Готовый соус можно подавать к курице или свинине.

Соус лимонное масло

Ингредиенты:

1/2 чашки несоленого масла

1/4 чашки свежего лимонного сока

2 столовые ложки нарезанных мелко шалотов

1 столовая ложка нарезанного мелко чеснока

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

Растопить масло в среднем кастрюле на медленном огне.

Добавить лимонный сок, шалоты и чеснок в кастрюлю, и перемешать.

По вкусу приправить солью и перцем, и перемешать.

Готовить соус на медленном огне, часто помешивая, пока шалоты и чеснок не станут мягкими и ароматными, около 5-7 минут.

Сразу подавать соус сверху вашего любимого блюда из птицы.

Чесночный сливочный соус с пармезаном

Ингредиенты:

1/2 стакана несоленого сливочного масла

4 зубчика чеснока, измельчить

2 стакана густых сливок

1/2 стакана тертого сыра пармезан

Соль и перец для вкуса

Инструкция:

Растопите сливочное масло в большой кастрюле на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок в кастрюлю и готовьте около 1-2 минут или до появления аромата.

Влейте густые сливки и доведите до кипения.

Варить, пока соус не загустеет, периодически помешивая, около 5-7 минут.

Вмешайте тертый сыр пармезан, пока он не расплавится и полностью не смешается.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу и сразу же подавайте к своему любимому блюду из птицы.

Соус барбекю

Ингредиенты:

- 1 стакан кетчупа
- 1/2 стакана коричневого сахара
- 1/4 стакана яблочного уксуса
- 2 столовые ложки вустерширского соуса
- 1 столовая ложка меда
- 1 чайная ложка копченой паприки
- 1/2 чайной ложки чесночного порошка
- Соль и перец для вкуса

Инструкция:

В средней кастрюле смешайте кетчуп, коричневый сахар, яблочный уксус, вустерширский соус, мед, копченую паприку и чесночный порошок.

Варить на среднем огне, периодически помешивая, пока смесь не загустеет, около 10-15 минут.

Приправьте смесь солью и перцем по вкусу и перемешайте.

Подавайте немедленно или храните в герметичном контейнере в холодильнике до одной недели.

Соус Терияки

Ингредиенты:

1/2 стакана соевого соуса

1/4 стакана коричневого сахара

2 зубчика чеснока, измельчить

1 столовая ложка тертого свежего имбиря

1/4 стакана мирин (японское сладкое рисовое вино)

2 столовые ложки саке

Инструкция:

В средней кастрюле смешайте соевый соус, коричневый сахар, измельченный чеснок, тертый имбирь, мирин и саке.

Готовьте на среднем огне, периодически помешивая, пока смесь не загустеет и не уменьшится примерно до 1/2 стакана, примерно 10-15 минут.

Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть в течение нескольких минут.

Подавайте соус немедленно или храните в герметичном контейнере в холодильнике до одной недели.

Это лишь некоторые из множества восхитительных соусов, которые можно приготовить для улучшения вкуса блюд из птицы. Экспериментируйте с различными ингредиентами и вкусовыми сочетаниями, чтобы найти свои собственные любимые соусы, которые понравятся вашей семье и друзьям.

Глава 7. Соусы для рыбы

Рыба и морепродукты могут быть вкусными самостоятельно, но добавление соуса может взять ваше блюдо на новый уровень. Правильный соус может усилить естественный вкус морепродуктов, сбалансировать вкусы и добавить штрих утонченности.

Лучше всего к рыбе подходят соусы на основе белого вина, лимона и сливок, такие как соус холландез, соус бернез, соус альберг и другие.

Соус Лимон с Каперсами

Ингредиенты:

1/2 стакана куриного бульона

1/4 стакана свежего лимонного сока

2 столовые ложки каперсов, отцеженных

2 столовые ложки несоленого масла

соль и перец по вкусу

Инструкция:

В маленькой кастрюле довести до кипения куриный бульон и свежавыжатый лимонный сок на среднем огне. Уменьшить огонь и варить, пока жидкость не уменьшится наполовину. Добавить каперсы и масло, перемешать, пока масло не растает и соус не станет гладким. Посолить и поперчить по вкусу. Использовать сразу после приготовления.

Этот соус идеально сочетается со свежими или запеченными кусочками лосося или других видов рыбы, а также с кальмарами и мидиями. Он имеет легкий цитрусовый вкус и ненавязчивую кислинку, которая прекрасно подчеркивает вкус морепродуктов.

Соус Тар-Тар

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки нарезанных маринованных огурчиков

1 столовая ложка нарезанного лука

1 столовая ложка измельченной свежей петрушки

1 чайная ложка дижонской горчицы

1 чайная ложка лимонного сока

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В средней миске взбейте майонез, огурчики, лук, петрушку, горчицу и лимонный сок. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Ремулад

Ремулад (Rémoulade) соус— это классический французский соус, который обычно подают с рыбой, морепродуктами и овощными блюдами. Он имеет богатый вкус и текстуру, и является отличным дополнением к многим блюдам.

Ингредиенты:

1 чашка майонеза

2 столовые ложки дижонской горчицы

1 столовая ложка каперсов, мелко нарезанных

1 столовая ложка свежей петрушки, мелко нарезанной

1 столовая ложка свежего тимьяна, мелко нарезанного

1 столовая ложка свежего эстрагона, мелко нарезанного

1 столовая ложка свежего лимонного сока

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкция:

В миске соедините майонез, горчицу и каперсы. Перемешайте, чтобы все ингредиенты хорошо смешались.

Добавьте петрушку, тимьян, эстрагон и лимонный сок в миску и снова перемешайте.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу.

Охладите соус в холодильнике до подачи.

Ремулад соус можно приготовить заранее и хранить в холодильнике до 5 дней.

Соус Бер Блан

Ингредиенты:

1/2 стакана сухого белого вина

1/4 стакана белого винного уксуса

1 шалот, измельченный

1/2 стакана несоленого масла, нарезанного на маленькие кусочки

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В средней кастрюле смешайте белое вино, белый винный уксус и шалот. Доведите до кипения на сильном огне, затем снизьте огонь и варите на медленном огне, пока жидкость не уменьшится на половину. Уменьшите огонь до минимального и взбейте масло, по одному кусочку, до тех пор, пока соус не станет гладким и кремообразным. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус белого вина с чесноком

Ингредиенты:

1/2 стакана белого вина

1/2 стакана куриного бульона

2 столовые ложки оливкового масла

3 зубчика чеснока, измельченных

1 столовая ложка муки

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В маленькой кастрюле смешайте вино, бульон и оливковое масло. Доведите до кипения и убавьте огонь до минимума.

Добавьте чеснок и муку и хорошо перемешайте. Готовьте на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу. Готово!

Черничный соус

Ингредиенты:

1 стакан свежих черники

1/2 стакана куриного бульона

2 столовые ложки красного вина

1 столовая ложка меда

1 столовая ложка крахмала

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В сотейник добавьте чернику, куриный бульон, красное вино и мед. Доведите до кипения и убавьте огонь до минимума.

Готовьте на слабом огне, помешивая время от времени, пока черника не размягчится и соус не загустеет.

Добавьте крахмал и хорошо перемешайте. Приправьте соус солью и перцем по вкусу.

Соус "Азиатский"

Ингредиенты:

1/4 стакана соевого соуса

1/4 стакана рисового уксуса

2 столовые ложки кунжутного масла

1 столовая ложка меда

1 зубчик чеснока, измельченный

1 столовая ложка свежего имбиря, измельченного

Инструкция:

В миску добавьте соевый соус, рисовый уксус, кунжутное масло, мед, чеснок и имбирь. Хорошо перемешайте.

Готово!

Соус Алиоли

Это классический соус из каталонской кухни, который обычно готовят на основе чеснока, оливкового масла, яиц и лимонного сока. Вот простой рецепт, который позволит приготовить соус алиоли дома:

Ингредиенты:

2 зубчика чеснока

1 яйцо

1 столовая ложка свежавыжатого лимонного сока

1/2 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки дижонской горчицы

1/2 чайной ложки черного перца

1/2 стакана оливкового масла

Инструкции:

Взбейте яйцо в миске до однородной массы.

Добавьте чеснок, горчицу, лимонный сок, соль и перец и хорошо перемешайте.

Начинайте медленно добавлять оливковое масло, постепенно взбивая его в смесь яйца и других ингредиентов. Взбивайте соус на средней скорости, пока не станет густой и однородной консистенции.

Если соус получился слишком густым, добавьте немного воды или лимонного сока, чтобы разбавить его до нужной консистенции.

Переложите соус в миску и охладите в холодильнике до употребления.

Соус алиоли идеально подходит к картофельному пюре, морепродуктам, мясу и овощам. Приятного аппетита!

Ромеско

Это соус на основе миндаля, оливкового масла, чеснока, паприки, томатов и хлеба.

Ингредиенты:

2 крупных красных перца

3 зубчика чеснока

1/2 чашки оливкового масла

1/2 чашки нарезанных миндальных орехов

1 ломтик белого хлеба

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 столовая ложка паприки

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте духовку до 200 градусов. Положите перец на противень и запекайте, переворачивая, пока кожица не обуглится, около 20 минут. Переложите перец в пластиковый пакет и закройте крышкой, чтобы создать пар. Дайте остыть.

Очистите перец от кожицы, удалив семена и черенки. Положите мякоть перца в блендер или миксер.

В течение нескольких секунд измельчите миндаль. Добавьте нарезанный хлеб и измельчите вместе с миндалем.

Добавьте в блендер масло, чеснок, красный винный уксус, паприку и соль и перец по вкусу. Измельчите, пока все ингредиенты не станут однородной массой.

Наслаждайтесь соусом Ромеско, который можно подавать с рыбой, мясом или овощами. Приятного аппетита!

Эскалавада

Это традиционный соус каталонской кухни, который обычно подается к рыбе или морепродуктам. Вот рецепт:

Ингредиенты:

2 больших помидора

1 большой сладкий перец

2 зубчика чеснока

1 столовая ложка оливкового масла

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 чайная ложка красного молотого перца

Соль по вкусу

Инструкции:

Подготовьте помидоры и перец, удалив семена и нарезав на кусочки.

Разогрейте сковороду на среднем огне, добавьте оливковое масло и обжарьте нарезанный перец и чеснок в течение 2-3 минут.

Добавьте помидоры в сковороду, перемешайте и продолжайте готовить на среднем огне в течение 10-15 минут, пока овощи не станут мягкими.

Остудите смесь и перемешайте ее в блендере или используя погружной блендер, чтобы получить гладкий соус.

Верните соус в сковороду и добавьте красный винный уксус, молотый перец и соль по вкусу.

Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, в течение 5-10 минут, пока соус не загустеет и не приобретет насыщенный красный цвет.

Готово! Соус эскалавада готов к подаче к рыбе или морепродуктам.

Бернез

Это классический французский соус, который обычно подают к говядине, рыбе или овощам. Вот рецепт для приготовления соуса Бернез:

Ингредиенты:

3 желтка яиц

1 столовая ложка воды

2 столовые ложки лимонного сока

230 грамм сливочного масла, разделенного на кубики

2 столовые ложки свежего измельченного тархуна

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

В миске, устойчивой к теплу, взбейте желтки яиц вместе с водой, используя венчик или блендер.

Разместите миску над кастрюлей с кипящей водой и продолжайте взбивать желтки, пока они не загустеют.

Добавьте лимонный сок и продолжайте взбивать, пока соус не станет густым и гладким.

Небольшими порциями добавляйте кубики масла, продолжая взбивать соус, пока масло полностью не растворится.

Добавьте тархун, соль и перец по вкусу, продолжайте взбивать, пока все ингредиенты не соединятся.

Подавайте соус Бернез с говядиной, рыбой или овощами.

Холландез

Ингредиенты:

3 желтка яиц

1 столовая ложка лимонного сока

1/2 чайной ложки дижонской горчицы

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки белого перца

170 грамм сливочного масла

Инструкции:

Растопите масло в маленькой кастрюле на среднем огне, чтобы оно стало жидким, но не кипящим.

В миске взбейте желтки, лимонный сок, горчицу, соль и перец до однородной массы.

Постепенно добавляйте расплавленное масло в желтковую смесь, постоянно взбивая миксером на средней скорости, пока соус не станет густым и однородным.

Перелейте соус в миску и держите его в тепле до подачи.

Соус холландез можно подавать с яичными блюдами, морепродуктами, овощами и другими блюдами.

Глава 8. Соусы для морепродуктов

Соусы для морепродуктов обычно имеют нежный вкус, чтобы не перебивать вкус морепродуктов, а скорее подчеркивать его. Они также могут быть легко перенасыщены, поэтому важно не добавлять слишком много соли или кислоты. Кроме того, многие соусы для морепродуктов могут содержать ароматические травы и специи, такие как базилик, петрушка, чеснок и лимонный сок, чтобы добавить свежести и яркости к блюду.

Некоторые из наиболее популярных соусов для морепродуктов включают в себя:

Соус на основе майонеза и чеснока

смешайте майонез, свежий чеснок и лимонный сок. Этот соус отлично подходит для креветок, устриц и других морепродуктов.

Соус на основе томатов и базилика

смешайте нарезанные помидоры, измельченный базилик и чеснок, добавьте оливковое масло и соль. Этот соус идеально сочетается с мидиями и другими морепродуктами.

Соус на основе лайма и кинзы

смешайте сок лайма, измельченную кинзу, оливковое масло и мелко нарезанный огурец. Этот соус отлично подходит для кальмара и других морепродуктов.

Соус на основе сливочного сыра и лимона

смешайте сливочный сыр, лимонный сок, чеснок и соль. Этот соус хорошо сочетается с крабом и другими мягкими морепродуктами.

Соус на основе соевого соуса и имбиря

смешайте соевый соус, измельченный имбирь, сахар и мелко нарезанный чеснок. Этот соус хорошо сочетается с креветками и другими морепродуктами.

Соус на основе авокадо и кокосового молока

смешайте мякоть авокадо, кокосовое молоко, лимонный сок, чеснок и соль. Этот соус хорошо сочетается с креветками и другими морепродуктами.

Конечно, можно экспериментировать с различными ингредиентами и создавать свои уникальные соусы, которые идеально подойдут к вашим любимым морепродуктам.

Глава 9. Соусы для пасты

Такие соусы, как соус песто, соус карбонара, соус болоньезе и другие, используются для приправления пасты.

Песто

Это соус, приготовленный из базилика, оливкового масла, чеснока, сыра пармезан и орехов кедровых.

Ингредиенты:

2 стакана базилика

½ стакана оливкового масла

1/3 стакана сыра Пармезан, тертого

3 столовые ложки сыра Пекорино Романо, натертого

3 столовые ложки кедровых орехов

3 зубчика чеснока, измельченные

соль по вкусу

Инструкция:

Начинайте с того, чтобы поместить базилик, кедровые орехи и чеснок в миску блендера.

При помощи блендера измельчите ингредиенты, добавляя оливковое масло постепенно, пока не получится гладкая паста.

Добавьте натертый сыр Пармезан, сыр Пекорино Романо и соль, и продолжайте миксовать, пока все ингредиенты не соединятся в однородную массу.

Готовое песто можно использовать сразу, добавляя его к тестовым изделиям, как например паста, или перелить его в стеклянную банку и хранить в холодильнике до двух недель.

Приятного аппетита!

Болоньезе

Это мясной соус, приготовленный из фарша, томатов, моркови, лука, сельдерея, вина и специй.

Ингредиенты:

500 граммов фарша (говяжьего или свиного)

1 луковица, нарезанная мелко

2 зубчика чеснока, нарезанных мелко

1 стебель сельдерея, нарезанный мелко

1 морковь, нарезанная мелко

1 банка помидоров в собственном соку

1 чайная ложка томатной пасты

1 стакан красного вина

Соль и перец по вкусу

Оливковое масло для жарки

Паста для подачи

Инструкции:

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте немного оливкового масла. Добавьте лук, чеснок, сельдерей и морковь, и жарьте на сковороде, пока овощи не станут мягкими, примерно 5-7 минут.

Добавьте фарш и жарьте, помешивая время от времени, пока он не пропечется и не станет коричневым.

Добавьте помидоры в собственном соку и томатную пасту, и перемешайте. Добавьте красное вино, соль и перец по вкусу, и оставьте на сковороде готовиться на медленном огне примерно на 30-40 минут, пока соус не загустеет.

Отварите пасту согласно инструкции на упаковке.

Подавайте соус болоньезе на пасте, посыпав сверху свежими травами и сыром по желанию.

Приятного аппетита!

Карбонара

Это соус на основе яиц, бекона, сыра пармезан, сливок и специй.

Классический рецепт соуса карбонара включает в себя следующие ингредиенты:

4 яйца

120 г тертого сыра пармезан

150 г грудинки или бекона

400 г спагетти

3 зубчика чеснока

2 ст. л. оливкового масла

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Нарежьте грудинку или бекон на кубики и обжарьте на среднем огне, пока не станут хрустящими.

Добавьте в сковороду измельченный чеснок и обжарьте его вместе с беконом в течение 1-2 минут.

В отдельной миске смешайте яйца и тертый пармезан, взбивая их до однородной массы.

Сварите спагетти в кипящей подсоленной воде до готовности.

Откиньте спагетти на дуршлаг и переложите их в сковороду с беконом и чесноком. Немного оставьте воды, которая останется на спагетти после их откидывания на дуршлаг.

Добавьте в сковороду яично-сырную смесь и быстро перемешайте, чтобы яйца не свернулись. Если соус получился слишком густым, добавьте немного воды, оставшейся после варки спагетти.

Подавайте соус сразу же, посыпав его сверху свежемолотым черным перцем.

Аррабиата

Это острый томатный соус, приготовленный из томатов, чеснока, оливкового масла, перца чили и специй.

Ингредиенты:

800 г томатов из консервов

1 красный перец чили, измельченный

4 зубчика чеснока, измельченных

1/4 чашки оливкового масла

1 чайная ложка соли

Свежемолотый черный перец по вкусу

Свежая базиликовая зелень для украшения

Инструкции:

Разогрейте оливковое масло в кастрюле на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок и жарьте, пока он не станет ароматным.

Добавьте измельченный красный перец чили и жарьте еще 1-2 минуты.

Добавьте томаты из консервов, соль и перец по вкусу. Хорошо перемешайте.

Поварите соус на среднем огне до загустения, примерно 15-20 минут.

При подаче украсьте соус свежей базиликовой зеленью.

Готовый соус аррабиата идеально подходит для теста или как приправа для мяса и рыбы. Приятного аппетита!

Маринара

Это соус на основе томатов, приготовленный из свежих томатов, чеснока, оливкового масла, базилика и специй.

Ингредиенты:

- 2 стакана томатного соуса
- 1 луковица, измельченная
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 чайная ложка сушеного базилика
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- 1 чайная ложка сахара
- 1/2 чайной ложки красного перца
- 1/2 чайной ложки соли

Инструкции:

Разогрейте оливковое масло в кастрюле на среднем огне. Добавьте лук и чеснок и обжарьте, пока они не станут мягкими, примерно 5 минут.

Добавьте томатный соус, сахар, базилик, орегано, красный перец и соль в кастрюлю. Перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и варите соус на медленном огне, периодически помешивая, в течение 15-20 минут.

Снимите кастрюлю с огня и дайте соусу остыть перед использованием.

Соус мари나라 готов! Он отлично подходит для добавления в пиццу или для использования в качестве соуса для пасты.

Рагу

Это соус, приготовленный из мяса, птицы, рыбы или овощей, тушеных в томатном соусе с овощами и специями.

Ингредиенты:

500 грамм говядины мелкой молотой
1 луковица
2 зубчика чеснока
2 средних морковки
2 стебля сельдерея
400 грамм консервированных помидоров
2 столовые ложки томатной пасты
200 мл красного вина
соль и перец по вкусу
оливковое масло для жарки

Инструкции:

Очистите и мелко нарежьте лук, чеснок, морковь и сельдерей.

Разогрейте оливковое масло на сковороде и обжарьте лук и чеснок до мягкости.

Добавьте морковь и сельдерей и обжарьте до мягкости.

Добавьте мясо и жарьте до золотистой корочки.

Добавьте консервированные помидоры, томатную пасту и красное вино. Посолите и поперчите по вкусу.

Уменьшите огонь и готовьте соус Рагу на медленном огне в течение 1-2 часов, пока он не станет густым.

Используйте соус Рагу для блюд итальянской кухни, таких как лазанья или спагетти.

Глава 10. Соусы для бургеров

Классический соус для гамбургеров

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки кетчупа

2 чайные ложки рассола из огурцов

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка горчицы

1 чайная ложка уксуса

11 зубчик чеснока, измельченный

щепотка соли и перца

Смешайте все ингредиенты в миске. Хорошо перемешайте и дайте настояться в холодильнике не менее 30 минут.

Сырный соус

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

1/4 стакана сметаны

1/2 стакана тертого сыра чеддер

2 зубчика чеснока, измельченных

1 чайная ложка горчицы

щепотка соли и перца

Смешайте все ингредиенты в миске до получения однородной массы.

Соус на основе авокадо

Ингредиенты:

1 авокадо

1/4 стакана густого йогурта

1/4 стакана майонеза

11 зубчик чеснока, измельченный

1 столовая ложка свежесжатого лимонного сока

щепотка соли и перца

Разрежьте авокадо пополам и удалите косточку. Вилкой разомните мякоть в миске до состояния пюре. Добавьте йогурт, майонез, чеснок, лимонный сок, соль и перец. Хорошо перемешайте и дайте настояться в холодильнике не менее 30 минут.

Соус на основе барбекю

Ингредиенты:

1/2 стакана кетчупа

1/4 стакана меда

2 столовые ложки соевого соуса

1 столовая ложка уксуса

11 зубчик чеснока, измельченный

щепотка соли и перца

Смешайте все ингредиенты в миске.

Соус "Тысяча островов"

1/2 стакана майонеза

2 ст.л. кетчупа

1 ст.л. горчицы

2 ст.л. рубленого лука

1 ст.л. сахара

1 ст.л. уксуса

Все ингредиенты соедините в миске и хорошо перемешайте до однородной консистенции.

Соус "Сырный"

1/2 стакана майонеза

1/4 стакана сливок

1 стакан тертого сыра (cheddar, гауда, моцарелла)

2 зубчика чеснока

1 ст.л. кетчупа

1 ст.л. горчицы

1 ч.л. сахара

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и разогрейте на среднем огне до тех пор, пока сыр не расплавится и соус не станет гладким.

Соус "Чесночный"

1/2 стакана майонеза

2 зубчика чеснока

1 ст.л. кетчупа

1 ст.л. горчицы

1 ст.л. лимонного сока

Смешайте все ингредиенты в миске и перемешайте до однородной консистенции.

Соус "Барбекю"

- 1/2 стакана кетчупа
- 1/4 стакана яблочного уксуса
- 1/4 стакана коричневого сахара
- 2 ст.л. меда
- 1 ст.л. горчицы
- 1 ст.л. соевого соуса
- 1 ч.л. сушеного чеснока
- 1 ч.л. сушеного лука
- 1 ч.л. красного перца
- 1/4 ч.л. кайенского перца

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и доведите до кипения на среднем огне. Затем уменьшите огонь и варите еще 10 минут, пока соус не загустеет.

Эти соусы прекрасно подходят для бургеров, но также могут использоваться и в других блюдах. Попробуйте сделать их дома и наслаждайтесь вкусом!

Глава 11. Соусы для блюд из лаваша и ПИТЫ

Блюда на основе лаваша и питы, такие как шаурма, донер, лепешки и другие, являются очень популярными в различных кухнях мира. Одним из главных компонентов этих блюд является соус, который добавляет им дополнительный вкус и аромат. В этой главе разберем какие именно соусы стоит добавлять, чтобы вывести ваши блюда на новый уровень.

Соус Тахини

Этот соус, приготовленный на основе кунжутной пасты, является традиционным соусом для блюд на основе лаваша и питы. Он обладает насыщенным вкусом и отлично подходит для использования с овощными блюдами, курицей или говядиной.

Рецепт: В миске смешайте 1/2 чашки тахини, 1/4 чашки лимонного сока, 2 столовые ложки оливкового масла, 11 зубчик чеснока, измельченный, и щепотку соли. Добавьте воду постепенно, помешивая, пока соус не станет гладким и жидким.

Соус Тар-Тар

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки нарезанных маринованных огурчиков

1 столовая ложка нарезанного лука

1 столовая ложка измельченной свежей петрушки

1 чайная ложка дижонской горчицы

1 чайная ложка лимонного сока

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В средней миске взбейте майонез, огурчики, лук, петрушку, горчицу и лимонный сок. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус карри.

Этот соус имеет яркий и ароматный вкус, и его часто используют в кухне Индии и Пакистана. Он отлично сочетается с курицей, говядиной и овощами.

Рецепт: Нагрейте на сковороде 2 столовые ложки оливкового масла. Добавьте 1 луковицу, нарезанную кубиками, и обжарьте до мягкости. Добавьте 1 столовую ложку карри-порошка и обжарьте еще 1 минуту. Добавьте 1 чашку кокосового молока и 1 чашку бульона, доведите до кипения и варите на медленном огне 10-15 минут. Соус готов.

Соус сальса

Сальса— это соус, который изготавливается из помидор, лука, перца чили, кинзы и лимонного сока. Сальса можно подавать как гарнир к мексиканской кухне, к овощам или мясу.

Ингредиенты:

4 больших помидора

1 красный лук

2 зубчика чеснока

1 зеленый перец чили

1/4 стакана свежей кинзы

2 столовые ложки свежесжатого сока лайма

1/2 чайной ложки соли

Инструкция:

Предварительно разогрейте духовку до 200 градусов.

Разрежьте помидоры пополам и выложите их на противень. Выпекайте в течение 20-25 минут до мягкости.

Оставьте помидоры остывать и затем удалите кожуру.

Нарежьте помидоры, лук и перец чили на мелкие кубики. Переложите в миску.

Добавьте измельченный чеснок, свежую кинзу, сок лайма и соль.

Тщательно перемешайте все ингредиенты и оставьте на несколько минут, чтобы все ароматы соединились вместе.

Ваша сальса готова! Ее можно подавать с тостами, тако, буррито или использовать в качестве дополнения для овощей и чипсов.

Приятного аппетита!

Чесночный соус

1 стакан греческого йогурта

3 зубчика чеснока, измельченных

1 ст.л. свежесжатого лимонного сока

1 ст.л. мелко нарезанной свежей петрушки

Соль и перец по вкусу

Смешайте все ингредиенты в миске и перемешайте. Дайте настояться в холодильнике в течение 30 минут перед подачей.

Соус «Хумус»

1 банка нутовых бобов, отцеженных и промытых

1/4 стакана свежевыжатого лимонного сока

1/4 стакана тахини

1 зубчик чеснока, измельченный

2 ст.л. оливкового масла

Соль и перец по вкусу

Все ингредиенты положите в блендер и перемешайте до получения гладкой массы. Если соус получился слишком густым, добавьте еще немного оливкового масла или воды.

Глава 12. Соусы для салатов

Салаты— это здоровый и вкусный способ добавить больше овощей в ваш рацион, но давайте признаемся, иногда они могут быть немного скучными. Вот где на помощь приходят заправки для салатов! Хорошая заправка может превратить ваш салат из простого в гурманский, а главное, они обычно легко готовятся дома.

Бальзамический уксусный соус

Ингредиенты:

1/4 стакана бальзамического уксуса

1/4 стакана оливкового масла

1 столовая ложка меда

1 чайная ложка дижонской горчицы

1 зубчик чеснока, измельченный

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В небольшой миске взбить бальзамический уксус, мед, дижонскую горчицу, чеснок, соль и перец. Медленно влить оливковое масло, постоянно взбивая. Продолжать взбивать, пока заправка не станет однородной и загустеет.

Кремовый Ранч-соус

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

1/2 стакана сметаны

1/4 стакана молока

1 столовая ложка свежего петрушки, нарезанной

1 столовая ложка свежего репчатого лука, нарезанного

1 зубчик чеснока, измельченный

1 чайная ложка дижонской горчицы

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В средней миске взбить майонез, сметану, молоко, петрушку, лук, чеснок, дижонскую горчицу, соль и перец. Регулировать густоту можно, добавляя больше молока или сметаны по мере необходимости.

Медово-горчичный соус

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки дижонской горчицы

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка белого винного уксуса

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

В небольшой миске смешайте майонез, дижонскую горчицу, мед и белый винный уксус.

Приправить соус солью и перцем по вкусу.

Медово-горчичный соус без майонеза

Ингредиенты:

1/4 стакана дижонской горчицы

1/4 стакана меда

1/4 стакана яблочного уксуса

1/4 стакана оливкового масла

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки черного перца

Инструкции:

В маленькой миске взбейте вместе горчицу, мед и яблочный уксус, пока не смешаются. При постоянном взбивании медленно налейте оливковое масло, пока заправка не станет однородной. Приправьте солью и перцем по вкусу.

"Зеленая богиня"

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

1/2 стакана сметаны

1/2 стакана нарезанной свежей петрушки

1/4 стакана нарезанных свежих зеленых луков

2 столовые ложки нарезанного свежего тархуна

2 столовые ложки лимонного сока

2 филе анчоусов, нарезанных

1 зубчик чеснока, измельченный

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В блендере или процессоре комбинируйте майонез, сметану, петрушку, зеленый лук, тархун, лимонный сок, филе анчоусов и чеснок. Взбейте до гладкости. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Бальзамический соус

Ингредиенты:

1/4 стакана бальзамического уксуса

1 столовая ложка дижонской горчицы

1 зубчик чеснока, измельченный

1/2 стакана оливкового масла

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В маленькой миске взбейте вместе бальзамический уксус, дижонскую горчицу и чеснок. При постоянном взбивании медленно налейте оливковое масло, пока заправка не станет однородной. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус Цезарь

Ингредиенты:

1/2 чашки майонеза

1/2 чашки тертого пармезана

2 зубчика чеснока, измельченных

2 столовые ложки лимонного сока

1 столовая ложка дижонской горчицы

1/2 чайной ложки соуса Вустершир

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В средней миске взбейте венчиком майонез, тертый пармезан, чеснок, лимонный сок, горчицу, соус Вустершир, соль и перец. Подкорректируйте консистенцию, добавляя больше майонеза или лимонного сока по необходимости.

Соус на основе оливкового масла и уксуса

1/4 чашки оливкового масла

2 столовые ложки уксуса

1 столовая ложка горчицы

1 чайная ложка меда

соль и перец по вкусу

Смешайте все ингредиенты в блендере или взбейте венчиком до однородной консистенции. Полейте салат и хорошо перемешайте.

Соус на основе йогурта и чеснока

1/2 чашки греческого йогурта

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка лимонного сока

2 зубчика чеснока, измельченных

соль и перец по вкусу

Смешайте все ингредиенты в миске или блендере. Полейте салат и хорошо перемешайте.

Соус на основе авокадо

1 авокадо

1/4 чашки греческого йогурта

1/4 чашки оливкового масла

2 столовые ложки уксуса

1 зубчик чеснока, измельченный

соль и перец по вкусу

Смешайте все ингредиенты в блендере или взбейте венчиком до однородной консистенции. Полейте салат и хорошо перемешайте.

Соус "Французский"

1 столовая ложка измельченного лука

1 чайная ложка сухой горчицы

1 столовая ложка уксуса

1/4 стакана оливкового масла

соль и свежемолотый черный перец

Взбейте все ингредиенты в шейкере или просто в стакане с помощью вилки, пока не получится однородная масса.

Соус "Бальзамический"

1/4 стакана бальзамического уксуса

1 столовая ложка меда

1 чайная ложка дижонской горчицы

1/2 стакана оливкового масла

соль и свежемолотый черный перец

Взбейте все ингредиенты в блендере или миксере до однородной массы.

Соус "Азиатский"

1 столовая ложка соевого соуса

1 столовая ложка рисового уксуса

1 столовая ложка меда

1 чайная ложка измельченного имбиря

1 чайная ложка измельченного чеснока

1/4 стакана оливкового масла

Взбейте все ингредиенты в блендере или миксере до однородной массы.

Соус с тертым яблоком и кинзой

Ингредиенты:

1/4 стакана оливкового масла

2 столовые ложки яблочного уксуса

1 зубчик чеснока, измельченный

1 столовая ложка меда

1 яблоко, тертое на мелкой терке

1/4 стакана свежей кинзы, измельченной

Приготовление:

В большой миске смешайте оливковое масло, яблочный уксус, измельченный чеснок и мед.

Добавьте тертое яблоко и измельченную кинзу.

Перемешайте, пока все ингредиенты не смешаются в единую субстанцию.

Глава 13. Соусы для овощных блюд

Соусы для овощных блюд имеют несколько особенностей. Во-первых, овощи по своей природе уже являются довольно легким и нежным ингредиентом, поэтому соус должен не перекрыть вкус овощей, а дополнить его и придать блюду новые оттенки вкуса. Во-вторых, соус должен иметь легкую текстуру, чтобы не перегрузить блюдо и сохранить его легкость.

Соусы для овощных блюд могут быть на основе оливкового масла, йогурта, сметаны, сыра, а также на основе овощей самих. Важно также учитывать сочетаемость соуса и конкретных овощей, чтобы получить наилучший вкусовой баланс.

Кроме того, соусы для овощных блюд могут использоваться как заправки для салатов, а также в качестве дополнений для овощных закусок. Таким образом, соусы для овощных блюд могут быть универсальными и подходить для различных ситуаций и блюд.

Соус Песто

Ингредиенты:

2 стакана свежих базиликовых листьев

2 зубчика чеснока

1/2 стакана оливкового масла

1/2 стакана сыра пармезан

1/3 стакана орехов кедровых

соль и перец по вкусу

Приготовление:

В блендере смешайте базилик, чеснок, оливковое масло, сыр пармезан и орехи.

Взбейте все до однородной массы.

Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус песто идеально подходит для заправки салатов из овощей, картофеля или спагетти.

Соус на основе горчицы и меда

Ингредиенты:

2 столовые ложки горчицы

1 столовая ложка меда

2 столовые ложки яблочного уксуса

1/4 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки черного перца

1/4 чайной ложки сухой горчицы

Приготовление:

В миске смешайте горчицу, мед, яблочный уксус, соль, перец и сухую горчицу.

Взбейте все до однородной массы.

Этот соус идеально сочетается с салатами из зеленого салата, красного лука и кукурузы.

Соус на основе греческого йогурта

Ингредиенты:

1 стакан греческого йогурта

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки свежего лимонного сока

1/4 стакана свежей петрушки

1/4 стакана свежего укропа

соль и перец по вкусу

Приготовление:

В миске смешайте греческий йогурт, чеснок, лимонный сок, петрушку и укроп.

Взбейте все до однородной массы.

Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус из тахини

1/2 стакана тахини

1/4 стакана лимонного сока

2 столовые ложки оливкового масла

1 зубчик чеснока, измельченный

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки кайенского перца

1/4 чайной ложки молотого кумина

1/4 стакана воды

Все ингредиенты смешать в блендере до получения гладкой консистенции.

Соус на основе греческого йогурта

1 стакан греческого йогурта

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка лимонного сока

1 зубчик чеснока, измельченный

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки черного перца

2 столовые ложки измельченной зелени (укроп, петрушка, базилик)

Все ингредиенты смешать в миске до однородности.

Соус на основе авокадо

2 авокадо, очищенные и раздавленные вилкой

1/4 стакана сок лимона

1 зубчик чеснока, измельченный

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки черного перца

1/4 чайной ложки кумина

1/4 стакана измельченной зелени (укроп, петрушка, базилик)

2 столовые ложки оливкового масла

Все ингредиенты смешать в блендере до гладкой консистенции.

Соус из грецких орехов

1 стакан грецких орехов

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 зубчик чеснока, измельченный

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки черного перца

1/4 стакана воды

Все ингредиенты смешать в блендере до получения гладкой консистенции.

