





ЛЕГЕНДАРНЫЕ СОУСЫ



КЛАССИФИКАЦИЯ СОУСОВ
НЕОБХОДИМЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ И ПРОДУКТЫ
РЕЦЕПТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
Л38

Серийное оформление
В. Терещенко

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

aishwarya young, Alesia.Bierliezova, Alina Pitiei, Amallia Eka, Andrey Starostin, Anton Kirichok, asmiphotoshop, BearFotos, Brent Hofacker, Chin Kit Sen, David Miller Star, Dina Saeed, Esin Deniz, Fotema, Garna Zarina, geodragiana, Goskova Tatiana, heosumihael, Ikhsan Muliadi, Irina Rostokina, istetiana, Jacek Chabraszewski, kariphoto, kobeza, Kritchai7752, Kubatina Katerina, Listy Dwi, Liudmyla Yaremenko, MariaKovaleva, Mosiahina Yulia, natalija_mysticcakes, NatalyaBond, New Africa, Oijah, Olena Rudo, Perednianskina, photokin, Pix-el-Shot, Ramina_J, Rimma Bondarenko, SDebono, Ser-gii Koval, Sergio Hayashi, shine.graphics, soded msy, StockSmartStart, Tatyana Sidyukova, Timolina, UZAIR J, vaivirga, Valentyn Volkov, Veronika Idiyat, WS-Studio, Yaroshenko Maryna / Shutterstock / FOTODOM

Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM;

Использованы иллюстрации, созданные с помощью искусственного интеллекта:

Shutterstock AI / Shutterstock / FOTODOM

Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Легендарные соусы. — Москва : Эксмо, 2026. — 144 с. : цв. ил. —
Л38 (Территория вкуса. Маленькие книги больших идей).

ISBN 978-5-04-239322-8

Эта кулинарная книга о том, как готовят и применяют соусы в разных кухнях мира. В ней собраны рецепты известных соусов и объясняется, из чего складывается их вкус и текстура. Помимо самих рецептов, книга дает базу по продуктам, которые чаще всего в них используются: уксусы, молочные продукты, яйца, сыры, травы, специи, готовые приправы. Отдельно рассматриваются бульоны как основа для соусов и способы регулирования консистенции и густоты. Для многих соусов указано, к каким блюдам их лучше подавать.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-239322-8

© Е. Кундель, текст, 2024

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026



СОДЕРЖАНИЕ

Что такое соус9

Чем готовим 10

Из чего готовим15

Загущение соуса
и его консистенция25

ЭМУЛЬГИРОВАННЫЕ СОУСЫ..... 29

Голландский соус.....29

Майонез31

Соус айоли 33

Соус тахини.....34

Чесночное масло..... 35

СЛИВОЧНЫЕ И СЫРНЫЕ СОУСЫ..... 39

Соус бешамель 39

Соус «Четыре сыра»41

Соус с сыром маскарпоне,
грибами и луком.....43

Соус с тыквой.....44

ПЕСТО И СОУСЫ ИЗ ТРАВ47

Соус песто 47

Соус песто
из вяленых томатов48

Азиатский соус песто
из орехов кешью и кинзы51

Английский мятный соус 52

Традиционный английский
соус с петрушкой..... 53

Зеленый чатни54

СОУСЫ НА ОСНОВЕ БУЛЬОНОВ57

Соус с беконом и грибами..... 57

Куриный велюте.....59

Рыбный велюте60

Соус жу (мясной сок)61

Соус с зеленым перцем..... 63

Соус из красного
болгарского перца.....64



Соус из зеленого горошка и мяты	66
Креветочный соус биск	68
Соус а-ля буйабес.....	70

ТОМАТНЫЕ СОУСЫ И КЕТЧУПЫ73

Классический томатный соус	73
Соус из запеченных помидоров	74
Итальянский холодный томатный соус	76
Кетчуп	77

СОУСЫ БАРБЕКЮ 80

Классический соус барбекю	80
Соус барбекю с медом и горчицей	82

СЛАДКИЕ СОУСЫ ЧИЛИ 84

Соус чили с ананасом	84
Вьетнамский соус чили с лимонграссом и имбирем.....	86

КИСЛО-СЛАДКИЕ ФРУКТОВЫЕ СОУСЫ 89

Клюквенный соус	89
Яблочный соус	91
Апельсиновый соус.....	92
Греческий соус ладолемоно	93
Баварский вишневый соус.....	95
Грушевый релиш с клюквой	97
Манговый соус	98

АЗИАТСКИЕ СОУСЫ 100

Соус терияки	100
--------------------	-----

САЛЬСЫ И ОВОЩНЫЕ ДИПЫ.....103

Классическая сальса	103
Соус цацики.....	105
Соус из каперсов, кабачков и чили	106
Соус из баклажанов с грецкими орехами.....	107
Классический соус гуакамоле	109



ДИПЫ ИЗ МЯСА И МОРЕПРОДУКТОВ..... 113

Дип из креветок 113

Сливочный рийет из лосося 114

Классический паштет
из куриной печени..... 116

ДИПЫ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И БОБОВЫМИ 119

Классический хумус..... 119

Индийский дал из чечевицы.. 121

Дип из феты, томатов
и черного перца 122

ДРЕССИНГИ ИЗ МАСЛА И УКСУСА 125

Классический винегрет..... 125

Винегрет из малины 126

СЛИВОЧНЫЕ ДРЕССИНГИ.....129

Классический дрессинг
«Цезарь»..... 129

Русская
салатная заправка..... 130

ДЕСЕРТНЫЕ И СЛАДКИЕ СОУСЫ.....133

Малиновый кули 133

Цитрусовый соус..... 134

Яблочно-банановый соус 136

Английский крем-соус..... 137

Классический сабайон..... 138

Классический
шоколадный соус..... 140

Карамельный соус..... 141





ЧТО ТАКОЕ СОУС

По одному из определений, соус (от фр. sauce — подливка) — это жидкая приправа к основному блюду и/или гарниру, содержащая специи и вкусовые вещества, придает более сочную консистенцию блюдам, повышает их калорийность, а также выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

Каждый соус состоит из жидкой основы и дополнительной части, в которую входят различные продукты, пряности и приправы. Соус, приготовленный на определенной жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется основным. Соус, приготовленный на базе основного с добавлением различных продуктов, называется производным.

