



# СОУСЫ ПОДЛИВЫ ЗАПРАВКИ

Более **70** лучших рецептов, быстрых и легких в приготовлении

В этой книге собрано множество рецептов разнообразных соусов — темные и светлые, на основе молока и насыщенного бульона, с добавлением горчицы и мясного сока. Простые в приготовлении ароматные соусы, подливы, заправки обогатят ваши блюда, придадут им оригинальный вкус и привнесут новые, неповторимые оттенки. К мясу и рыбе, салатам и овощам, десертам и выпечке — с помощью этой книги с подробными рецептами и красочными иллюстрациями вы научитесь быстро и легко готовить самые разные соусы и сделаете свои блюда еще вкуснее.



[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-2442-6



9 785991 024426

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-5219-9



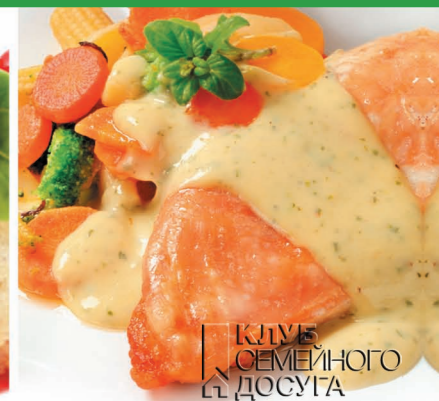
9 789661 452199

СОУСЫ • ПОДЛИВЫ • ЗАПРАВКИ

# СОУСЫ ПОДЛИВЫ ЗАПРАВКИ



Более **70** лучших рецептов, быстрых и легких в приготовлении



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

# СОУСЫ ПОДЛИВЫ ЗАПРАВКИ



УДК 641.887  
ББК 36.991  
С67



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Переведено по изданию:  
Saucen & Dips. — München : Zabert Sandmann GmbH, 2011. — 128 S.

Перевод с немецкого *Алексея Неделько*

Дизайнер обложки *Анастасия Крахмалева*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

## Соуси, підливи, заправки

(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*  
Редактор *Г. Ф. Висоцька*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *А. Г. Вєрвєкін*  
Коректор *О. О. Григор'єва*

Підписано до друку 10.04.2013. Формат 70x100/16.  
Друк офсетний. Гарнітура «Myriad».  
Ум. друк. арк. 10,32. Наклад 15 000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cor@bookclub.ua](mailto:cor@bookclub.ua)

Віддруковано з готових діапозитивів  
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»  
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4  
впроваджена система управління якістю  
згідно з міжнародним стандартом  
DIN EN ISO 9001:2000

## Соусы, подливы, заправки

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*  
Редактор *Г. Ф. Высоцкая*  
Художественный редактор *С. В. Мисьяк*  
Технический редактор *А. Г. Вєрвєкін*  
Корректор *О. О. Григорьева*

Подписано в печать 10.04.2013. Формат 70x100/16.  
Печать офсетная. Гарнитура «Myriad».  
Усл. печ. л. 10,32. Тираж 15 000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб  
“Клуб семейного досуга”»  
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов  
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»  
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4  
внедрена система управления качеством  
согласно международному стандарту  
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-5219-9 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-2442-6 (Россия)  
ISBN 978-3-89883-203-8 (нем.)

© Verlag Zabert Sandmann GmbH, München, 7 Auflage, 2011  
© DepositPhotos.com / ildar akhmerov, Roman Sigaev, Alfio Scisetti, Ildiko Papp, Alena Dvorakova, обложка, 2013  
© Hemiro Ltd, издание на русском языке, 2013  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2013  
© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2013







# СОДЕРЖАНИЕ

## 6 Соусы — такие разные и такие вкусные

Хороший соус — хорошее блюдо!