Глава 14. Соусы для пиццы

Соус для пиццы— это важный компонент блюда, который придает ему вкус и аромат. Основные особенности соусов для пиццы включают:

Томатная база: соус для пиццы обычно готовится на основе томатов, что придает блюду характерный вкус.

Консистенция: соус должен быть достаточно жидким, чтобы распределиться равномерно по всей пицце, но не слишком жидким, чтобы не разбавить вкус.

Пряности: многие соусы для пиццы содержат пряности, такие как базилик, орегано, тимьян и другие, чтобы придать блюду дополнительный аромат.

Соленость: соус для пиццы должен быть достаточно соленый, чтобы уравновесить сладость томатов и не потерять свой вкус в сочетании с другими ингредиентами.

Сочетаемость: соус должен сочетаться с другими ингредиентами пиццы и не перебивать их вкус.

Питательность: соус для пиццы может содержать различные добавки, такие как масло, чеснок, сыр и другие ингредиенты, чтобы придать блюду более богатый вкус и улучшить его питательную ценность.

Универсальность: соус должен быть универсальным и подходить для различных видов пиццы, включая классические, мясные, овощные, морепродуктовые и другие варианты.

Томатный соус

1 банка томатов в собственном соку

1 столовая ложка оливкового масла

2 зубчика чеснока, измельченные

1 чайная ложка сушеного базилика

соль и перец по вкусу

Все ингредиенты соедините в блендере и перемешайте до получения однородной массы.

Белый соус

1 стакан греческого йогурта

1 столовая ложка лимонного сока

1 зубчик чеснока, измельченный

2 столовые ложки свежего базилика, измельченного

соль и перец по вкусу

Все ингредиенты перемешайте в миске до получения однородной массы.

Соус Песто

2 стакана свежей базиликовой зелени

1 стакан сыра пармезан, тертый

1/2 стакана оливкового масла

1/4 стакана кедровых орехов

2 зубчика чеснока, измельченные

соль и перец по вкусу

Все ингредиенты соедините в блендере и перемешайте до получения однородной массы.

Соус барбекю

1 стакан томатного соуса

1/2 стакана кетчупа

1/4 стакана сиропа кленового сахара

2 столовые ложки яблочного уксуса

1 столовая ложка дижонской горчицы

1/2 чайной ложки молотого чеснока

соль и перец по вкусу

Все ингредиенты смешайте в миске до получения однородной массы.

Соус "Маринара"

Ингредиенты:

1 банка (400 г) помидоров в собственном соку

1 луковица

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки оливкового масла

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка соли

свежемолотый черный перец

Приготовление:

Лук и чеснок измельчить и обжарить на оливковом масле до золотистого цвета.

Добавить помидоры в собственном соку, сахар, соль и перец.

Тушить соус на среднем огне в течение 20 минут, пока он не загустеет.

Соус "Базилик"

Ингредиенты:

2 столовые ложки оливкового масла

1 луковица

2 зубчика чеснока

1 банка (400 г) помидоров в собственном соку

1 столовая ложка томатной пасты

1 чайная ложка сушеного базилика

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка соли

свежемолотый черный перец

Приготовление:

Лук и чеснок измельчить и обжарить на оливковом масле до золотистого цвета.

Добавить помидоры в собственном соку, томатную пасту, базилик, сахар, соль и перец.

Тушить соус на среднем огне в течение 20 минут, пока он не загустеет.

Глава 15. Соусы для закусок

Соусы для закусок— это множество вариантов, которые могут обогатить вкус блюд, сделать их более сочными и интересными. Они могут быть острыми, кислыми, сладкими, насыщенными и легкими. В зависимости от блюда, соусы могут дополнять его вкус, сочетаться с ним или даже противостоять ему.

Различные соусы могут быть использованы в качестве дополнений для овощей и фруктов, соусов для мяса и рыбы, а также гарниров и заправок для салатов. В этой главе мы рассмотрим несколько популярных соусов для закусок и предоставим рецепты их приготовления.

Гуакамоле

Гуакамоле— это соус, который изготавливается из спелых авокадо, томатов, лука, перца чили, лимонного сока и соли. Он прекрасно сочетается с овощными закусками, такими как морковь, перец, брокколи, а также с чипсами и тостами.

Ингредиенты:

2 спелых авокадо

1/4 красного лука, мелко нарезанного

1 маленький помидор, нарезанный на мелкие кубики

1 зеленый перец, нарезанный на мелкие кубики

1 стебель зеленого лука, мелко нарезанного

2 столовые ложки свежесжатого лимонного сока

1 зубчик чеснока, измельченный

соль и перец по вкусу

Инструкция:

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и с помощью ложки выньте мякоть. Разомните авокадо вилкой в миске до консистенции грубой пасты.

Добавьте к авокадо нарезанный красный лук, помидор, зеленый перец и зеленый лук.

Добавьте свежесжатый лимонный сок и измельченный чеснок, перемешайте.

Добавьте щепотку соли и перца по вкусу.

Тщательно перемешайте все ингредиенты до гладкой консистенции.

Гуакамоле готово к подаче! Подавайте со свежими овощами, тортильями или чипсами.

Соус сальса

Сальса— это соус, который изготавливается из помидор, лука, перца чили, кинзы и лимонного сока. Сальса можно подавать как гарнир к мексиканской кухне, к овощам или мясу.

Ингредиенты:

4 больших помидора

1 красный лук

2 зубчика чеснока

1 зеленый перец чили

1/4 стакана свежей кинзы

2 столовые ложки свежесжатого сока лайма

1/2 чайной ложки соли

Инструкция:

Предварительно разогрейте духовку до 200 градусов.

Разрежьте помидоры пополам и выложите их на противень. Выпекайте в течение 20-25 минут до мягкости.

Оставьте помидоры остывать и затем удалите кожуру.

Нарежьте помидоры, лук и перец чили на мелкие кубики. Переложите в миску.

Добавьте измельченный чеснок, свежую кинзу, сок лайма и соль.

Тщательно перемешайте все ингредиенты и оставьте на несколько минут, чтобы все ароматы соединились вместе.

Ваша сальса готова! Ее можно подавать с тостами, тако, буррито или использовать в качестве дополнения для овощей и чипсов.

Приятного аппетита!

Чесночный соус

Чесночный соус— это соус, который изготавливается из чеснока, майонеза, йогурта и зелени. Он может использоваться как дополнение для овощей, фруктов и хлеба, а также как заправка для салатов.

Ингредиенты:

1 стакан майонеза

3 зубчика чеснока, измельченных

2 столовые ложки свежего лимонного сока

2 столовые ложки свежей петрушки, измельченной

1 столовая ложка оливкового масла

1/4 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки черного перца

Инструкция:

В миске соедините майонез, чеснок, лимонный сок, петрушку и оливковое масло.

Посыпьте солью и черным перцем и хорошо перемешайте, чтобы все ингредиенты равномерно соединились.

Оставьте соус в холодильнике на несколько часов, чтобы вкусы соединились и соус стал более насыщенным.

Готовый соус можно подавать к овощам, картофельным долькам, курице, морепродуктам или использовать как дополнение для чипсов.

Барбекю соус

Барбекю соус— это соус, который изготавливается из томатного соуса, коричневого сахара, меда, уксуса, соевого соуса, чеснока и специй. Он прекрасно сочетается с мясом и птицей, а также может использоваться для запекания в духовке.

Ингредиенты:

1 стакан кетчупа

1/4 стакана яблочного уксуса

1/4 стакана коричневого сахара

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка соевого соуса

2 чайные ложки дымного паприки

1 чайная ложка чесночного порошка

1/4 чайной ложки кайенского перца

1/4 чайной ложки черного молотого перца

Смешайте все ингредиенты в кастрюле на среднем огне и перемешивайте, пока соус не загустеет, примерно за 10-15 минут.

Соус Тар-Тар

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки нарезанных маринованных огурчиков

1 столовая ложка нарезанного лука

1 столовая ложка измельченной свежей петрушки

1 чайная ложка дижонской горчицы

1 чайная ложка лимонного сока

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В средней миске взбейте майонез, огурчики, лук, петрушку, горчицу и лимонный сок. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус Ранч

Соус Ранч (Ranch) – один из самых популярных соусов для закусок в США. Он хорошо сочетается с овощами, курицей и свининой, а также используется как дополнение для чипсов и крыльев.

Ингредиенты:

- 1 чашка майонеза
- 1 чашка сметаны
- 1 чашка свежей петрушки, измельченной
- 1 чашка свежего кинзы, измельченной
- 1 чашка зеленого лука, измельченного
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца

Инструкция:

В большой миске смешайте майонез и сметану до получения однородной смеси.

Добавьте петрушку, кинзу, зеленый лук и чеснок, и тщательно перемешайте.

Добавьте соль и перец по вкусу и еще раз перемешайте.

Охладите соус в холодильнике минимум на 30 минут, прежде чем подавать.

Селедочный соус

Селедочный соус – это соус на основе селедочной рыбы, который обычно подается к закускам или используется для маринада мяса. Селедочный соус имеет кисловато-острую нотку и может быть густым или более жидким, в зависимости от рецепта. Вот простой рецепт селедочного соуса:

Ингредиенты:

2-3 филе сельди (маринованные или копченые)

1 столовая ложка горчицы

1 столовая ложка майонеза

1 столовая ложка сметаны

1 столовая ложка сока лимона

1 зубчик чеснока (опционально)

соль и перец по вкусу

Инструкция:

Отделите кожу и кости от сельдки и измельчите мясо ножом или вилкой.

Переложите сельдку в миску и добавьте горчицу, майонез, сметану и лимонный сок.

Если вы хотите, чтобы соус имел чесночный вкус, измельчите зубчик чеснока и добавьте его в соус.

Тщательно перемешайте все ингредиенты до получения однородной массы.

Отдельно проверьте соус на соль и перец, добавляйте по вкусу.

Охладите соус в холодильнике перед подачей.

Селедочный соус готов! Он отлично сочетается с картофельными чипсами, овощными закусками, жареным мясом и многими другими блюдами. Попробуйте этот рецепт и наслаждайтесь вкусом свежего селедочного соуса.

Глава 16. Соусы для супов

Соусы для супов обычно бывают более жидкими и лёгкими, чем соусы для основных блюд. Они служат для улучшения вкуса и аромата супа, а также для тонкой коррекции его консистенции и внешнего вида.

Соусы для супов могут быть на основе мясного или овощного бульона, молочных продуктов или томатов. В них часто используются различные специи и травы, такие как петрушка, базилик, чеснок, лук и т.д.

Одной из особенностей соусов для супов является их универсальность. Многие соусы могут быть использованы для разных видов супов, придавая им уникальный вкус и аромат. Например, соус на основе сливок или молока отлично подходит для супов с картофелем или овощными супами, а томатный соус подойдет для супов с томатами или овощными супов с томатным соусом.

Также стоит отметить, что соусы для супов часто добавляются в суп уже после его приготовления, чтобы сохранить максимальный вкус и аромат соуса.

Соус харчо

Соус харчо – традиционный грузинский соус для супа харчо. Он придает супу кисло-острый вкус и аромат. В состав соуса входят специи, томатная паста, уксус, чеснок и зелень.

Ингредиенты:

- 2 столовые ложки томатной пасты
- 1 столовая ложка уксуса
- 1 столовая ложка сушенной кинзы
- 1 столовая ложка молотой красной паприки
- 1 столовая ложка молотого кориандра
- 1 столовая ложка молотого кумина
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 луковица, измельченная
- 1 свежий перец чили, измельченный

Соль по вкусу

Молотый черный перец по вкусу

2 столовые ложки растительного масла

2 стакана воды

Инструкция:

В кастрюле разогрейте растительное масло на среднем огне.

Добавьте лук и чеснок, обжаривайте до золотистого цвета.

Добавьте томатную пасту и обжаривайте вместе с луком и чесноком в течение 2-3 минут, пока масса не станет более темной и насыщенной.

Добавьте кинзу, паприку, кориандр и кумин. Обжаривайте вместе с томатной пастой и луком в течение 1-2 минут.

Добавьте уксус и перец чили. Перемешайте.

Добавьте воду и соль по вкусу. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите соус на медленном огне в течение 20-25 минут.

При подаче супа харчо на стол добавьте в каждую порцию по 1-2 столовых ложки соуса харчо.

Соус харчо идеально подходит для грузинского супа харчо, но также может использоваться для других кисло-острых супов.

Соус "Песто" для минестроне

Ингредиенты:

2 стакана свежей базиликовой зелени

1/2 стакана оливкового масла

1/2 стакана тертого пармезана

1/4 стакана тертого сыра Пекорино Романо

2 зубчика чеснока

1/4 стакана кедровых орехов

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

Положите базилик, чеснок, оливковое масло и кедровые орехи в блендер и измельчите до однородной массы.

Добавьте тертый пармезан и Пекорино Романо, перемешайте.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Добавьте этот соус в минестроне перед подачей.

Соус "Харисса" для чечевичного супа

Ингредиенты:

2 красных перца Чили

3 зубчика чеснока

1 чайная ложка кумина

1/2 чайной ложки кориандра

1/2 чайной ложки паприки

2 столовые ложки оливкового масла

1 лимон (сок и цедра)

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

Режьте перец Чили на половины, удалите семена и нарежьте крупными кусками.

Положите перец, чеснок, кумин, кориандр, паприку, оливковое масло и сок лимона в блендер и измельчите до однородной массы.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Добавьте этот соус в чечевичный суп перед подачей.

Соус рамен

Соус рамен— это соус, который используется для подачи соевых или мисо супов рамен, популярных в Японии и других странах Азии. В основном он делается из соевого соуса, мирин, куриного бульона и других ингредиентов, таких как кунжутное масло, чеснок, имбирь и т.д. Вот простой рецепт соуса рамен:

Ингредиенты:

1 ст. л. соевого соуса

1 ст. л. мирин (японского сладкого рисового вина)

2 зубчика чеснока, измельченных

1 чайная ложка измельченного имбиря

2 ст. л. куриного бульона

1 чайная ложка кунжутного масла

Инструкция:

Смешайте соевый соус, мирин, чеснок и имбирь в миске.

Разогрейте куриный бульон на среднем огне и добавьте смесь из миски.

Добавьте кунжутное масло и перемешайте.

Используйте соус рамен для заправки соевых или мисо супов рамен.

Соус "Айоли" для супов из морепродуктов

Ингредиенты:

2 желтка яиц

2 чайные ложки лимонного сока

1 стакан оливкового масла

2 зубчика чеснока

соль, перец

Инструкция:

В миске смешайте желтки яиц, лимонный сок и чеснок.

Постепенно добавляйте оливковое масло, постоянно взбивая смесь до получения густого соуса.

Приправьте солью и перцем по вкусу.

Используйте соус "Айоли" для супов на основе морепродуктов или овощей.

Соус "том ям"

Соус "том ям"— это традиционный тайский соус, который используется для добавления аромата и вкуса в суп "том ям". Обычно его делают из кокосового молока, лимонной травы, имбиря, листьев лайма, чеснока, рыбного соуса и перца чили. В зависимости от рецепта, могут быть добавлены другие ингредиенты, такие как грибы, лук, томаты, лимонный сок и сахар.

Для приготовления соуса "том ям" потребуются следующие ингредиенты:

- 1 банка кокосового молока
- 1 стебель лемонграсса, нарезанный на кусочки
- 2 столовые ложки рыбного соуса
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 1 столовая ложка молотого кориандра
- 2 столовые ложки лимонного сока
- 2 столовые ложки нарезанного свежего имбиря
- 2 зубчика чеснока, нарезанные
- 1 столовая ложка сахара
- 1 перец чили, нарезанный
- 2 листа лайма

Все ингредиенты необходимо смешать в кастрюле и довести до кипения на среднем огне. Затем нужно уменьшить огонь и готовить соус на медленном огне еще около 10 минут. Готовый соус "том ям" можно использовать для наливки в суп "том ям", или как добавку к рису или морепродуктам

Глава 17. Сладкие соусы

Сладкие соусы— это группа соусов, которые используются для добавления сладости к различным блюдам. Они могут быть использованы как добавка к десертам, так и как соусы для основных блюд. Сладкие соусы могут быть приготовлены из различных ингредиентов, таких как фрукты, ягоды, сахар, мед и многое другое.

Особенности сладких соусов:

Они могут быть приготовлены из различных ингредиентов, что позволяет иметь множество вариантов соусов для различных блюд.

Они придают блюдам сладкий вкус, который может сбалансировать и усилить вкус других ингредиентов.

Многие сладкие соусы могут быть сохранены в холодильнике в течение нескольких дней, что делает их удобными для использования.

Ниже представлены несколько рецептов наиболее популярных сладких соусов:

Карамельный соус

Ингредиенты:

1 стакан сахара

1/4 стакана воды

1/2 стакана сливок

1/2 чайной ложки соли

2 столовые ложки масла

Инструкция:

В кастрюле смешайте сахар и воду, и нагрейте на среднем огне до кипения. Не перемешивайте, пока сахар не растворится полностью.

Увеличьте огонь и варите, пока сироп не станет карамельного цвета.

Убавьте огонь, добавьте сливки и соль, и перемешайте до гладкости.

Уберите с огня, добавьте масло и перемешайте до гладкости.

Дайте соусу остыть до комнатной температуры.

Шоколадный соус

Ингредиенты:

1/2 чашки сливок

1/2 чашки темного шоколада, нарезанного на мелкие кусочки

1 столовая ложка меда

Инструкция:

Разогрейте сливки на среднем огне до кипения.

Добавьте шоколад и мед, постоянно помешивая, пока шоколад полностью не расплавится и соус не загустеет.

Снимите с огня и дайте остыть.

Соус клубничный

Ингредиенты:

1 чашка клубники, нарезанной на мелкие кусочки

1/4 чашки сахара

1 столовая ложка лимонного сока

Инструкция:

Положите все ингредиенты в блендер и смешайте

Этот соус идеально подходит для использования в качестве топпинга для чизкейков, панкейков и вафель, а также как дополнение для фруктов

Сладкий болгарский соус

Сладкий болгарский соус— это соус на основе фруктов, таких как яблоки, абрикосы или сливы. Этот соус хорошо сочетается с мясом и используется в болгарской кухне для добавления сладкой нотки к блюдам.

Ингредиенты:

2 кг яблок, абрикосов или слив;

1 кг сахара;

1 лимон;

2-3 гвоздики;

2 палочки корицы.

Инструкция:

Нарежьте фрукты на кусочки и удалите косточки (если это абрикосы или сливы).

Положите фрукты в большую кастрюлю, добавьте сахар и перемешайте.

Добавьте в кастрюлю гвоздику, палочки корицы и сок лимона. Перемешайте все ингредиенты.

Налейте в кастрюлю небольшое количество воды, чтобы покрыть дно.

Нагрейте смесь на среднем огне, периодически помешивая, пока сахар полностью не растворится.

Уменьшите огонь до минимума и дайте соусу кипеть, пока фрукты не станут мягкими и не размягчатся.

Поднять огонь и довести соус до густоты, постоянно помешивая.

Снимите кастрюлю с огня и дайте соусу остыть.

Перелейте соус в банки и герметично закройте крышкой.

Храните в холодильнике до двух недель.

Глава 18. Соусы на основе масла

Соусы на основе масла являются одними из наиболее популярных соусов в мировой кулинарии. Они прекрасно сочетаются с различными блюдами и являются прекрасным способом придать дополнительный вкус и текстуру любому блюду.

Вот несколько распространенных соусов на основе масла:

Майонез – это, вероятно, один из самых известных соусов на основе масла. Он имеет кремообразную текстуру и идеально подходит для использования в сэндвичах, салатах и бургерах.

Песто – это соус на основе оливкового масла с добавлением свежих базиликовых листьев, сыра пармезан и орехов. Он отлично сочетается с пастой и бутербродами.

Тапенад – это соус, приготовленный из измельченных маслин, анчоусов, каперсов и оливкового масла. Он отлично подходит для использования в качестве закуски, когда подается на тостах или крекерах.

Цезарь-деревенский соус— это соус на основе растительного масла с добавлением кетчупа, майонеза, горчицы, уксуса и сахара. Этот соус идеально сочетается с овощными салатами и запеченной курицей.

Баскский соус— это соус на основе оливкового масла с добавлением чеснока, красного перца, петрушки и уксуса. Он идеально сочетается с жареным мясом и рыбой.

Айоли— это соус на основе оливкового масла с добавлением яиц, чеснока и лимонного сока. Он отлично подходит для использования в качестве дополнения для овощей и фруктов.

Некоторые соусы на основе масла могут быть высококалорийными и содержать большое количество жиров, поэтому рекомендуется употреблять их с умеренностью. Однако, когда они употребляются в разумных количествах, они могут быть замечательным способом добавления вкуса и питательных веществ к вашему блюду.

Цезарь

Ингредиенты:

1/2 чашки майонеза

1/2 чашки тертого пармезана

2 зубчика чеснока, измельченных

2 столовые ложки лимонного сока

1 столовая ложка дижонской горчицы

1/2 чайной ложки соуса Вустершир

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В средней миске взбейте венчиком майонез, тертый пармезан, чеснок, лимонный сок, горчицу, соус Вустершир, соль и перец. Подкорректируйте консистенцию, добавляя больше майонеза или лимонного сока по необходимости.

Баскский соус

Баскский соус (или сальса баска)— это соус, который в основном используется в баскской кухне и является популярным дополнением для закусок и приправой для блюд. Соус имеет пикантный вкус и может быть приготовлен с использованием различных ингредиентов, таких как перец, чеснок, лук, томаты, укроп, уксус и масло.

Вот простой рецепт баскского соуса, который можно приготовить дома:

Ингредиенты:

1 крупный зубчик чеснока

1/2 красного перца

1/2 зеленого перца

1 маленький луковый лук

2 средних помидора

1 столовая ложка свежего укропа

2 столовые ложки красного винного уксуса

1/4 чашки оливкового масла

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Очистите и нарежьте на мелкие кубики чеснок, перец и лук.

Очистите помидоры от кожуры и нарежьте их на мелкие кубики.

В большой миске смешайте чеснок, перец, лук и помидоры.

Добавьте укроп, уксус и оливковое масло, и хорошо перемешайте.

Добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте еще раз.

Охладите в холодильнике до подачи.

Баскский соус можно подавать в качестве закуски, со свежими овощами, хлебом, мясом или рыбой. Он также хорошо сочетается с пастой или рисом.

Айоли

Айоли— это традиционный соус из каталонской кухни, который часто используется в испанской, французской и средиземноморской кухнях. Это соус на основе масла, обычно из оливкового масла, с чесноком и яичными желтками.

Вот рецепт классического айоли:

Ингредиенты:

2 яичных желтка

2 чесночных зубчика

1 чайная ложка дижонской горчицы

1 чайная ложка свежавыжатого лимонного сока

1 чашка оливкового масла

Соль и свежемолотый черный перец

Инструкции:

В миске смешайте яичные желтки, чеснок, горчицу и лимонный сок. Хорошенько перемешайте.

Непрерывно взбивая венчиком или блендером на средней скорости, добавляйте медленным течением оливковое масло. Продолжайте взбивать, пока соус не станет густым и кремообразным.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Переложите айоли в чистую миску и храните в холодильнике до использования.

Айоли – универсальный соус, который отлично подходит для приправления многих блюд, таких как рыба, мясо, овощи и бутерброды. Вы можете использовать его как дополнение для картофеля фри или добавлять в салаты, чтобы придать им более насыщенный вкус.

Тапенад

Это традиционный соус, происходящий из южной Франции, который обычно подается как закуска или приправа для блюд. Он делается из мелко нарезанных оливок, каперсов и анчоусов, смешанных с маслом и другими ароматными ингредиентами.

Существует множество вариаций рецептов для тапенада, но основные ингредиенты, которые необходимы, – это оливки, каперсы, анчоусы и масло. Некоторые рецепты также добавляют чеснок, лук, тимьян, базилик и другие травы для аромата.

Чтобы приготовить тапенад, сначала нарежьте 1/2 чашки оливок без косточек, 2 столовые ложки каперсов и 2-3 анчоуса мелкими кусочками. Положите все ингредиенты в миску и добавьте 2 столовые ложки оливкового масла и 1 зубчик чеснока, измельченный в пасту.

Теперь перемешайте все ингредиенты вместе до однородной массы. Если соус слишком толстый, добавьте еще масла, чтобы разбавить его до желаемой консистенции. Попробуйте тапенад и, если необходимо, добавьте соль и перец по вкусу.

Тапенад можно подавать как закуску на хлебе, гренках или крекерах. Он также может использоваться как приправа для салатов, мяса, птицы и рыбы. В зависимости от ваших предпочтений, можно экспериментировать с различными сочетаниями оливок, каперсов и ароматических трав, чтобы создать тапенад, который идеально подойдет для вас.

Глава 19. Соусы на основе томатов

Соусы на основе томатов— это классика, которую любят многие. Они могут быть густыми, как кетчуп, или жидкими и сочными, как сальса. Они отлично сочетаются с многими блюдами, от пасты до пиццы и грильяжа. В этой главе мы рассмотрим некоторые из наиболее популярных соусов на основе томатов.

Кетчуп. Кетчуп— это один из самых известных соусов на основе томатов. Он состоит из томатной пасты, уксуса, сахара и специй. Кетчуп часто используется для гамбургеров, картофеля фри и других закусок.

Сальса. Сальса— это мексиканский соус на основе томатов, который обычно содержит помидоры, перец чили, лук, кориандр и лимонный сок. Сальса можно использовать для приготовления нежных тостада, вкусной гуакамоле и буррито.

Томатный соус. Томатный соус— это универсальный соус, который можно использовать для приготовления пиццы, пасты, лазаньи и других итальянских блюд. Он обычно содержит томатную пасту, оливковое масло, лук, чеснок, базилик и другие специи.

Барбекю-соус. Барбекю-соус— это соус, который используется для гриля и маринада мяса. Он обычно содержит томатную пасту, уксус, сахар, мед, специи и табаско. Барбекю-соус можно использовать для грильяжа, стейка и ребер.

Чили-соус. Чили-соус— это соус, который обычно используется в китайской кухне. Он обычно содержит помидоры, перец чили, уксус и сахар. Чили-соус можно использовать для приготовления лапши, риса и других блюд.

Томатно-сливочный соус. Томатно-сливочный соус— это соус, который обычно используется для пасты и рыбы. Он обычно содержит томатную пасту, сливки, лук и чеснок. Этот соус отлично сочетается с морепродуктами

Гаспачо

Это традиционный испанский соус, который используется в качестве дополнения для овощей, мяса, рыбы и морепродуктов. Гаспачо также может использоваться в качестве соуса для салатов, пасты и риса.

Для приготовления соуса гаспачо вам понадобятся следующие ингредиенты:

- 3 средних спелых помидора
- 1 огурец
- 1 красный сладкий перец
- 1 красный лук
- 1 зубчик чеснока
- 1/4 стакана оливкового масла
- 1/4 стакана красного винного уксуса
- 1/4 стакана свежего лимонного сока
- 1 стакан томатного сока
- 1 стакан хлебных крошек
- 1 чайная ложка молотого кумина
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Приготовление:

Помидоры, огурец и перец нарежьте кубиками и выложите в большую миску.

Добавьте лук и чеснок, измельченные в мелкую крошку.

В блендере смешайте оливковое масло, красный винный уксус, лимонный сок, томатный сок, хлебные крошки, кумин и кориандр, и измельчите до получения однородной массы.

Добавьте соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Добавьте эту смесь к овощам и тщательно перемешайте.

Охладите в холодильнике не менее чем на 30 минут перед подачей.

Гаспачо— это освежающий соус, который идеально подходит для использования в теплую погоду, когда вы хотите съесть что-то легкое и освежающее.

Кетчуп

Ингредиенты:

- 1,5 кг помидоров
- 1 крупная луковица
- 2 столовые ложки растительного масла
- 200 г сахара
- 1 стакан яблочного уксуса
- 1 столовая ложка соли
- 1 чайная ложка молотой горчицы
- 1/2 чайной ложки молотого кориандра
- 1/2 чайной ложки молотого черного перца
- 1/2 чайной ложки молотой корицы

Инструкции:

Нарежьте помидоры и лук на кусочки и обжарьте на растительном масле до мягкости.

Процедите смесь через сито или пасеровщик, чтобы удалить кожицы и семена.

Верните полученный сок в кастрюлю и добавьте сахар, уксус, соль, горчицу, кориандр, перец и корицу. Перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и готовьте на среднем огне, периодически помешивая, около 1,5-2 часов, пока кетчуп не загустеет и не приобретет более насыщенный цвет.

Дайте кетчупу остыть, затем перелейте его в блендер и измельчите до однородной консистенции.

Готовый кетчуп перелейте в стеклянную банку и храните в холодильнике до 2 месяцев.

Чили

Чили (или чили-кон карне)— это острый мясной соус, который обычно используется в мексиканской кухне как начинка для таких блюд, как тамалес, энчиладас, тако, буррито и чимичанга. Существует множество вариаций этого соуса, и каждый рецепт может быть немного разным. Однако общими особенностями чили являются острые перцы и мясо, которые смешиваются с различными специями и иногда помидорами и бобами.

Вот простой рецепт чили-кон карне, который можно приготовить дома:

Ингредиенты:

500 граммов мяса (говядина или свинина)

1 луковица, нарезанная

2-3 зубчика чеснока, измельченные

2 красных перца чили, измельченные (можно использовать любые острые перцы по вкусу)

1 столовая ложка молотого кумина

1 столовая ложка молотого кориандра

1 чайная ложка красного перца в порошке

400 граммов консервированных помидоров

400 граммов консервированных красных бобов

соль и перец по вкусу

масло для жарки

Инструкции:

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте масло.

Обжарьте лук до мягкости и затем добавьте чеснок и острые перцы.

Добавьте мясо и обжаривайте, пока оно не побелеет со всех сторон.

Добавьте кумин, кориандр и красный перец в порошке и перемешайте.

Добавьте консервированные помидоры и красные бобы вместе с жидкостью из банки.

Добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте.

Накройте крышкой и готовьте на среднем огне в течение 20-30 минут, пока мясо не станет мягким и соус не загустеет.

Чили можно подавать с рисом, тортильями, салатом и топпингами на ваш выбор, например, сыром, луком, сметаной или гуакамоле.

Томатно-сливочный соус

Это классический соус, который идеально подходит для макарон, рыбы, мяса, овощей и других блюд. Его основными ингредиентами являются томаты и сливочное масло. Рецепт может варьироваться в зависимости от желаемой консистенции и вкуса.

Вот простой рецепт для томатно-сливочного соуса:

Ингредиенты:

2 столовые ложки сливочного масла

1 луковица, мелко нарезанная

2 зубчика чеснока, мелко нарезанных

1 банка измельченных томатов (400 грамм)

1/2 чайной ложки сахара

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки черного перца

1/2 стакана сливок

Инструкции:

Растопите сливочное масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте нарезанный лук и чеснок, и жарьте, пока лук не станет прозрачным и мягким.

Добавьте в сковороду измельченные томаты, сахар, соль и черный перец. Помешивайте ингредиенты и готовьте их на среднем огне примерно 10-15 минут, пока томаты не размягчатся.

Добавьте сливки в сковороду и перемешайте. Продолжайте готовить соус на среднем огне еще 5-10 минут, пока он не станет густым и однородным.

Снимите сковороду с огня и дайте соусу остыть немного.

Используйте соус для приготовления любимых блюд.

Болоньезе

Это мясной соус, приготовленный из фарша, томатов, моркови, лука, сельдерея, вина и специй.

Ингредиенты:

500 граммов фарша (говяжьего или свиного)

1 луковица, нарезанная мелко

2 зубчика чеснока, нарезанных мелко

1 стебель сельдерея, нарезанный мелко

1 морковь, нарезанная мелко

1 банка помидоров в собственном соку

1 чайная ложка томатной пасты

1 стакан красного вина

Соль и перец по вкусу

Оливковое масло для жарки

Паста для подачи

Инструкции:

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте немного оливкового масла. Добавьте лук, чеснок, сельдерей и морковь, и жарьте на сковороде, пока овощи не станут мягкими, примерно 5-7 минут.

Добавьте фарш и жарьте, помешивая время от времени, пока он не пропечется и не станет коричневым.

Добавьте помидоры в собственном соку и томатную пасту, и перемешайте. Добавьте красное вино, соль и перец по вкусу, и оставьте на сковороде готовиться на медленном огне примерно на 30-40 минут, пока соус не загустеет.

Варите пасту согласно инструкции на упаковке.

Подавайте соус болоньезе на пасте, посыпав сверху свежими травами и сыром по желанию.

Приятного аппетита!

Маринара

Это соус на основе томатов, приготовленный из свежих томатов, чеснока, оливкового масла, базилика и специй.

Ингредиенты:

- 2 стакана томатного соуса
- 1 луковица, измельченная
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 чайная ложка сушеного базилика
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- 1 чайная ложка сахара
- 1/2 чайной ложки красного перца
- 1/2 чайной ложки соли

Инструкции:

Разогрейте оливковое масло в кастрюле на среднем огне. Добавьте лук и чеснок и обжарьте, пока они не станут мягкими, примерно 5 минут.

Добавьте томатный соус, сахар, базилик, орегано, красный перец и соль в кастрюлю. Перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и варите соус на медленном огне, периодически помешивая, в течение 15-20 минут.

Снимите кастрюлю с огня и дайте соусу остыть перед использованием.

Соус мари나라 готов! Он отлично подходит для добавления в пиццу или для использования в качестве соуса для пасты.

Глава 20. Соусы на основе сливок

Соусы на основе сливок могут быть очень разнообразными и подходят для многих блюд, начиная от салатов и заканчивая десертами. Рассмотрим несколько популярных вариантов:

Сливочный соус. Для приготовления этого соуса нужно смешать сливки, масло, соль и перец. Соус можно приготовить на сковороде или в микроволновой печи. Он отлично сочетается с мясом, рыбой и овощами.

Соус альфредо. Этот соус придуман в Италии и используется для приготовления пасты. Для его приготовления нужно смешать сливки, масло, чеснок, пармезан и специи. Соус альфредо получается очень нежным и ароматным.

Соус из белого вина. Этот соус можно использовать для мясных и овощных блюд. Для его приготовления нужно смешать сливки, белое вино, чеснок, лук и специи. Соус получается очень ароматным и приятным на вкус.

Соус грибной. Для приготовления этого соуса нужно смешать сливки, грибы, лук, масло и специи. Соус можно использовать для мясных блюд, пасты и риса.

Соус для десертов. Для приготовления соуса для десертов нужно смешать сливки, сахар, ваниль и соль. Соус можно использовать для пирогов, блинов и других десертов.

Каждый из этих соусов имеет свой особый вкус и аромат и может стать украшением любого блюда.

Сливочный соус

Это соус на основе сливок, которые могут быть дополнены различными ингредиентами для получения разных вкусовых оттенков. Он используется в различных блюдах, таких как макароны, рыба, мясо и овощи.

Рецепт сливочного соуса:

Ингредиенты:

- 1 стакан сливок;
- 2 ст.л. сливочного масла;
- 2 ст.л. муки;
- 1/4 чайной ложки мускатного ореха;
- соль и перец по вкусу.

Инструкции:

В сотейнике на среднем огне растопите сливочное масло.

После того, как масло растопится, добавьте муку и хорошо перемешайте, чтобы образовалась гладкая паста.

Добавьте сливки в сотейник и постоянно помешивайте, пока смесь не начнет густеть и станет однородной.

Добавьте мускатный орех, соль и перец по вкусу и продолжайте помешивать, пока соус не достигнет нужной консистенции.

Снимите с огня и подавайте соус горячим.

Этот соус отлично подходит для блюд с пастой, как соус для рыбы или куриного филе. Вы также можете добавить сыр или другие приправы, чтобы изменить вкусовые оттенки.

Карбонара

Это соус на основе яиц, бекона, сыра пармезан, сливок и специй.