Соусы можно классифицировать по разным параметрам.

По характеру дополнительной части выделяют соусы, приготовленные с мукой и без нее. Соусы

с мукой по цвету могут быть красными (от коричневого до коричневатого-красного) и белыми (от белого до слегка серого).

По жидкой основе различают соусы на бульонах (мясном, рыбном, грибном), воде, овощных и крупяных отварах, на сливочном или растительном масле, уксусе, а также сметанные, молочные, яично-масляные и томатные.

По температуре подачи выделяют соусы, которые подают к горячим или холодным блюдам.

По назначению соусы соответствуют разным блюдам. Их подают к мясу, рыбе, птице, макаронам, овощам, крупяным или сладким блюдам, салатам.

По консистенции соусы разделяют на жидкие (консистенция жидкой сметаны) — для поливки и тушения блюд; средней густоты (консистенция густой сметаны) — для запекания и добавления в овощные блюда; густые (консистенция вязкой манной каши) — для фарширования и добавления в некоторые блюда.

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

Итак, бывают:

- эмульгированные соусы;
- сливочные и сырные соусы;
- песто и соусы из трав;
- соусы на основе бульонов;
- томатные соусы и кетчупы;
- соусы барбекю;
- сладкие соусы чили;
- кисло-сладкие фруктовые соусы;
- азиатские соусы;
- сальсы и овощные дипы;
- дипы из мяса и морепродуктов;
- дипы со сливочным сыром и бобовыми;
- дрессинги из масла и уксуса;
- сливочные дрессинги;
- десертные и сладкие соусы.

ЧЕМ ГОТОВИМ

ВЕСЫ, МЕРНЫЕ ЕМКОСТИ, МЕРНЫЕ ЛОЖКИ

Отмеряем максимально точно. Весы нужны универсальные — как для сухих продуктов, так и для жидкостей. Мерные емкости — с носиком и лучше стеклянные, а не пластиковые. Также необходим специальный набор мерных ложек, поскольку, например, размер столовых ложек сильно варьируется.

НОЖИ

Чтобы реализовать весь комплекс кулинарных задач, на каждой кухне должно быть всего три ножа.

Нож шеф-повара

Лезвие ножа должно иметь треугольную форму, длину, как правило, 15 сантиметров и ширину







3–4 сантиметра. Он может делать всё — от мелкой нарезки лука до быстрого измельчения овощей и рубки костей.

Универсальный нож

Лезвие ножа для нарезки составляет от 4 до 10 сантиметров и имеет треугольную форму. Ручка маленькая, должна удобно помещаться в руке.

Хлебный нож с волнообразной заточкой

Ножи с таким типом заточки идеально подходят для нарезания продуктов с твердой коркой и мягкой серединой.

МИСКИ

Лучше всего иметь на кухне два набора мисок, входящих одна в другую. Главное — не жалейте мисок!

ВЕНЧИКИ

Важнейший инструмент для приготовления соусов — лучше иметь обычные венчики из нержавеющей стали и разных размеров.

СТУПКИ И ПЕСТИКИ

Сразу задаемся вопросом: не проще ли для приготовления соусов использовать блендер или комбайн? Не проще! Наоборот. Дольше их собирать и потом отмывать. Кроме того, в ступке и пестике есть что-то волшебнo-магическое (вспомним Дамблдора из «Гарри Поттера»). И конечно же, они должны быть каменными.

ТЕРКИ

Нужны разные виды терок — обычные четырехгранные и шестигранные терки пирамидкой, а также специальные ручные терки для сыра и цедры.

БЛЕНДЕРЫ, КУХОННЫЕ КОМБАЙНЫ, МИКСЕРЫ

Это абсолютно необходимые инструменты на кухне. Миксеры быстро создают однородную, насыщенную кислородом массу. Блендер используется для работы с небольшим количеством продуктов или прямо в кастрюле. Комбайны практически выполняют те же задачи, что и блендеры, и, кроме этого, измельчают, натирают и смешивают различные ингредиенты.

ЛОЖКИ И ЛОПАТКИ

Лучше использовать деревянные ложки и лопатки — они не царапают посуду с антипригарным покрытием. Разумно также иметь в хозяйстве ложки и лопатки разных размеров, лопатку с длинной ручкой, шумовку и плоскую ложку для снятия пены с бульона или жира с поверхности соуса.

СИТА

Желательно иметь металлические сита разного размера и частоты ячеек.

КАСТРЮЛИ

Для наших задач хорошо иметь по крайней мере три кастрюли (маленькую, большую и среднюю) с тяжелым многослойным дном из нержавеющей стали или чугуна, способные хорошо держать температуру.

СКОВОРОДКИ

На кухне необходима тяжелая сковорода, которая не деформируется при нагревании и используется для тушения и приготовления соусов, и более легкая сковорода с антипригарным покрытием для обжаривания орехов, семян и специй.