## 8 Шаг за шагом

Маленькие секреты приготовления великолепного соуса

## 10 К салатам и овощам

От валерьяницы с картофельным соусом до гуакамоле с перцем чили и кинзой

## 44 К пасте

От песто с помидорами и грибами до паппарделле с утиным рагу

## 68 К мясу и рыбе

От омарового соуса с помидорами и коньяком до котлет из ягнатины с мятным соусом

## 106 К десертам и выпечке

От пломбира с орехами и соусом из нуги до слив с сабайоном из красного вина

## 128 Список рецептов

# Соусы — такие разные и такие вкусные

## Хороший соус — хорошее блюдо!

**К**огда идет речь о мясном блюде, пасте или десерте, соус становится желанным дополнением для любого кулинарного изыска, а во многих случаях — и настоящей изюминкой кушанья. Недаром бытует мнение, что уровень ресторана определяется вкусовыми качествами подаваемых соусов. В заведении высокого класса всегда есть специалист по приготовлению соусов, и чаще всего именно он имеет в коллективе самый большой опыт работы. Дело в том, что для приготовления изысканных соусов требуются специальные навыки и знания, а также умение ориентироваться среди многочисленных вариаций, ведь рецептов соусов существует огромное множество. Готовые соусы, которые продаются в магазинах, у настоящих гурманов не в почете. Их девиз: сделай сам! Только так можно проконтролировать качество ингредиентов и убедиться, что в соус не попали усилители вкуса и другие пищевые добавки. Те, кто однажды открыл для себя безграничные возможности творить и импровизировать, приготавливая соусы самостоятельно, чаще всего обретают новое хобби. Охарактеризовать его можно одной фразой: «Соус — главное в любом блюде!»

**РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА** (на фото слева) найдутся на каждой кухне. Без высококачественных сортов масла — оливкового холодного отжима, масла виноградных косточек и масла из ядер грецких орехов — салатные соусы, песто или майонез не получатся такими вкусными.

1. **ПОМИДОРЫ** — свежие, пюрированные или вяленые — сообщают



соусам кислотовато-сладкий аромат. Невозможно представить себе европейскую, а в особенности итальянскую, кухню без этих переселенцев из Южной Америки. Консервированные помидоры, поступающие в переработку полностью созревшими, являются хорошей альтернативой свежим помидорам.

2. **ЯЙЦА** широко используются в приготовлении соусов. Для благородного сабайона их взбивают в пену, для майонеза размешивают до кремообразного состояния. Взбитые со сливками желтки служат основой для светлых соусов. Однако следует помнить: соус, содержащий сырые яйца, нельзя кипятить!

3. **СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ** является основой пряных соусов для салатов и паст. Если вам нравятся такие соусы, советуем использовать рокфор. Что касается сыра горгондзола, то в продаже имеются его разновидности с пряным и более мягким вкусом.

4. **СОК ЦИТРУСОВЫХ** придает соусам приятную кислинку, а мелко натертая или нарезанная цедра —





2



3



4



5

свежий цитрусовый аромат. Если используется цедра, надо обязательно покупать фрукты, не подвергавшиеся химической обработке, и хорошо их мыть.

5. **ГОРЧИЦА** — сладкая или острая — является обязательной составной частью соусов, которые подают к жаркому. Соусу винегрет она придает приятную остроту и бархатистую консистенцию. При приготовлении соусов, которые предусматривают термическую обработку, горчицу добавляют лишь в самом конце, в противном случае соус получается горьким.

6. **ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ** — морковь, сельдерей и лук — наряду с травами и пряностями обычно входят в состав соусов для жаркого.

7. **СЛИВОЧНОЕ МАСЛО** необходимо для создания соуса нежной консистенции. Без него невозможно приготовить голландский соус или масляный соус с красным вином. Также во время тушения и загущения масло передает соусу свой аромат.



6

**БУЛЬОН ОБЫЧНЫЙ И БУЛЬОН КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ** являются хорошей основой для питательных ароматных соусов. В продаже можно найти подходящий вариант для любого случая. Но при покупке обратите внимание, чтобы в перечне ингредиентов не значились усилители вкуса.