Классический рецепт соуса карбонара включает в себя следующие ингредиенты:

4 яйца

120 г тертого сыра пармезан

150 г грудинки или бекона

400 г спагетти

3 зубчика чеснока

2 ст. л. оливкового масла

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Нарежьте грудинку или бекон на кубики и обжарьте на среднем огне, пока не станут хрустящими.

Добавьте в сковороду измельченный чеснок и обжарьте его вместе с беконом в течение 1-2 минут.

В отдельной миске смешайте яйца и тертый пармезан, взбивая их до однородной массы.

Сварите спагетти в кипящей подсоленной воде до готовности.

Откиньте спагетти на дуршлаг и переложите их в сковороду с беконом и чесноком. Немного оставьте воды, которая останется на спагетти после их откидывания на дуршлаг.

Добавьте в сковороду яично-сырную смесь и быстро перемешайте, чтобы яйца не свернулись. Если соус получился слишком густым, добавьте немного воды, оставшейся после варки спагетти.

Подавайте соус сразу же, посыпав его сверху свежемолотым черным перцем.

Альфредо

Соус Альфредо— это классический итальянский соус, который приготавливается на основе сливок и сыра пармезан. Он идеально подходит для приготовления пасты и может использоваться как основа для различных блюд.

Ингредиенты:

1 стакан сливок

1/2 стакана тертого пармезана

1/2 стакана сливочного масла

3 зубчика чеснока

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте сливочное масло в большой сковороде на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок и обжарьте его до золотистого цвета.

Добавьте сливки в сковороду и тщательно перемешайте.

Добавьте тертый пармезан в соус и продолжайте перемешивать до тех пор, пока он полностью не расплавится.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Дайте соусу закипеть и снимите его с огня.

Подавайте соус с готовой пастой.

Соус Альфредо можно улучшить, добавив в него свежие травы, копченую ветчину или морепродукты. Он также может использоваться для запекания курицы или других блюд.

Грибной соус

Ингредиенты:

1 столовая ложка сливочного масла

1 столовая ложка оливкового масла

1 фунт нарезанных грибов

2 зубчика чеснока, измельчить

1/4 чашки куриного бульона

1/2 стакана густых сливок

Соль и перец для вкуса

Инструкции:

Нагрейте сливочное и оливковое масло в большой сковороде на среднем огне.

Добавьте грибы и чеснок и готовьте, пока грибы не подрумянятся и не станут мягкими.

Добавьте куриный бульон и дайте ему покипеть 2-3 минуты.

Вмешайте густые сливки и дайте соусу покипеть еще 2-3 минуты или пока он не загустеет.

Добавить соль и перец по вкусу.

Сливочный соус может стать прекрасным дополнением к многим десертам, добавляя им более насыщенный вкус и аромат. Рассмотрим рецепт классического сливочного соуса для десертов.

Сливочный соус для десертов

Ингредиенты:

200 мл сливок;

50 г сахара;

3 желтка яиц;

1 ст. л. крахмала;

1 ванильный стручок.

Приготовление:

Разделите яйца на желтки и белки.

В миске смешайте желтки с сахаром и крахмалом. Хорошо взбейте, пока масса не станет однородной.

Разрежьте ванильный стручок, достаньте семена и добавьте их в миску с желтками.

Вылейте сливки в кастрюлю и доведите их до кипения на среднем огне.

Перемешайте взбитые желтки в горячие сливки и продолжайте варить на среднем огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет.

Снимите кастрюлю с огня и дайте соусу немного остыть.

Готовый соус можно использовать для поливки пирогов, кексов, ягод и фруктовых салатов.

Приятного аппетита!

Соус из белого вина

Соус из белого вина – это вариант соуса, который добавляет нежности и вкуса к вашим блюдам. Он может использоваться для приготовления различных блюд, таких как курица, рыба, морепродукты или овощи. Этот соус очень прост в приготовлении, и вы можете насладиться им в любое время года.

Вот простой рецепт соуса из белого вина:

Соус из белого вина со сливками

Ингредиенты:

1 чашка белого вина

1/2 чашки куриного бульона

1/2 чашки сливок

2 ст.л. масла

1 ст.л. муки

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В глубокой сковороде разогрейте масло на среднем огне.

Добавьте муку и помешивайте, пока не получится румяная паста.

Помаленьку добавляйте вино, бульон и сливки, постоянно помешивая, чтобы не было комков.

Доведите смесь до кипения и продолжайте варить на среднем огне до тех пор, пока соус не загустеет.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Снимите соус с огня и дайте ему немного остыть перед тем, как подавать.

Этот соус отлично сочетается с жареными или запеченными овощами, рыбой или куриной грудкой. Вы также можете добавить немного трав, например, тимьяна или розмарина, чтобы придать ему дополнительный вкус. Наслаждайтесь!

Глава 21. Соусы на основе чая

Соусы на основе чая могут иметь необычный вкус и аромат, который может стать интересным дополнением к некоторым блюдам. Вот некоторые особенности соусов на основе чая:

Насыщенный вкус: Соусы на основе чая обычно имеют насыщенный вкус чая, который может быть горьким или сладким в зависимости от типа чая и других ингредиентов, добавленных в соус.

Аромат: Соусы на основе чая могут иметь яркий аромат, который может улучшить вкус блюда.

Универсальность: Соусы на основе чая могут использоваться в различных блюдах, от мясных и рыбных до овощных и десертных.

Сочетаемость с некоторыми ингредиентами: Соусы на основе чая могут хорошо сочетаться с некоторыми ингредиентами, такими как имбирь, мед, лимон, мята и другие специи и травы.

Требуют осторожности в использовании: Из-за сильного вкуса и аромата соусы на основе чая могут легко перевесить вкус блюда, поэтому требуют осторожности при их использовании.

Соусы на основе чая могут быть не только необычными, но и очень вкусными. В зависимости от вида чая, который вы используете, можно создавать соусы различных вкусов и оттенков.

Один из самых популярных соусов на основе чая— это соус на основе черного чая. Его можно использовать как для мясных блюд, так и для десертов. Для приготовления этого соуса нужно взять чайную ложку черного чая и залить его кипятком, чтобы настоялся на протяжении 10-15 минут. Затем добавьте в настой мед, лимонный сок, соль и перец по вкусу. Соус можно подогреть на медленном огне, чтобы он стал более густым и насыщенным.

Еще один интересный соус на основе чая— это соус на основе зеленого чая. Для приготовления такого соуса нужно залить зеленый чай кипятком и настоять на протяжении 10 минут. Затем добавьте соевый соус, свежий имбирь, мед, рисовый уксус и чеснок. Смешайте все ингредиенты в блендере до получения однородной массы.

Также существуют соусы на основе ромашкового чая, которые отлично подходят для блюд из птицы и рыбы. Для приготовления

такого соуса нужно залить ромашковый чай кипятком и настоять на протяжении 5-7 минут. Затем добавьте в настой мед, горчицу, лимонный сок и соль по вкусу. Перемешайте все ингредиенты до получения однородной массы и используйте для приправления блюд.

Кроме того, можно приготовить соус на основе мятного чая, который идеально подходит для приправления десертов и напитков. Для приготовления соуса на основе мятного чая нужно залить мятный чай кипятком и настоять на протяжении 10-15 минут. Затем добавьте сахар и лимонный сок по вкусу. Перемешайте все ингредиенты до получения однородной массы и используйте для приправления десертов и напитков.

Соус на основе черного чая:

1 стакан кипятка

2 столовые ложки черного чая

1/4 стакана соевого соуса

2 столовые ложки рисового уксуса

2 столовые ложки коричневого сахара

1 столовая ложка кукурузного крахмала

2 зубчика чеснока, измельченных

1/4 чайной ложки молотого имбиря

Смешайте кипяток с черным чаем и оставьте настаиваться на 5 минут. Затем процедите и оставьте настой в стороне. В кастрюле смешайте соевый соус, рисовый уксус, коричневый сахар, крахмал, чеснок и имбирь. Добавьте настой из чая и разогревайте на среднем огне до загустения.

Соус на основе зеленого чая:

1 стакан кипятка

2 столовые ложки зеленого чая

1 столовая ложка меда

1 столовая ложка соевого соуса

1/4 чайной ложки красного перца

Смешайте кипяток с зеленым чаем и оставьте настаиваться на 5 минут. Затем процедите и оставьте настой в стороне. В кастрюле смешайте мед, соевый соус и красный перец. Добавьте настой из чая и разогревайте на среднем огне до загустения.

Соус из зеленого чая с медом и имбирем:

1 столовая ложка зеленого чая

1 стакан кипятка

2 столовые ложки меда

1 долька имбиря

Заварите зеленый чай в кипятке, дайте настояться в течение 5 минут, затем процедите. Добавьте мед и нарезанный на мелкие кусочки имбирь, хорошо перемешайте. Этот соус идеально подходит для морепродуктов, салатов и десертов.

Соус из черного чая с гвоздикой и корицей:

1 столовая ложка черного чая

1 стакан кипятка

1 гвоздика

1 палочка корицы

2 столовые ложки сахара

Заварите черный чай в кипятке, добавьте гвоздику, корицу и сахар, дайте настояться в течение 10 минут. Процедите соус. Он хорошо сочетается с мясными блюдами, особенно с говядиной.

Соус из ромового чая с медом и лаймом:

2 столовые ложки рома

1 стакан кипятка

2 столовые ложки меда

1 лайм

Заварите ромовый чай в кипятке, дайте настояться в течение 5 минут, затем процедите. Добавьте мед и сок лайма, хорошо перемешайте. Этот соус идеально подходит для морепродуктов и рыбных блюд.

Соус из чая пуэр с чесноком и перцем:

1 столовая ложка чая пуэр

1 стакан кипятка

2 зубчика чеснока

1 маленький перец чили

2 столовые ложки соевого соуса

Заварите чай пуэр в кипятке, дайте настояться в течение 5 минут, затем процедите. Добавьте нарезанный на мелкие кусочки чеснок, нарезанный перец чили и соевый соус, хорошо перемешайте. Этот соус идеально подходит для мясных блюд и овощей.

Соус на основе ройбуша

Соус на основе чая ройбуш— это необычный и интересный вариант соуса, который отлично подходит к мясным блюдам, особенно к говядине и баранине. Ройбуш— это чай из листьев красного кустарника, который выращивается в Южной Африке. Он имеет сладковатый вкус с легкими нотками фруктов и цветов.

Вот простой рецепт соуса на основе чая ройбуш:

Ингредиенты:

1 столовая ложка ройбуш-чая

1 стакан кипятка

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка горчицы

1 столовая ложка соевого соуса

1 зубчик чеснока, измельченный

1 столовая ложка оливкового масла

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Налейте кипяток в кастрюлю и добавьте ройбуш-чай. Дайте ему настояться в течение 5-7 минут.

Отфильтруйте чай, чтобы удалить листья и налет, и оставьте охлаждаться до комнатной температуры.

В большой миске смешайте ройбуш-чай, мед, горчицу, соевый соус, чеснок и оливковое масло. Посолите и поперчите по вкусу.

Хорошо перемешайте все ингредиенты, пока соус не станет однородным.

Оставьте соус на 30 минут при комнатной температуре, чтобы все ароматы хорошо соединились.

Соус готов к употреблению. Подайте его к горячему мясу или использовать как маринад.

Соус на основе чая ройбуш отличается интересным сладковатым вкусом и ароматом, который идеально сочетается с мясом. Это прекрасный способ добавить немного экзотики в вашу кухню.

Глава 22. Соусы на основе кокосового молока

Соусы на основе кокосового молока отличаются своей кремовой текстурой и легким кокосовым вкусом, который может добавить сладкую или слегка острую ноту в блюда. Они обычно используются в азиатской кухне, но также могут быть использованы в других вариантах блюд.

Одна из особенностей соусов на основе кокосового молока— это то, что они могут легко разделиться, если не использовать правильные ингредиенты и методы приготовления. Кокосовое молоко содержит высокий процент жира, поэтому при приготовлении соусов важно не перегревать молоко и не допускать разделения жира и жидкости.

Также стоит учитывать, что соусы на основе кокосового молока могут быть более плотными и калорийными, чем другие соусы, поэтому рекомендуется использовать их с умеренностью, чтобы сохранить баланс блюда.

Однако, благодаря кокосовому молоку, соусы получаются более насыщенными, ароматными и густыми, что может добавить интересных нюансов в любое блюдо.

Кроме того, кокосовое молоко содержит множество полезных витаминов и минералов, таких как железо, кальций и магний, поэтому соусы на его основе могут быть полезным и питательным дополнением к блюдам.

В целом, соусы на основе кокосового молока отличаются своей кремовой текстурой и насыщенным вкусом, но требуют более аккуратного и внимательного приготовления, чтобы сохранить их структуру и свойства.

Рекомендуемые сочетания с блюдами:

Карри: соусы на основе кокосового молока идеально сочетаются с карри, добавляя в блюдо кремовую текстуру и легкий кокосовый вкус.

Морепродукты: соусы на основе кокосового молока могут быть использованы в блюдах с морепродуктами, такими как креветки, улитки или кальмары, чтобы добавить вкус и кремовую текстуру.

Рис

Соусы на кокосовом молоке прекрасно сочетаются с блюдами тайской, индонезийской, малазийской и индийской кухонь, которые включают в себя множество овощных, морепродуктовых и мясных блюд. Например, такие блюда, как том ям, карри, нудлы, жареный рис, пад тай и другие, отлично сочетаются с соусами на основе кокосового молока, добавляя в блюда кремовую текстуру и слегка сладковатый вкус. Также кокосовый соус может использоваться в качестве дополнения для различных закусок и морепродуктов.

Карри-соус на основе кокосового молока

Ингредиенты:

1 стакан кокосового молока

1 ст. л. карри-пасты

1 ст. л. растительного масла

1 ст. л. меда

1 ч. л. молотого кориандра

1 ч. л. молотого куркумы

1 ч. л. молотого кумина

1 ч. л. молотого имбиря

1 ч. л. соли

Сок 1 лайма

Инструкции:

Разогрейте растительное масло в большой сковороде на среднем огне.

Добавьте карри-пасту и обжарьте, помешивая, в течение 1 минуты.

Добавьте кокосовое молоко и все пряности (молотый кориандр, куркуму, кумин, имбирь и соль) и мед.

Помешивайте, пока соус не закипит.

Уменьшите огонь и доведите до готовности, помешивая, в течение 5 минут.

Добавьте сок лайма и перемешайте.

Сладкий соус на основе кокосового молока

Ингредиенты:

1 стакан кокосового молока

1/2 стакана бурого сахара

1 ст. л. меда

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. ванильного экстракта

Инструкции:

В маленькой кастрюле смешайте кокосовое молоко, бурый сахар, мед и соль.

На среднем огне доведите до кипения, помешивая, пока сахар не растворится.

Уменьшите огонь и готовьте на медленном огне, помешивая время от времени, в течение 10-15 минут, пока соус не загустеет и не станет гладким.

Снимите с огня и добавьте ванильный экстракт, перемешайте.

Кокосовый соус с куркумой и имбирем

Ингредиенты:

1 стакан кокосового молока

1 столовая ложка свежего имбиря, нарезанного на кусочки

1 столовая ложка куркумы

1 столовая ложка меда

1 столовая ложка лимонного сока

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В большой кастрюле сочетайте кокосовое молоко, имбирь и куркуму. Нагревайте на среднем огне до кипения.

Понизьте огонь и добавьте мед, лимонный сок, соль и перец. Помешивайте и готовьте на слабом огне еще 10 минут.

Соус готов. Используйте его для приправления мяса, рыбы, овощей или риса.

Кокосовый соус с чесноком и лаймом

Ингредиенты:

- 1 стакан кокосового молока
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 2 столовые ложки свежего лаймового сока
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 столовая ложка меда
- 1 столовая ложка кунжутного масла
- Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В маленькой кастрюле сочетайте кокосовое молоко, чеснок, лаймовый сок, соевый соус, мед и кунжутное масло. Помешивайте и готовьте на среднем огне до кипения.

Понижьте огонь и готовьте на слабом огне еще 5 минут. Добавьте соль и перец по вкусу.

Соус готов. Используйте его для заправки салатов, маринадов или мясных блюд.

Соус масаман

1 стакан кокосового молока

2 ст.л. пасты масаман

1 ст.л. тамаринда

1 ст.л. растительного масла

В глубокой сковороде разогрейте масло и обжарьте пасту масаман 1-2 минуты. Добавьте кокосовое молоко и тамаринд, перемешайте. Доведите до кипения и варите на среднем огне 5-7 минут до загустения.

Соус пина колада

1 стакан кокосового молока

1 стакан свежего ананасового сока

1/2 стакана сахара

1 ст.л. рома

1 ст.л. крахмала

В кастрюле смешайте кокосовое молоко, ананасовый сок, сахар и ром. Доведите до кипения на среднем огне. В отдельной миске разведите крахмал в небольшом количестве воды. Добавьте крахмал в кипящую смесь и варите, постоянно помешивая, 2-3 минуты, пока соус не загустеет.

Эти соусы хорошо сочетаются с рисом, курицей, морепродуктами, овощами и т.д.

Глава 23. Соусы на основе пива

Соусы на основе пива могут добавить интересный вкус и аромат различным блюдам, особенно мясным. При правильном сочетании ингредиентов соус на основе пива может подчеркнуть вкус блюда, придать ему новые нюансы и обогатить его ароматом.

Особенности соусов на основе пива:

Пиво может добавить глубину и сложность вкуса соуса.

Пиво содержит горечь, которая может сбалансировать сладость и кислотность других ингредиентов.

Пиво может обладать различными ароматами и нотками, которые могут обогатить вкус блюда.

Рецепты соусов на основе пива:

Соус из темного пива

Для приготовления соуса нужно нарезать красный лук и обжарить его на оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавить темное пиво и горчицу. Варить на среднем огне до толщины соуса. Подавать соус к красному мясу, грилю или барбекю.

Соус из светлого пива

В сковороде на оливковом масле обжарить нарезанный чеснок до золотистого цвета. Добавить нарезанный порей и обжаривать до мягкости. Добавить светлое пиво и варить на среднем огне до толщины соуса. Подавать соус к рыбе или курице.

Соус из IPA

В миску смешать кетчуп, соевый соус, мед и томатную пасту. Добавить нарезанный чеснок, розмарин и IPA. Взбить венчиком до однородной массы. Подавать соус к бургерам или барбекю.

Соусы на основе пива могут быть интересным дополнением к различным блюдам. Однако, стоит помнить, что алкоголь в пиве может не совсем идеально сочетаться со всеми продуктами, поэтому следует выбирать соусы с учетом особенностей конкретных блюд.

Соус на основе стаута

Ингредиенты:

- 1 бутылка темного стаута
- 2 столовые ложки соевого соуса
- 2 столовые ложки кетчупа
- 1 столовая ложка меда
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка черного перца

Инструкции:

В сотейнике смешайте стаут, соевый соус, кетчуп, мед, растительное масло и чеснок.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Нагрейте на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет.

Снимите с огня и охладите до комнатной температуры.

Используйте как соус для барбекю, курицы, рыбы или овощей.

Соус на основе эля

Ингредиенты:

- 1 бутылка светлого эля
- 1/2 стакана кетчупа
- 1/4 стакана коричневого сахара
- 2 столовые ложки уксуса
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка красного перца

Инструкции:

В сотейнике смешайте эль, кетчуп, коричневый сахар, уксус, соевый соус и чеснок.

Добавьте соль и красный перец по вкусу.

Нагрейте на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет.

Снимите с огня и охладите до комнатной температуры.

Используйте как соус для гриля, бургеров, крыльев или сосисок.

Соус на основе темного пива и горчицы

1 стакан темного пива

1/4 стакана горчицы

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка сока лимона

1/4 чайной ложки молотой корицы

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и перемешивайте на среднем огне, пока не загустеет.

Соус на основе светлого пива и сыра чеддер

- 1 стакан светлого пива
- 2 чесночных зубчика, измельченных
- 2 столовые ложки муки
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 стакана тертого сыра чеддер
- Соль и перец по вкусу

Растопите масло в кастрюле на среднем огне. Добавьте чеснок и жарьте до мягкости, затем добавьте муку и перемешайте. Постепенно добавляйте пиво, продолжая помешивать, пока не загустеет. Добавьте сыр и перемешайте до тех пор, пока он не расплавится. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус на основе темного пива и соевого соуса

1 стакан темного пива

1/4 стакана соевого соуса

1 столовая ложка сока лимона

2 столовые ложки меда

1 чесночный зубчик, измельченный

Соль и перец по вкусу

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и перемешивайте на среднем огне, пока не загустеет. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Соус на основе пива IPA

Соус на основе пива IPA— это соус с богатым и глубоким вкусом, который может дополнить многие блюда, особенно мясные блюда и бургеры. Он обладает богатым ароматом хмеля и фруктовыми нотками, а также легкой горчинкой.

Вот простой рецепт соуса на основе пива IPA:

Ингредиенты:

- 1 бутылка пива IPA
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 луковица, нарезанная на кольца
- 2 зубчика чеснока, измельченные
- 1 столовая ложка кетчупа
- 1 столовая ложка меда
- 1 чайная ложка горчицы
- 1 чайная ложка сахара
- соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте оливковое масло и растительное масло на среднем огне в сковороде.

Добавьте нарезанный лук и чеснок, и жарьте, пока они не станут мягкими.

Добавьте кетчуп, мед, горчицу и сахар, и перемешайте.

Влейте пиво и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и готовьте, пока соус не загустеет, примерно 10-15 минут.

Снимите соус с огня, дайте остыть и посолите и поперчите по вкусу.

Соус на основе пива IPA также можно использовать в качестве маринада для мясных блюд, чтобы придать им дополнительный вкус и аромат.

Глава 24 Соусы на основе крепкого алкоголя

Соусы на основе крепкого алкоголя могут иметь ярко выраженный аромат и вкус, поэтому важно использовать их в меру, чтобы не перебить вкус блюда. Также стоит учитывать, что крепкий алкоголь может оставлять послевкусие, которое может конфликтовать с другими вкусами в блюде. Поэтому для соусов на основе крепкого алкоголя лучше выбирать блюда, которые могут выдержать и сочетаться с его вкусом.

Крепкий алкоголь, такой как коньяк, виски или ром, обычно используется для приготовления соусов для мясных блюд, таких как стейки, жареная курица или свинина. Они могут придать блюду более глубокий и насыщенный вкус и аромат. Соусы на основе крепкого алкоголя также могут использоваться для приготовления соусов для десертов, например, для добавления ванильного или карамельного вкуса.

Соусы на основе ликеров, таких как лимончелло или амаретто, часто используются для приготовления соусов для десертов или для добавления вкуса в коктейли. Ликеры также могут использоваться для приготовления соусов для мясных блюд, таких как курица или свинина, для придания им сладковатого и фруктового вкуса.

При приготовлении соусов на основе крепкого алкоголя важно помнить, что большая часть алкоголя будет выпариваться в процессе приготовления, поэтому необходимо выбирать достаточно крепкие напитки, чтобы получить нужный вкус и аромат в конечном соусе. Также стоит помнить, что крепкий алкоголь может воспламеняться при приготовлении на открытом огне, поэтому необходимо быть осторожным и соблюдать меры предосторожности.

Соус на основе виски для мясных блюд

1/4 стакана виски

1/4 стакана соевого соуса

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка уксуса

Смешайте все ингредиенты в миске и перемешайте до однородности. Нанесите соус на готовое мясо.

Соус на основе коньяка для стейка:

1/4 стакана коньяка

1/4 стакана говяжьего бульона

1 столовая ложка масла

1 столовая ложка муки

Соль и перец по вкусу

Разогрейте масло на среднем огне, добавьте муку и перемешайте до получения румяной смеси. Постепенно влейте бульон и коньяк, постоянно помешивая, чтобы избежать комков. Доведите до кипения и варите на низком огне, пока соус не загустеет. Добавьте соль и перец по вкусу.

Соус на основе рома для десертов:

1/2 стакана рома

1/4 стакана меда

1/4 стакана сливок

1/4 чайной ложки коричневого сахара

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и нагрейте на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет. Нанесите на готовый десерт.

Важно помнить, что при использовании крепкого алкоголя в соусе, часть алкоголя может не выкипеть в процессе приготовления, поэтому следует использовать его с осторожностью

Соус на основе бренди

1 стакан бренди

1 чайная ложка горчицы

2 столовые ложки меда

2 столовые ложки соевого соуса

Сок половины лимона

Смешайте все ингредиенты в миске и перемешайте. Соус готов к употреблению с мясными блюдами, особенно со свининой.

Соус на основе виски

1 стакан виски

1 стакан бульона

2 столовые ложки соевого соуса

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка горчицы

2 зубчика чеснока (измельченных)

Соль и перец по вкусу

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения и убавьте огонь. Варите соус до тех пор, пока он не загустеет и не приобретет более насыщенный вкус. Подходит для мясных блюд.

Соус на основе рома

- 1 стакан рома
- 1 стакан сока апельсина
- 1 стакан сахара
- 1/4 стакана воды
- 1/4 стакана уксуса
- 2 столовые ложки горчицы
- 1 столовая ложка муки

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и поставьте на средний огонь. Варите соус до тех пор, пока он не загустеет и не приобретет более насыщенный вкус. Подходит для морепродуктов и курицы.

Соус на основе коньяка

1 стакан коньяка

1 стакан сливок

2 столовые ложки меда

2 столовые ложки горчицы

1 зубчик чеснока (измельченный)

Соль и перец по вкусу

Смешайте все ингредиенты в кастрюле и поставьте на средний огонь. Варите соус до тех пор, пока он не загустеет и не приобретет более насыщенный вкус. Подходит для мясных блюд

Глава 25. Соусы на основе авокадо

Соусы на основе авокадо имеют ряд особенностей, которые делают их уникальными и популярными среди любителей кулинарии. Некоторые из них:

Кремовая текстура: Авокадо – это невероятно кремовый и маслянистый ингредиент, что делает соус на его основе таким же. Кроме того, он легко смешивается с другими ингредиентами и позволяет создавать различные текстуры – от гладкой до более грубой.

Натуральный и здоровый состав: Авокадо – это богатый источник мононенасыщенных жиров и полезных питательных веществ, таких как калий, витамины К, С и Е. Использование авокадо в качестве основы для соусов позволяет создавать более здоровые и питательные блюда.

Универсальность: Соусы на основе авокадо могут быть использованы в различных блюдах – от мексиканских тостад до салатов и бургеров. Они могут быть как основным соусом, так и дополнением к другим соусам и приправам.

Нежный вкус: Авокадо имеет очень нежный и мягкий вкус, что делает его идеальным для соусов. Благодаря этому, соус на основе авокадо может подчеркнуть вкус и аромат других ингредиентов, не перебивая их.

Удобство в приготовлении: Соусы на основе авокадо легко и быстро готовятся – для этого нужно просто размять авокадо вилкой или с помощью блендера, добавить остальные ингредиенты и хорошо перемешать.

Кроме того, соусы на основе авокадо могут быть вегетарианскими или веганскими, что делает их идеальным выбором для тех, кто следит за своим питанием.

Соусы на основе авокадо пользуются большой популярностью благодаря своему кремовому вкусу и питательным свойствам. Они идеально подходят для использования в бургерах, тостах, салатах и многих других блюдах. Вот несколько простых и вкусных рецептов соусов на основе авокадо.

Гуакамоле

Ингредиенты:

2 спелых авокадо

1 помидор

1/2 лимона

1/2 красного лука

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Разрезать авокадо пополам, удалить косточки и извлечь мякоть ложкой.

Измельчить помидор и лук.

Смешать авокадо, помидор, лук и сок лимона в миске.

Посолить и поперчить по вкусу.

Перемешать до получения однородной консистенции.

Соус с авокадо и йогуртом

Ингредиенты:

1 спелое авокадо

1/2 стакана греческого йогурта

1/4 стакана молока

1 зубчик чеснока

Сок половины лимона

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Разрезать авокадо пополам, удалить косточку и извлечь мякоть ложкой.

Измельчить чеснок.

Смешать авокадо, йогурт, молоко, чеснок и сок лимона в блендере до получения гладкой консистенции.

Посолить и поперчить по вкусу.

Перемешать до получения однородной консистенции.

Соус с авокадо и кинзой

Ингредиенты:

1 спелое авокадо

1/4 стакана свежей кинзы

1/4 стакана майонеза

1/4 стакана сметаны

1 зубчик чеснока

Сок половины лайма

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Разрезать авокадо пополам, удалить косточку и извлечь мякоть ложкой.

Измельчить кинзу и чеснок.

Смешать авокадо с остальными ингредиентами.

Соус на основе авокадо и соевого соуса

Ингредиенты:

1 спелый авокадо

1 столовая ложка соевого соуса

1 зубчик чеснока

1/2 лимона

Черный перец и соль по вкусу

Инструкции:

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и извлеките мякоть ложкой. Положите мякоть в блендер или миксер.

Добавьте в блендер соевый соус, чеснок, сок половины лимона и щепотку черного перца. Посолите по вкусу.

Включите блендер и взбейте все ингредиенты до гладкой консистенции.

Попробуйте соус и при необходимости добавьте еще соевого соуса, лимонного сока или приправ по вкусу.

Готовый соус на основе авокадо и соевого соуса можно подавать с бургерами или использовать как дополнение для овощей или картофеля фри.

Приятного аппетита!

Глава 26. Соусы на основе имбиря

Соусы на основе имбиря имеют яркий вкус и аромат имбиря, который является свежим и пряным. Имбирь также имеет некоторые лечебные свойства, такие как улучшение пищеварения, снижение воспаления и стимуляция иммунной системы.

Чтобы приготовить соус на основе имбиря, обычно используют свежий имбирь, который маринуется или смешивается с другими ингредиентами. В соусах на основе имбиря могут быть добавлены такие ингредиенты, как соевый соус, рисовый уксус, мед, лимонный сок, чеснок, оливковое масло и т.д.

Одной из особенностей соусов на основе имбиря является то, что они обладают ярким пряным вкусом, который отлично сочетается с различными блюдами, такими как мясо, рыба, овощи, салаты и рис. Кроме того, соусы на основе имбиря могут использоваться как маринады для мяса, птицы или рыбы, что позволяет им приобрести дополнительный вкус и аромат.

Имбирь также является природным консервантом и антиоксидантом, что означает, что соусы на основе имбиря могут дольше сохраняться и иметь более полезные свойства для здоровья, чем другие соусы.

Соус на основе имбиря и меда

Ингредиенты:

1/4 чашки меда

1/4 чашки рисового уксуса

1 столовая ложка свежего имбиря, мелко нарезанного

1 столовая ложка соевого соуса

1/2 столовой ложки кунжутного масла

1/4 чашки воды

Инструкции:

В миске смешайте мед, рисовый уксус, мелко нарезанный имбирь, соевый соус, кунжутное масло и воду.

Взбейте все ингредиенты до однородной массы.

Готовый соус можно использовать для маринада мяса или как дополнение для роллов или куриных крыльев.

Соус на основе имбиря и чеснока

Ингредиенты:

1 столовая ложка свежего имбиря, мелко нарезанного

1 зубчик чеснока, измельченный

1/4 чашки рисового уксуса

1 столовая ложка соевого соуса

1 столовая ложка меда

1/4 чашки воды

Инструкции:

В миске смешайте мелко нарезанный имбирь, измельченный чеснок, рисовый уксус, соевый соус, мед и воду.

Взбейте все ингредиенты до однородной массы.

Готовый соус можно использовать для маринада мяса или как дополнение для суши или тунца.

Соус на основе имбиря и майонеза

Ингредиенты:

1/2 чашки майонеза

1 столовая ложка свежего имбиря, мелко нарезанного

1 столовая ложка рисового уксуса

1 столовая ложка меда

1 чайная ложка горчицы

Инструкции:

В миске смешайте майонез, мелко нарезанный имбирь, рисовый уксус, мед и горчицу.

Взбейте все ингредиенты до однородной массы.

Готовый соус можно использовать для бургеров, салатов или как дополнение для картофеля фри.

Приятного аппетита!

Глава 27. Соусы на основе яиц

Соусы на основе яиц имеют особенность в том, что они могут быть как густыми и насыщенными, так и легкими и воздушными. В зависимости от способа приготовления и добавляемых ингредиентов, они могут иметь различный вкус и текстуру.

Кроме того, соусы на основе яиц, такие как майонез, голландез и бернез, требуют особого внимания при приготовлении, чтобы не допустить разделения или сгущения. Необходимо контролировать температуру и внимательно перемешивать ингредиенты.

Однако, правильно приготовленные соусы на основе яиц могут стать идеальным дополнением к различным блюдам, добавляя им уникальный вкус и текстуру.

Холодный соус из желтков

2 желтка

2 столовые ложки горчицы

2 столовые ложки красного винного уксуса

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка меда

1/2 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки перца

1/2 стакана оливкового масла

Взбейте желтки с горчицей, уксусом, лимонным соком, медом, солью и перцем в миске. Постепенно добавляйте оливковое масло, продолжая взбивать, пока не получится однородный соус. Готовый соус можно хранить в холодильнике до 1 недели.

Соус Холландез

3 желтка

1 столовая ложка лимонного сока

1/2 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки перца

1/2 чашки сливочного масла, растопленного

В миске взбейте желтки, лимонный сок, соль и перец. Поместите миску в кастрюлю с кипящей водой и взбивайте миксером до тех пор, пока смесь не станет густой и пушистой. Постепенно добавляйте растопленное сливочное масло, продолжая взбивать, пока не получится однородный соус. Готовый соус Холландез идеально подходит для приготовления бенедиктинских яиц.

Соус из яичного желтка и сметаны

2 желтка

2 столовые ложки сметаны

1 столовая ложка горчицы

1 столовая ложка яблочного уксуса

1 столовая ложка меда

1/2 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки перца

Взбейте желтки, сметану, горчицу, уксус, мед, соль и перец в миске. Продолжайте взбивать, пока не получится однородный соус. Готовый соус можно хранить в холодильнике до 1 недели.

Соус "Майонезный"

Ингредиенты:

2 яйца

1 чайная ложка горчицы

1 столовая ложка яблочного уксуса

200 мл подсолнечного масла

соль, перец по вкусу

Приготовление:

Разбить яйца в блендер и добавить горчицу и яблочный уксус.

Включить блендер и медленно вливать масло, не переставая взбивать.

Постепенно добавлять соль и перец по вкусу.

Соус "Цезарь"

Ингредиенты:

1 яйцо

2 чесночных зубчика

1 чайная ложка горчицы

1 столовая ложка лимонного сока

1 столовая ложка тертого пармезана

100 мл оливкового масла

соль, перец по вкусу

Приготовление:

В миске смешать яйцо, горчицу, чеснок, лимонный сок, пармезан и соль-перец.

Постепенно добавлять оливковое масло и взбивать миксером или венчиком до получения однородной массы.

Холодный соус с яйцами и горчицей

Ингредиенты:

2 яйца

1/2 чашки оливкового масла

1 столовая ложка горчицы

1 столовая ложка уксуса

1 чайная ложка сахара

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

В кастрюле с кипящей водой положите яйца и варите их в течение 10 минут. Охладите их под холодной водой, очистите их и разрежьте на половинки.

В блендере соедините яйца, горчицу, уксус, сахар и щепотку соли. Медленно добавляйте оливковое масло, пока соус не загустеет.

Попробуйте и добавьте соль и перец по вкусу.

Голландский соус

Ингредиенты:

2 желтка

2 столовые ложки лимонного сока

200 грамм сливочного масла

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

В миске смешайте желтки и лимонный сок.

Разогрейте сливочное масло на медленном огне до тех пор, пока оно не станет жидким.

Взбейте желтки с лимонным соком, постепенно добавляя теплое масло, пока соус не загустеет.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Французский соус

Ингредиенты:

2 желтка

1 столовая ложка горчицы

2 столовые ложки лимонного сока

1 столовая ложка сахара

200 грамм растительного масла

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В миске смешайте желтки яиц, лимонный сок, горчицу, соль и черный перец.

