



Серия

«КУЛИНАРИЯ. СБОРНИК ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ»



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СБОРНИКИ С ПОДРОБНЕЙШИМИ ОПИСАНИЯМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



ТРИ ГРУППЫ СЛОЖНОСТИ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ УДОБСТВА ЧИТАТЕЛЯ.



УДОБНЫЙ ФОРМАТ И КРАСОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ.

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ПО САМЫМ ВАЖНЫМ И ПОПУЛЯРНЫМ ТЕМАМ!



ГОТОВИМ СОУСЫ

Сборник лучших рецептов



хлеб*соль®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
-----------------------	---

ТОМАТНЫЕ СОУСЫ

• БАЗОВЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС	12
• ТОМАТНЫЙ СОУС С БАЗИЛИКОМ И ЧЕСНОКОМ	14
• ТОМАТНЫЙ СОУС С ОВОЩАМИ (ДЛЯ ПИЦЦЫ ИЛИ ПАСТЫ) ...	16
• ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС (АРРАБИАТА)	18
• ТОМАТНЫЙ СОУС С ВИНОМ (ДЛЯ МЯСА ИЛИ РЫБЫ)	20

СМЕТАННЫЕ СОУСЫ

• СМЕТАННЫЙ СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ	22
• СМЕТАННЫЙ СОУС С ХРЕНОМ	24
• СМЕТАННЫЙ СОУС С ГОРЧИЦЕЙ И МЕДОМ	26
• СМЕТАННЫЙ СОУС С ГРИБАМИ (ТЕПЛЫЙ)	28
• СМЕТАННЫЙ СОУС С ОГУРЦОМ И УКРОПОМ	29

СЛИВОЧНЫЕ СОУСЫ

• КЛАССИЧЕСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СОУС (БЕШАМЕЛЬ)	30
• СЛИВОЧНЫЙ СОУС С ГРИБАМИ	32
• СЛИВОЧНЫЙ СОУС С СЫРОМ ПАРМЕЗАН	34
• СЛИВОЧНЫЙ СОУС С ЛИМОНОМ И ТРАВАМИ (ДЛЯ РЫБЫ ИЛИ МОРЕПРОДУКТОВ)	36

СЫРНЫЕ СОУСЫ

• ПРОСТОЙ СЫРНЫЙ СОУС НА ОСНОВЕ БЕШАМЕЛЯ	38
• СЫРНЫЙ СОУС С ГОЛУБЫМ СЫРОМ (ДОРБЛЮ, РОКФОР)	39

- СЫРНЫЙ СОУС НА ОСНОВЕ СЛИВОК..... 40
- СЫРНЫЙ СОУС «ЧЕДДЕР» ДЛЯ НАЧОС42
- СЫРНЫЙ СОУС С ТРАВАМИ 44

СОУСЫ НА ОСНОВЕ МАСЛА

- ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО (АЛИ-ОЛИ) 46
- СОУС ПЕСТО 48
- СОУС ЧИМИЧУРРИ.....50
- ГОРЯЧИЙ СОУС (ЧИЛИ-МАСЛО)52
- ИМБИРНОЕ МАСЛО.....53
- ТОМАТНОЕ МАСЛО54

ЯГОДНЫЕ СОУСЫ

- ЯГОДНЫЙ СОУС ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД56
- КЛУБНИЧНЫЙ СОУС С МЯТОЙ.....57
- ЯГОДНЫЙ СОУС ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД 58
- МАЛИНОВЫЙ СОУС С БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ 60
- ЧЕРНИЧНЫЙ СОУС С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ.....62

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Уровень сложности

Количество порций

Время приготовления

ВВЕДЕНИЕ

Добро пожаловать в мир соусов — мир ярких красок, удивительных ароматов и безграничных вкусовых сочетаний! Эта книга — ваш путеводитель в кулинарное искусство, ваш компаньон в создании шедевров, способных преобразить любое блюдо.

Соусы — это не просто дополнение к основному блюду, это душа кулинарии. Они подчеркивают достоинства ингредиентов, добавляют глубину вкуса и создают неповторимые ощущения. От простых и быстрых до сложных и изысканных, соусы открывают перед нами бесконечные возможности для творчества на кухне.

В этой книге вы найдете множество рецептов соусов на любой вкус и случай. Мы собрали для вас классические соусы, проверенные временем, а также современные варианты, которые обязательно удивят вас и ваших гостей. Вы познакомитесь с соусами на основе масла, сметаны, сливок, томатов и сыров, научитесь создавать соусы для мяса, рыбы, овощей и десертов.

Каждый рецепт в книге представлен с подробным описанием, пошаговыми инструкциями и советами, которые помогут добиться превосходного результата даже новичкам в кулинарии. Мы также расскажем о тонкостях приготовления соусов, о том, как выбирать ингредиенты и как правильно их сочетать.

Овладение искусством приготовления разнообразных соусов — это ценный навык для любого кулинара, как начинающего, так и опытного. Вот несколько причин, почему стоит научиться готовить разные соусы.

- **Преображение блюд.** Соус может радикально изменить вкус и внешний вид блюда. Даже самое простое блюдо, такое как вареные овощи или отварная курица, станет гастрономическим шедевром с правильно подобранным соусом.