7

**УКСУС**, в том числе и модный сейчас бальзамический, является одним из важнейших ингредиентов соуса, особенно салатного. Разные его сорта значительно отличаются ароматом и степенью кислотности. Если вам попадет сливовый или абрикосовый уксус, сразу же покупайте! Однако эти сорта, к сожалению, редко встречаются в продаже.

**ПРЯНЫЕ ТРАВЫ** привносят в соус весеннюю, свежую нотку. Особенно это актуально для соусов с пресным, невыраженным вкусом. Соус песто на основе базилика является классическим соусом для пасты.

**СЛИВКИ** придают соусу особый мягкий вкус. Они прекрасно сочетаются с любимыми продуктами: овощами, рыбой, пастой и фруктами. При этом нужно учитывать, что для длительной кулинарной обработки подходят сливки высокой жирности — не менее 30%.

**ВИНО** придает соусам приятную кислинку и добавляет множество ароматических веществ, которые образуются в вине в период его созревания. Белое вино или красное — не важно: используйте для приготовления соусов то вино, которое вам нравится.

**ЛУК И ЧЕСНОК** присутствуют почти во всех соусах с насыщенным вкусом. В сыром виде они придают соусу остроту, а если поджарить их на сливочном масле — приятную сладость.





## Шаг за шагом

# Маленькие секреты приготовления великолепного соуса

Если для гурмана соусы — высший пилотаж, то для начинающего кулинара чаще всего они — тайна за семью печатями. Однако нередко приготовить соус оказывается гораздо проще, чем принято считать. Для того чтобы готовить вкусные соусы, нужно использовать качественные продукты и, кроме того, иметь острое обоняние, а порой и завидное терпение. Может пройти достаточно много времени, прежде чем аромат соуса в процессе уваривания раскроется во всем своем великолепии. Если вы любите ароматные соусы, особенно вкусной основой для них станет концентрированный мясной бульон. Для разновид-

ностей соусов к пасте основой является томатный соус. Вечно занятым поварам основные соусы упрощают жизнь: их можно приготовить в большом количестве, разделить на порции и заморозить. Такой прием, разумеется, не подходит для майонеза. Этот соус всегда используется в день приготовления — свежим! И не надо думать, что приготовить его так уж сложно: благодаря постоянному взбиванию майонез быстро становится густым. Соусам, которые должны загустеть, нужно немного «помочь». Существует два простых способа приготовить соусы необходимой консистенции.

## Готовим темный мясной бульон-основу



1 1½ кг нарубленных телячьих или говяжьих костей прокалить на противне, выстланном бумагой для выпекания, в течение примерно 30 мин на средней полке духовки при температуре 200 °С.



2 1 кг моркови, 2 луковицы и 150 г корня сельдерея очистить и нарезать произвольно мелкими кусочками. Разогреть на плите большую кастрюлю, карамелизовать в ней 1 ст. ложку сахара и добавить овощи.



3 Смешать овощи с карамелью и слегка в ней потушить. Добавить 2 ст. ложки томатной пасты. Помешивая, тушить до тех пор, пока овощи не приобретут цвет томатной пасты.



4 Добавить 100 мл сухого красного вина и, помешивая, уварить до сиропообразного состояния. Процесс повторить дважды, каждый раз уваривая вино.



5 Кости положить в винный отвар и посыпать 1 ч. ложкой муки. Влить 2 л куриного бульона, чтобы кости были покрыты им. Довести до кипения и варить бульон 2 часа.



6 Бульон процедить через сито. Его можно использовать в качестве основы для темных соусов. Вкус можно улучшить сливками, красным вином, травами и пряностями.



## Готовим томатный соус



1 500 г спелых мясистых помидоров крестообразно надрезать, обдать кипятком, снять кожицу, удалить семена и плодоножки. Нарезать мякоть кубиками.