Взбейте все ингредиенты венчиком или блендером, пока они не станут гладкими и кремообразными.

Постепенно добавляйте растительное масло в тонкой струе, продолжая взбивать, пока соус не станет густым и кремообразным.

Попробуйте и отрегулируйте вкус, добавляя больше соли или лимонного сока при необходимости.

Французский соус можно хранить в холодильнике до 1 недели. Он отлично сочетается с креветками, овощами на гриле, стейками и другими блюдами.

Наслаждайтесь сочными и вкусными соусами на основе яиц!

Глава 28. Соусы на основе анчоусов

Соусы на основе анчоусов, как правило, имеют интенсивный и солоноватый вкус. Они могут быть использованы для придания глубины и аромата многим блюдам, таким как пицца, паста, салаты и мясные блюда.

Одной из особенностей таких соусов является то, что анчоусы являются главным ингредиентом и придают соусу характерный вкус. Кроме того, анчоусы содержат высокий уровень натурального глутамата, который повышает вкус и усиливает аромат блюда.

Соусы на основе анчоусов могут быть готовыми, такими как песто, или же могут быть приготовлены в домашних условиях из анчоусных филе, чеснока, оливкового масла и других ингредиентов. Однако, необходимо помнить, что анчоусы достаточно соленые, поэтому нужно быть осторожным при добавлении дополнительной соли в соус.

Также стоит учитывать, что соусы на основе анчоусов могут содержать большое количество жира и калорий, поэтому их следует употреблять в умеренных количествах.

Соус на основе анчоусов и чеснока

Ингредиенты:

6 анчоусовых филе;

1 столовая ложка измельченного чеснока;

1 столовая ложка лимонного сока;

2 столовые ложки оливкового масла;

свежемолотый черный перец по вкусу.

Приготовление:

Разомните анчоусовые филе и чеснок в ступке или используйте блендер для получения пасты.

Добавьте лимонный сок и оливковое масло, хорошо перемешайте.

Добавьте черный перец по вкусу и снова перемешайте. Готово!

Соус на основе анчоусов и томатов

Ингредиенты:

6 анчоусовых филе;
2 помидора, нарезанных кубиками;
1 луковица, нарезанная кубиками;
2 зубчика чеснока, измельченные;
2 столовые ложки оливкового масла;
свежая базиликовая веточка для украшения.

Приготовление:

Разомните анчоусовые филе в ступке или используйте блендер для получения пасты.

Нагрейте оливковое масло на среднем огне, добавьте лук и чеснок, обжаривайте, пока лук не станет мягким.

Добавьте помидоры и пасту из анчоусовых филе, перемешайте и оставьте на огне еще на 5-7 минут, пока соус не загустеет.

Готовый соус можно подавать с овощными блюдами или использовать в качестве дип-соуса. Украсьте свежей базиликовой веточкой.

Соус "Кесадилья" на основе анчоусов

2 ст. л. растительного масла

4-5 филе анчоусов

1 зубчик чеснока

1 чайная ложка меда

2 ст. л. красного вина

сок половины лайма

1 чайная ложка молотого кумина

Филе анчоусов измельчить, добавить растительное масло и прогреть на сковороде на среднем огне. Добавить мелко нарезанный чеснок и жарить еще 2-3 минуты. Затем добавить мед, красное вино, сок лайма и молотый кумин. Довести до кипения и готовить на медленном огне 5-7 минут до загустения.

Соус "Скамья рыбака" на основе анчоусов

6 филе анчоусов

1 ст. л. каперсов

1 зубчик чеснока

1 ст. л. горчицы

1 ст. л. меда

1 ст. л. яблочного уксуса

3 ст. л. оливкового масла

Все ингредиенты измельчить в блендере до однородной массы. Если соус получился слишком густым, можно добавить немного воды. Дать настояться в холодильнике 1-2 часа перед употреблением.

Соус "Цезарь" на основе анчоусов

4 филе анчоусов

2 зубчика чеснока

1 ст. л. горчицы

1 ст. л. красного вина

1 ст. л. лимонного сока

1 ст. л. вустерского соуса

1/2 чайной ложки черного перца

3/4 стакана оливкового масла

Филе анчоусов измельчить в блендере. Добавить оставшиеся ингредиенты, кроме оливкового масла, и взбить до однородной массы. Непрерывно взбивая, медленно добавить оливковое масло до тех пор, пока соус не загустеет.

Соус "Песто" с анчоусами

2 стакана свежей базиликовой зелени

1/2 стакана тертого пармезана

1/2 стакана оливкового масла

3 зубчика чеснока, измельченных

2 анчоуса, измельченных

соль и перец по вкусу

Смешайте базиликовую зелень, тертый пармезан, оливковое масло, чеснок и анчоусы в блендере или миксере и измельчите до однородности. Добавьте соль и перец по вкусу.

Соус "Болоньезе" с анчоусами

2 столовые ложки оливкового масла

1 луковица, нарезанная

3 зубчика чеснока, измельченных

2 анчоуса, измельченных

1/2 кг мясного фарша

2 стакана томатного соуса

1/2 чайной ложки сахара

соль и перец по вкусу

Разогрейте оливковое масло на сковороде на среднем огне. Добавьте лук, чеснок и анчоусы и обжарьте, пока лук не станет мягким. Добавьте мясной фарш и обжаривайте до коричневого цвета. Добавьте томатный соус, сахар, соль и перец и тушите

Глава 29. Соусы на основе фруктов

Соусы на основе фруктов могут использоваться для придания сладости, кислотности и свежести блюдам. Они часто используются в десертах, салатах и сочетаются с мясом и рыбой. Вот некоторые из наиболее распространенных соусов на основе фруктов:

Соус из клубники: Смешайте пюре из свежей клубники с сахаром и лимонным соком. Можно также добавить мятные листья для дополнительной свежести.

Манго-ананасовый соус: Смешайте пюре из манго и ананаса, добавьте сахар по вкусу и немного лимонного сока.

Соус из ягод: Смешайте пюре из свежих ягод (клубники, малины, ежевики или черники) с сахаром и немного воды. Процедите, чтобы убрать косточки и кожуру.

Соус из манго: Смешайте пюре из манго с медом, лимонным соком и мятой.

Компотный соус: Смешайте фруктовый компот (можно использовать консервированные фрукты) с крахмалом и сахаром. Доведите до кипения и перемешивайте, пока соус не загустеет.

Цитрусовый соус: Смешайте апельсиновый или грейпфрутовый сок с сахаром, крахмалом и мятой. Доведите до кипения и перемешивайте, пока соус не загустеет.

Соус из карамболы: Смешайте пюре из карамболы с сахаром и лимонным соком. Если соус получится слишком кислым, можно добавить немного меда.

Эти соусы можно использовать как для приготовления десертов, так и для сочетания с мясом или рыбой. Они добавляют свежести и сладости блюдам и могут быть легкой альтернативой тяжелым соусам на основе сливок.

Яблочный соус

Для приготовления соуса из яблочного желе вам понадобятся яблочное желе (100 г), мед (1 столовая ложка), соевый соус (2 столовые ложки), красный перец чили (1 чайная ложка), имбирь (1 чайная ложка) и чеснок (2 зубчика).

Шаги приготовления:

В маленькой кастрюле смешайте яблочное желе, мед, соевый соус, красный перец чили, имбирь и чеснок.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и нагревайте, помешивая, пока все ингредиенты не растворятся и соус не станет гладким.

Готовый соус можно использовать для запекания курицы, свинины или говядины.

Соус из граната

Ингредиенты:

- 1/2 стакана гранатового сока
- 1 столовая ложка соевого соуса
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 1 столовая ложка меда
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 1/4 чайной ложки красного перца
- 1 столовая ложка измельченной кинзы

Инструкции:

В маленькой кастрюле смешайте гранатовый сок, соевый соус, лимонный сок и мед.

Добавьте измельченный чеснок и красный перец.

Разогрейте смесь на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет, примерно 5-7 минут.

После снятия соуса с огня, добавьте измельченную кинзу и перемешайте.

Готовый соус можно подавать к баранине или свинине.

Цитрусовый соус

Цитрусовый соус— это соус, который обычно используется для добавления свежести и яркости в блюда. Он может использоваться как маринад для мяса или как соус для салатов и морепродуктов.

Вот простой рецепт цитрусового соуса:

Ингредиенты:

1/2 стакана свежавыжатого апельсинового сока

1/4 стакана свежавыжатого лимонного сока

1 столовая ложка меда

1 столовая ложка оливкового масла

1 чайная ложка дижонской горчицы

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

В миске смешайте апельсиновый и лимонный сок, мед, оливковое масло, горчицу, соль и перец.

Хорошо размешайте, чтобы мед полностью растворился.

Попробуйте соус и отрегулируйте количество соли и перца по своему вкусу.

Используйте соус немедленно или храните в холодильнике до использования.

Этот соус можно использовать для заправки салатов, маринада мяса или как дополнение для морепродуктов. Попробуйте варианты с добавлением других фруктовых соков, таких как грейпфрут или лайм, чтобы придать соусу еще больше свежести.

Соус из манго

Ингредиенты:

- 1 большое спелое манго
- 1/4 чашки нарезанного красного лука
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- 2 столовые ложки свежавыжатого лимонного сока
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1/4 чайной ложки кайенского перца
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

Очистите манго, нарежьте его на кубики и поместите в миску.

Добавьте нарезанный красный лук, измельченный чеснок, лимонный сок и оливковое масло.

Добавьте кайенский перец и посолите и поперчите по вкусу.

Смешайте все ингредиенты и дайте настояться в холодильнике несколько часов.

Перед подачей хорошо перемешайте.

Соус из манго отлично подходит к морепродуктам, курице и свинине. Он также может использоваться как дополнение для овощей и чипсов.

Глава 30. Соусы из ягод

Существует множество соусов на основе ягод, которые можно использовать как для добавления в коктейли, так и для гарниров к десертам. Некоторые из них:

Соус из малины

для приготовления этого соуса нужно смешать свежие малины, сахар, лимонный сок и крахмал. Затем смесь нужно довести до кипения, постоянно помешивая, и готовить на среднем огне, пока соус не загустеет.

Соус из черники

для приготовления этого соуса нужно смешать свежие черники, сахар, лимонный сок и крахмал. Затем смесь нужно довести до кипения, постоянно помешивая, и готовить на среднем огне, пока соус не загустеет.

Соус из клубники

для приготовления этого соуса нужно смешать свежие клубники, сахар и лимонный сок в блендере до получения гладкой массы. Затем смесь нужно пропустить через сито и готовить на среднем огне, пока соус не загустеет.

Соус из вишни

для приготовления этого соуса нужно смешать свежие вишни, сахар, лимонный сок и крахмал. Затем смесь нужно довести до кипения, постоянно помешивая, и готовить на среднем огне, пока соус не загустеет.

Соус из голубики

для приготовления этого соуса нужно смешать свежие голубики, сахар, лимонный сок и крахмал. Затем смесь нужно довести до кипения, постоянно помешивая, и готовить на среднем огне, пока соус не загустеет.

Соус из шиповника

для приготовления этого соуса нужно смешать свежий шиповник, сахар и воду и довести до кипения. Затем смесь нужно пропустить через сито и готовить на среднем огне, пока соус не загустеет.

Соус из груши

для приготовления этого соуса нужно смешать свежие груши, сахар и лимонный сок в блендере до получения гладкой массы. Затем смесь нужно пропустить через сито и готовить на среднем огне, пока соус не

Брусничный соус

Брусничный соус— это отличный способ добавить кислинку и сладость к вашим блюдам. Этот соус может использоваться как дополнение к жареной или запеченной птице, свинине или говядине, а также как топпинг для десертов.

Вот рецепт на 4 порции брусничного соуса:

Ингредиенты:

2 стакана свежих или замороженных брусник

1/2 стакана воды

1/2 стакана сахара

1/4 чайной ложки корицы

щепотка молотого гвоздики

1 столовая ложка кукурузного крахмала

1 столовая ложка воды

Инструкции:

В большой кастрюле смешайте бруснику, 1/2 стакана воды, сахар, корицу и гвоздику.

Доведите смесь до кипения на среднем огне, затем уменьшите огонь и готовьте, помешивая время от времени, пока брусника не размягчится, примерно 10-15 минут.

Смешайте крахмал и 1 столовую ложку воды в миске до гладкости.

Добавьте крахмальную смесь в кастрюлю с брусникой и перемешайте.

Готовьте соус, помешивая, еще 1-2 минуты, пока он не загустеет.

Снимите с огня и дайте соусу остыть до комнатной температуры.

Соус готов к употреблению. Храните его в холодильнике в закрытой емкости до 5 дней.

Этот брусничный соус можно использовать для запекания мяса, добавления в йогурт или овсяную кашу, а также для приготовления десертов, таких как чизкейк или пироги.

Глава 31. Острые соусы

Острые соусы могут добавить неповторимый вкус и аромат в блюда, но многие люди боятся их остроты. Острота соусов обусловлена содержанием капсаицина, который содержится в перцах чили. Острота может варьироваться от легкой до экстремальной, поэтому важно выбирать соусы, которые соответствуют вашим предпочтениям.

Существует множество различных острых соусов, которые используются в кухне по всему миру. Некоторые из самых популярных острых соусов включают табаско, сирача, харису, пери-пери и чесночный соус.

Табаско – это один из самых известных острых соусов. Он производится на острове Эйвери в штате Луизиана в США. Соус содержит уксус, красный перец чили, соль и воду, и он может добавляться в различные блюда, в том числе в мексиканские блюда, супы и морепродукты.

Сирача – это мексиканский соус, который изготавливается из перцев чили, уксуса, лайма и соли. Он может использоваться для добавления вкуса и остроты в различные блюда, в том числе в тостадо, тамалес, а также с мясом и рыбой.

Хариса – это традиционный соус в северной Африке, который изготавливается из красного перца чили, кунжута, кумина, кориандра, чеснока и оливкового масла. Он может использоваться в качестве приправы к мясу, рыбе, овощам и хлебу.

Пери-пери – это соус, происходящий из Португалии, который изготавливается из красного перца чили, лимонного сока, чеснока и оливкового масла. Он может использоваться в качестве приправы к курице, свинине, рыбе и морепродуктам.

Табаско

Это знаменитый острый соус, который производится на острове Эйвери в штате Луизиана, США. Он был впервые разработан в 1868 году Эдмундом МакЭлхенни и стал одним из самых популярных соусов в мире благодаря своей уникальной рецептуре и острым вкусовым качествам.

Вот простой рецепт, чтобы приготовить свой собственный соус Табаско:

Ингредиенты:

20 красных кайенских перцев

2 чайные ложки соли

1 стакан яблочного уксуса

Инструкции:

Нарежьте перцы на кусочки и поместите их в блендер.

Добавьте соль и яблочный уксус.

Блендером перемешайте все ингредиенты до гладкости.

Перелейте смесь в стеклянную банку и плотно закройте крышкой.

Храните банку при комнатной температуре в течение 3-4 дней, периодически встряхивая содержимое.

Процедите содержимое банки через мелкое сито, чтобы удалить кусочки перца.

Перелейте соус в стерильную бутылку и герметично закройте крышкой.

Храните в холодильнике и используйте по мере необходимости.

Этот соус идеально подходит для использования в роллах, суши, бургерах, на пицце и многом другом. Если вы хотите, чтобы ваш Табаско был менее острым, вы можете уменьшить количество кайенских перцев или добавить больше яблочного уксуса, чтобы смягчить вкус.

Сирача

Сирача (Sriracha) – это острый соус, происходящий из Таиланда, который стал популярным по всему миру и популярен во многих блюдах, особенно в азиатской кухне. Этот соус сделан из перца чили, уксуса, чеснока, сахара и соли, и обладает ярким и сочным вкусом.

Вот рецепт, как приготовить строчку в домашних условиях:

Ингредиенты:

500 г свежего перца чили

6 зубчиков чеснока, измельченных

1 чайная ложка соли

2 чайные ложки коричневого сахара

1 чайная ложка рисового уксуса

Инструкция:

Нарежьте перец на маленькие кусочки и удалите семена. Это можно сделать с помощью ножа или кухонного процессора.

Переложите нарезанный перец в большую миску и добавьте измельченный чеснок, соль и сахар. Хорошо перемешайте, пока все ингредиенты не смешаются.

Переложите смесь перца и других ингредиентов в большую кастрюлю и добавьте уксус.

На среднем огне доведите смесь до кипения, затем уменьшите огонь и дайте ей покипеть на медленном огне около 10-15 минут.

Оставьте строчку остывать до комнатной температуры.

Переложите смесь в блендер и измельчите, пока она не станет гладкой. Если сирача получилась слишком густой, добавьте несколько капель воды и перемешайте.

Переложите сирочку в стеклянные банки и храните в холодильнике до двух месяцев.

Готовую сирочку можно добавлять в различные блюда, такие как супы, рамен, салаты, бургеры и многое другое.

Хариса

Хариса— это острый соус, который часто используется в североафриканской, ближневосточной и средиземноморской кухне. Он обычно приготавливается из острых перцев, чеснока, кумина и других специй, с добавлением масла и иногда лимонного сока.

Вот рецепт, чтобы приготовить харису в домашних условиях:

Ингредиенты:

200 г острых перцев (обычно используются перец чили или перец халапеньо)

2 столовые ложки оливкового масла

3 зубчика чеснока, измельченные

1 чайная ложка кумина

1 чайная ложка кориандра

1/2 чайной ложки кайенского перца

1/2 чайной ложки соли

Инструкция:

Обжарьте острые перцы на среднем огне в течение 5-7 минут, пока они не станут мягкими и не приобретут золотистый оттенок. Дайте им остыть.

Отрежьте стебли и удалите семена.

Положите перцы в блендер или измельчителем пищевых продуктов и добавьте оливковое масло, чеснок, кумин, кориандр, кайенский перец и соль.

Измельчите, пока соус не станет гладким и однородным.

Перелейте соус в банку и закройте крышкой. Храните в холодильнике до двух недель.

Хариса— это универсальный соус, который можно использовать в качестве заправки для салатов, соусов для мяса, рыбы или овощей, а также для маринадов и приправ.

Пери-пери

Пери-пери— это соус, который обычно используется в африканской и португальской кухне для добавления пикантности блюдам. Его название происходит от перца пери-пери, который является одним из основных ингредиентов этого соуса.

Вот рецепт пери-пери соуса:

Ингредиенты:

20-25 свежих пери-пери перцев

3-4 зубчика чеснока

1/2 стакана оливкового масла

1 лимон (сок и цедра)

1 чайная ложка уксуса

1 чайная ложка соли

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка паприки

1 чайная ложка молотого кориандра

1 чайная ложка молотого кумина

Инструкции:

Нарежьте стебли пери-пери и удалите семена, чтобы уменьшить остроту.

Поместите пери-пери и чеснок в пищевой процессор и измельчите до состояния пасты.

В большой миске смешайте пасту из пери-пери и чеснока с оливковым маслом, лимонным соком и цедрой, уксусом, солью, сахаром, паприкой, молотым кориандром и кумином.

Хорошо перемешайте все ингредиенты, чтобы получить гладкую консистенцию.

Оставьте соус на несколько часов или на ночь, чтобы ароматы соединились.

Готовый пери-пери соус можно использовать как маринад для мяса, как соус для блюд на гриле или как добавку к супам и соусам для пасты. Обратите внимание, что этот соус очень острый, поэтому используйте его с осторожностью.

Соус шуг

Это острый соус, имеющий происхождение в Йемене и распространенный в кухнях Израиля, Саудовской Аравии и других стран Ближнего Востока. Он изготавливается из различных специй, трав и острого перца, такого как красный или зеленый халапеньо.

Вот один из возможных рецептов для соуса шуг:

Ингредиенты:

2 свежих зеленых халапеньо, очищенных от семян и нарезанных

2 стакана свежих листьев кинзы

1 стакан свежей зелени кинзы

1 столовая ложка свежего сока лимона

4 зубчика чеснока

1 чайная ложка зеленого кардамона

1 чайная ложка кориандра

1/2 чайной ложки кумина

1/4 чайной ложки красного перца

1/2 чайной ложки морской соли

1/4 чашки оливкового масла

Инструкция:

Положите все ингредиенты, кроме оливкового масла, в блендер или мелющий стакан и перемешайте до гладкости.

Добавьте оливковое масло и продолжайте смешивать до получения густой консистенции.

Перелейте соус в банку и храните в холодильнике до 2 недель.

Соус шуг можно использовать как приправу к мясу, рыбе, овощам, хлебу или к стандартным блюдам, таким как яйца и паста.

Глава 32. Соусы на основе хрена

Соусы на основе хрена— это отличный способ добавить остроты и аромата к многим блюдам. Вот несколько рецептов соусов на основе хрена:

Классический соус на основе хрена

1/2 стакана свежего хрена, очищенного и нарезанного

2 столовые ложки яблочного уксуса

1 столовая ложка сахара

щепотка соли

Смешайте все ингредиенты в блендере или на терке и перемешайте.

Дайте соусу отдохнуть в холодильнике несколько часов, чтобы ароматы смогли соединиться.

Соус на основе хрена и сметаны

1/2 стакана свежего хрена, очищенного и нарезанного

1/2 стакана сметаны

1 столовая ложка горчицы

1 столовая ложка меда

щепотка соли

Смешайте все ингредиенты в блендере или на терке и перемешайте. Дайте соусу отдохнуть в холодильнике несколько часов, чтобы ароматы смогли соединиться.

Соус на основе хрена и майонеза

1/2 стакана свежего хрена, очищенного и нарезанного

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки сахара

щепотка соли

Смешайте все ингредиенты в блендере или на терке и перемешайте. Дайте соусу отдохнуть в холодильнике несколько часов, чтобы ароматы смогли соединиться.

Эти соусы идеально подходят для блюд из мяса, рыбы и овощей, и они могут быть использованы как дополнение к блюдам или как заправка для салатов.

Глава 33. Соусы на основе майонеза

Соусы на основе майонеза являются одними из самых популярных соусов, которые используются для закусок, салатов, бутербродов и других блюд. Они отличаются своей кремовой текстурой, богатым вкусом и многообразием вариантов. В этой главе мы рассмотрим некоторые из наиболее распространенных соусов на основе майонеза и их рецепты.

Ранч

Соус Ранч (Ranch) – один из самых популярных соусов на основе майонеза. Он имеет насыщенный вкус с легкой ноткой чеснока и трав, и идеально сочетается с овощами и мясом.

Ингредиенты:

1 стакан майонеза

1/2 стакана сметаны

11 зубчик чеснока, измельченный

2 столовые ложки свежей петрушки, измельченной

2 столовые ложки свежего укропа, измельченного

1 столовая ложка свежего базилика, измельченного

1 чайная ложка лимонного сока

соль и свежемолотый перец по вкусу

Инструкция:

В большой миске смешайте майонез, сметану и чеснок.

Добавьте петрушку, укроп и базилик, перемешайте.

Добавьте лимонный сок и посолите и поперчите по вкусу.

Перемешайте, пока соус не станет гладким и кремообразным.

Тар-тар

(Tartar)— это соус, который часто подается с рыбой и морепродуктами. Он имеет свежий и легкий вкус, который идеально сочетается с кусочками рыбы и другими морепродуктами.

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

2 столовые ложки нарезанных маринованных огурчиков

1 столовая ложка нарезанного лука

1 столовая ложка измельченной свежей петрушки

1 чайная ложка дижонской горчицы

1 чайная ложка лимонного сока

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В средней миске взбейте майонез, огурчики, лук, петрушку, горчицу и лимонный сок. Приправьте солью и перцем по вкусу.

Сырный соус

Ингредиенты:

1 стакан майонеза

1/2 стакана тертого сыра (например, чеддер или смесь мексиканских сыров)

2 столовые ложки молока

1 столовая ложка лимонного сока

1 чайная ложка горчицы

1/4 чайной ложки чесночного порошка

1/4 чайной ложки лука-порей (опционально)

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В большой миске смешайте майонез, тертый сыр, молоко, лимонный сок, горчицу и чесночный порошок.

Добавьте порезанный лук-порей, если используете.

Приправьте солью и перцем по вкусу и хорошо перемешайте.

Готовый сырный соус можно сразу подавать к блюдам, либо охладить в холодильнике до подачи.

Приятного аппетита!

Соус тысячи островов

Соус тысячи островов— это холодный соус, который получил свое название благодаря множеству мелких кусочков, плавающих в светлой массе соуса, похожих на острова. Он идеально подходит для салатов, морепродуктов, гамбургеров и других блюд. Вот простой рецепт, чтобы сделать этот соус дома.

Ингредиенты:

1 стакан майонеза

1/4 стакана сметаны

1/4 стакана нарезанных зеленых луков

1/4 стакана нарезанных паприк

1/4 стакана нарезанных огурцов

1/4 стакана нарезанных оливок

2 столовые ложки сока лимона

1 столовая ложка измельченного свежего укропа

1 столовая ложка измельченного свежего петрушки

1 столовая ложка измельченного свежего базилика

соль и перец по вкусу

Инструкция:

В большой миске смешайте майонез, сметану и лимонный сок.

Добавьте нарезанные зеленые луки, паприку, огурцы и оливки.

Тщательно перемешайте.

Добавьте измельченные травы и перемешайте еще раз.

Посолите и поперчите соус по вкусу.

Охладите соус перед подачей.

Готовый соус тысячи островов можно хранить в холодильнике до 3 дней.

Глава 34. Соусы на основе орехов

Соусы на основе орехов: вкусное и питательное дополнение к блюдам

Соусы на основе орехов – это дополнение к блюдам, которое не только придает им новые вкусовые качества, но и обогащает пищу полезными веществами. Они могут быть использованы как для мясных, так и для вегетарианских блюд.

В зависимости от вида ореха, соус может быть более или менее питательным, но все они отличаются неповторимым вкусом и ароматом. Рассмотрим несколько наиболее популярных рецептов соусов на основе орехов.

Соус Песто

Соус песто – это один из самых популярных соусов на основе орехов. Главным ингредиентом соуса является базилик, который сочетается с оливковым маслом, чесноком, орехами и сыром.

Ингредиенты:

2 стакана базилика

1 стакан оливкового масла

3 зубчика чеснока

1 стакан сыра Пармезан

1/2 стакана орехов кедровых

Инструкция:

Нарвите листья базилика и поместите их в блендер.

Добавьте оливковое масло и зубчики чеснока.

Измельчите ингредиенты до однородной массы.

Добавьте сыр и орехи, и продолжайте взбивать до получения гладкой консистенции.

Готовый соус песто можно хранить в холодильнике до двух недель.

Соус гуакамоле

Соус гуакамоле

Это классический мексиканский соус на основе авокадо. Он сочетается со многими блюдами, включая традиционную мексиканскую кухню, а также блюда современной кухни.

Ингредиенты:

2 спелых авокадо

1 помидор

1 зубчик чеснока

1 луковица

1 лайм

1 столовая ложка мелко нарезанного кинзы

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и с помощью ложки выньте мякоть. Разомните авокадо вилкой в миске до консистенции грубой пасты.

Добавьте к авокадо нарезанный красный лук, помидор, зеленый перец и зеленый лук.

Добавьте свежавыжатый лимонный сок и измельченный чеснок, перемешайте.

Добавьте щепотку соли и перца по вкусу.

Тщательно перемешайте все ингредиенты до гладкой консистенции.

Гуакамоле готово к подаче! Подавайте со свежими овощами, тортильями или чипсами.

Хумус

Ингредиенты:

1 банка нута (400 г)

1/4 чашки свежесжатого лимонного сока

1/4 чашки тахини (кунжутное пюре)

1 зубчик чеснока, измельченный

2-3 столовые ложки оливкового масла

1/2 чайной ложки соли

2-3 столовые ложки воды

Инструкция:

Откройте банку нута, сливая жидкость из банки. Оставьте немного жидкости для разбавления соуса.

В блендере смешайте нут, лимонный сок, тахини, чеснок, оливковое масло и соль. Начните с двух столовых ложек оливкового масла и добавьте еще, если хотите более жидкий соус.

Включите блендер и начните смешивать все ингредиенты, постепенно добавляя воду, пока соус не станет гладким и однородным.

Остановите блендер и пробуйте соус. Если вам нужно больше лимонного сока, соли или масла, добавьте их по вкусу.

Перелейте соус в чашу, посыпьте сверху паприкой и украсьте веточкой петрушки.

Хумус готов! Его можно подавать как закуску к овощам или хлебу, а также использовать в более сложных блюдах, например, в питах с овощами и мясом.

Приятного аппетита!

Аджика

Это соус на основе острого перца, чеснока, семян кориандра и других специй. Используется в качестве приправы для мясных и овощных блюд.

Ингредиенты:

300 грамм свежего перца чили (можно использовать и сушеный, но тогда его нужно предварительно замочить в горячей воде)

1 головка чеснока

1 столовая ложка кинзы (можно заменить петрушкой)

1 столовая ложка сухих трав (укроп, базилик, кориандр)

1 столовая ложка уксуса

1 столовая ложка лимонного сока

1/2 чайной ложки соли

Инструкции:

Отрезаем черенки от перца и очищаем от семян.

Чеснок очищаем и нарезаем.

Все ингредиенты перемешиваем в блендере или измельчаем в ступке до однородной массы.

Аджикку можно сразу же употреблять, а можно настоять в холодильнике несколько часов, чтобы все вкусы хорошо смешались.

Готовую аджикку можно использовать как приправу для мясных блюд, картофеля, овощей и других блюд, которым хотите придать остроты и пикантности.

Мухаммара

Мухаммара— это соус, который изначально был приготовлен в Сирии, но сейчас он популярен во многих странах Ближнего Востока. Это насыщенный, ароматный соус на основе красного перца и орехов. Он часто подается как закуска или дип.

Вот рецепт мухаммары:

Ингредиенты:

- 2 крупных сладких красных перца
- 1 чашка орехов (грецкие орехи, миндаль или фисташки)
- 1 стакан сухарей (или панировочных сухарей)
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 лимон, сок и цедра
- 1 столовая ложка гранатового сиропа (можно заменить медом)
- 2 чайные ложки молотого кумина
- 1 чайная ложка молотой красной паприки
- 1/2 чайной ложки молотого кориандра
- 1/2 чайной ложки соли
- 1/4 чайной ложки черного перца
- 1/4 чайной ложки кайенского перца
- 1/4 чайной ложки сахара

Инструкция:

Нарежьте перец пополам, удалите семена и мембрану и нарежьте на куски.

Нагрейте духовку до 200 градусов С.

Разложите орехи на противне и запекайте их в течение 8-10 минут, пока они не приобретут золотистый цвет и не начнут пахнуть.

Измельчите сухари в крошку в кухонном комбайне.

Добавьте запеченные орехи, перец, чеснок, лимонный сок и цедру, гранатовый сироп (или мед), кумин, красную паприку, кориандр, соль, черный и кайенский перец, сахар в кухонный комбайн.

Запустите комбайн и перемешивайте, пока все ингредиенты не соединятся и не станут гладкими.

Переложите соус в миску и украсьте орехами, свежей зеленью и капельками оливкового масла.

Сервируйте мухаммару как закуску или соус к овощам

Бажам

Соус бажам (базхам)— это классический соус на основе грецких орехов и гранатовых яблок, который широко используется в арабской кухне. Он имеет густую консистенцию и терпко-сладкий вкус.

Вот рецепт, как приготовить соус бажам:

Ингредиенты:

1 чашка грецких орехов

1/2 чашки семян граната

2 столовые ложки оливкового масла

1 чайная ложка молотого кумина

1 чайная ложка молотого красного перца

1/2 чайной ложки молотого кориандра

1/2 чайной ложки соли

свежесваренный хлеб для подачи

Инструкция:

Поместите грецкие орехи в чашку и залейте кипятком на 10 минут.

Откиньте воду и оставьте орехи остывать.

Очистите гранатовые яблоки и извлеките семена. Оставьте небольшое количество семян для украшения соуса.

В блендере или мелющем стакане комбинируйте грецкие орехи, семена граната, оливковое масло, кумин, красный перец, кориандр и соль.

Измельчите смесь до получения гладкой пасты. Добавляйте воду по одной столовой ложке за раз, если соус получается слишком густым.

Переложите соус в миску и украсьте оставшимися семенами граната.

Подавайте соус бажам с свежесваренным хлебом.

Соус грецких орехов

Соусы на основе орехов являются популярным дополнением к многим блюдам, добавляя не только вкус и текстуру, но и полезные питательные вещества. Один из таких соусов— это соус грецких орехов.

Ингредиенты:

1 чашка грецких орехов

1/4 чашки оливкового масла

2 чесночных зубчика

2 столовые ложки лимонного сока

1/4 чашки свежей петрушки

1/4 чашки свежего базилика

1/4 чашки свежего укропа

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

Насыпьте грецкие орехи в блендер и измельчите их до мелкой крошки.

Добавьте оливковое масло, чеснок, лимонный сок, петрушку, базилик и укроп.

Продолжайте измельчать все ингредиенты в блендере, постепенно добавляя оливковое масло, пока смесь не станет гладкой и кремообразной.

Попробуйте соус и добавьте соль и перец по вкусу. Если соус получился слишком густым, можно добавить еще немного оливкового масла.

Перелейте соус грецких орехов в стеклянную банку и храните в холодильнике до недели.

Соус грецких орехов прекрасно сочетается с салатами, овощами, мясом и пастой. Он также может использоваться в качестве дополнения для закусок и снеков.

Соус из кедровых орехов

Соус из кедровых орехов— это насыщенный, кремовый соус, который идеально подходит для приготовления многих блюд, включая пасту, рис, салаты и запеченные овощи. Соус получается насыщенным, благодаря использованию кедровых орехов, а также добавлению оливкового масла и лимонного сока.

Вот простой рецепт соуса из кедровых орехов:

Ингредиенты:

1 стакан кедровых орехов

1/4 стакана оливкового масла

2 столовые ложки свежевыжатого лимонного сока

1 зубчик чеснока

1/4 чайной ложки морской соли

1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца

1/4 чайной ложки красного перца (по желанию)

Инструкция:

Обжарьте кедровые орехи на сухой сковороде на среднем огне, постоянно помешивая, пока они не начнут пахнуть и приобретут золотистый цвет, около 5-7 минут. Дайте орехам остыть.

Переложите обжаренные кедровые орехи в кухонный комбайн или блендер.

Добавьте оливковое масло, лимонный сок, чеснок, морскую соль, черный перец и красный перец (если используете).

Измельчите все ингредиенты в кухонном комбайне или блендере до получения однородной массы. При необходимости, остановите процесс и помешайте содержимое, чтобы убедиться, что все ингредиенты хорошо перемешаны.

Перелейте соус из кедровых орехов в стеклянную банку и закройте крышкой. Храните в холодильнике до 1 недели.

Соус из кедровых орехов можно использовать как соус для макаронных изделий или запеченных овощей, или как дополнение для свежих овощей.

Арахисовый соус

Арахисовый соус— это густой соус, который используется в различных кухнях, в том числе в китайской, африканской и тайской. Обычно он используется как добавка к блюдам, таким как салаты, гарниры, мясо, рыба и овощи. Арахисовый соус содержит арахисовое масло, арахисы и другие ингредиенты, которые могут добавлять вкус и текстуру.

Рецепт арахисового соуса:

Ингредиенты:

1/2 чашки гладкого арахисового масла

1/4 чашки соевого соуса

1/4 чашки рисового уксуса

2 столовые ложки коричневого сахара

2 столовые ложки тертого свежего имбиря

2 зубчика чеснока, измельченные

1/4 чайной ложки красного перца

Инструкции:

В большой миске смешайте арахисовое масло, соевый соус, рисовый уксус, коричневый сахар, имбирь, чеснок и красный перец.

Хорошо перемешайте, пока все ингредиенты не смешаются в гладкую текстуру.

