

# Соусы зарубежных кухонь



Презентацию  
подготовил  
студент группы 2  
тп  
Голубев Максим

# Содержание

*Соус «Голландский»*

*Соус «Бешамель»*

*Соус «Песто»*

*Соус «Маринара»*

*Соус «Банья кауда»*

*Соус «Тартар»*

# Соус «Голландский»»

## Состав соуса:

- масло сливочное (250 г);- крупные куриные яйца (3 шт.);- свежесжатый лимонный сок (200 мл);- соль поваренную и свежемолотый белый перец по вкусу.

## Приготовление:

Сливочное масло нарубите ножом на мелкие кубики, затем положите в толстостенный (чугунный) сотейник и растопите на медленном огне. Сделайте водяную баню: налейте воду в подходящую кастрюлю и доведите до кипения. Установите сверху жаропрочную миску с ручками так, чтобы дно чуть касалось жидкости, но не в коем случае в ней не утонуло. Огонь отрегулируйте так, чтобы вода кипела слабо - нагревание содержимого посуды должно быть умеренным. Разбейте в миску сырые куриные желтки и начинайте активно взбивать их венчиком до получения однородной субстанции. Посолите и поперчите массу по вкусу. Обратите внимание: если полученная смесь начнет белеть на донышке миски, снимите ее с огня и продолжайте взбивать, пока она не остынет. Иначе желтки могут свернуться.

Постепенно, при постоянном помешивании, введите в желтковую массу топленое масло. Вновь поставьте миску на водяную баню и готовьте соус, активно работая венчиком в течение 10-15 минут. Перед окончанием стряпни тонкой струйкой влейте свежесжатый лимонный сок, ни на секунду не прекращая взбивать подливку.



# Соус «Бешамель»»

## Состав соуса:

молоко - 800-1000 мл,  
сливочное масло - 80-100 г (+ 30-50 г),  
мука - 80-100 г,  
щепотка мускатного ореха,  
соль,  
свежемолотый перец

## Приготовление:

В кастрюле, на маленьком огне, растопить сливочное масло. Всыпать муку и перемешать, продолжая нагревать масляно-мучную смесь.

Небольшими порциями влить 300 мл холодного молока, постоянно помешивая деревянной лопаткой.

Перемешать соус до однородности.

Понемногу влить оставшееся молоко и хорошо перемешать.

Совет. Количество молока зависит от желаемой густоты соуса. Также, следует учитывать, что после остывания соус загустеет.

Довести соус до кипения, постоянно помешивая, и проварить 5 минут на слабом огне.

Приправить «Бешамель» солью, перцем и мускатным орехом, по вкусу.

Положить кусочек сливочного масла (30-50 г), перемешать и накрыть кастрюлю крышкой.



# Соус «Песто»

## Состав соуса:

базилик - большой пучок,  
пармезан (или другой твердый сыр) - 50 г  
(около 1 натертого стакана сыра),  
чеснок - 3 средних зубчика,  
кедровые орешки - горсть (около 30 г),  
оливковое масло - 100-150 мл

## Приготовление:

Базилик ополоснуть прохладной водой и отделить листья от стеблей.

Листья базилика хорошо просушить (лучше всего воспользоваться каруселью для сушки зелени).

Чеснок очистить и нарезать лепестками.

Сыр натереть на терке.

Часть базилика положить в чашу блендера (листья можно предварительно крупно порубить).

Добавить к базилику сыр, кедровые орешки, чеснок и влить 2-3 столовые ложки оливкового масла.

Измельчить ингредиенты в блендере, постепенно добавляя к массе оставшиеся листья базилика и подливая оливковое масло.

Соус не нужно измельчать до однородности, лишь, чтобы измельчить и смешать ингредиенты.

Переложить готовый "Песто" в стеклянную банку с крышкой и убрать для хранения в холодильник.