2 Очистить 1 репчатую луковицу и по желанию 1 зубчик чеснока и нарезать маленькими кубиками. Разогреть 2 ст. ложки оливкового масла и поджарить в нем кубики лука.



3 Чеснок обжарить вместе с луком. Добавить 1 ч. ложку сахара, помидоры, приправить солью, черным перцем и, не накрывая сковороду крышкой, варить на среднем огне в течение 30 минут.

4 Вымыть  $\frac{1}{2}$  пучка базилика, листья оборвать и нарезать полосками. Соус приправить солью и черным перцем, добавить базилик.

## Придаем соусу густую консистенцию



1 Для загущения сливочным маслом кусочки охлажденного в холодильнике сливочного масла при непрерывном помешивании ввести в горячий, но не кипящий соус (например, мясной сок, выделяющийся в процессе жарки), пока соус слегка не загустеет.



2 Для загущения с помощью пищевого крахмала развести крахмал в небольшом количестве воды. Затем влить его в соус, довести до кипения и несколько минут варить на слабом огне, пока соус не приобретет желаемую густоту.

## Готовим домашний майонез



1 Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. В глубокую миску вылить 1 свежий желток. Влить 1 ст. ложку лимонного сока.

2 Добавить 1 ст. ложку белого винного уксуса,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли и по желанию 1—2 ч. ложки дижонской горчицы. Смесь взбить взбивалкой или миксером до состояния пены.



3 По каплям подмешать 80 мл растительного масла до загущения. Помешивая, влить тонкой струйкой еще 70 мл растительного масла.

4 Майонез взбить до кремообразного состояния, приправить черным перцем, солью, по желанию — травами, анчоусной пастой или тертой цедрой лайма.





# Чизкейк



## с карамельным соусом

Творожный пирог очень вкусен сам по себе, но с карамелью он становится абсолютным фаворитом

### Ингредиенты

#### Для теста:

250 г муки  
60 г сахара  
1 ст. ложка какао-порошка  
Соль  
1 яйцо  
125 г охлажденного сливочного масла (маленькими кусочками)

#### Для покрытия:

1 кг творога  
Тертая цедра 1 апельсина  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
4 яйца  
2 желтка  
50 г сливок 10—15%-ной жирности

#### Для карамельного соуса:

100 г сахара  
100 г сливок 10—15%-ной жирности  
1 ст. ложка сливочного масла  
Соль

#### Кроме того:

Сливочное масло для смазывания формы  
Мука для посыпания рабочей поверхности

### Приготовление

НА 1 РАЗЪЕМНУЮ ФОРМУ (ДИАМЕТР 26 СМ)

- 1 Для теста смешать муку с сахаром, какао и щепоткой соли, сформовать горкой на рабочей поверхности и в центре сделать углубление. Яйцо вылить в углубление, а вокруг яйца разложить кусочки сливочного масла.
- 2 Добавить примерно 40 мл теплой воды и все ингредиенты хорошо нарубить ножом до состояния мелкой крошки. Быстро замесить холодными руками ровное тесто и сформовать его в шар. Завернуть в фольгу и примерно на 30 мин поставить в холодильник.
- 3 Для покрытия смешать творог с апельсиновой цедрой, сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, желтки и сливки.
- 4 Духовку предварительно нагреть до 200 °С. Разъемную форму смазать жиром. Тесто тонко раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности и выложить его в форму, формируя край высотой примерно 4 см. Выложить в форму творожный крем и выпекать пирог в духовке на средней полке в течение 20 минут.
- 5 Острым ножом провести между краем теста и начинкой, чтобы пирог мог равномерно подходить. Температуру в духовке снизить до 160 °С и выпекать пирог еще 60 минут.
- 6 Для карамельного соуса разогреть сахар с 1 ст. ложкой воды в кастрюле и, помешивая, карамелизовать до золотисто-коричневого цвета. Добавить сливки и сливочное масло и при постоянном помешивании варить, пока масса не загустеет. Приправить щепоткой соли и отставить.
- 7 Чизкейк вынуть из духовки и дать ему остыть. По желанию покрыть засахаренными ломтиками апельсина. Перед подачей к столу сбрызнуть карамельным соусом. Карамельный соус также замечательно подходит к мороженому, вафлям, пудингу и маффинам.