Дайте соусу настояться несколько часов или ночь в холодильнике, чтобы ингредиенты соединились вместе.

Перед подачей перемешайте соус и наслаждайтесь им как дополнением или приправой к вашим любимым блюдам.

Вы можете использовать арахисовый соус в различных блюдах, например, в салате из морепродуктов, нудлсах, курице или творожной запеканке. Он также хорошо сочетается с овощами, такими как морковь, брокколи и капуста.

Глава 35. Соусы на основе овощей

Соусы на основе овощей— это вкусное и полезное дополнение к многим блюдам, которые можно легко приготовить дома. Например, овощные соусы идеально подходят для запеканок, мясных блюд, гарниров и многих других блюд. Ниже представлены некоторые из самых популярных соусов на основе овощей.

Соус песто— это соус, приготовленный из базилика, оливкового масла, чеснока и сыра пармезан. Он идеально подходит для пасты, гриль и брускетты.

Соус гуакамоле— это соус, приготовленный из спелых авокадо, помидоров, лука, чеснока и лайма. Он идеально подходит для тостов, салатов и как дополнение для овощей.

Соус гаспачо— это холодный соус, приготовленный из помидоров, огурцов, лука, чеснока и оливкового масла. Он идеально подходит для супов, закусок и салатов.

Соус бабагануш— это соус, приготовленный из баклажанов, чеснока, тахини, лимонного сока и оливкового масла. Он идеально подходит для запеканок, гриль и как дополнение для овощей.

Соус тхаратта— это соус, приготовленный из перца, помидоров, чеснока, лука и оливкового масла. Он идеально подходит для мясных блюд, рыбы и гарниров.

Соус маринара— это соус, приготовленный из томатов, лука, чеснока, моркови и оливкового масла. Он идеально подходит для пиццы, пасты и мясных блюд.

Соус рататуй— это соус, приготовленный из баклажанов, кабачков, томатов, лука, чеснока и оливкового масла. Он идеально подходит для запеканок, гриль и как гарнир для мясных блюд.

Соус хумус— это соус, приготовленный из нута, чеснока, тахини, лимонного сока и оливкового масла. Он идеально подходит для тостов, салатов и как дополнение для овощей.

Гуакамоле

Гуакамоле— это мексиканский соус, который обычно подается с чипсами, тортильями, тостадо и другими блюдами мексиканской кухни. Этот соус делается из спелых авокадо, лука, помидоров, зеленого перца, лимонного сока и специй.

Вот простой рецепт гуакамоле:

Ингредиенты:

2 спелых авокадо

1/4 красного лука, мелко нарезанного

1 маленький помидор, нарезанный на мелкие кубики

1 зеленый перец, нарезанный на мелкие кубики

1 стебель зеленого лука, мелко нарезанного

2 столовые ложки свежесжатого лимонного сока

1 зубчик чеснока, измельченный

соль и перец по вкусу

Инструкция:

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и с помощью ложки выньте мякоть. Разомните авокадо вилкой в миске до консистенции грубой пасты.

Добавьте к авокадо нарезанный красный лук, помидор, зеленый перец и зеленый лук.

Добавьте свежесжатый лимонный сок и измельченный чеснок, перемешайте.

Добавьте щепотку соли и перца по вкусу.

Тщательно перемешайте все ингредиенты до гладкой консистенции.

Гуакамоле готово к подаче! Подавайте со свежими овощами, тортильями или чипсами.

Соус гаспачо

Это традиционный испанский соус, который используется в качестве дополнения для овощей, мяса, рыбы и морепродуктов. Гаспачо также может использоваться в качестве соуса для салатов, пасты и риса.

Для приготовления соуса гаспачо вам понадобятся следующие ингредиенты:

- 3 средних спелых помидора
- 1 огурец
- 1 красный сладкий перец
- 1 красный лук
- 1 зубчик чеснока
- 1/4 стакана оливкового масла
- 1/4 стакана красного винного уксуса
- 1/4 стакана свежего лимонного сока
- 1 стакан томатного сока
- 1 стакан хлебных крошек
- 1 чайная ложка молотого кумина
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Приготовление:

Помидоры, огурец и перец нарежьте кубиками и выложите в большую миску.

Добавьте лук и чеснок, измельченные в мелкую крошку.

В блендере смешайте оливковое масло, красный винный уксус, лимонный сок, томатный сок, хлебные крошки, кумин и кориандр, и измельчите до получения однородной массы.

Добавьте соль и свежемолотый черный перец по вкусу.

Добавьте эту смесь к овощам и тщательно перемешайте.

Охладите в холодильнике не менее чем на 30 минут перед подачей.

Гаспачо— это освежающий соус, который идеально подходит для использования в теплую погоду, когда вы хотите съесть что-то легкое и освежающее.

Бабагануш

Соус бабагануш, также известный как бабагануш или бабагануша,— это классический блюдо арабской кухни, который также популярен на Ближнем Востоке и Средиземноморье. Он обычно подается в качестве закуски или соуса к главному блюду.

Основными ингредиентами бабагануша являются баклажаны, чеснок, лимонный сок, тахини (паста из кунжута), оливковое масло и специи.

Рецепт бабагануша:

Ингредиенты:

2 средних баклажана

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки тахини

2 столовые ложки свежего лимонного сока

2 столовые ложки оливкового масла

1/4 чайной ложки кумина

Соль и перец по вкусу

Свежая петрушка и гранатовые зерна для украшения

Инструкции:

Нарежьте баклажаны на крупные куски и обжарьте на гриле или на сухой сковороде до мягкости и золотистого цвета.

Положите обжаренные баклажаны в миску и дайте им остыть.

Очистите чеснок и измельчите его вместе с небольшим количеством соли в ступке или с помощью ножа.

Добавьте тахини, лимонный сок, оливковое масло, кумин и перец в миску с баклажанами.

Используя блендер или ступку, перемешайте все ингредиенты вместе до гладкой консистенции. Если соус получается слишком густым, можно добавить несколько столовых ложек воды, чтобы разбавить его.

Переложите бабагануш в чашу для подачи и украсьте свежей петрушкой и гранатовыми зернами.

Подавайте бабагануш в качестве закуски или соуса к основному блюду.

Соус бабагануш идеально сочетается с тостами, питой или другими хлебными изделиями. Его можно также использовать как начинку для бургеров и сэндвичей.

Соус тхаратта

Соус тхаратта (или тхаратта дзадзики)— это традиционный соус, приготовленный на основе йогурта и огурца, который широко используется в кухне Ближнего Востока и Средиземноморья. Он обладает освежающим вкусом и идеально подходит для использования как дип-соус для овощей, мяса или как соус для салатов.

Вот простой рецепт тхаратты:

Ингредиенты:

1 огурец

1 стакан йогурта

2 зубчика чеснока

1 лимон

свежая мята (по вкусу)

соль и перец (по вкусу)

Инструкции:

Очистите огурец и мелко нарежьте его.

В миске смешайте йогурт, сок лимона и измельченный чеснок.

Добавьте огурец в миску с йогуртом и тщательно перемешайте.

Добавьте свежую мяту, соль и перец по вкусу.

Перемешайте и оставьте в холодильнике на 30 минут до подачи.

Готовый соус тхаратта можно подавать к мясу, овощам, рису или использовать в качестве соуса для салата. Приятного аппетита!

Маринара

Соус мари나라— это итальянский соус на основе томатов, который обычно используется для приготовления пиццы и других итальянских блюд. Он имеет насыщенный вкус и аромат, а также служит отличной основой для многих других соусов и блюд.

Рецепт соуса мари나라:

Ингредиенты:

800 гр томатов измельченных консервированных или свежих

3 ст.л. оливкового масла

1 луковица, нарезанная

3 зубчика чеснока, измельченных

1 ч.л. сахара

1 ч.л. сушеного базилика

1 ч.л. сушеного орегано

1/2 ч.л. молотого черного перца

1/2 ч.л. красного перца

1 ч.л. соли

Инструкции:

В большой кастрюле нагрейте оливковое масло на среднем огне.

Добавьте лук и чеснок и готовьте до мягкости, около 5 минут.

Добавьте томаты, сахар, базилик, орегано, черный и красный перец и соль. Тщательно перемешайте.

Доведите соус до кипения, затем уменьшите огонь и готовьте на среднем огне, помешивая время от времени, около 30 минут.

Перемешайте соус блендером до гладкой консистенции.

Дайте соусу остыть перед использованием.

Соус мари나라 готов! Он идеально подходит для пиццы, макаронных изделий, сэндвичей и многих других блюд.

Соус из тыквы

Ингредиенты:

500 г тыквы, нарезанной на кубики

1 столовая ложка тертого имбиря

1/2 чашки кокосового молока

1 чайная ложка куркумы

1/2 чайной ложки красного перца

соль и свежемолотый перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте тыкву на кубики и поместите в кастрюлю. Добавьте тертый имбирь, кокосовое молоко, куркуму, красный перец, соль и свежемолотый перец по вкусу.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и проварите, пока тыква не станет мягкой. Это займет примерно 20-25 минут.

Когда тыква станет мягкой, используйте блендер или миксер, чтобы измельчить ее до однородного состояния.

Попробуйте соус и при необходимости отрегулируйте количество соли и перца.

Готовый соус можно подавать к свинине.

Соус из баклажанов

Соус из баклажанов— это прекрасное сочетание овощей и специй, которое идеально подходит для приготовления пасты, запеченных блюд и салатов. Соус имеет мягкий и нежный вкус, с легкой горчинкой, которая дополняется тонкой сладостью и ароматом пряностей.

Ингредиенты:

- 2 больших баклажана
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 луковица, измельченная
- 1/4 чайной ложки молотой корицы
- 1/2 чайной ложки молотой паприки
- 1/4 чайной ложки молотого кардамона
- 1/4 чайной ложки молотого имбиря
- 1/4 чайной ложки молотого кумина
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки лимонного сока
- Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте духовку до 200 градусов. Разрежьте баклажаны пополам, смажьте их оливковым маслом и поставьте на противень в духовку на 20-25 минут, пока они не будут мягкими.

Дайте остыть баклажанам и выньте из них мякоть. Разомните мякоть в пюре.

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте оливковое масло. Добавьте лук и чеснок и жарьте, пока лук не станет мягким и золотистым.

Добавьте в сковороду молотые пряности и жарьте еще 1-2 минуты, пока не появится аромат.

Добавьте в сковороду пюре из баклажанов, лимонный сок, соль и перец по вкусу. Перемешайте и подогревайте на среднем огне, пока соус не станет горячим.

Снимите сковороду с огня и наслаждайтесь соусом из баклажанов в качестве дополнения или добавьте к пасте или запеченным блюдам.

Приятного аппетита!

Глава 36. Соусы на основе зелени

Соусы на основе зелени обычно имеют яркий вкус и аромат, а также могут быть полезными для здоровья благодаря высокому содержанию витаминов и антиоксидантов. Однако некоторые зеленые соусы могут быть достаточно острыми или горькими, поэтому важно правильно дозировать ингредиенты и подбирать сочетания.

Кроме того, некоторые зеленые соусы могут изменять свой вкус и цвет со временем, поэтому их нужно хранить правильно и использовать как можно скорее после приготовления.

Некоторые из наиболее популярных зеленых соусов включают в себя песто, чимичурри, зеленый гуакамоле и соус из кинзы.

Соус песто делается на основе свежих листьев базилика, смешанных с оливковым маслом, чесноком, сыром Пармезан и орехами (обычно кедровыми). Чимичурри – это аргентинский соус, который обычно делается на основе свежей петрушки, кинзы, чеснока, лимонного сока и оливкового масла. Зеленый гуакамоле— это мексиканский соус на основе авокадо, смешанного с лаймовым соком, помидорами, луком, чесноком и зеленым перцем. Соус из кинзы может быть сделан на основе свежей кинзы, смешанной с оливковым маслом, лимонным соком, чесноком и другими специями, такими как кумин и кориандр.

Каждый из этих соусов имеет свой уникальный вкус и аромат, и может быть использован для улучшения различных блюд, от пасты и мяса до рыбы и овощей.

Соус Песто

2 стакана свежей базиликовой зелени

1 стакан сыра пармезан, тертый

1/2 стакана оливкового масла

1/4 стакана кедровых орехов

2 зубчика чеснока, измельченные

соль и перец по вкусу

Все ингредиенты соедините в блендере и перемешайте до получения однородной массы.

Чимичурри

Чимичурри— это аргентинский соус, который используется для маринада и запекания мяса, а также как дополнение к различным блюдам. Он имеет яркий вкус и аромат, приятно освежающий и легкий. Основой соуса является зелень и специи.

Вот рецепт классического соуса чимичурри:

Ингредиенты:

- 1 большой свежий пучок петрушки
- 1 большой свежий пучок кориандра
- 3 зубчика чеснока
- 1 маленький лук-шалот
- 1 чайная ложка молотого кумина
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 чайной ложки молотого перца чили
- 1/4 чайной ложки молотой красной сладкой паприки
- 1/4 чайной ложки сахара
- 1/4 чайной ложки сухих листьев орегано
- 1/4 чайной ложки сухих листьев тимьяна
- 1/4 чайной ложки уксуса
- 1/4 чайной ложки оливкового масла
- 1/4 чайной ложки воды

Инструкции:

Нарежьте петрушку и кориандр на мелкие кусочки.

Переложите зелень в миску и добавьте мелко нарезанный чеснок и лук-шалот.

Добавьте кумин, соль, перец чили, красную сладкую паприку, сахар, орегано и тимьян.

Добавьте уксус, оливковое масло и воду.

Хорошо перемешайте все ингредиенты до получения однородной массы.

Подавайте чимичурри со свежими овощами, мясом, рыбой или хлебом.

Соус чимичурри – отличный способ придать свежий и ароматный вкус различным блюдам.

Соус из кинзы

Соус из кинзы— это свежий и ароматный соус на основе кинзы, который хорошо сочетается с многими блюдами, в том числе с мясом, овощами, рисом и морепродуктами. Он является традиционным соусом южноамериканской кухни, особенно в Аргентине и Уругвае, и известен своим ярким вкусом и ароматом.

Рецепт соуса из кинзы:

Ингредиенты:

1 большой пучок свежей кинзы

2 зубчика чеснока

1 лимон

1/4 чашки оливкового масла

1/4 чашки воды

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Отрежьте стебли кинзы и измельчите листья в блендере или мелко нарежьте ножом.

Добавьте в блендер чеснок, оливковое масло, соль и перец и хорошо перемешайте.

Сок лимона добавляется по вкусу – можно начать с половины лимона и добавлять больше, если нужно.

Добавьте воду, чтобы разбавить соус до желаемой консистенции.

Перемешайте соус, чтобы все ингредиенты хорошо соединились.

Попробуйте соус и, если нужно, добавьте еще соль, перец и лимонный сок по вкусу.

Перелейте соус в стеклянную банку и храните в холодильнике до использования.

Соус из кинзы можно использовать как маринад для мяса или морепродуктов, как соус к овощам или рису, и как дип-соус к чипсам или другим закускам. Он добавляет яркий вкус и аромат к любому блюду и подходит для любого времени года.

Соус из петрушки с чесноком и лимоном

Ингредиенты:

1 пучок петрушки

2 зубчика чеснока

1/4 чашки оливкового масла

2 столовые ложки свежевыжатого лимонного сока

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

Вымойте петрушку и обсушите ее бумажным полотенцем. Отрежьте стебли петрушки и нарежьте листья крупно.

Переложите петрушку в миксер или блендер, добавьте чеснок, оливковое масло, лимонный сок, соль и перец.

Измельчите все ингредиенты в миксере или блендере до получения однородной консистенции.

Перелейте соус в стеклянную банку и закройте крышкой. Храните в холодильнике до 1 недели.

Соус из петрушки с сыром Фета

Ингредиенты:

1 пучок петрушки

2 зубчика чеснока

1/2 чашки оливкового масла

2 столовые ложки красного винного уксуса

1/4 чашки измельченного сыра Фета

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

Вымойте петрушку и обсушите ее бумажным полотенцем. Отрежьте стебли петрушки и нарежьте листья крупно.

Переложите петрушку в миксер или блендер, добавьте чеснок, оливковое масло, красный винный уксус, соль, перец и сыр Фета.

Измельчите все ингредиенты в миксере или блендере до получения однородной консистенции.

Перелейте соус в стеклянную банку и закройте крышкой. Храните в холодильнике

Соус из укропа

Ингредиенты:

1 пучок укропа

1/4 чашки оливкового масла

2 чесночных зубчика

1 лимон, сок и цедра

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Мелко нарежьте укроп и чеснок, и поместите их в миску.

Добавьте оливковое масло, сок и цедру лимона, соль и перец.

Тщательно перемешайте, чтобы все ингредиенты хорошо соединились.

Дайте соусу настояться несколько минут перед подачей, чтобы ароматы смогли раскрыться.

Этот соус идеально подойдет для заправки салатов и мясных блюд, особенно если вы хотите добавить свежих вкусов и ароматов в вашу еду.

Глава 37. Соусы на основе мяса

Соусы на основе мяса имеют более насыщенный и глубокий вкус, чем соусы на основе растительных ингредиентов. Они могут быть более тяжелыми и жирными, поэтому часто сочетаются с более сильными вкусами блюд, такими как говядина, свинина, баранина и дичь.

Для приготовления соусов на основе мяса часто используются фонды, бульоны и соки от мяса, а также добавляются специи и травы для улучшения вкуса. Они могут быть готовы на масле, жиру, вине или смеси масла и жира.

Также соусы на основе мяса могут быть использованы как добавка к мясным блюдам или же как основной компонент соуса для пасты или риса. Они могут быть густыми или жидкими в зависимости от рецепта и применения. Некоторые из популярных соусов на основе мяса включают соус Болоньезе, деми-глясс и соус карри.

Чили-кон карне

Чили (или чили-кон карне)— это острый мясной соус, который обычно используется в мексиканской кухне как начинка для таких блюд, как тамалес, энчиладас, тако, буррито и чимичанга. Существует множество вариаций этого соуса, и каждый рецепт может быть немного разным. Однако общими особенностями чили являются острые перцы и мясо, которые смешиваются с различными специями и иногда помидорами и бобами.

Вот простой рецепт чили-кон карне, который можно приготовить дома:

Ингредиенты:

500 граммов мяса (говядина или свинина)

1 луковица, нарезанная

2-3 зубчика чеснока, измельченные

2 красных перца чили, измельченные (можно использовать любые острые перцы по вкусу)

1 столовая ложка молотого кумина

1 столовая ложка молотого кориандра

1 чайная ложка красного перца в порошке

400 граммов консервированных помидоров

400 граммов консервированных красных бобов

соль и перец по вкусу

масло для жарки

Инструкции:

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте масло.

Обжарьте лук до мягкости и затем добавьте чеснок и острые перцы.

Добавьте мясо и обжаривайте, пока оно не побелеет со всех сторон.

Добавьте кумин, кориандр и красный перец в порошке и перемешайте.

Добавьте консервированные помидоры и красные бобы вместе с жидкостью из банки.

Добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте.

Накройте крышкой и готовьте на среднем огне в течение 20-30 минут, пока мясо не станет мягким и соус не загустеет.

Чили можно подавать с рисом, тортильями, салатом и топпингами на ваш выбор, например, сыром, луком, сметаной и гуакамоле.

Болоньезе

Это мясной соус, приготовленный из фарша, томатов, моркови, лука, сельдерея, вина и специй.

Ингредиенты:

500 граммов фарша (говяжьего или свиного)

1 луковица, нарезанная мелко

2 зубчика чеснока, нарезанных мелко

1 стебель сельдерея, нарезанный мелко

1 морковь, нарезанная мелко

1 банка помидоров в собственном соку

1 чайная ложка томатной пасты

1 стакан красного вина

Соль и перец по вкусу

Оливковое масло для жарки

Паста для подачи

Инструкции:

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте немного оливкового масла. Добавьте лук, чеснок, сельдерей и морковь, и жарьте на сковороде, пока овощи не станут мягкими, примерно 5-7 минут.

Добавьте фарш и жарьте, помешивая время от времени, пока он не пропечется и не станет коричневым.

Добавьте помидоры в собственном соку и томатную пасту, и перемешайте. Добавьте красное вино, соль и перец по вкусу, и оставьте на сковороде готовиться на медленном огне примерно на 30-40 минут, пока соус не загустеет.

Отварите пасту согласно инструкции на упаковке.

Подавайте соус болоньезе на пасте, посыпав сверху свежими травами и сыром по желанию.

Приятного аппетита!

Деми-глясс

Это классический французский соус, который является основой для многих других соусов. Он изготавливается на основе крепкого мясного бульона, обычно говяжьего, и сокращенного вина (обычно портвейна), которые варятся до консистенции густой смолы. Деми-глясс отличается богатым и насыщенным вкусом, а также глубоким темно-коричневым цветом.

Для приготовления деми-глясс необходимо использовать костную мозговую кость, мясо (обычно говядину), лук, морковь, сельдерей и специи, такие как перец и лавровый лист. Все ингредиенты тщательно подготавливаются и обжариваются на сковороде до появления золотистой корочки. Затем они перемещаются в большой котел, где на низком огне в течение нескольких часов варятся с вином и костями мозга, чтобы извлечь максимум вкуса и аромата.

Готовый деми-глясс можно использовать как основу для других соусов, например, бордо, шалота или бернезе, или просто подавать отдельно к мясным блюдам. Кроме того, его можно заморозить и хранить в морозилке, чтобы использовать позже.

Глава 38. Соусы на основе меда

Соусы на основе меда – это прекрасное дополнение к различным блюдам, которые требуют нотку сладости и аромата. В сочетании с кислыми или острыми ингредиентами мед создает неповторимый вкусовой баланс.

Такие соусы, как соус из меда и горчицы или соус из меда и чеснока, содержат мед, уксус, горчицу или чеснок, и используются для приправления мясных блюд, салатов и закусок.

В зависимости от рецепта, соус на основе меда может быть как сладким, так и сочетать в себе сладкий и острый вкусы. Такие соусы отлично подходят для маринадов, запекания мяса и к пикантным салатам.

Медовый горчичный соус

Медовый горчичный соус— это соус, который можно использовать в качестве заправки для салатов или соуса для мясных блюд. Он сочетает в себе сладость меда и остроту горчицы, что придает ему богатый вкус.

Вот простой рецепт медово-горчичного соуса:

Ингредиенты:

3 столовые ложки горчицы

2 столовые ложки меда

2 столовые ложки уксуса

1/2 столовой ложки сахара

1/2 столовой ложки соли

1/4 столовой ложки перца

Инструкции:

В миске соедините горчицу, мед, уксус, сахар, соль и перец.

Хорошо перемешайте, пока все ингредиенты не смешаются.

Попробуйте соус и при необходимости добавьте больше меда или горчицы, чтобы добиться желаемого баланса вкуса.

Готовый соус можно использовать сразу или хранить в холодильнике в плотно закрытой емкости до 2-3 недель.

Этот соус идеально подходит для заправки зеленого салата с кусочками свежих фруктов или как соус для гриля.

Медово-чесночный соус

Медово-чесночный соус— это соус, который можно использовать как маринад для мяса, как заправку для салата или просто как дополнение для закусок. Он имеет сладковатый вкус меда, с добавлением остроты и аромата чеснока.

Вот рецепт простого медово-чесночного соуса:

Ингредиенты:

1/2 стакана меда

1/4 стакана оливкового масла

1/4 стакана соевого соуса

3 столовые ложки рисового уксуса

2 зубчика чеснока, измельченных

1 чайная ложка молотого имбиря

Инструкции:

В большой миске смешайте мед, оливковое масло, соевый соус, рисовый уксус, чеснок и имбирь. Хорошо перемешайте, чтобы все ингредиенты соединились в однородную смесь.

Дайте соусу настояться в холодильнике в течение нескольких часов, чтобы ароматы ингредиентов соединились и стали более насыщенными.

Перед подачей хорошо перемешайте соус и подавайте с вашей любимой закуской, салатом или маринадом для мяса.

Этот соус можно изменять, добавляя другие ингредиенты, такие как лимонный сок, горчицу, перец или травы, чтобы придать ему свой уникальный вкус.

Медово-апельсиновый соус

Медово-апельсиновый соус— это сладкий и ароматный соус, который идеально подходит для десертов, завтраков и закусок. Его можно использовать как соус для салатов, фруктов и йогуртов, а также как глазурь для выпечки.

Рецепт медово-апельсинового соуса:

Ингредиенты:

1/2 стакана свежесжатого апельсинового сока

1/4 стакана меда

2 ст. ложки крахмала

2 ст. ложки воды

1 чайная ложка растительного масла

щепотка соли

Инструкции:

В маленькой кастрюле смешайте апельсиновый сок, мед и щепотку соли. Нагрейте на среднем огне, постоянно помешивая, пока мед не растворится.

В миске смешайте крахмал и воду, до получения гладкой пасты.

Добавьте крахмальную пасту в кастрюлю с медом и апельсиновым соком, и помешивайте, пока соус не загустеет.

Снимите кастрюлю с огня и добавьте растительное масло, перемешайте, чтобы соус был более гладким.

Подавайте соус горячим или охлажденным.

Этот соус можно хранить в холодильнике до 1 недели. При хранении он может стать более густым, поэтому, если нужно, его можно разбавить небольшим количеством апельсинового сока.

Барбекю-соус с медом

Барбекю-соус с медом— это соус, который содержит мед, который добавляет ему сладковатый вкус. Этот соус обычно используется для гриля, маринования и глазирования мяса.

Ингредиенты:

- 1 стакан кетчупа
- 1/2 стакана меда
- 1/4 стакана яблочного уксуса
- 2 столовые ложки соевого соуса
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 столовая ложка горчицы
- 1/4 чайной ложки красного перца
- 1/4 чайной ложки чесночного порошка
- соль и перец по вкусу

Инструкции:

В миске смешайте кетчуп, мед, яблочный уксус, соевый соус, растительное масло, горчицу, красный перец и чесночный порошок.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Хорошо перемешайте все ингредиенты до получения однородной смеси.

Используйте соус для гриля, маринования или глазирования мяса по вашему усмотрению.

Медовый соус с имбирем

Ингредиенты:

1/4 чашки меда

2 столовые ложки свежавыжатого лимонного сока

1 столовая ложка свежавыжатого имбирного сока

1 чайная ложка измельченного свежего имбиря

1/2 чайной ложки измельченного чеснока

щепотка молотого красного перца

соль по вкусу

Инструкции:

В маленькой кастрюле смешайте мед, лимонный и имбирный соки, измельченный имбирь и чеснок.

Разогрейте на среднем огне, помешивая, пока мед не расплавится.

Добавьте молотый красный перец и соль по вкусу.

Убавьте огонь и готовьте на медленном огне, помешивая время от времени, пока соус не загустеет, примерно 5-7 минут.

Снимите с огня и дайте остыть до комнатной температуры.

Перелейте в баночку и храните в холодильнике до месяца.

Медовый соус с имбирем идеально подходит для заправки салатов, мясных и рыбных блюд, а также в качестве соуса для гриля.

Медовый соус с лимоном

Ингредиенты:

1/2 стакана меда

1/4 стакана свежавыжатого лимонного сока

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка тертой лимонной цедры

щепотка морской соли

свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

В миске соедините мед, лимонный сок, оливковое масло, лимонную цедру, соль и перец. Хорошо перемешайте, пока мед полностью не растворится.

Дайте соусу настояться несколько минут, чтобы ароматы соединились.

Готовый соус можно использовать для маринования мяса, птицы или рыбы перед жаркой, а также в качестве дополнения для закусок или соуса для салатов.

Приятного аппетита!

Глава 38. Соусы на основе молочных продуктов

Соусы на основе молочных продуктов— это широкий класс соусов, которые могут быть приготовлены на основе молока, йогурта, сливок, сыра и других молочных продуктов. Эти соусы обычно имеют кремовую текстуру и нежный вкус, а также могут быть использованы как гарнир для мясных, рыбных и овощных блюд, а также для приготовления салатов.

Некоторые из наиболее популярных соусов на основе молочных продуктов включают в себя:

Сметанный соус: приготовленный на основе сметаны, этот соус часто используется для добавления вкуса и текстуры к блюдам из картофеля или для использования в качестве заправки для салатов.

Соус из горгонзолы: приготовленный на основе сыра горгонзола и сливок, этот соус имеет богатый и интенсивный вкус, идеально подходит для сочетания с телятиной, бараниной или другими мясными блюдами.

Йогуртовый соус: приготовленный на основе йогурта, этот соус может быть овощным или фруктовым и часто используется для заправки салатов или для подачи с куриным или рыбным блюдами.

Бешамель: приготовленный на основе молока и муки, этот соус используется как основа для многих блюд и гарниров, включая лазанью и пасту.

Сырный соус: приготовленный на основе сыра и сливок, этот соус может быть использован как заправка для пасты или гарнира для мясных блюд.

Крем-соус: приготовленный на основе сливок и добавления различных специй, этот соус используется для приготовления соусов для пасты или для заправки салатов.

Соус из рикотты: приготовленный на основе рикотты, этот соус имеет нежный вкус и текстуру и может быть использован как заправка для пасты или для добавления вкуса к овощным блюдам.

Сметанный соус

Ингредиенты:

200 мл сметаны

1 столовая ложка горчицы

1 столовая ложка уксуса

соль и перец по вкусу

Инструкции:

В миске соедините сметану, горчицу и уксус.

Хорошо перемешайте, чтобы все ингредиенты были равномерно распределены.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Перемешайте еще раз и дайте соусу настояться в холодильнике не менее 30 минут перед подачей.

Можно добавить в соус небольшое количество мелко нарезанных зеленых луков или зелени петрушки для большего аромата и свежести.

Соус из горгонзолы

Ингредиенты:

100 г горгонзолы

100 мл сливок

2 зубчика чеснока

1/2 лимона (сок)

перец по вкусу

Инструкции:

Разбейте горгонзолу на небольшие кусочки и поместите в кастрюлю.

Добавьте сливки, измельченный чеснок и лимонный сок. Поставьте на средний огонь и перемешивайте, пока горгонзола не расплавится и соус не станет гладким.

Приправьте соус свежемолотым перцем по вкусу.

Готовый соус подойдет к мясным блюдам, пасте или картофелю.

Приятного аппетита!

Бешамель

Бешамель – классический французский соус на основе молока и муки. Он используется в кулинарии для приготовления множества блюд, включая лазанью, картофельное пюре, макароны и сыр и многие другие.

Ингредиенты:

50 гр. сливочного масла

50 гр. пшеничной муки

500 мл. молока

Соль, перец, мускатный орех

Инструкции:

Растопите сливочное масло в кастрюле на среднем огне.

Добавьте муку и хорошо перемешайте.

Продолжайте готовить, помешивая, 2-3 минуты, чтобы мука не прожарилась.

Влейте молоко в кастрюлю и продолжайте помешивать до тех пор, пока соус не загустеет.

Добавьте соль, перец и немного мускатного ореха по вкусу.

Продолжайте готовить соус на среднем огне, помешивая, пока он не достигнет нужной консистенции.

Готовый соус можно использовать сразу же или оставить его остывать и хранить в холодильнике до нескольких дней.

Подсказка: если соус получился слишком густым, можно добавить еще молока, чтобы разбавить его до нужной консистенции. Если, наоборот, соус получился жидким, добавьте немного муки и продолжайте готовить, пока он не загустеет.

Соус из рикотты

Соус из рикотты— это вкусное и сытное блюдо, которое можно использовать как соус для пасты или как дополнение для овощей и хлеба.

Для приготовления соуса из рикотты вам понадобится:

200 гр. рикотты

1/2 стакана свежей петрушки, нарезанной

1/4 стакана оливкового масла

2 столовые ложки свежего сока лимона

1 зубчик чеснока, измельченный

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

В большой миске смешайте рикотту, петрушку, оливковое масло, свежий лимонный сок и чеснок.

Приправьте солью и перцем по вкусу.

Смешайте все ингредиенты до однородной консистенции. Если соус получился густым, разбавьте его небольшим количеством воды.

Готовый соус из рикотты можно подавать теплым или холодным, как соус для пасты или как дополнение для овощей и хлеба.

Приятного аппетита!

Йогуртовый соус

Йогуртовый соус— это соус на основе йогурта, который может быть приготовлен с добавлением различных специй, трав и других ингредиентов. Обычно йогуртовый соус имеет легкий, освежающий вкус и используется в качестве соуса к различным блюдам, таким как салаты, мясо, рыба и овощи.

Вот простой рецепт йогуртового соуса:

Ингредиенты:

1 чашка греческого йогурта

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка лимонного сока

1 зубчик чеснока, измельченный

1/2 чайной ложки мелко нарезанной свежей мяты

соль и свежемолотый перец по вкусу

Инструкции:

В большой миске смешайте греческий йогурт, оливковое масло, лимонный сок и чеснок.

Добавьте мелко нарезанную мяту и перемешайте.

Посолите и поперчите по вкусу.

Соус готов! Его можно подавать к любимым блюдам.

Сырный соус

Сырный соус— это соус, в котором главным ингредиентом выступает сыр. Он может быть гладким, кремообразным или иметь крупные кусочки сыра, идеально подходит для добавления в пасту, запеканки, бургеры, гамбургеры, чипсы и другие блюда. Существует множество разных рецептов сырных соусов, которые могут быть приготовлены с различными видами сыра и добавлением разных специй и трав.

Вот один из простых рецептов сырного соуса:

Ингредиенты:

- 1 стакан молока
- 2 столовые ложки муки
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 чайная ложка соли
- 1/4 чайной ложки черного перца
- 1 стакан тертого сыра Чеддер

Инструкции:

В сотейнике на среднем огне растопить сливочное масло.

Добавить муку и хорошо перемешать, чтобы получилась гладкая паста. Готовить, постоянно помешивая, около 2 минут, чтобы смесь потемнела и приобрела аромат.

Постепенно добавлять молоко и продолжать помешивать, пока соус не загустеет. Готовить, помешивая, еще около 2 минут.

Добавить соль, перец и тертый сыр. Хорошо перемешать до полного растворения сыра. Готовить на слабом огне, помешивая, пока соус не станет гладким и сыр не растает около 5-7 минут.

Снять с огня и подавать горячим.

Альфредо

Ингредиенты:

150 гр сливочного масла

1 стакан сливок

1 стакан тертого пармезана

соль и перец по вкусу

спагетти (или другие макароны)

Инструкции:

Растопите масло в кастрюле на среднем огне.

Добавьте сливки и перемешайте.

Добавьте тертый пармезан и перемешайте до получения однородной консистенции.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Подогрейте соус на среднем огне, постоянно помешивая, пока он не станет гладким и кремообразным.

Подайте соус с готовыми спагетти или другими макаронами.

Карбонара

Это соус на основе яиц, бекона, сыра пармезан, сливок и специй.

Классический рецепт соуса карбонара включает в себя следующие ингредиенты:

4 яйца

120 г тертого сыра пармезан

150 г грудинки или бекона

400 г спагетти

3 зубчика чеснока

2 ст. л. оливкового масла

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Нарежьте грудинку или бекон на кубики и обжарьте на среднем огне, пока не станут хрустящими.

Добавьте в сковороду измельченный чеснок и обжарьте его вместе с беконом в течение 1-2 минут.

В отдельной миске смешайте яйца и тертый пармезан, взбивая их до однородной массы.

Сварите спагетти в кипящей подсоленной воде до готовности.

Откиньте спагетти на дуршлаг и переложите их в сковороду с беконом и чесноком. Немного оставьте воды, которая останется на спагетти после их откидывания на дуршлаг.

Добавьте в сковороду яично-сырную смесь и быстро перемешайте, чтобы яйца не свернулись. Если соус получился слишком густым, добавьте немного воды, оставшейся после варки спагетти.

Подавайте соус сразу же, посыпав его сверху свежемолотым черным перцем.

Ранч

Соус Ранч (Ranch) – один из самых популярных соусов на основе майонеза. Он имеет насыщенный вкус с легкой ноткой чеснока и трав, и идеально сочетается с овощами и мясом.

