

# Соусы



- **Соус** (от фр. sauce — подливка) или подли́вка — жидкая вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения; яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.



# Из истории



- Широко распространённые соусы: кетчуп, майонез, соевый соус, бешамель, ткемали, сацебели, сальса, рыбный соус, чесночный соус, грибной соус, тартар, Тысяча островов.
- Собственно слово соус восходит к лат. *salsus* — «посоленный» (ср. «сальса»).[1] К эпохе античного Рима относится и один из первых общеизвестных соусов — гарум.

# Классификация соусов

- Каждый соус состоит из жидкой основы и дополнительной части, в которую входят различные продукты, пряности и приправы. Соус, приготовленный на определённой жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется основным. Соусы, приготовленные на базе основного с добавлением различных продуктов, называются производными.
- По характеру дополнительной части все соусы разделяют на две основные группы: приготовленные с мукой и без муки. Соусы с мукой по цвету могут быть красными (от коричневого до коричневатокрасного) и белыми (от белого до слегка серого).

# По цвету:

- Красный



- Белый



- **По температурному режиму**

- В зависимости от температуры, при которой их используют:
- горячие — подаются к горячим блюдам;
- холодные — подаются как к холодным блюдам, так и к горячим блюдам.

- **По назначению**

- Спагетти с соусом карбонара
- Подаются к:
  - мясу
  - рыбе
  - птице
  - макаронам
  - овощам
  - крупяным блюдам
  - сладким блюдам
  - салатам (заправки)

# С соусами вкуснее!



# По консистенции

- жидкие (консистенции жидкой сметаны) — для поливки и тушения блюд;
- средней густоты (консистенции густой сметаны) — для запекания и добавления в овощные блюда;
- густые (консистенции вязкой манной каши) — для фарширования и добавления в некоторые блюда.
- [править]



# Густой и жидкий соусы



# Сладкие соусы

- Отдельную группу составляют сладкие соусы, которые готовят из разнообразных фруктово-ягодных отваров, соков, молока, красного вина. В качестве дополнительной части служат сахар, ванилин, шоколад, какао. Загустителями в этих соусах используются картофельный крахмал, в некоторых — мука.

- Клюквенный соус



- Вершина поварского мастерства — это, несомненно, хороший соус. Многие блюда в процессе своего приготовления образуют основу для удачного соуса. Основа многих соусов — это светлый или темный фон, который готовится из мяса, птицы, дичи, рыбы и овощей. Излишне приготовленная основа может быть сохранена до следующего приготовления соуса. Основу можно заморозить и употреблять по мере необходимости.

**Нет соуса без пряностей....**



# Кетчуп



- 1 кг красных помидоров, 250 г очищенных яблок, 250 г репчатого лука, 150 г уксуса, 1 ст. ложка корицы, 4 бутона гвоздики, 1 ст. ложка соли, 1 ч. ложка красного сладкого перца (молотого), 1 ч. ложка черного молотого перца, 100-150 г сахара

# Аджика



- 200 г чеснока, 4 палочки хрена, 2 пучка петрушки, 2 пучка укропа, 10 сладких перцев, 20 горьких перцев, 2 кг помидоров, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки соли, 1 стакан уксуса

# Универсальный томатный соус "Долой кетчуп!!!"



- 5 кг помидоров, 45 г соли, 375 г сахара, 120 мл 9%-ного уксуса, 5 г чеснока, 4 г молотой гвоздики, 30 г молотой корицы

# Майонез



- 1 желток, 2 ч. ложки горчицы (крутой, как паста), 1 ч. ложка сахара, 1 стакан растительного масла, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса, специи по вкусу



# Русская горчица

Для рецепта вам потребуется:

- сухая горчица - 250г
- соль - 10г
- сахар - 75г
- уксус - 50г
- масло растительное - 75г
- кипяток - 100г.



- Для приготовления маринада положить в воду специи, довести до кипения, проварить 5-8 минут. После чего охладить, процедить, добавить уксус. Горчицу просеять через сито и, помешивая, заварить кипятком для получения густой однородной массы.
- Полученную массу залить кипятком, покрывая ее на 2-5 см, и выдержать 10-12 часов в темном прохладном месте. Затем воду слить, горчицу хорошо размешать, добавить в несколько приемов растительное масло, сахарный песок, влить смешанный с уксусом маринад, хорошо перемешать до получения однородной массы, переложить в керамическую, эмалированную или стеклянную посуду, накрыть крышкой и выдержать горчицу 24 часа.

# Красный Кантонский соус



- 2,5 л кипятка, 0,5 л соевого соуса, 0,25 л поварского вина (или водки), 350 г сахара-рафинада, 35 г соли, 15 г бадьяна, 15 г лакрицы (солодкового корня), 15 г корицы, 15 г пюре печеного яблока, по 7,5 г имбиря, гвоздики и черного перца

# Белый гуаньчжоуский соус



- 2,5 л кипятка, 0,25 л поварского вина (или водки), 125 г соли, 15 г бадьяна, 15 г лакрицы (солодкового корня), 15 г корицы, 15 г пюре печеного яблока, по 7,5 г имбиря, гвоздики и черного перца

# Карри овощное



- 250 г зеленой фасоли, 250 г картофеля, 250 г помидоров, 2 ст. ложки жира, 1 крупная головка лука, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка порошка кэрри, соль, сок лимона

# Мятный соус



- 3 ст. ложки мелконарубленных листьев мяты, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка винного уксуса, 3-4 ст. ложки воды

# Промышленное приготовление соусов

