

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	9
Что такое соус	10
Как слово наше отзовется	14
История с географией	16
Французское наследие. Материнские соусы	23
Чем готовим	25
Из чего готовим	27
Крошка ру, или Загущение соуса и его консистенция	38
Путеводитель по соусам	41
Эмульгированные соусы. Смешиваем и взбиваем!	42
Соус голландез	44
Соус бер блан	49
Майонез	51
Соус ромеско	55
Соус айоли	60
Соус тапенада	63
Соус тахини	65
Чесночное масло	68
Сливочные и сырные соусы. Как сыр в масле	72
Соус бешамель	74
Соус «Четыре сыра»	79

Содержание

Соус альфредо	84
Соус с жареным чесноком и сыром асыяго	87
Французский соус с сидром	90
Соус с сыром маскарпоне, грибами и луком	92
Соус с тыквой	95
Песто и соусы из трав. Итальянская серенада и не только	98
Соус песто	100
Соус песто из вяленых томатов	105
Соус песто из зеленого горошка и сыра пекорино	109
Азиатский соус песто из орехов кешью и кинзы	113
Английский мятный соус	115
Соус гремолата	118
Соус чимичурри	120
Традиционный английский соус с петрушкой	123
Зеленый чатни	125
Соусы на основе бульонов. Вот она, жидкая основа!	128
Соус с беконом и грибами	130
Куриный велюте	135
Рыбный велюте	139
Соус жу (мясной сок)	142
Соус марсала	146
Соус моле поблано	148
Соус с зеленым перцем	150
Соус из красного болгарского перца	153

Содержание

Соус из зеленого горошка и мяты	157
Креветочный соус биск	159
Соус а-ля буйабес	162
Томатные соусы и кетчупы. Вечная классика	164
Классический томатный соус	166
Соус из запеченных помидоров	169
Томатный рыбный соус	172
Итальянский холодный томатный соус	174
Кетчуп	178
Кетчуп с карри	182
Филиппинский кетчуп с бананами	184
Соусы барбекю. Дым, треск, красота!	186
Классический соус барбекю	188
Соус барбекю с медом и горчицей	192
Соус хойсин	194
Соус пири-пири	198
Сладкие соусы чили. Главное открытие Колумба	200
Соус чили с ананасом	202
Вьетнамский соус чили с лимонграссом и имбирем	204
Соус харисса	207
Техасский соус из печеного зеленого чили	210
Кисло-сладкие фруктовые соусы. Какая кислая сладость!	214
Клюквенный соус	216

Содержание

Яблочный соус	219
Апельсиновый соус	221
Греческий соус ладолемоно	224
Баварский вишневый соус	226
Грушевый релиш с клюквой	228
Манговый соус	230
Азиатские соусы. Остро и сладко!	232
Соус терияки	234
Китайский соус из черных бобов	236
Зеленый тайский карри из баклажанов	238
Соус кунг пао	241
Соус самбал	244
Тайский соус сирача	247
Вьетнамский соус нуок чам	249
Ореховый соус сатай	251
Соус карри мадрас	253
Соус тикка-масала со сливками	255
Соус адобо	258
Тамариндовый соус	260
Сальсы и овощные дипы. Мексика, Испания, далее везде	262
Классическая сальса	264
Сальса из печеной кукурузы	266
Сальса пепитас	268
Соус пацики	270

Содержание

Соус из лесных грибов	272
Соус из артишоков	275
Соус из каперсов, кабачков и чили	277
Соус из баклажанов с грецкими орехами	279
Классический соус гуакамоле	281
Дипы из мяса и морепродуктов. Соусы отовсюду и обо всем	284
Дип из креветок	286
Сливочный рийет из лосося	289
Дип запеченный из крабов	292
Пьемонтский соус банья кауда	294
Индонезийский соус ренданг	297
Соус чили кон карне	299
Итальянский дип из колбасок	302
Классический паштет из куриной печени	305
Дипы со сливочным сыром и бобовыми. Пойдем в кино!	308
Классический хумус	310
Индийский дал из чечевицы	313
Дип из французской зеленой чечевицы	315
Дип из феты, томатов и черного перца	318
Дип из артишоков и шпината с сыром пекорино	321
Дип из жареного фенхеля, маскарпоне и хересного уксуса	324
Оливковый дип с рикоттой	326

Дрессинги из масла и уксуса. <i>Салат! Салат! Салат!</i>	328
Классический винегрет	330
Винегрет из малины	332
Сливочные дрессинги. Лучшая «одежда»	
<i>для диетического питания.</i>	334
Классический дрессинг «Цезарь»	336
Сливочный дрессинг с кленовым сиропом	339
Русская салатная заправка	341
Арахисово-кунжутный дрессинг	343
Дрессинг из сметаны с голубым сыром	346
Десертные и сладкие соусы. Просто сладко!	348
Малиновый кули	350
Цитрусовый соус	352
Грушевый соус	354
Сладкий соус из ревеня	356
Яблочно-банановый соус	358
Английский крем-соус	360
Классический сабайон	362
Классический шоколадный соус	364
Карамельный соус	366