Ингредиенты:

1 стакан майонеза

1/2 стакана сметаны

11 зубчик чеснока, измельченный

2 столовые ложки свежей петрушки, измельченной

2 столовые ложки свежего укропа, измельченного

1 столовая ложка свежего базилика, измельченного

1 чайная ложка лимонного сока

соль и свежемолотый перец по вкусу

Инструкция:

В большой миске смешайте майонез, сметану и чеснок.

Добавьте петрушку, укроп и базилик, перемешайте.

Добавьте лимонный сок и посолите и поперчите по вкусу.

Перемешайте, пока соус не станет гладким и кремообразным.

Глава 40. Соусы на основе вина

такие соусы, как соус бургиньон или соус мадера, содержат вино, бульон и специи, и используются для приправления мясных блюд и сочетания с тонкими винами.

Бордо

Ингредиенты:

- 1 луковица, нарезанная
- 2 стебля сельдерея, нарезанных
- 2 моркови, нарезанных
- 3 зубчика чеснока, измельченных
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки томатной пасты
- 1 бутылка красного вина
- 2 чашки куриного или говяжьего бульона
- 2 веточки розмарина
- 2 лавровых листа
- Соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Нагрейте оливковое масло на среднем огне в кастрюле и обжарьте лук, сельдерей, морковь и чеснок до мягкости.

Добавьте томатную пасту и обжарьте еще 2-3 минуты, пока не появится аромат.

Добавьте красное вино и доведите до кипения.

Добавьте бульон, розмарин и лавровые листья, посолите и поперчите по вкусу, и дайте всему покипеть на слабом огне около часа, пока соус не станет густым.

Подавайте горячим со своим любимым мясным блюдом.

Соус из красного вина

1 стакан красного вина
1 стакан говяжьего бульона
1/4 ч.л. розмарина
1/4 ч.л. сушеного тимьяна
1/4 ч.л. сушеного орегано
1 ст.л. сливочного масла
1 ст.л. муки
соль и перец по вкусу

В глубокой сковороде на среднем огне разогреть сливочное масло, добавить муку и перемешивать, пока мука не пропитается маслом. Постепенно добавить красное вино и говяжий бульон, постоянно помешивая. Добавить розмарин, тимьян, орегано, соль и перец. Перемешивать, пока соус не загустеет.

Киндзмараули

Это соус на основе кинзы, вина, чеснока и семян кориандра. Используется в качестве приправы для мясных и овощных блюд.

Ингредиенты:

400 мл Киндзмараули (полусладкое красное грузинское вино)

2-3 ст. ложки томатной пасты

1 большой лук

2 зубчика чеснока

1/2 ст. ложки молотого кориандра

1/2 ст. ложки молотого куркумы

1/2 ст. ложки молотой кинзы

2 ст. ложки свежей кинзы, нарезанной

1/2 ч. ложки соли

2-3 ст. ложки оливкового масла

1 ст. ложка меда

Инструкции:

Поджарьте на оливковом масле мелко нарезанный лук и мелко нарезанный чеснок на среднем огне до золотистого цвета.

Добавьте молотый кориандр, молотую куркуму и молотую кинзу, томатную пасту и продолжайте жарить несколько минут, помешивая.

Добавьте Киндзмараули и мед, перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и готовьте соус на среднем огне, пока он не загустеет, примерно 20-30 минут. Периодически помешивая, чтобы соус не пригорел.

Отключите огонь и добавьте свежую нарезанную кинзу и соль. Перемешайте и оставьте на несколько минут для настояния.

Подавайте соус "Киндзмараули с кинзой" к любимому блюду. Хорошо сочетается со свежими овощами, мясом и рыбой.

Приятного аппетита!

Соус белого вина с чесноком

Ингредиенты:

1/2 стакана белого вина

1/2 стакана куриного бульона

2 столовые ложки оливкового масла

3 зубчика чеснока, измельченных

1 столовая ложка муки

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

В маленькой кастрюле смешайте вино, бульон и оливковое масло. Доведите до кипения и убавьте огонь до минимума.

Добавьте чеснок и муку и хорошо перемешайте. Готовьте на слабом огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока соус не загустеет.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу. Готово!

Глава 41. Соусы на основе бульонов

Соусы на основе бульонов имеют более насыщенный вкус и аромат благодаря использованию мясного, рыбного или овощного бульона. Они могут быть использованы для приготовления различных блюд, таких как мясные блюда, паста, рыбные блюда и овощные блюда. Также соусы на основе бульонов могут быть различной густоты, в зависимости от используемых ингредиентов и способа приготовления.

Соус из морепродуктов

Соус из морепродуктов— это вкусное и питательное блюдо, которое можно подавать к различным блюдам. Вот один из рецептов этого соуса:

Ингредиенты:

1/2 кг морепродуктов (креветки, мидии, кальмары и т.д.)

1 луковица

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки масла оливкового

1 стакан белого вина

1 стакан бульона (рыбного или овощного)

1 стакан томатного сока

1 столовая ложка томатной пасты

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Очистите и нарежьте лук и чеснок. Обжарьте их на оливковом масле до золотистого цвета.

Добавьте морепродукты и обжаривайте до тех пор, пока они не приобретут красивый цвет.

Добавьте белое вино и дайте ему выпариться на половину.

Добавьте бульон, томатный сок и томатную пасту. Доведите до кипения и варите на среднем огне до загустения соуса.

Приправьте солью и перцем по вкусу.

Готовый соус можно подавать к различным блюдам, например, к макаронам, рыбе или мясу.

Соус "бордолез":

Ингредиенты:

- 1 л говяжьего бульона
- 1 бутылка (750 мл) красного вина
- 1 луковица
- 1 морковь
- 2 зубчика чеснока
- 2 веточки тимьяна
- 2 лавровых листа
- 10 г зерен черного перца
- 1 стебель петрушки
- 50 г масла
- 50 г муки
- соль

Шаги:

Нарежьте лук и морковь кубиками, чеснок измельчите.

Разогрейте масло в глубокой кастрюле и обжарьте лук и морковь до золотистого цвета.

Добавьте чеснок, зерна перца, лавровые листья и тимьян. Обжаривайте 2-3 минуты.

Посыпьте муку и быстро перемешайте. Постепенно влейте бульон и вино, не переставая помешивать.

Доведите до кипения, уменьшите огонь и готовьте на медленном огне 45 минут, периодически помешивая.

Процедите соус через мелкое сито, добавьте нарезанную петрушку и соль по вкусу.

Готовый соус подавайте к стейкам, жареной рыбе или другим блюдам по вашему выбору.

Соус "Демиглас"

Ингредиенты:

- 1 л коровьего бульона
- 1 бутылка (750 мл) красного вина
- 1 морковь, нарезанная на кусочки
- 1 луковица, нарезанная на кусочки
- 2 стебля сельдерея, нарезанные на кусочки
- 2 зубчика чеснока
- 1 веточка свежего розмарина
- 2 веточки свежего тимьяна
- 1 лавровый лист
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 2 столовые ложки муки
- соль и свежемолотый черный перец

Инструкции:

В большой кастрюле смешайте коровий бульон, красное вино, морковь, лук, сельдерей, чеснок, розмарин, тимьян и лавровый лист.

Доведите до кипения на среднем огне, затем уменьшите огонь до минимума и варите, не закрывая крышку, 4-5 часов, пока жидкость не уменьшится в 2 раза.

Процедите через мелкое сито и отбросьте овощи и травы. Верните бульон на огонь и доведите до кипения.

В отдельной сковороде растопите сливочное масло на среднем огне. Добавьте муку и перемешивайте до получения гладкой массы. Продолжайте готовить, помешивая, 2-3 минуты, чтобы мука не пахла сырым.

Добавьте полученную смесь муки в кастрюлю с бульоном и взбивайте, пока соус не загустеет. Продолжайте готовить, помешивая, еще 2-3 минуты.

Снимите с огня и посолите и поперчите по вкусу. Соус готов к подаче.

Соус Нантюа

Ингредиенты:

400 мл рыбного бульона

150 мл сливок

100 г масла

3 желтка

1 луковица

2 зубчика чеснока

1 морковь

1 веточка тимьяна

1 лавровый лист

соль и перец по вкусу

150 г креветок или других морепродуктов

Лук, морковь и чеснок нарезать кубиками и обжарить на масле до золотистого цвета.

Добавить бульон, тимьян и лавровый лист, довести до кипения и варить на медленном огне около 30 минут.

Отфильтровать бульон через мелкое сито, добавить сливки и довести до кипения.

Снять с огня и постепенно ввести взбитые желтки, постоянно помешивая.

Добавить креветки (или другие морепродукты), соль и перец по вкусу.

Вернуть на огонь и готовить, помешивая, около 5 минут до загустения.

Соус Нантюа отлично подходит для приготовления блюд из морепродуктов, рыбы и овощей.

Тайский карри-соус на курином бульоне

Ингредиенты:

500 мл куриного бульона

400 мл кокосового молока

2 столовые ложки красного карри-пасты

2 столовые ложки соевого соуса

2 столовые ложки рыбного соуса

1 столовая ложка масла

2 чесночных зубчика, измельченных

1 столовая ложка корневого имбиря, измельченного

2 листика лайма или лимонной травы

1 столовая ложка пальмового сахара (опционально)

1 куриная грудка, нарезанная на небольшие кусочки

Свежая кинза для подачи

Инструкции:

Разогрейте масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте чеснок и имбирь и обжарьте до мягкости и аромата, около 2-3 минут.

Добавьте куриную грудку и обжаривайте, пока не станет золотистой. Добавьте красную карри-пасту и обжарьте еще 1 минуту, помешивая.

Добавьте куриный бульон, кокосовое молоко, соевый соус, рыбный соус, листья лайма и пальмовый сахар (если используете). Перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и готовьте на небольшом огне до тех пор, пока соус не загустеет, около 10-15 минут.

Подавайте соус с вареным рисом, украсив свежей кинзой.

Соуса на основе куриного бульона с луком, морковью и сельдереем

Ингредиенты:

- 1 луковица, нарезанная
- 1 морковь, нарезанная
- 1 стебель сельдерея, нарезанный
- 2 столовые ложки муки
- 2 стакана куриного бульона
- 2 столовые ложки сливочного масла
- Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Растопите сливочное масло в сотейнике на среднем огне.

Добавьте лук, морковь и сельдерей и обжарьте до мягкости, примерно 5 минут.

Добавьте муку и перемешайте, пока мука не покроет овощи и не начнет подрумяниваться, примерно 2 минуты.

Постепенно добавляйте куриный бульон, постоянно помешивая, чтобы соус не образовал комков.

Доведите соус до кипения и уменьшите огонь до минимума. Поварите соус, помешивая, до тех пор, пока он не загустеет и не станет гладким, примерно 10 минут.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу.

Готовый соус можно подавать к куриному мясу или использовать в качестве базы для других соусов.

Глава 42. Соусы на основе тахини

Соусы на основе тахини, или кунжутной пасты, имеют свои особенности. Во-первых, тахини обладает насыщенным ореховым вкусом и густой текстурой. Это делает соусы на основе тахини очень насыщенными и сытными, и они хорошо сочетаются с блюдами из овощей, так как те впитывают в себя вкус соуса.

Однако, тахини имеет некоторые особенности, которые нужно учитывать при приготовлении соусов. Она имеет склонность к отделению масла, поэтому перед использованием необходимо хорошо перемешать ее. Также, тахини может иметь густую текстуру, поэтому ее часто разбавляют водой или лимонным соком, чтобы получить желаемую консистенцию.

Кроме того, тахини имеет высокую калорийность, поэтому следует учитывать этот фактор при использовании ее в качестве основного ингредиента в соусах.

Несмотря на эти особенности, соусы на основе тахини могут придать овощным блюдам богатый вкус и текстуру, которые станут отличным дополнением к вашему обеду или ужину.

Соус тахини-лимон

Ингредиенты:

1/2 стакана тахини

1/4 стакана свежесжатого лимонного сока

1/4 стакана воды

2 зубчика чеснока, измельченные

1/4 чайной ложки молотого кумина

щепотка красного перца

соль и перец по вкусу

Инструкции:

В миске соедините тахини, лимонный сок и воду, тщательно перемешайте.

Добавьте чеснок, кумин и красный перец, перемешайте.

По желанию добавьте соль и перец.

Соус готов! Используйте его для овощных салатов, маринадов или просто как дип-соус.

Соус тахини с мятой и укропом

Ингредиенты:

1/2 стакана тахини

1/4 стакана воды

2 столовые ложки свежавыжатого лимонного сока

1 зубчик чеснока, измельченный

2 столовые ложки свежей мяты, измельченной

2 столовые ложки свежего укропа, измельченного

соль и перец по вкусу

В миске соедините тахини, воду и лимонный сок, тщательно перемешайте.

Добавьте чеснок, мяту и укроп, перемешайте.

По желанию добавьте соль и перец.

Соус готов! Используйте его для овощных салатов, жареных овощей или как дип-соус для овощей.

Соус на основе тахини и меда

1/4 стакана тахини

1/4 стакана воды

2 ст.л. меда

2 ст.л. лимонного сока

1 ч.л. молотого имбиря

1 ч.л. молотой корицы

щепотка соли

Смешайте все ингредиенты в миске и перемешайте до получения гладкой консистенции. При необходимости добавьте больше воды, чтобы соус был более жидким.

Соус на основе тахини и чеснока

1/2 стакана тахини
1/4 стакана воды
1/4 стакана оливкового масла
1/4 стакана свежего лимонного сока
2 зубчика чеснока, измельченных
1 ч.л. меда
щепотка соли и черного перца

Смешайте все ингредиенты в блендере или миксере до получения гладкой консистенции. Добавьте больше воды, если нужно, чтобы соус был более жидким.

Соус на основе тахини и огурцов:

1/2 стакана тахини
1/2 стакана натурального йогурта
1/2 огурца, измельченного
2 ст.л. свежего лимонного сока
1 зубчик чеснока, измельченный
щепотка соли и черного перца

Смешайте все ингредиенты в миске и перемешайте до получения гладкой консистенции. Добавьте больше лимонного сока или соли, если нужно, чтобы соус был более кислым или соленым.

Глава 43. Соусы грузинской кухни

Соусы грузинской кухни имеют яркий и необычный вкус и аромат благодаря использованию уникальных ингредиентов и специй. Например, такие соусы, как ткемали и сацебели, приготавливаются из сливы и имеют кислый вкус, а соус аджика содержит много чеснока и острый перец.

Кроме того, в грузинских соусах широко используются зелень и травы, такие как кинза, укроп, базилик и мята, что придает им свежий и ароматный вкус.

Также многие грузинские соусы подходят для мясных и рыбных блюд, а также к овощам и кашам, что делает их универсальными и популярными в ресторанах и домашней кухне.

Грузинские соусы обычно делаются из местных продуктов, таких как томаты, перцы, грецкие орехи, кинза и хмели-сунели (традиционная грузинская смесь специй).

Один из самых известных грузинских соусов— это сациви, который часто подают с грузинским шашлыком. Сациви делается из грецких орехов, кинзы, чеснока, уксуса и специй.

Еще один популярный грузинский соус— это аджика. Аджика— это острый соус из перца, чеснока, соли и специй, который используется для дополнения вкуса мясных блюд, бобовых и овощей.

Грузинский соус сацебели— это еще один популярный соус, который используется для добавления вкуса к блюдам из мяса, рыбы и овощей. Сацебели делается из укропа, зеленого лука, чеснока, грецких орехов, уксуса и специй.

Грузинские соусы— это не только прекрасный способ добавить вкус к блюдам, но и важная часть культуры и национальной идентичности Грузии. Некоторые из грузинских соусов имеют даже особое место в грузинской культуре, например, аджика считается символом грузинского гостеприимства и щедрости.

Ну а теперь пора перейти непосредственно к приготовлению этих замечательных соусов.

Сацебели

Это соус на основе грецкого ореха, чеснока и зелени. Используется в основном для мясных и овощных блюд.

Сацебели— это один из самых популярных соусов в грузинской кухне, который обычно подается к мясным блюдам, птице, картофелю и овощам. Вот рецепт, как его приготовить:

Ингредиенты:

- 3 средние головки чеснока
- 2 небольших горьких перца
- 1 стакан зелени кинзы
- 1 стакан зелени укропа
- 1 стакан зелени петрушки
- 1/2 стакана грецких орехов
- 1 столовая ложка хмели-сунели
- 1 столовая ложка уксуса
- 1 чайная ложка соли
- 1/2 стакана воды
- 1/2 стакана растительного масла

Инструкции:

Очистите чеснок и измельчите его вместе с горьким перцем в блендере или мелко нарежьте ножом.

Добавьте к чесноку и перцу зелень кинзы, укропа и петрушки, а также грецкие орехи. Измельчите, пока не получится гладкая масса.

Добавьте в блендер хмели-сунели, уксус, соль, воду и растительное масло. Перемешайте, чтобы все ингредиенты хорошо соединились и соус стал густым и однородным.

Если соус получился очень густым, можно добавить еще немного воды.

Перелейте соус в стеклянную банку и закройте крышкой. Храните в холодильнике до двух недель.

Подайте сацебели к любимым блюдам и наслаждайтесь ярким и насыщенным вкусом грузинской кухни!

Сацебели на вине

Ингредиенты:

3-4 головки чеснока

1 чайная ложка соли

1 стакан грецкого ореха

2-3 столовые ложки киндзмараули (грузинское вино)

2-3 столовые ложки красного винного уксуса

1 чайная ложка молотой острого перца

1 чайная ложка молотой корицы

1 чайная ложка молотого зиры

1 столовая ложка сахара

1 столовая ложка смеси грузинских трав (утскхо-сунели)

Инструкции:

Очистите чеснок и поместите его в миску. Добавьте соль и хорошо перемешайте, чтобы чеснок высвободил сок.

Добавьте грецкие орехи в миску и поместите все в блендер.

Добавьте киндзмараули, красный винный уксус, острый перец, корицу, зиру, сахар и грузинскую смесь трав в блендер. Взбейте, пока все ингредиенты не станут гладкими и однородными.

Перелейте соус в миску, накройте пленкой и поставьте в холодильник на несколько часов или на ночь, чтобы соус настоялся и насытился вкусом.

Перед подачей тщательно перемешайте соус и подавайте вместе с мясными или овощными блюдами.

Приятного аппетита!

Ткемали

Это соус на основе кислых слив, чеснока, гвоздики и хмели-сунели. Используется для приправления мясных блюд, особенно баранины.

Ингредиенты:

500 гр сливы без косточек

1 луковица

2 зубчика чеснока

1 ст. ложка молотой кинзы

1 ст. ложка укропа

1 ст. ложка красного молотого перца

1 ст. ложка соли

1 ст. ложка уксуса

Приготовление:

Очистите лук и чеснок, затем мелко нарежьте.

Положите сливы в кастрюлю, добавьте нарезанный лук, чеснок, кинзу, укроп, красный перец и соль.

Залейте водой так, чтобы она покрыла сливы, и поставьте на средний огонь.

Варите 30-40 минут до мягкости слив. Если вам нравится соус с более густой консистенцией, то варите дольше.

Остудите и перемешайте соус с помощью блендера.

Добавьте уксус и перемешайте.

Ткемали готов! Его можно подавать с мясными блюдами, рыбой, овощами или использовать для заправки салатов.

Аджика

Это соус на основе острого перца, чеснока, семян кориандра и других специй. Используется в качестве приправы для мясных и овощных блюд.

Ингредиенты:

300 грамм свежего перца чили (можно использовать и сушеный, но тогда его нужно предварительно замочить в горячей воде)

1 головка чеснока

1 столовая ложка кинзы (можно заменить петрушкой)

1 столовая ложка сухих трав (укроп, базилик, кориандр)

1 столовая ложка уксуса

1 столовая ложка лимонного сока

1/2 чайной ложки соли

Инструкции:

Отрезаем черенки от перца и очищаем от семян.

Чеснок очищаем и нарезаем.

Все ингредиенты перемешиваем в блендере или измельчаем в ступке до однородной массы.

Аджикку можно сразу же употреблять, а можно настоять в холодильнике несколько часов, чтобы все вкусы хорошо смешались.

Готовую аджикку можно использовать как приправу для мясных блюд, картофеля, овощей и других блюд, которым хотите придать остроты и пикантности.

Сациви

Это соус на основе грецкого ореха, чеснока, сухарей и специй. Используется для маринования мяса или как приправа для гриля.

Ингредиенты:

- 1 стакан греческого йогурта
- 3 зубчика чеснока
- 1/2 стакана кинзы (укропа)
- 1/4 стакана мяты
- 1/4 стакана красного лука
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 столовая ложка винного уксуса
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- соль и перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте чеснок, кинзу, мятные листья и красный лук и поместите их в среднюю миску.

Добавьте греческий йогурт, оливковое масло, винный уксус и молотый кориандр. Хорошо перемешайте.

Посолите и поперчите сациви по вкусу.

Охладите перед подачей.

Сациви можно использовать как соус к мясным блюдам, птице, овощам или как заправку для салатов. Приятного аппетита!

Чкмерули

Это соус на основе томатов, чеснока, укропа и других трав. Используется в основном для мясных блюд. Особенно популярен для подачи курицы.

Ингредиенты:

- 1 чашка мелко нарезанной свежей зелени кинзы
- 3-4 зубчика чеснока, измельченных
- 1 чайная ложка молотой красной горчицы
- 1/2 чайной ложки молотого кориандра
- 1/2 чайной ложки молотого черного перца
- 1/2 чайной ложки молотой красной паприки
- 1/4 чайной ложки молотого кумина
- 1/4 чашки свежавыжатого сока лимона
- 1/4 чашки оливкового масла
- 1/2 чайной ложки соли

Инструкции:

В большой миске смешайте мелко нарезанную зелень кинзы, измельченный чеснок, молотую красную горчицу, молотый кориандр, молотый черный перец, молотую красную паприку и молотый кумин. Хорошо перемешайте.

Добавьте свежавыжатый лимонный сок, оливковое масло и соль. Перемешайте, пока соус не станет гладким и однородным.

Перелейте соус чкмерули в стеклянную банку и закройте крышкой.

Оставьте соус на несколько часов, чтобы он настоялся и ароматы хорошо смешались. Перед подачей еще раз хорошо перемешайте.

Соус чкмерули прекрасно подходит к блюдам из мяса, к птице, к картофелю и к овощным блюдам. Он обладает насыщенным вкусом и ароматом, которые добавят оригинальности любому блюду.

Киндзмараули

Это соус на основе кинзы, вина, чеснока и семян кориандра. Используется в качестве приправы для мясных и овощных блюд.

Ингредиенты:

400 мл Киндзмараули (полусладкое красное грузинское вино)

2-3 ст. ложки томатной пасты

1 большой лук

2 зубчика чеснока

1/2 ст. ложки молотого кориандра

1/2 ст. ложки молотого куркумы

1/2 ст. ложки молотой кинзы

2 ст. ложки свежей кинзы, нарезанной

1/2 ч. ложки соли

2-3 ст. ложки оливкового масла

1 ст. ложка меда

Инструкции:

Поджарьте на оливковом масле мелко нарезанный лук и мелко нарезанный чеснок на среднем огне до золотистого цвета.

Добавьте молотый кориандр, молотую куркуму и молотую кинзу, томатную пасту и продолжайте жарить несколько минут, помешивая.

Добавьте Киндзмараули и мед, перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и готовьте соус на среднем огне, пока он не загустеет, примерно 20-30 минут. Периодически помешивая, чтобы соус не пригорел.

Отключите огонь и добавьте свежую нарезанную кинзу и соль. Перемешайте и оставьте на несколько минут для настояния.

Подавайте соус "Киндзмараули с кинзой" к любимому блюду. Хорошо сочетается со свежими овощами, мясом и рыбой.

Приятного аппетита!

Глава 44. Соусы японской кухни

Японские соусы, как и другие азиатские соусы, отличаются своими яркими вкусами, которые подчеркивают естественный вкус ингредиентов, а не скрывают его. Они обычно имеют более тонкую консистенцию и могут быть более прозрачными, чем западные соусы.

В японской кухне часто используются соусы на основе соевого соуса (shoyu), мирин (mirin), sake (sake) и рисового уксуса (su). Они могут быть разной степени остроты, кислотности и сладости. Например, соус терияки имеет сладковато-соленый вкус, а соус понзу более кислый и освежающий благодаря добавлению цитрусовых.

Также в японской кухне популярны майонезные соусы, которые обычно используются в суши-роллах и сэндвичах. Они имеют более густую консистенцию и могут быть более насыщенными по вкусу.

Терияки соус

Ингредиенты:

1/2 чашки соевого соуса

1/2 чашки воды

1/4 чашки меда

2 ст.л. рисового уксуса

2 зубчика чеснока, измельченных

1 ст.л. измельченного имбиря

1 ст.л. кукурузного крахмала

1/4 чашки воды (для растворения крахмала)

Инструкция:

В сотейник добавьте соевый соус, воду, мед, рисовый уксус, чеснок и имбирь. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения, помешивая.

Смешайте кукурузный крахмал и воду, чтобы растворить крахмал. Добавьте в соус и помешивайте до загустения.

Готовый соус можно использовать для гриля, запекания и подачи к суши.

Соус Тонкацу

Ингредиенты:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1/4 стакана воды
- 1/4 стакана кетчупа
- 2 столовые ложки сахара
- 1 столовая ложка яблочного уксуса
- 1 чайная ложка меда
- 1/2 чайной ложки чеснока в порошке

Инструкция:

В миске смешайте соевый соус, воду, кетчуп, сахар, уксус и мед.

Добавьте чеснок в порошке и перемешайте.

Соус готов! Используйте его для запекания мяса или как дополнение для блюд.

Соус Понзу

Ингредиенты:

- 1/4 стакана соевого соуса
- 1/4 стакана лимонного сока
- 2 столовые ложки рисового уксуса
- 1 столовая ложка меда
- 1 столовая ложка масла кунжута
- 1 чайная ложка красного перца
- 1 зубчик чеснока, измельченный

Инструкция:

В миске смешайте соевый соус, лимонный сок, уксус, мед, масло кунжута и красный перец.

Добавьте измельченный чеснок и перемешайте.

Соус готов! Используйте его для заправки салатов, морепродуктов или мяса.

Соус "унаги"

Ингредиенты:

1/2 чашки соевого соуса

1/4 чашки мирин

1/4 чашки сахара

2 ст.л. меда

2 ст.л. рисового уксуса

2 зубчика чеснока, измельченных

1 ст.л. измельченного имбиря

1/2 чашки кефира

1 ст.л. кукурузного крахмала

1/4 чашки воды (для растворения крахмала)

Инструкция:

В сотейник добавьте соевый соус, мирин, сахар, мед, рисовый уксус, чеснок и имбирь. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения, помешивая.

Добавьте кефир и продолжайте помешивать.

Смешайте кукурузный крахмал и воду, чтобы растворить крахмал. Добавьте в соус и помешивайте до загустения.

Готовый соус можно использовать для гриля, запекания и подачи к углям.

Глава 45. Соусы русской кухни

Соусы русской кухни отличаются тяжелой текстурой и интенсивным вкусом. Они часто готовятся на основе муки, сметаны или масла, а также с добавлением кислых ингредиентов, таких как уксус или сок лимона. Типичные ингредиенты русских соусов включают грибы, лук, морковь, сельдерей, зелень, горчицу и перец. Некоторые известные соусы русской кухни:

Сметанный соус: готовится на основе сметаны и яичного желтка, часто используется для заправки салатов и овощей.

Грибной соус: готовится на основе грибов, лука и сливок, отлично подходит к мясным блюдам и пасте.

Красный соус: готовится на основе томатного соуса с добавлением лука, моркови, сахара, уксуса и специй, часто подается к мясным блюдам и картофелю.

Сырный соус: готовится на основе сыра, молока и муки, подходит для запекания и использования в супах.

Горчичный соус: готовится на основе горчицы, меда, сахара и уксуса, часто используется для заправки салатов и мясных блюд.

Соус "хреновина": готовится на основе свежего хрена, сметаны, майонеза, чеснока и специй, подходит для заправки мясных блюд и салатов.

Хреновина

Ингредиенты:

100 г свежего хрена

50 мл уксуса

50 мл воды

1 чайная ложка сахара

1/2 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки горчицы

Инструкция:

Очистите хрен и нарежьте его на кусочки.

В блендере смешайте хрен, уксус и воду до однородной массы.

Добавьте сахар, соль и горчицу, и снова перемешайте.

Перелейте соус в стеклянную банку и храните в холодильнике до готовности к употреблению.

Соус "хреновина" отлично сочетается с мясными блюдами, особенно с ветчиной и говядиной.

Русский соус

"Русский соус"— это соус на основе майонеза с добавлением различных ингредиентов, таких как чеснок, горчица, уксус, зелень и т.д. Этот соус отлично подходит для приготовления салатов, закусок, бутербродов и горячих блюд.

Рецепт русского соуса:

Ингредиенты:

1 стакан майонеза

2 столовые ложки горчицы

2 зубчика чеснока

1 столовая ложка уксуса

1 столовая ложка сахара

По вкусу соль и черный перец

Инструкция:

В большой миске смешайте майонез, горчицу, сок из чеснока, уксус и сахар.

Добавьте соль и черный перец по вкусу и тщательно перемешайте.

Оставьте соус на несколько часов в холодильнике, чтобы он настоялся и стал более насыщенным по вкусу.

Перед подачей перемешайте соус и подавайте к любимым блюдам.

Глава 46. Соусы тайской кухни

Тайская кухня известна своими яркими, острыми и ароматными соусами. Они могут быть сладкими, кислыми, острыми, солеными, и часто содержат травы и специи. Некоторые из наиболее популярных тайских соусов:

Соус Нам Прик Пао – сладкий и острый соус на основе томатной пасты, чеснока, шалота, рыбного соуса, тамаринда и сушёных красных перцев.

Соус Пад Тай – соус из тамаринда, рыбного соуса, соевого соуса, пальмового сахара, лимонного сока и острого перца. Он используется для приготовления популярного тайского блюда "Пад Тай".

Соус Нам Сом – кислый и острый соус на основе тамаринда, лимонного сока, сахара, чеснока, острого перца и рыбного соуса. Он часто подается с морепродуктами или гриль.

Соус Прик Нам Пла – соус на основе рыбного соуса, лайма, чеснока, сушеных перцев и сахара. Он обычно подается с морепродуктами или овощами.

Ингредиенты и способ приготовления соусов в тайской кухне могут различаться в зависимости от рецепта и региональных вариаций.

Соус тамаринд

Ингредиенты:

1 стакан воды

1/2 стакана тамариндовой пасты

1/4 стакана коричневого сахара

1/4 чайной ложки красного перца чили

1/4 чайной ложки соли

Инструкция:

В маленькой кастрюле соедините воду, тамариндовую пасту и коричневый сахар.

Доведите до кипения на среднем огне, постоянно помешивая, чтобы сахар растворился.

Добавьте красный перец и соль, перемешайте.

Уменьшите огонь до минимума и готовьте соус 10-15 минут, пока он не загустеет до состояния медовой консистенции.

Снимите с огня и оставьте остывать до комнатной температуры.

Соус из кокосового молока

Ингредиенты:

- 1 банка (400 мл) кокосового молока
- 2 столовые ложки желтого карри-пасты
- 1 столовая ложка коричневого сахара
- 1 столовая ложка нама плы (рыбный соус)
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 1 чайная ложка куркумы
- 1 столовая ложка растительного масла

Инструкция:

В сотейник на среднем огне влейте кокосовое молоко и добавьте карри-пасту.

Помешивайте, пока карри не распределится равномерно по молоку.

Добавьте коричневый сахар, нама плы, лимонный сок, куркуму и масло.

Помешивайте, пока все ингредиенты не соединятся и соус не нагреется.

Готово! Можно подавать соус к блюдам из курицы, рыбы или овощей.

Соус ойстер

Ингредиенты:

1/2 стакана куриного бульона

1/4 стакана соевого соуса

1 столовая ложка острого перца

2 столовые ложки муки

2 столовые ложки масла

1/4 стакана мелко нарезанного лука

1/4 стакана острого

Соус на основе тамаринда

Ингредиенты:

1/2 стакана тамаринда

1/4 стакана коричневого сахара

2 ст. л. соевого соуса

1 ст. л. рыбного соуса

1 зубчик чеснока, измельченный

1/2 ч. л. красного перца

Инструкция:

Выжмите плоды тамаринда, чтобы получить половину стакана пюре.

Смешайте тамариндовое пюре с коричневым сахаром, соевым соусом, рыбным соусом, чесноком и красным перцем.

Поставьте на медленный огонь и готовьте, помешивая, пока сахар не растворится.

Оставьте на огне еще на 5 минут, затем снимите с огня и остудите.

Сладкий острый соус

Ингредиенты:

1/4 стакана острого перечного соуса

1/4 стакана коричневого сахара

1/4 стакана рисового уксуса

1 ст. л. кукурузного крахмала

1/4 стакана воды

Инструкция:

Смешайте острый перечный соус, коричневый сахар и рисовый уксус в кастрюле.

В отдельной миске разведите кукурузный крахмал водой, затем добавьте в кастрюлю соуса.

Нагрейте на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет.

Снимите с огня и остудите.

Соус Пад Тай

Ингредиенты:

1/4 стакана рыбного соуса

1/4 стакана орехового масла

1/4 стакана тамариндового сока

3 ст.л. коричневого сахара

2 ст.л. рисового уксуса

2 зубчика чеснока, измельченных

1/2 чайной ложки красного перца чили, измельченного

1/4 стакана воды

Инструкция:

В большой миске смешайте рыбный соус, ореховое масло, тамариндовый сок, коричневый сахар, рисовый уксус, чеснок и перец чили.

Добавьте воду и хорошо перемешайте.

Соус готов и готов к использованию в блюде Pad Thai или других блюдах тайской кухни.

Рыбный соус

Рыбный соус – популярный соус в юго-восточной Азии и Латинской Америке, который обычно используется как добавка к блюдам, чтобы придать им глубокий и насыщенный вкус. Вот рецепт традиционного рыбного соуса:

Ингредиенты:

500 гр анчоусовых филе

1 лимон

3 столовые ложки сахара

3 столовые ложки рисового уксуса

1 столовая ложка кунжутного масла

2 столовые ложки кунжутных семян

2 чесночных зубчика, измельченных

1 стакан воды

Инструкция:

Разрежьте анчоусовые филе на кусочки и измельчите их в блендере или процессоре пищи.

Сок лимона выжмите в чашку, добавьте сахар, уксус, масло и измельченный чеснок. Хорошо перемешайте.

Разогрейте сковороду на среднем огне, добавьте кунжутные семена и обжарьте их до золотистого цвета. Добавьте анчоусы и воду в сковороду. Перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и варите соус в течение 10 минут, периодически помешивая, пока он не станет густым и насыщенным.

Уберите сковороду с огня и дайте соусу остыть. Затем перелейте его в стерильный стеклянный сосуд и храните в холодильнике до использования.

Устричный соус

Ингредиенты:

2 столовые ложки мелко нарезанного лука-шалота

1 зубчик чеснока, измельченный

1 стакан куриного или овощного бульона

1/2 стакана вина белого сухого

1/2 стакана устричного соуса

2 столовые ложки масла растительного

1 столовая ложка сахара

1 чайная ложка крахмала кукурузного

Инструкция:

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте масло.

Добавьте лук-шалот и обжарьте его до прозрачности.

Добавьте чеснок и жарьте еще 30 секунд.

Добавьте куриный или овощной бульон, вино и устричный соус.

Помешивайте, чтобы все ингредиенты хорошо смешались.

Добавьте сахар и продолжайте готовить, пока соус не начнет загустевать.

В отдельной миске растворите крахмал кукурузный в небольшом количестве воды. Добавьте его в соус, помешивая постоянно, и готовьте еще 1-2 минуты, пока соус не станет густым и кремообразным.