# Соус «Маринара»

## Состав соуса:

- томаты (можно использовать свежие около 4 средних шт. или консервированные в собственном соку банка 400 гр.)
- морковь 1 небольшая
- маленькая луковица
- большой зубчик чеснока
- оливковое масло 2 ст.л.
- пучок петрушки
- базилик пучок свежего или 2 ч.л. сушенного
- соль



## Приготовление:

Морковь натереть на мелкой терке, чеснок и лук очень мелко нарезать.

На оливковом масле обжарить лук до прозрачности, затем добавить чеснок и морковь и обжарить минуты 3-5.

На оливковом масле обжарить лук до прозрачности, затем добавить чеснок и морковь и обжарить минуты 3-5.

У меня были консервированные помидоры, так что я их довольно мелко нарезала.

Если у вас свежие, снимите кожицу и тоже нарежьте. И нашинкуем зелень.

У меня были консервированные помидоры, так что я их довольно мелко нарезала.

Если у вас свежие, снимите кожицу и тоже нарежьте. И нашинкуем зелень.

Добавим в сковороду нарезанные помидоры, сок из них и зелень. Приправим: соль и базилик.

Добавим в сковороду нарезанные помидоры, сок из них и зелень. Приправим: соль и базилик.

Тушить на небольшом огне в течении 30 минут. При необходимости можно добавить немного воды или увеличить время приготовления для получения нужной консистенции. Приятного аппетита!

Тушить на небольшом огне в течении 30 минут. При необходимости можно добавить немного воды или увеличить время приготовления для получения нужной консистенции.

# Соус «Банья кауда»

## Состав соуса:

150 г анчоусов

100 мл молока

6 зубчиков чеснока

1 стакан оливкового масла

50 г сливочного масла

## Приготовление:

Промойте анчоусы от соли, обсушите и порежьте на кусочки. Измельчите чеснок. Залейте его молоком на 1 ч, затем молоко слейте, оно больше не понадобится.

Выложите чеснок и анчоусы в огнеупорную посуду - керамическую или глиняную (ни в коем случае не алюминиевую!), залейте маслом и, помешивая деревянной ложкой, варите 10 мин. на слабом огне, не допуская кипения.

Когда анчоусы с чесноком превратятся в однородную массу, добавьте сливочное масло и готовьте еще 10 мин.

После этого перенесите на стол глиняную посуду и поставьте над свечкой или горелкой (как для чайников или фоню).

Подайте блюдо с овощами и с хлебом.



# Соус «Тартар»

## Состав соуса:

Майонез - 3 ст.л.

Сметана - 2 ст.л.

Огурец маринованный - 1 шт.

Чеснок - 1 долька

Зелень - 1 пучок

## Приготовление:

Соединить сметану и майонез.

Добавить натертый на мелкой терке огурец.

И натертый на мелкой терке чеснок.

Так же мелко порезанную зелень. Все перемешать.

Подавать соус можно к рыбе, морепродуктам или ростбифу.



# Соус «Бернез»

## Состав соуса:

белый винный уксус

3 столовые ложки эстрагон, нарезанный

30 граммов лук шалот, нарезанный

10 штук свежемолотый черный перец

4 штуки яичный желток

250 граммов сливочное масло, растопленное

2 столовые ложки кервель, мелко нарезанный

1/2 штуки лимонный сок

по вкусу свежемолотый черный перец, соль



## Приготовление:

- смешиваем винный уксус, 2 ст л эстрагона, лук-шалот и перец в небольшой, тяжелой кастрюльке и нагреваем на медленном огне пока объем не уменьшиться вдвое.
- остужаем. После добавляем желтки и 3 ст.л. холодной воды. Ставим кастрюльку на медленный огонь и венчиком взбиваем. Постепенно увеличив огонь до среднего готовим соус около 8-10 минут. Он должен стать жирным.
- снимаем с огня и добавляем топленое масло. Взбиваем. Приправляем солью и перцем. Добавляем остальной эстрагон, кервель и лимонный сок.

*Спасибо за  
внимание!*