Снимите соус с огня и подавайте к блюду.

Глава 47. Соусы испанской кухни

Испанские соусы известны своей насыщенностью и разнообразием вкусовых оттенков. Большинство соусов испанской кухни изготавливаются из натуральных ингредиентов, таких как оливковое масло, томаты, перец, чеснок, лук, миндаль и другие орехи, а также различные специи и травы.

Испанские соусы могут быть острыми или сладкими, густыми или жидкими, и они часто подаются к мясу, рыбе, овощам и тостам. Некоторые из самых популярных испанских соусов включают сальсу ромеско, алиоли, сальсу верде, мохо пикон и брэво сос.

Соус сальса браво часто подается с пататас бравас – блюдом из жареных картофеля, и является одним из самых известных соусов испанской кухни. Сальса ромеско— это соус, приготовленный из мандариновых томатов, красного перца, миндаля, чеснока и других ингредиентов. Алиоли— это соус, похожий на майонез, приготовленный с помощью пестика и мраморной чаши, и состоящий из чеснока, яиц, оливкового масла и соли.

Сальса верде, или зеленый соус, готовится из зеленой зелени, в том числе кориандра, петрушки и базилика, а также из других ингредиентов, таких как оливковое масло, чеснок, лук, лимонный сок и уксус. Мохо пикон— это соус, который обычно подают к картофелю и рыбе, и который содержит красный перец, чеснок, оливковое масло и уксус.

Ромеско

Это соус на основе миндаля, оливкового масла, чеснока, паприки, томатов и хлеба.

Ингредиенты:

2 крупных красных перца

3 зубчика чеснока

1/2 чашки оливкового масла

1/2 чашки нарезанных миндальных орехов

1 ломтик белого хлеба

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 столовая ложка паприки

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Разогрейте духовку до 200 градусов. Положите перец на противень и запекайте, переворачивая, пока кожица не обуглится, около 20 минут. Переложите перец в пластиковый пакет и закройте крышкой, чтобы создать пар. Дайте остыть.

Очистите перец от кожицы, удалив семена и черенки. Положите мякоть перца в блендер или миксер.

В течение нескольких секунд измельчите миндаль. Добавьте нарезанный хлеб и измельчите вместе с миндалем.

Добавьте в блендер масло, чеснок, красный винный уксус, паприку и соль и перец по вкусу. Измельчайте, пока все ингредиенты не станут однородной массой.

Наслаждайтесь соусом Ромеско, который можно подавать с рыбой, мясом или овощами. Приятного аппетита!

Алиоли

Это соус на основе чеснока, оливкового масла, яиц и лимонного сока. Используется как дополнение к блюдам из морепродуктов и рыбы.

Соус алиоли – это классический соус из каталонской кухни, который обычно готовят на основе чеснока, оливкового масла, яиц и лимонного сока. Вот простой рецепт, который позволит приготовить соус алиоли дома:

Ингредиенты:

2 зубчика чеснока

1 яйцо

1 столовая ложка свежавыжатого лимонного сока

1/2 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки дижонской горчицы

1/2 чайной ложки черного перца

1/2 стакана оливкового масла

Инструкции:

Взбейте яйцо в миске до однородной массы.

Добавьте чеснок, горчицу, лимонный сок, соль и перец и хорошо перемешайте.

Начинайте медленно добавлять оливковое масло, постепенно взбивая его в смесь яйца и других ингредиентов. Взбивайте соус на средней скорости, пока не станет густой и однородной консистенции.

Если соус получился слишком густым, добавьте немного воды или лимонного сока, чтобы разбавить его до нужной консистенции.

Переложите соус в миску и охладите в холодильнике до употребления.

Соус алиоли идеально подходит к картофельному пюре, морепродуктам, мясу и овощам. Приятного аппетита!

Соус демиглас

Это богатый, насыщенный бульонный соус французской кухни, который широко используется в различных блюдах, включая мясо, птицу, рыбу и овощи. Он приготавливается из основы длинного варенья (*glace de viande*), которая в свою очередь получается из мясного бульона, варившегося на медленном огне до сильного уваривания и консистенции геля. Демиглас добавляют в блюда для придания им глубины вкуса, насыщенности и аромата. В зависимости от рецепта, в демиглас могут добавляться различные специи, овощи и ароматические травы.

Ингредиенты:

- 1,5 кг говяжьих костей
- 2 средние луковицы, порезанные на крупные куски
- 2 моркови, порезанные на крупные куски
- 2 стебля сельдерея, порезанные на крупные куски
- 2 зубчика чеснока
- 2 лавровых листа
- 1/2 чайной ложки сушеного тимьяна
- 1/2 чайной ложки сушеного розмарина
- 4 чашки говяжьего бульона
- 1 столовая ложка томатной пасты
- 1 столовая ложка сливочного масла
- Соль и свежемолотый черный перец

Инструкции:

Разогрейте духовку до 200 градусов. Положите кости в форму для запекания и запекайте их в течение 45 минут. Переверните их и запекайте еще 15-20 минут до тех пор, пока они не станут коричневыми со всех сторон.

В большой кастрюле расположите лук, морковь и сельдерей, дайте им поджариться в течение 5-7 минут на среднем огне. Добавьте чеснок, лавровый лист, тимьян и розмарин и жарьте еще 2-3 минуты.

Добавьте запеченные кости и говяжий бульон. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до минимума и варите на нем в течение 3-4 часов, пока соус не уменьшится на треть.

Процедите соус через мелкое сито, чтобы удалить кости и овощи. Верните его в кастрюлю и добавьте томатную пасту. Варите на среднем огне в течение 20-30 минут, пока соус не загустеет. Добавьте соль и перец по вкусу.

Перед подачей добавьте сливочное масло

Соус сальса брава

Это острый томатный соус, приготовленный из помидоров, паприки, чеснока, оливкового масла и уксуса. Обычно используется в качестве соуса к картофелю в испанском стиле (пататас бравас).

Вот простой рецепт соуса сальса брава, популярного соуса из Испании:

Ингредиенты:

4-5 помидоров

1 луковица

2 зубчика чеснока

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка уксуса

1 чайная ложка паприки

щепотка кайенского перца

соль и перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте помидоры и лук на кусочки, нарежьте чеснок мелко.

Разогрейте оливковое масло в сковороде на среднем огне, добавьте помидоры, лук и чеснок и готовьте около 10 минут, периодически помешивая.

Добавьте паприку и кайенский перец и готовьте еще 1-2 минуты.

Отключите огонь и дайте смеси остыть до комнатной температуры.

Смешайте охлажденную смесь помидоров с уксусом, солью и перцем и перемешайте до однородности.

Готово! Сальса брава готова к подаче к вашим любимым блюдам.

Приятного аппетита!

Соус Аспикус

— это соус на основе сливок, вина и соков, который используется как добавка к блюдам из мяса, птицы или рыбы.

Эскаливада

Это соус, приготовленный из тунца, паприки, оливкового масла, чеснока, лука и томатов. Обычно подается с тостами или картофелем в испанском стиле. Также хорошо подойдет для рыбы и морепродуктов.

Ингредиенты:

2 больших помидора

1 большой сладкий перец

2 зубчика чеснока

1 столовая ложка оливкового масла

1 столовая ложка красного винного уксуса

1 чайная ложка красного молотого перца

Соль по вкусу

Инструкции:

Подготовьте помидоры и перец, удалив семена и нарезав на кусочки.

Разогрейте сковороду на среднем огне, добавьте оливковое масло и обжарьте нарезанный перец и чеснок в течение 2-3 минут.

Добавьте помидоры в сковороду, перемешайте и продолжайте готовить на среднем огне в течение 10-15 минут, пока овощи не станут мягкими.

Остудите смесь и перемешайте ее в блендере или используя погружной блендер, чтобы получить гладкий соус.

Верните соус в сковороду и добавьте красный винный уксус, молотый перец и соль по вкусу.

Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, в течение 5-10 минут, пока соус не загустеет и не приобретет насыщенный красный цвет.

Готово! Соус эскаливада готов к подаче к рыбе или морепродуктам.

Глава 48. Соусы французской кухни

Французская кухня известна своими изысканными соусами, которые придают блюдам глубокий вкус и аромат. Основные особенности французских соусов включают:

Большое разнообразие: во французской кухне есть более 400 различных соусов, каждый из которых имеет свои уникальные характеристики.

Использование классических баз: большинство французских соусов создаются на основе классических баз, таких как белый соус, эспаньоль, бекамель и винный соус.

Использование техники эмульсии: многие французские соусы создаются путем эмульсии жидкостей, таких как масло, яичные желтки и уксус, для создания гладкого и кремообразного соуса.

Использование трав и специй: французские соусы часто содержат травы и специи, которые добавляют им уникальный вкус и аромат.

Использование вина: многие французские соусы создаются на основе вина, который добавляет им глубину вкуса и аромата.

Использование масла: большинство французских соусов содержат масло, которое придает им богатый вкус и текстуру.

Тщательное приготовление: большинство французских соусов требуют тщательного приготовления и набора ингредиентов, чтобы достичь идеального вкуса и текстуры.

Бернез (Béarnaise)

Соус Бернез— это классический французский соус, который обычно подают к говядине, рыбе или овощам. Вот рецепт для приготовления соуса Бернез:

Ингредиенты:

3 желтка яиц

1 столовая ложка воды

2 столовые ложки лимонного сока

230 грамм сливочного масла, разделенного на кубики

2 столовые ложки свежего измельченного тархуна

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

В миске, устойчивой к теплу, взбейте желтки яиц вместе с водой, используя венчик или блендер.

Разместите миску над кастрюлей с кипящей водой и продолжайте взбивать желтки, пока они не загустеют.

Добавьте лимонный сок и продолжайте взбивать, пока соус не станет густым и гладким.

Небольшими порциями добавляйте кубики масла, продолжая взбивать соус, пока масло полностью не растворится.

Добавьте тархун, соль и перец по вкусу, продолжайте взбивать, пока все ингредиенты не соединятся.

Подавайте соус Бернез с говядиной, рыбой или овощами.

Холландез (Hollandaise)

Соус на основе желтков, сливочного масла и лимонного сока. Этот соус прекрасно подходит для блюд из яиц, рыбы и овощей.

Рецепт соуса холландез:

Ингредиенты:

3 желтка яиц

1 столовая ложка лимонного сока

1/2 чайной ложки дижонской горчицы

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки белого перца

170 грамм сливочного масла

Инструкции:

Растопите масло в маленькой кастрюле на среднем огне, чтобы оно стало жидким, но не кипящим.

В миске взбейте желтки, лимонный сок, горчицу, соль и перец до однородной массы.

Постепенно добавляйте расплавленное масло в желтковую смесь, постоянно взбивая миксером на средней скорости, пока соус не станет густым и однородным.

Перелейте соус в миску и держите его в тепле до подачи.

Соус холландез можно подавать с яичными блюдами, морепродуктами, овощами и другими блюдами.

Велуте (Velouté)

Соус Велуте (Velouté)– это классический соус французской кухни на основе яиц и белого бульона, который используется для заправки мясных блюд и овощных гарниров.

Вот простой рецепт соуса Велют:

Ингредиенты:

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки муки

2 чашки куриного бульона

2 желтка

1/4 чашки сливок

Соль и перец по вкусу

Инструкции:

Растопите сливочное масло в кастрюле на среднем огне.

Добавьте муку и хорошо перемешайте, чтобы получилась гладкая паста.

Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока паста не станет светло-коричневой около 3 минут.

Постепенно влейте куриный бульон, продолжая помешивать, чтобы избежать комков.

Доведите соус до кипения и снизьте огонь, дайте постоять на медленном огне, время от времени помешивая, пока соус не загустеет и не станет гладким, около 10 минут.

В другой миске взбейте желтки со сливками.

Осторожно влить желтковую смесь в кастрюлю с соусом, постоянно помешивая.

Продолжайте готовить соус на низком огне еще 2-3 минуты, но не доводите до кипения.

Приправьте солью и перцем по вкусу. Соус Велют готов!

Эспаньол (Espagnole)

Соус Эспаньоль (Espagnole)— это классический темный соус французской кухни, который является базовым для многих других соусов, таких как соус Бордо, соус демиглас и т.д. Он готовится на основе тушеных овощей, мяса и костей, затем добавляются томатная паста, мука и жидкость (обычно говяжий бульон или вода). Соус варится до тех пор, пока не станет густым и насыщенным вкусом. Эспаньол используется как основа для многих блюд, таких как мясо, птица, рыба и овощи.

Ингредиенты:

50 г сливочного масла

50 г муки

1 л мясного бульона

1 луковица, нарезанная на кубики

1 морковь, нарезанная на кубики

1 стебель сельдерея, нарезанный на кубики

2 зубчика чеснока, измельченные

1 лавровый лист

3 гвоздики

2 столовые ложки соевого соуса

соль и свежемолотый черный перец

Инструкции:

В кастрюле на среднем огне растопите сливочное масло и постепенно добавляйте муку, постоянно помешивая, чтобы избежать образования комков.

Продолжайте помешивать, пока мука не станет золотистого цвета.

Постепенно добавляйте мясной бульон, продолжая помешивать, чтобы избежать образования комков.

Добавьте лук, морковь, сельдерей, чеснок, лавровый лист и гвоздики. Доведите до кипения и затем уменьшите огонь до минимума.

Накройте кастрюлю крышкой и готовьте на слабом огне в течение 45-60 минут, время от времени помешивая.

Отфильтруйте соус через мелкое сито, чтобы удалить овощи и специи. Добавьте соевый соус и посолите и поперчите по вкусу.

Готовый соус можно использовать сразу же или охладить и хранить в холодильнике до 3 дней.

Готовый соус Эспаньоль можно использовать как основу для приготовления других соусов и блюд, например, добавлять к нему вино, грибы, сливки и прочие ингредиенты для получения более сложных вкусовых оттенков.

Соус бешамель (Béchamel)

Соус бешамель, также известный как соус Béchamel, является классическим французским соусом на основе молока и муки, который может использоваться во многих блюдах. Этот соус получил свое название от имени Луи де Бешамеля, французского финансового министра времен правления Людовика XIV, который считался его создателем.

Ингредиенты:

50 г сливочного масла

50 г пшеничной муки

500 мл молока

Соль и перец по вкусу

Мускатный орех по вкусу (по желанию)

Инструкция:

Растопите сливочное масло на среднем огне в сотейнике или кастрюле.

Добавьте пшеничную муку и хорошо перемешайте до получения однородной массы.

Готовьте смесь, помешивая ее в течение 2-3 минут, чтобы мука хорошо прожарилась и не имела сырого вкуса.

Постепенно добавляйте молоко, постоянно помешивая, чтобы избежать комков.

Продолжайте готовить соус на среднем огне, постоянно помешивая, пока он не загустеет и не приобретет кремовую текстуру.

Если соус получился слишком густым, можно добавить еще молока, чтобы разбавить его до нужной консистенции.

По желанию можно добавить соль, перец и мускатный орех для улучшения вкуса.

Соус бешамель отлично подходит для запеканок, лазаньи, gratin, макарон и многих других блюд. Он также может использоваться как основа для других соусов, таких как соус Морнэй, который получается добавлением сыра в бешамель.

Рататуй (Ratatouille)

Соус Рататуй— это традиционный французский соус, который обычно подают с блюдом рататуй. Он имеет томатную базу и приправляется различными травами и специями.

Ингредиенты:

- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 баклажан
- 1 кабачок
- 1 красный перец
- 1 желтый перец
- 1 зеленый перец
- 2 помидора
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. тимьяна
- 1 ч. л. розмарина
- соль и перец по вкусу

Инструкция:

Лук и чеснок нарежьте мелко и обжарьте на оливковом масле в глубокой сковороде до прозрачности.

Баклажан и кабачок нарежьте кубиками и добавьте в сковороду. Обжаривайте на среднем огне, пока овощи не станут мягкими, примерно 10-15 минут.

Перец нарежьте кубиками и добавьте в сковороду. Обжаривайте еще 5 минут.

Помидоры нарежьте кубиками и добавьте в сковороду. Добавьте тимьян, розмарин, соль и перец, и тушите все вместе еще 5-10 минут.

Охладите соус и подавайте к блюду рататуй, к пасте или к мясу.

Песто (Pesto)

Это соус, приготовленный из базилика, оливкового масла, чеснока, сыра пармезан и орехов кедровых.

Ингредиенты:

2 стакана базилика

½ стакана оливкового масла

1/3 стакана сыра Пармезан, тертого

3 столовые ложки сыра Пекорино Романо, натертого

3 столовые ложки кедровых орехов

3 зубчика чеснока, измельченные

соль по вкусу

Инструкция:

Начинайте с того, чтобы поместить базилик, кедровые орехи и чеснок в миску блендера.

При помощи блендера измельчайте ингредиенты, добавляя оливковое масло постепенно, пока не получится гладкая паста.

Добавьте натертый сыр Пармезан, сыр Пекорино Романо и соль, и продолжайте миксовать, пока все ингредиенты не соединятся в однородную массу.

Готовое песто можно использовать сразу, добавляя его к тестовым изделиям, как например паста, или перелить его в стеклянную банку и хранить в холодильнике до двух недель.

Ремулад

Ремулад (Rémoulade) соус— это классический французский соус, который обычно подают с рыбой, морепродуктами и овощными блюдами. Он имеет богатый вкус и текстуру, и является отличным дополнением к многим блюдам.

Ингредиенты:

1 чашка майонеза

2 столовые ложки дижонской горчицы

1 столовая ложка каперсов, мелко нарезанных

1 столовая ложка свежей петрушки, мелко нарезанной

1 столовая ложка свежего тимьяна, мелко нарезанного

1 столовая ложка свежего эстрагона, мелко нарезанного

1 столовая ложка свежего лимонного сока

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкция:

В миске соедините майонез, горчицу и каперсы. Перемешайте, чтобы все ингредиенты хорошо смешались.

Добавьте петрушку, тимьян, эстрагон и лимонный сок в миску и снова перемешайте.

Приправьте соус солью и перцем по вкусу.

Охладите соус в холодильнике до подачи.

Ремулад соус можно приготовить заранее и хранить в холодильнике до 5 дней.

Глава 49. Соусы греческой кухни

Греческие соусы имеют богатый вкус и используются для придания вкуса многим блюдам. Они часто содержат оливковое масло, лимонный сок, чеснок, уксус и травы, такие как орегано, базилик и розмарин. Греческие соусы могут быть как острыми, так и сладкими, и часто используются в блюдах с мясом, рыбой и овощами.

Цацики

Ингредиенты:

1 огурец

2 стакана греческого йогурта

2 столовые ложки оливкового масла

1 столовая ложка свежего лимонного сока

2 зубчика чеснока, измельченные

2 столовые ложки свежей мяты, измельченные

щепотка соли

Инструкция:

Огурец очистите от кожуры и нарежьте на мелкие кубики.

В большой миске соедините греческий йогурт, оливковое масло, свежий лимонный сок, измельченный чеснок, мелко нарезанную мяту и щепотку соли.

Добавьте нарезанный огурец в миску с соусом и хорошо перемешайте.

Поставьте соус в холодильник на несколько часов до подачи.

Мелитцаносалата

Ингредиенты:

1 крупный баклажан

1 красный лук

2 зубчика чеснока

1 крупный помидор

1/4 стакана оливкового масла

2 столовые ложки красного винного уксуса

1 столовая ложка свежего лимонного сока

Соль и перец по вкусу

Свежая петрушка для украшения

Инструкция:

Разогрейте гриль или гриль-сковороду на среднем огне. Разрежьте баклажан на круги толщиной около 1,5 см и налейте на них немного оливкового масла. Обжарьте баклажаны на гриле с обеих сторон до золотистого цвета.

Измельчите красный лук и чеснок. Нарежьте помидор на кубики.

Переложите обжаренный баклажан в салатницу, добавьте нарезанный красный лук, чеснок и помидор.

В миске смешайте оставшееся оливковое масло, красный винный уксус и лимонный сок. Добавьте соль и перец по вкусу.

Полейте полученный соус сверху овощной смеси. Перемешайте, чтобы все ингредиенты были покрыты соусом. Украсьте свежей петрушкой.

Подайте охлажденным или комнатной температуры.

Хумус

Ингредиенты:

1 банка нута (400 г)

1/4 чашки свежавыжатого лимонного сока

1/4 чашки тахини (кунжутное пюре)

1 зубчик чеснока, измельченный

2-3 столовые ложки оливкового масла

1/2 чайной ложки соли

2-3 столовые ложки воды

Инструкция:

Откройте банку нута, сливая жидкость из банки. Оставьте немного жидкости для разбавления соуса.

В блендере смешайте нут, лимонный сок, тахини, чеснок, оливковое масло и соль. Начните с двух столовых ложек оливкового масла и добавьте еще, если хотите более жидкий соус.

Включите блендер и начните смешивать все ингредиенты, постепенно добавляя воду, пока соус не станет гладким и однородным.

Остановите блендер и пробуйте соус. Если вам нужно больше лимонного сока, соли или масла, добавьте их по вкусу.

Перелейте соус в чашу, посыпьте сверху паприкой и украсьте веточкой петрушки.

Хумус готов! Его можно подавать как закуску к овощам или хлебу, а также использовать в более сложных блюдах, например, в питах с овощами и мясом.

Приятного аппетита!

Фава

Фава— это греческий соус, который готовится из желтых сухих бобов. Обычно его подают на хлебе, с овощами или рыбой. Вот рецепт для приготовления фавы:

Ингредиенты:

- 1 стакан желтых сухих бобов
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 2 лимона
- 1/4 стакана оливкового масла
- 1 чайная ложка молотого кориандра
- 1/2 чайной ложки кумина
- 1 чайная ложка соли
- 1/4 чайной ложки черного перца
- 2 столовые ложки свежей петрушки для украшения

Инструкция:

Перед использованием бобы следует замочить в воде на ночь.

Слить воду, в которой бобы замачивались, и добавить новую воду. Довести до кипения и варить на среднем огне 30-40 минут или до тех пор, пока бобы не станут мягкими. Слить воду и оставить остужаться.

Нарезать лук и чеснок и обжарить их на оливковом масле до золотистого цвета.

В блендере смешать бобы, лук, чеснок, сок двух лимонов, молотый кориандр, кумин, соль и перец до однородной массы.

Подавать в виде пасты, посыпав сверху свежей петрушкой и полив оливковым маслом.

Фава готова к употреблению. Ее можно подавать в качестве закуски, а также использовать в качестве соуса к мясу или рыбе.

Глава 50. Соусы мексиканской кухни

Соусы являются важной частью мексиканской кухни и придают ей необыкновенный вкус и аромат. Одной из особенностей мексиканских соусов является большое количество специй, овощей, фруктов и других ингредиентов, которые используются для приготовления.

Кроме того, многие мексиканские соусы основаны на традиционных рецептах и имеют многовековую историю. Они могут быть острыми или сладкими, томатными или сметанными, и каждый соус имеет свой уникальный вкус и текстуру.

Сальса

Сальса— это популярный соус в мексиканской кухне, который используется в качестве дополнения, приправы и заправки для блюд, таких как тостады, тако, буррито и многих других. Он может быть острый, сладкий, с кислыми или с горькими нотами, в зависимости от использованных ингредиентов. Вот простой рецепт, как приготовить классическую сальсу:

Ингредиенты:

4 больших помидора

1 красный лук

2 зубчика чеснока

1 зеленый перец чили

1/4 стакана свежей кинзы

2 столовые ложки свежавыжатого сока лайма

1/2 чайной ложки соли

Инструкция:

Предварительно разогрейте духовку до 200 градусов.

Разрежьте помидоры пополам и выложите их на противень. Выпекайте в течение 20-25 минут до мягкости.

Оставьте помидоры остывать и затем удалите кожуру.

Нарежьте помидоры, лук и перец чили на мелкие кубики. Переложите в миску.

Добавьте измельченный чеснок, свежую кинзу, сок лайма и соль.

Тщательно перемешайте все ингредиенты и оставьте на несколько минут, чтобы все ароматы соединились вместе.

Ваша сальса готова! Ее можно подавать с тостадами, тако, буррито или использовать в качестве дополнения для овощей и чипсов.

Приятного аппетита!

Гуакамоле

Гуакамоле— это мексиканский соус, который обычно подается с чипсами, тортильями, тостада и другими блюдами мексиканской кухни. Этот соус делается из спелых авокадо, лука, помидоров, зеленого перца, лимонного сока и специй.

Вот простой рецепт гуакамоле:

Ингредиенты:

2 спелых авокадо

1/4 красного лука, мелко нарезанного

1 маленький помидор, нарезанный на мелкие кубики

1 зеленый перец, нарезанный на мелкие кубики

1 стебель зеленого лука, мелко нарезанного

2 столовые ложки свежесжатого лимонного сока

1 зубчик чеснока, измельченный

соль и перец по вкусу

Инструкция:

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и с помощью ложки выньте мякоть. Разомните авокадо вилкой в миске до консистенции грубой пасты.

Добавьте к авокадо нарезанный красный лук, помидор, зеленый перец и зеленый лук.

Добавьте свежесжатый лимонный сок и измельченный чеснок, перемешайте.

Добавьте щепотку соли и перца по вкусу.

Тщательно перемешайте все ингредиенты до гладкой консистенции.

Гуакамоле готово к подаче! Подавайте со свежими овощами, тортильями или чипсами.

Моле

Соус моле (Mole)— это густой соус мексиканской кухни, который обычно используется в качестве заправки для мясных блюд. Этот соус может быть приготовлен из множества ингредиентов, но основой являются обычно различные виды чили, шоколад, орехи и специи.

Ингредиенты:

4 сушеных анчо-чили

4 сушеных гуахильо-чили

1 красный лук, нарезанный на кольца

3 зубчика чеснока, нарезанных

1 ломтик тостового хлеба

1 стакан куриного бульона

1 стакан измельченных помидоров

1/2 стакана измельченного грецкого ореха

1/4 стакана измельченного миндаля

1/4 стакана измельченных кедровых орехов

2 столовые ложки кунжутных семечек

1 столовая ложка кориандра в порошке

1 столовая ложка комбинации специй для чили

1 столовая ложка кокосового сахара

1 столовая ложка тертого шоколада

2 столовые ложки оливкового масла

Соль и перец по вкусу

Инструкция:

Нагрейте сковороду на среднем огне и обжарьте анчо-чили и гуахильо-чили до легкого золотистого цвета. Отложите их на тарелку и дайте остыть.

В той же сковороде обжарьте лук и чеснок до мягкости, затем добавьте тостовый хлеб и обжарьте до золотистого цвета.

В блендере или кухонном комбайне измельчите анчо-чили, гуахильо-чили, лук, чеснок, тостовый хлеб и куриный бульон до гладкости.

Перелейте полученную смесь в большую кастрюлю и добавьте измельченные помидоры, грецкий орех, миндаль, кедровые орехи,

кунжутные семечки, кориандр, специи для чили, кокосовый сахар, тертый шоколад, оливковое масло.

Добавьте оставшиеся ингредиенты – жареный кунжут, орехи, тостада, куриный бульон и сок лайма. Перемешайте, чтобы все ингредиенты соединились.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Продолжайте готовить, помешивая время от времени, около 10 минут, пока соус не загустеет и не приобретет темно-коричневый цвет.

Готовый соус моле можно подавать с мясом, птицей, рисом, фасолью или использовать в качестве соуса для тортильи. Приятного аппетита!

Адобо

Адобо— это традиционный соус мексиканской кухни, который используется для маринада мяса, птицы и рыбы. Соус обычно делается из сушеных чили, томатов, специй и уксуса, хотя рецепты могут варьироваться в зависимости от региона.

Вот простой рецепт адобо:

Ингредиенты:

4 сушеных чили анчо или пасилья

3 зубчика чеснока

1 луковица, порезанная на кусочки

1 столовая ложка оливкового масла

2 столовые ложки уксуса

1 столовая ложка соли

1 чайная ложка сушеного орегано

1 чайная ложка молотого кориандра

1 чайная ложка молотого кумина

Инструкция:

Снимите плодоножки и семена с сушеных чили и залейте их горячей водой. Дайте им настояться в течение 15 минут, затем откиньте воду.

В блендере смешайте чеснок, лук, оливковое масло, уксус, соль, орегано, кориандр и кумин.

Добавьте сушеные чили и блендеруйте, пока не получится гладкая паста.

Готовый соус можно использовать сразу же для маринада мяса, птицы или рыбы. Храните остатки соуса в герметичном контейнере в холодильнике до 1 недели.

Энчилада соус

Энчилада соус— это соус, который используется для запекания энчиладас, одного из национальных блюд мексиканской кухни. Этот соус имеет насыщенный вкус и аромат благодаря различным специям и томатной основе.

Ингредиенты:

2 стакана томатов, нарезанных на кубики

1 маленький лук, нарезанный мелко

2 зубчика чеснока, измельченных

1 чайная ложка молотого кумина

1 чайная ложка молотого кориандра

1/2 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки кайенского перца

2 столовые ложки растительного масла

2 стакана куриного бульона

Инструкция:

Нагрейте растительное масло в большой сковороде на среднем огне. Добавьте лук и обжарьте, пока он не станет прозрачным, примерно 5 минут.

Добавьте чеснок, кумин, кориандр, соль и кайенский перец, и обжаривайте, помешивая, еще 1-2 минуты.

Добавьте нарезанные томаты и куриный бульон, доведите до кипения и уменьшите огонь до минимума. Пусть соус томится, пока томаты не станут мягкими и соус не загустеет, примерно 20-30 минут.

Охладите соус и используйте его для запекания энчиладас.

Приятного аппетита!

Сальса верде

Сальса верде— это мексиканский соус на основе томатилло, зеленого перца и специй. Он обладает ярким вкусом и ароматом, который отлично подходит для использования в блюдах мексиканской кухни. Вот рецепт для приготовления сальсы верде:

Ингредиенты:

- 1 фунт томатилло
- 2 зеленых перца
- 1 большой лук
- 4 зубчика чеснока
- 1/2 чашки свежей кинзы
- 1/2 чашки свежего петрушки
- сок 1 лайма
- соль и перец по вкусу

Инструкция:

Помойте томатилло и зеленые перцы. Удалите стебли и нарежьте их на крупные куски.

Очистите лук и чеснок, нарежьте их на кусочки.

Положите томатилло, зеленые перцы, лук и чеснок в блендер и измельчите до состояния пасты.

Добавьте кинзу, петрушку и сок лайма, продолжайте взбивать до тех пор, пока смесь не станет гладкой.

Посолите и поперчите по вкусу.

Готово! Сальса верде готова к употреблению. Ее можно хранить в холодильнике до недели.

Сальса верде отлично сочетается с такими блюдами, как энчиладас, тостада, буррито и другими блюдами мексиканской кухни.

Глава 51. Соусы болгарской кухни

Болгарская кухня славится своими яркими вкусами и насыщенными соусами, которые могут значительно изменить вкус блюда. Они могут быть острыми, сладкими, кислыми или солеными, и каждый соус имеет свой уникальный вкус. В данной главе мы рассмотрим несколько популярных соусов болгарской кухни и предоставим их рецепты.

Лютеница

Лютеница— это острый томатный соус с паприкой, чесноком и баклажанами. Это один из самых популярных соусов в Болгарии, который можно использовать как соус для бутербродов, закусок или добавлять к мясным блюдам.

Ингредиенты:

1 кг томатов

2-3 острых перца (паприка)

2 баклажана

2-3 головки чеснока

1/2 стакана оливкового масла

1 ч.л. соли

1 ч.л. сахара

1 ч.л. уксуса

Инструкция:

Нарежьте томаты на мелкие кусочки и поместите их в большую кастрюлю.

Добавьте нарезанные баклажаны, перец и чеснок, смешанные в блендере или измельченные вручную.

Добавьте оливковое масло, соль, сахар и уксус.

Помешивайте и готовьте на среднем огне, пока соус не станет густым и не начнет отделяться от краев кастрюли (это займет около часа).

Разлейте соус по стерилизованным банкам и закройте крышками.

Доматен

Соус Доматен— это классический томатный соус, который часто используется в блюдах и закусках, таких как салаты и пицца. Он может быть приготовлен из свежих или консервированных томатов и может быть простым или иметь различные пряные и травяные нотки.

Ингредиенты:

1 кг свежих томатов или 800 г консервированных томатов

1 луковица

2 зубчика чеснока

2 ст. л. оливкового масла

1 ст. л. томатной пасты

1 ч. л. сахара

1 ч. л. соли

1/4 ч. л. перца

1 ст. л. свежей базиликовой зелени

Инструкция:

Свежие томаты помыть, затем надрезать их крестообразно на дне, залить кипятком и оставить на 1-2 минуты. Затем снять кожицу, удалить семена и нарезать мякоть на мелкие кубики. Если используете консервированные томаты, то их нужно просто слить с жидкостью и измельчить в блендере или миксере.

Нарезать лук и чеснок на мелкие кубики.

Разогреть оливковое масло на среднем огне, добавить лук и чеснок и жарить, пока лук не станет прозрачным.

Добавить томатную пасту и перемешать.

Добавить измельченные томаты, сахар, соль и перец, перемешать и довести до кипения.

Уменьшить огонь и тушить на низком огне, пока соус не загустеет, примерно 30-40 минут.

Добавить свежую базиликовую зелень и перемешать

Сладкий болгарский соус

Сладкий болгарский соус— это соус на основе фруктов, таких как яблоки, абрикосы или сливы. Этот соус хорошо сочетается с мясом и используется в болгарской кухне для добавления сладкой нотки к блюдам.

Ингредиенты:

2 кг яблок, абрикосов или слив;

1 кг сахара;

1 лимон;

2-3 гвоздики;

2 палочки корицы.

Инструкция:

Нарежьте фрукты на кусочки и удалите косточки (если это абрикосы или сливы).

Положите фрукты в большую кастрюлю, добавьте сахар и перемешайте.

Добавьте в кастрюлю гвоздику, палочки корицы и сок лимона. Перемешайте все ингредиенты.

Налейте в кастрюлю небольшое количество воды, чтобы покрыть дно.

Нагрейте смесь на среднем огне, периодически помешивая, пока сахар полностью не растворится.

Уменьшите огонь до минимума и дайте соусу кипеть, пока фрукты не станут мягкими и не размягчатся.

Поднять огонь и довести соус до густоты, постоянно помешивая.

Снимите кастрюлю с огня и дайте соусу остыть.

Перелейте соус в банки и герметично закройте крышкой.

Храните в холодильнике до двух недель.

Соус из крапивы

Болгарский соус из крапивы— это традиционный соус болгарской кухни, который обычно подается с горячими блюдами, такими как мясо или рис. Он имеет приятный вкус и аромат крапивы, а также насыщен зеленым цветом.

Ингредиенты:

200 г свежей крапивы

2 столовые ложки растительного масла

1 большой лук, нарезанный

2 зубчика чеснока, измельченные

1 столовая ложка муки

1 стакан овощного бульона

соль и перец по вкусу

Инструкция:

Вымойте крапиву и обсушите ее.

Разогрейте растительное масло на среднем огне в сковороде и обжарьте лук и чеснок до мягкости, примерно 5 минут.

Добавьте крапиву и обжарьте ее, пока она не слегка превратится в мягкое состояние, около 5 минут.

Добавьте муку и хорошо перемешайте, чтобы крапива была покрыта мукой.

Постепенно добавляйте овощной бульон, постоянно помешивая, чтобы избежать комков.

Продолжайте готовить на среднем огне, помешивая, пока соус не загустеет, около 10-15 минут.

Посолите и поперчите по вкусу.

Снимите с огня и дайте соусу немного остыть перед подачей к блюду.

Йогуртовый соус

Ингредиенты:

1 стакан натурального йогурта

1 зубчик чеснока, измельченный

1/2 чайной ложки молотой кумин

1/4 чайной ложки соли

1/4 чайной ложки свежемолотого черного перца

1 столовая ложка свежавыжатого лимонного сока

1 столовая ложка свежего измельченного кинзы

Инструкция:

В большой миске смешайте йогурт, чеснок, кумин, соль, перец, лимонный сок и кинзу.

Перемешайте до получения однородной консистенции.

Поставьте йогуртовый соус в холодильник на 30 минут перед подачей, чтобы соус застыл и ингредиенты соединились вкусно.

Глава 52. Соусы китайской кухни

Китайская кухня славится своим разнообразием соусов, которые играют важную роль в приготовлении блюд. Особенности китайских соусов включают в себя:

Разнообразие ингредиентов: китайские соусы могут быть приготовлены из множества ингредиентов, включая соевый соус, острый перец, имбирь, чеснок, рисовый уксус, кунжутное масло, бобы стручковые, свежие фрукты и овощи.

Использование для придания вкуса и аромата: соусы в китайской кухне используются не только для добавления вкуса, но и для усиления аромата блюда.

Разнообразие текстур: китайские соусы могут иметь различные текстуры, от жидких до густых, что позволяет использовать их для разных типов блюд.

Игра со вкусами: в китайской кухне соусы могут сочетать в себе несколько вкусов, включая кислый, сладкий, соленый и острый.

Использование соусов в качестве заправок: многие китайские соусы также используются в качестве заправок для салатов, что позволяет добавить им вкус и аромат.

Специфические соусы для различных блюд: в китайской кухне есть специфические соусы, которые используются только для конкретных блюд, например, хуацяо (花椒), который используется для жарки картофеля.

Использование соусов в качестве гарнира: в китайской кухне некоторые соусы могут использоваться как гарнир для блюд, например, чесночный соус для телятины.

Соус "Сычуань"

Ингредиенты:

- 1/4 стакана рисового уксуса;
- 2 ст.л. сахара;
- 2 ст.л. соевого соуса;
- 1 ст.л. кунжутного масла;
- 1 ст.л. чеснока, мелко нарезанного;
- 1 ст.л. красного перца.

Инструкция:

Смешайте уксус, сахар и соевый соус в миске и размешайте до растворения сахара.

Добавьте оставшиеся ингредиенты и тщательно перемешайте.

Готовый соус можно использовать для заправки салатов, маринадов, мясных блюд и рыбы.

Сладкий чили-соус

Ингредиенты:

- 1 стакан воды;
- 1 стакан сахара;
- 1 стакан рисового уксуса;
- 1 ст.л. свежего имбиря, нарезанного мелко;
- 2 ст.л. чеснока, нарезанного мелко;
- 2 ст.л. красного перца чили, нарезанного мелко.

Инструкция:

Смешайте воду, сахар и уксус в кастрюле и поставьте на средний огонь, чтобы довести до кипения.

Добавьте имбирь, чеснок и чили-перец. Тщательно перемешайте.

Уменьшите огонь и варите соус на медленном огне, постоянно помешивая, примерно 15-20 минут, до тех пор, пока соус не загустеет.

Готовый соус можно использовать для заправки салатов, маринадов, мясных блюд и рыбы.

Соус крейзи

Соус крейзи, или "Крейзи соус"— это один из популярных соусов в китайской кухне. Он имеет сладко-острый вкус и идеально подходит для приготовления различных блюд, включая жареные и запеченные мясные блюда, а также для использования в качестве дополнения для закусок. Вот рецепт этого соуса:

Ингредиенты:

1/4 стакана соевого соуса

1/4 стакана рисового уксуса

1/4 стакана воды

2 столовые ложки крахмала кукурузы

1 столовая ложка растительного масла

3 столовые ложки меда

2 столовые ложки сахара

1 столовая ложка красного перца

2 зубчика чеснока, измельченных

1 чайная ложка свежего имбиря, измельченного

Инструкция:

В миске смешайте соевый соус, рисовый уксус, воду и крахмал кукурузы. Перемешайте, чтобы крахмал растворился.

В большой кастрюле на среднем огне разогрейте растительное масло. Добавьте чеснок и имбирь и обжарьте до мягкости, около 1 минуты.

Добавьте красный перец и обжарьте еще 30 секунд.

Добавьте смесь соусов, мед и сахар в кастрюлю и перемешайте.

Доведите соус до кипения и готовьте, постоянно помешивая, около 2-3 минут до загустения.

Снимите с огня и дайте остыть до комнатной температуры. Соус готов к употреблению.

Соус "Хойсин"

Ингредиенты:

3 ст. л. пасты из черного фасоля (black bean paste)

2 ст. л. пасты "Хойсин"

1 ст. л. рисового уксуса

2 ст. л. темного сахара

1 ст. л. растительного масла

2 зубчика чеснока, измельченных

1 ст. л. измельченного свежего имбиря

Инструкция:

В миске соедините черную фасоль, пасту "Хойсин", рисовый уксус, сахар и растительное масло. Тщательно перемешайте.

Добавьте чеснок и имбирь и перемешайте.

Соус готов к употреблению.

Соус "Самбал олек"

Ингредиенты:

10 красных острых перцев, нарезанных

5 зубчиков чеснока, измельченных

3 ст. л. растительного масла

1 ст. л. тамаиндовой пасты

2 ст. л. рыбного соуса

1 ст. л. темного сахара

Инструкция:

В блендере или миксере измельчите красные острые перцы и чеснок.

Разогрейте растительное масло в сковороде на среднем огне.

Добавьте измельченные перцы и чеснок и жарьте, помешивая, около 5 минут.

Добавьте тамаиндовую пасту, рыбный соус и темный сахар и перемешайте.

Продолжайте готовить, помешивая, еще около 10 минут.

Соус готов к употреблению.

Соус "Терияки"

Ингредиенты:

1 стакан соевого соуса

1 стакан воды

1/2 стакана меда

1/4 стакана рисового вина

1/4 стакана мирин (японское сладкое рисовое вино)

1 ст.л. измельченного чеснока

1 ст.л. измельченного имбиря

Инструкция:

Смешать соевый соус, воду, мед, рисовое вино, мирин, чеснок и имбирь в кастрюле.

Разогреть на среднем огне до кипения, затем уменьшить огонь и готовить, помешивая, около 10-15 минут, пока соус не загустеет и не станет густым и блестящим.

Оставить соус настояться на 5-10 минут, затем использовать.

Кисло-сладкий соус

Ингредиенты:

1 стакан кетчупа

1/2 стакана уксуса рисового

1/4 стакана коричневого сахара

2 столовые ложки соевого соуса

1 столовая ложка крахмала

1 столовая ложка воды

Инструкция:

В миске смешайте кетчуп, уксус, сахар и соевый соус.

Разведите крахмал в воде, добавьте в миску и хорошо перемешайте.

Перелейте смесь в кастрюлю и готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет и не станет глянцевым.

Сладкий горчичный соус

Ингредиенты:

1/2 стакана меда

1/4 стакана горчицы

1/4 стакана яблочного уксуса

2 столовые ложки соевого соуса

Инструкция:

В миске смешайте мед, горчицу, уксус и соевый соус.

Хорошо перемешайте, пока все ингредиенты не соединятся в гладкую массу.

Готовый соус можно использовать сразу или хранить в холодильнике до недели.

Сладко-соевый соус

Ингредиенты:

1/2 стакана соевого соуса

1/2 стакана коричневого сахара

1/4 стакана воды

1 столовая ложка крахмала

1 столовая ложка воды

Инструкция:

В миске смешайте соевый соус, сахар и 1/4 стакана воды.

Разведите крахмал в 1 столовой ложке воды, добавьте в миску и хорошо перемешайте.

Перелейте смесь в кастрюлю и готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока соус не загустеет и не станет глянцевым.

Глава 53. Соусы американской кухни

Американская кухня известна своим разнообразием соусов, которые используются в различных блюдах. Некоторые из популярных соусов американской кухни включают:

Барбекю-соус: сладкий соус на основе томатов, коричневого сахара, уксуса и специй, используется для гриля и запекания мяса.

Ранч: сливочный соус на основе майонеза, сметаны и специй, используется для салатов и закусок.

Блю-чиз: соус на основе сыра голубой плесени, майонеза и сметаны, используется для закусок и салатов.

Чеддер: соус на основе сыра чеддер, используется для приготовления бургеров и картофеля фри.

Хот-дог: соус на основе кетчупа, горчицы и майонеза, используется для горячих сэндвичей.

Грибной: соус на основе грибов, сливок и специй, используется для подачи с мясом или пастой.

Еще одна особенность американских соусов— это частое использование различных видов горчицы, кетчупа и майонеза в рецептах. Они могут быть использованы как отдельные соусы, так и комбинироваться с другими ингредиентами для создания более сложных соусов. Также в американской кухне популярны соусы на основе сыра, такие как соусы для макарон и чизбургеров.

Барбекю соус

Барбекю соус— это соус, который изготавливается из томатного соуса, коричневого сахара, меда, уксуса, соевого соуса, чеснока и специй. Он прекрасно сочетается с мясом и птицей, а также может использоваться для запекания в духовке.

Ингредиенты:

1 стакан кетчупа

1/4 стакана яблочного уксуса

1/4 стакана коричневого сахара

2 столовые ложки меда

1 столовая ложка соевого соуса

2 чайные ложки дымного паприки

1 чайная ложка чесночного порошка

1/4 чайной ложки кайенского перца

1/4 чайной ложки черного молотого перца

Смешайте все ингредиенты в кастрюле на среднем огне и перемешивайте, пока соус не загустеет, примерно за 10-15 минут.

Блю-чиз

Соус блю-чиз, или соус голубого сыра,— это классический соус американской кухни, который обычно подают к крыльям курицы, овощным салатам и гамбургерам. Он имеет насыщенный, кремовый вкус с ярко выраженной пикантной ноткой от голубого сыра.

Ингредиенты:

100 г голубого сыра

100 мл сливок

50 г майонеза

1 зубчик чеснока

1 чайная ложка лимонного сока

1/4 чайной ложки черного перца

Инструкция:

Раздробите голубой сыр в мелкую крошку с помощью вилки.

Натрите чеснок на мелкой терке.

В миске смешайте голубой сыр, сливки, майонез, натертый чеснок, лимонный сок и черный перец. Тщательно перемешайте все ингредиенты до однородной массы.

Переложите соус в миску для подачи и охладите в холодильнике на 1-2 часа, чтобы соус немного загустел.

Соус блю-чиз готов!

Чеддер

Ингредиенты:

- 1 стакан пива
- 2 стакана тертого сыра чеддер
- 2 чесночных зубчика, измельченных
- 1 столовая ложка муки
- 1/2 чайной ложки горчицы
- щепотка кайенского перца
- соль и перец по вкусу

Инструкция:

В кастрюле нагрейте пиво на среднем огне.

Постепенно добавляйте сыр, помешивая, пока он полностью не растает.

Добавьте чеснок, муку, горчицу, кайенский перец, соль и перец.

Помешивайте соус до тех пор, пока он не загустеет до нужной консистенции.

Готовый соус Чеддер можно подавать к бургерам, картофелю фри, грилю или просто использовать для дополнений.

Соус для бургеров

1/2 чашки кетчупа

1/4 чашки горчицы

1/4 чашки майонеза

2 столовые ложки вареной кондитерской смеси (например, "Caramel Color")

1 столовая ложка сиропа кукурузы

1 столовая ложка яблочного уксуса

1/4 чайной ложки чесночного порошка

1/4 чайной ложки лука-порея в порошке

щепотка соли

щепотка перца

Инструкция:

В миске смешайте кетчуп, горчицу и майонез, перемешайте до гладкости.

Добавьте кондитерскую смесь, сироп кукурузы, яблочный уксус, чесночный порошок, лук-порей в порошке, соль и перец.

Тщательно перемешайте, чтобы все ингредиенты соединились.

Готовый соус можно использовать сразу или хранить в холодильнике до 2 недель.

Ранч

Соус Ранч (Ranch) – один из самых популярных соусов на основе майонеза. Он имеет насыщенный вкус с легкой ноткой чеснока и трав, и идеально сочетается с овощами и мясом.

Ингредиенты:

1 стакан майонеза

1/2 стакана сметаны

11 зубчик чеснока, измельченный

2 столовые ложки свежей петрушки, измельченной

2 столовые ложки свежего укропа, измельченного

1 столовая ложка свежего базилика, измельченного

1 чайная ложка лимонного сока

соль и свежемолотый перец по вкусу

Инструкция:

В большой миске смешайте майонез, сметану и чеснок.

Добавьте петрушку, укроп и базилик, перемешайте.

Добавьте лимонный сок и посолите и поперчите по вкусу.

Перемешайте, пока соус не станет гладким и кремообразным.

Глава 54. Соусы английской кухни

Английская кухня славится своими многообразными и вкусными соусами. Некоторые из них используются в качестве основы для других блюд, а другие – как дополнение к мясным или рыбным блюдам. Вот некоторые популярные английские соусы:

Соус "Вустер" – острый соус на основе уксуса, соли, сахара и специй. Известен также как соус "Вустерширский".

Соус "Минт" – соус на основе свежей мяты, уксуса и сахара. Он идеально сочетается с жареной бараниной.

Соус "Аппл-минт" – соус, приготовленный из яблок, мяты и уксуса. Он обычно подается к жареной свинине.

Соус "Хорсередиш" – острый соус, приготовленный из корня хреновины, уксуса и горчицы. Он отлично подходит к говядине и рыбе.

Соус "Камберленд" – соус, состоящий из клюквенного желе, горчицы, сахара, уксуса и порошка гвоздики. Он подается к жареной индейке или гусенице.

Соус "Медово-горчичный" – соус на основе меда, горчицы, уксуса и специй. Он идеально сочетается с жареными куриными крыльями.

Соус "Тартар" – соус на основе майонеза, каперсов, огурцов, лука и петрушки. Он обычно подается к жареной или копченой рыбе.

Соус "Крейзи" – соус, приготовленный из майонеза, кетчупа и хрена. Он идеально сочетается с фри или жареной картошкой.

Соус "Вустер"

Соус "Вустер" (Worcestershire sauce)— это пикантный соус на основе уксуса, соли, молассы, тамаринда, сахара и различных специй. Этот соус часто используется в английской кухне для добавления вкуса мясным блюдам, соусам и маринадам.

Ингредиенты:

- 1 лимон
- 2 столовые ложки соли
- 2 столовые ложки темного сахара
- 2 столовые ложки мелко нарезанного лука
- 2 столовые ложки мелко нарезанного чеснока
- 2 столовые ложки тамаринда
- 1 столовая ложка уксуса
- 1 столовая ложка молассы
- 1 столовая ложка рыбного соуса
- 1 чайная ложка красного перца
- 1 чайная ложка горчичного порошка
- 1 чайная ложка карри порошка

Инструкция:

Нарежьте лимон на кусочки и удалите семена.

Положите лимон в большую емкость и добавьте соль, сахар, лук, чеснок, тамаринд, уксус, молассу, рыбный соус, красный перец, горчичный порошок и карри порошок.

Перемешайте все ингредиенты и дайте им настояться в течение нескольких дней.

Перелейте смесь в кастрюлю и доведите до кипения.

Убавьте огонь и готовьте соус на медленном огне, пока он не станет густым и насыщенным вкусом.

Процедите соус через мелкое сито и наливайте его в стерилизованные бутылки или стеклянные банки.

Сохраняйте соус "Вустер" в холодильнике и используйте для добавления вкуса мясным блюдам, соусам и маринадам.

Соус минт— это освежающий соус, который обычно используется в индийской кухне как приправа к блюдам из мяса и овощей. Вот рецепт:

Соус Минт

Ингредиенты:

- 1 стакан свежей мяты, измельченной
- 1 стакан свежей кинзы, измельченной
- 1 зеленый перец чили, измельченный
- 2 столовые ложки свежавыжатого лимонного сока
- 1 столовая ложка сахара
- 1 чайная ложка морской соли

Инструкция:

Взять миску и в ней смешать мяту, кинзу и перец чили.

Добавить свежавыжатый лимонный сок, сахар и морскую соль, тщательно перемешать.

Перелить соус в блендер и измельчить до гладкости.

Готовый соус можно подавать к мясным и овощным блюдам или использовать в качестве заправки для салата.

Соус яблочно-мятный

Ингредиенты:

- 1 крупное зеленое яблоко
- 1/2 стакана свежей мяты, нарезанной
- 1/4 стакана яблочного уксуса
- 1/4 стакана воды
- 2 ст. ложки меда
- 1 чайная ложка горчицы
- 1/4 чайной ложки соли
- 1/4 чайной ложки черного перца

Инструкция:

Очистите яблоко и удалите сердцевину. Нарежьте его на мелкие кубики и поместите в миску.

Добавьте нарезанную мяту и перемешайте.

В отдельной миске смешайте яблочный уксус, воду, мед, горчицу, соль и черный перец.

Перемешайте, пока мед полностью не растворится.

Добавьте соус к яблоку и мяте, и хорошо перемешайте.

Оставьте на 15-20 минут, чтобы соус настоялся и ароматы соединились.

Подавайте соус к блюдам из свинины, курицы или рыбы, а также как дополнение для фруктов и овощей.

Соус "Хорсередिश"

Соус "Хорсередिश"— это острый соус с легкой горчинкой, который обычно подают к мясу, особенно к говядине. Вот простой рецепт:

Ингредиенты:

1/2 стакана свежей хрена, очищенной и натертой на мелкой терке

1/2 стакана крепкого горчичного порошка

1/2 стакана яблочного уксуса

2 столовые ложки сахара

1/2 чайной ложки соли

1/2 чайной ложки свежемолотого черного перца

1/2 стакана сметаны

Инструкция:

В большой миске смешайте хрен, горчичный порошок, яблочный уксус, сахар, соль и перец.

Добавьте сметану и тщательно перемешайте до однородной консистенции.

Переложите соус в стеклянную банку и закройте крышкой.

Храните в холодильнике до 1 месяца. Перед подачей перемешайте соус.

Соус "Камберленд"

Ингредиенты:

2 яйца

1 столовая ложка горчицы

1 столовая ложка сахара

1/4 чайной ложки молотого имбиря

1/4 чайной ложки молотого кориандра

1/4 чайной ложки молотой гвоздики

1/4 чайной ложки молотого мускатного ореха

1/2 стакана сахара

1/2 стакана яблочного уксуса

1/2 стакана воды

1/2 стакана изюма

1 луковица, нарезанная

1 стакан черной смородины

Инструкция:

В миске взбейте яйца и горчицу до однородной массы.

Добавьте сахар, имбирь, кориандр, гвоздику и мускатный орех, хорошо перемешайте.

В кастрюле соедините сахар, яблочный уксус и воду и нагрейте на среднем огне до кипения.

Добавьте в кастрюлю смесь из яиц и горчицы и перемешайте.

Добавьте изюм, лук и черную смородину, снизьте огонь и варите на медленном огне, помешивая, около 15 минут, пока соус не загустеет.

Охладите соус и подавайте в качестве приправы к мясу или сыру.

Соус медово-горчичный

Ингредиенты:

2 столовые ложки горчицы

1 столовая ложка меда

1 столовая ложка уксуса

1 чайная ложка лимонного сока

1 чайная ложка соли

1/2 чайной ложки черного перца

1/4 чайной ложки чеснока в порошке

1/4 чайной ложки куркумы

Инструкция:

В миске смешайте горчицу, мед, уксус и лимонный сок, хорошо размешайте до однородной массы.

Добавьте соль, черный перец, чеснок в порошке и куркуму, хорошо размешайте.

Попробуйте соус и при необходимости отрегулируйте количество специй до желаемого вкуса.

Оставьте соус на 15-20 минут, чтобы специи и ароматы хорошо сочетались.

Соус готов к подаче. Можно использовать в качестве заправки для салатов, соус для куриного мяса или сэндвичей.

Крейзи соус

Ингредиенты:

1/2 стакана майонеза

1/4 стакана кетчупа

1 столовая ложка свежего тертого хрена

1 чайная ложка сахара

1 чайная ложка уксуса яблочного сидра

1/4 чайной ложки соли

Инструкция:

В миске соедините майонез, кетчуп и тертый хрен.

Добавьте сахар, уксус и соль, хорошо перемешайте.

Оставьте соус на 30 минут в холодильнике, чтобы ароматы соединились.

Готовый соус подавайте к картофельному фри, бургерам или другим блюдам по вашему желанию.

Тар-Тар

Тар-тар (англ. Tartar sauce)— это соус, который обычно подают к рыбе и морепродуктам. Он имеет густую консистенцию и слегка кислый вкус. Рецепт английского тар-тара:

Ингредиенты:

- 1 стакан майонеза
- 2 ст.л. нарезанного каперса
- 2 ст.л. нарезанного огурца
- 1 ст.л. нарезанного лука
- 1 ст.л. нарезанной петрушки
- 1 ст.л. нарезанного укропа
- 1 ч.л. горчицы
- соль и перец по вкусу

Инструкция:

Смешайте майонез, каперсы, огурец, лук, петрушку, укроп и горчицу в миске.

Добавьте соль и перец по вкусу.

Хорошо перемешайте все ингредиенты.

Готовый тар-тар соус можно хранить в холодильнике до недели.

Глава 55. Соусы итальянской кухни

Соусы итальянской кухни отличаются простотой ингредиентов. Большинство итальянских соусов содержат лишь несколько базовых ингредиентов, таких как томаты, оливковое масло, чеснок, базилик и пармезан. Это делает их простыми в приготовлении, но одновременно и вкусными.

Каждый регион Италии имеет свои особенности и, соответственно, свои уникальные соусы. Например, в Сицилии используются соусы с каперсами и рыбой, в Риме – с гусями и бараниной, а в Болонье – болоньезе соус.

Большинство итальянских соусов приготавливаются из свежих или консервированных томатов, что дает им свежий и яркий вкус. Также часто используются свежие травы и специи, такие как базилик, орегано, чеснок и петрушка.

Соусы итальянской кухни могут быть использованы для приготовления различных блюд, таких как паста, пицца, мясные блюда, супы и многое другое. Также один и тот же соус может быть приготовлен различными способами, в зависимости от рецепта.

Большинство итальянских соусов приготавливаются из натуральных и свежих ингредиентов, что делает их полезными для здоровья. Они могут быть использованы в качестве альтернативы маслу и сливочным соусам, что помогает уменьшить количество жира в блюдах.

Песто

Это соус, приготовленный из базилика, оливкового масла, чеснока, сыра пармезан и орехов кедровых.

Ингредиенты:

2 стакана базилика

½ стакана оливкового масла

1/3 стакана сыра Пармезан, тертого

3 столовые ложки сыра Пекорино Романо, натертого

3 столовые ложки кедровых орехов

3 зубчика чеснока, измельченные

соль по вкусу

Инструкция:

Начинайте с того, чтобы поместить базилик, кедровые орехи и чеснок в миску блендера.

При помощи блендера измельчите ингредиенты, добавляя оливковое масло постепенно, пока не получится гладкая паста.

Добавьте натертый сыр Пармезан, сыр Пекорино Романо и соль, и продолжайте миксовать, пока все ингредиенты не соединятся в однородную массу.

Готовое песто можно использовать сразу, добавляя его к тестовым изделиям, как например паста, или перелить его в стеклянную банку и хранить в холодильнике до двух недель.

Приятного аппетита!

Болоньезе

Это мясной соус, приготовленный из фарша, томатов, моркови, лука, сельдерея, вина и специй.

Ингредиенты:

500 граммов фарша (говяжьего или свиного)

1 луковица, нарезанная мелко

2 зубчика чеснока, нарезанных мелко

1 стебель сельдерея, нарезанный мелко

1 морковь, нарезанная мелко

1 банка помидоров в собственном соку

1 чайная ложка томатной пасты

1 стакан красного вина

Соль и перец по вкусу

Оливковое масло для жарки

Паста для подачи

Инструкции:

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте немного оливкового масла. Добавьте лук, чеснок, сельдерей и морковь, и жарьте на сковороде, пока овощи не станут мягкими, примерно 5-7 минут.

Добавьте фарш и жарьте, помешивая время от времени, пока он не пропечется и не станет коричневым.

Добавьте помидоры в собственном соку и томатную пасту, и перемешайте. Добавьте красное вино, соль и перец по вкусу, и оставьте на сковороде готовиться на медленном огне примерно на 30-40 минут, пока соус не загустеет.

Отварите пасту согласно инструкции на упаковке.

Подавайте соус болоньезе на пасте, посыпав сверху свежими травами и сыром по желанию.

Приятного аппетита!

Карбонара

Это соус на основе яиц, бекона, сыра пармезан, сливок и специй.

Классический рецепт соуса карбонара включает в себя следующие ингредиенты:

4 яйца

120 г тертого сыра пармезан

150 г грудинки или бекона

400 г спагетти

3 зубчика чеснока

2 ст. л. оливкового масла

соль и перец по вкусу

Приготовление:

Нарежьте грудинку или бекон на кубики и обжарьте на среднем огне, пока не станут хрустящими.

Добавьте в сковороду измельченный чеснок и обжарьте его вместе с беконом в течение 1-2 минут.

В отдельной миске смешайте яйца и тертый пармезан, взбивая их до однородной массы.

Сварите спагетти в кипящей подсоленной воде до готовности.

Откиньте спагетти на дуршлаг и переложите их в сковороду с беконом и чесноком. Немного оставьте воды, которая останется на спагетти после их откидывания на дуршлаг.

Добавьте в сковороду яично-сырную смесь и быстро перемешайте, чтобы яйца не свернулись. Если соус получился слишком густым, добавьте немного воды, оставшейся после варки спагетти.

Подавайте соус сразу же, посыпав его сверху свежемолотым черным перцем.

Аррабиата

Это острый томатный соус, приготовленный из томатов, чеснока, оливкового масла, перца чили и специй.

Ингредиенты:

800 г томатов из консервов

1 красный перец чили, измельченный

4 зубчика чеснока, измельченных

1/4 чашки оливкового масла

1 чайная ложка соли

Свежемолотый черный перец по вкусу

Свежая базиликовая зелень для украшения

Инструкции:

Разогрейте оливковое масло в кастрюле на среднем огне.

Добавьте измельченный чеснок и жарьте, пока он не станет ароматным.

Добавьте измельченный красный перец чили и жарьте еще 1-2 минуты.

Добавьте томаты из консервов, соль и перец по вкусу. Хорошо перемешайте.

Поварите соус на среднем огне до загустения, примерно 15-20 минут.

При подаче украсьте соус свежей базиликовой зеленью.

Готовый соус аррабиата идеально подходит для теста или как приправа для мяса и рыбы. Приятного аппетита!

Маринара

Это соус на основе томатов, приготовленный из свежих томатов, чеснока, оливкового масла, базилика и специй.

Ингредиенты:

- 2 стакана томатного соуса
- 1 луковица, измельченная
- 2 зубчика чеснока, измельченных
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 1 чайная ложка сушеного базилика
- 1 чайная ложка сушеного орегано
- 1 чайная ложка сахара
- 1/2 чайной ложки красного перца
- 1/2 чайной ложки соли

Инструкции:

Разогрейте оливковое масло в кастрюле на среднем огне. Добавьте лук и чеснок и обжарьте, пока они не станут мягкими, примерно 5 минут.

Добавьте томатный соус, сахар, базилик, орегано, красный перец и соль в кастрюлю. Перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и варите соус на медленном огне, периодически помешивая, в течение 15-20 минут.

Снимите кастрюлю с огня и дайте соусу остыть перед использованием.

Соус мари나라 готов! Он отлично подходит для добавления в пиццу или для использования в качестве соуса для пасты.

Рагу

Это соус, приготовленный из мяса, птицы, рыбы или овощей, тушеных в томатном соусе с овощами и специями.

Ингредиенты:

500 грамм говядины мелкой молотой
1 луковица
2 зубчика чеснока
2 средних морковки
2 стебля сельдерея
400 грамм консервированных помидоров
2 столовые ложки томатной пасты
200 мл красного вина
соль и перец по вкусу
оливковое масло для жарки

Инструкции:

Очистите и мелко нарежьте лук, чеснок, морковь и сельдерей.

Разогрейте оливковое масло на сковороде и обжарьте лук и чеснок до мягкости.

Добавьте морковь и сельдерей и обжарьте до мягкости.

Добавьте мясо и жарьте до золотистой корочки.

Добавьте консервированные помидоры, томатную пасту и красное вино. Посолите и поперчите по вкусу.

Уменьшите огонь и готовьте соус Рагу на медленном огне в течение 1-2 часов, пока он не станет густым.

Используйте соус Рагу для блюд итальянской кухни, таких как лазанья или спагетти.

Глава 55. Изысканные соусы высокой кухни

Рестораны высокой кухни предлагают множество уникальных соусов, которые придают блюдам неповторимый вкус. Вот несколько таких рецептов:

Гремолата

Ингредиенты:

1 стакан свежей петрушки, измельченной

2 чесночных зубчика, измельченных

1 столовая ложка цедры лимона

1 столовая ложка оливкового масла

щепотка соли

Инструкция:

В миске соедините измельченную петрушку, измельченный чеснок и цедру лимона.

Добавьте оливковое масло и щепотку соли, хорошо перемешайте.

Подавайте соус к блюду немедленно. Он идеально подходит для мясных блюд, рыбы или овощей.

Соус Перигорский

Соус "перигорский"— это традиционный французский соус, который приготавливается на основе жареных луков, чеснока, бульона, вина, уксуса и трав. Он идеально подходит к мясу, особенно к говядине или баранине.

Ингредиенты:

2 крупных лука, нарезанных средними кольцами

2 зубчика чеснока, измельченных

1 стакан говяжьего бульона

1 стакан красного вина

2 столовые ложки красного винного уксуса

2 столовые ложки тертой цедры лимона

2 столовые ложки свежесорванной петрушки

2 столовые ложки свежесорванного тимьяна

1 столовая ложка сливочного масла

соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкция:

Растопите сливочное масло на сковороде на среднем огне. Добавьте лук и жарьте, периодически помешивая, пока лук не станет мягким и золотистым (это займет около 10-15 минут).

Добавьте чеснок и жарьте еще 1-2 минуты.

Добавьте к луку бульон, вино, уксус, цедру лимона, петрушку, тимьян, соль и перец. Перемешайте и доведите до кипения.

Уменьшите огонь и готовьте соус на среднем огне, пока жидкость не сократится на 1/3. Это займет примерно 20-25 минут.

Перелейте соус в блендер и измельчите до гладкой консистенции.

Процедите соус через мелкое сито в кастрюлю.

Разогрейте соус на среднем огне и доведите до нужной толщины. Если соус получился слишком густым, добавьте немного бульона или вина.

Подавайте соус к мясу и наслаждайтесь его ароматом и вкусом.

Соус из карамелизованного лука и вина

для приготовления этого соуса потребуется 500 граммов красного лука, 250 миллилитров красного вина, 50 граммов масла и 50 граммов сахара. Лук нарезают тонкими кольцами и обжаривают на масле до золотистой корочки, затем добавляют сахар и жарят до карамелизации. После этого добавляют вино и варят на медленном огне, пока соус не загустеет. Соус можно подавать с мясом, птицей или рыбой.

Соус из белых грибов и трав

для приготовления этого соуса потребуется 250 граммов белых грибов, 100 миллилитров сливок, 50 граммов масла, 2 зубчика чеснока, 2 веточки розмарина и 2 веточки тимьяна. Грибы нарезают тонкими ломтиками и обжаривают на масле до золотистой корочки, затем добавляют нарезанный чеснок и травы, жарят еще 2 минуты. После этого добавляют сливки и варят на медленном огне, пока соус не загустеет. Соус можно подавать с мясом, птицей или рыбой.

Соус из шалфея и грецких орехов

для приготовления этого соуса потребуется 50 граммов свежего шалфея, 50 граммов грецких орехов, 50 миллилитров оливкового масла и 50 граммов твердого сыра. Шалфей нарезают тонкой соломкой и обжаривают на масле до золотистой корочки, затем добавляют нарезанные грецкие орехи и жарят еще 2 минуты. После этого добавляют тертый сыр и варят на медленном огне, пока соус не загустеет. Соус можно подавать с пастой или картофелем.

Соус из белых трюфелей

для приготовления этого соуса потребуется 50 граммов белых трюфелей, 250 миллилитров сливок, 50 граммов масла и 50 граммов тертого сыра пармезан. Трюфели нарезают тонкой соломкой и обжаривают на масле до золотистой корочки, затем добавляют сливки и варят на медленном огне, пока соус не загустеет. После этого добавляют тертый сыр и варят еще 2-3 минуты. Соус можно подавать с пастой или мясом.

Соус из красного перца и чеснока

для приготовления этого соуса потребуется 2 красных перца, 2 зубчика чеснока, 50 миллилитров оливкового масла и 50 миллилитров красного вина. Перцы запекаются в духовке до мягкости, затем снимают кожицу и нарезают тонкой соломкой. Чеснок нарезают мелко и обжаривают на масле до золотистой корочки, затем добавляют перец и жарят еще 2 минуты. После этого добавляют красное вино и варят на медленном огне, пока соус не загустеет. Соус можно подавать с мясом или рыбой.

Соус из авокадо и лайма

для приготовления этого соуса потребуется 2 авокадо, 1 лайм, 50 миллилитров оливкового масла и 2 зубчика чеснока. Авокадо разрезают на половинки, вынимают косточку и мякоть вынимают ложкой. Мякоть авокадо измельчают в блендере, добавляют сок лайма, масло и чеснок и взбивают до однородной массы. Соус можно подавать с салатом или мясом.

Шоколадный соус

для приготовления этого соуса потребуется 100 граммов черного шоколада, 100 миллилитров сливок и 50 граммов сахара. Шоколад нарезают на мелкие кусочки и ставят в кастрюлю вместе со сливками и сахаром. Все перемешивают и ставят на медленный огонь, постоянно помешивая, пока шоколад не растает и соус не загустеет. Соус можно подавать с мороженым, фруктами или тортом

Соус из груш и рома

для приготовления этого соуса потребуется 2 груши, 50 граммов сахара, 50 миллилитров рома и 50 миллилитров сливок. Груши очищают и нарезают на мелкие кусочки. Сахар обжаривают на сковороде до золотистой корочки, затем добавляют груши и жарят еще 2 минуты. После этого добавляют ром и сливки и варят на медленном огне, пока соус не загустеет. Соус можно подавать с десертом или блинами

Соус из бальзамического уксуса

для приготовления этого соуса потребуется 50 миллилитров бальзамического уксуса, 50 миллилитров сливок, 2 зубчика чеснока и 50 граммов масла. Чеснок нарезают мелко и обжаривают на масле до золотистой корочки, затем добавляют уксус и сливки и варят на медленном огне, пока соус не загустеет. Соус можно подавать с мясом, рыбой или овощами.

Заключение

Я искренне надеюсь, что соусы из этой книги станут вашими ежедневными помощниками на кухне. Они не только усиливают вкус блюд, но внесут новые краски и в вашу жизнь. Ведь приготовление еды – это искусство, которое доступно каждому. И нет более простого способа показать свою любовь близкому человеку, чем приготовить вкуснейшее блюдо дома для уютного застолья. И если вам понравилась эта книга, то я буду очень благодарен, если вы оставите отзыв на эту книгу на сайте Литрес и подпишитесь на меня как на автора.

Ссылочка на мою страничку на Литресе –
<https://www.litres.ru/author/roman-butylka/>

Кроме того приглашаю прочитать и мои другие книги:

1. Домашний самогон: брага, перегонка, очистка и рецепты быстрых и элитных напитков – https://www.litres.ru/roman-butylka/domashniy-samogon-braga-peregonka-ochistka-i-recepty-bystryh/?lfrom=785893339&ref_offer=1&ref_key=f94a9d1768b73c70acab9c5db540f031d89d4bde6f4967b4b8960cfbcce5b684

До встречи в новых книгах.



Роман Бутылка

СОУСЫ

которые превращают
блюда в шедевры

**более 500 рецептов для инстинных гурманов
от домашних блюд до ресторанной кухни**