# Миндальные кексики



## с апельсиновым соусом

Они действительно на вес золота: в дуэте с нежным апельсиновым соусом эти кексики, вне всякого сомнения, заслуживают наивысшей оценки!

### Ингредиенты *Приготовление*

#### Для миндальных кексов:

200 г муки  
2 ч. ложки пекарского порошка  
50 г молотого миндаля  
125 г размягченного сливочного масла  
100 г сахара  
4 яйца  
Соль  
150 мл молока  
80 мл апельсинового ликера (например, «Grand Marnier»)

#### Для апельсинового соуса:

6 апельсинов  
3 ст. ложки апельсинового ликера (например, «Grand Marnier»)  
5 ст. ложек сахара  
Сердцевина ½ стручка ванили

#### Кроме того:

Сливочное масло для смазывания формочек  
Мука для посыпания

#### НА 12 ФОРМОЧЕК

- 1 Для кексов смешать муку, пекарский порошок и молотый миндаль. Сливочное масло и сахар взбивать с помощью миксера в миске, пока сахар не растворится. Добавить яйца и щепотку соли. Добавить смесь с мукой и, не прекращая взбивания, влить молоко и замесить пластичное тесто.
- 2 Духовку предварительно нагреть до 160 °С. Смазать жиром 12 маленьких формочек для кексов и посыпать их мукой. Заполнить формы тестом и выпекать кексы в духовке на средней полке примерно 30 мин, пока они не станут золотисто-коричневыми.
- 3 Для апельсинового соуса вымыть горячей водой апельсины, вытереть их насухо и срезать цедру специальным ножом для цедры. Все апельсины разрезать пополам и выжать сок.
- 4 Апельсиновый сок, помешивая, нагревать с апельсиновым ликером и сахаром в маленькой кастрюле, пока сахар не растворится. Смесь пропустить через сито и вылить обратно в кастрюлю. Добавить сердцевину ванили и апельсиновую цедру, проварить в течение нескольких минут и снять с плиты.
- 5 Миндальные кексы вынуть из духовки, дать им остыть и выложить на кухонную решетку. Сбрызнуть каждый 1 ч. ложкой апельсинового ликера и отставить на несколько минут. Кексы разложить поверх соуса и сбрызнуть небольшим количеством апельсинового соуса. По желанию украсить апельсиновой цедрой и подавать на стол слегка теплыми. Апельсиновый соус также можно подать к пудингу из манной крупы и панакоте.





## Список рецептов

---

- Артишоки с горчичным соусом винегрет 26  
Баветте под соусом с брокколи 50  
Баклажанное пюре с кунжутной пастой 34  
Белая спаржа под голландским соусом 30  
Бифштекс с горчичным соусом 93  
Букатини алла карбонара 54  
Валерьяница с картофельным соусом 17  
Ванильный крем с манговым соусом 113  
Вителло тоннато с анчоусами и каперсами 88  
Говядина с карри и ростками бамбука 94  
Говяжий гуляш с репчатым луком и тмином 96  
Грудка индейки с соусом сальса верде 80  
Груши с сиропом из красного вина 117  
Гуакамоле с перцем чили и кинзой 41  
Дип с хреном и соус айоли с апельсином 70  
Жаркое из говядины по-рейнски 99  
Зеленые тортеллини под соусом из четырех сыров 52  
Инжир под соусом из глинтвейна 116  
Йогуртовый соус и соус винегрет с бальзамическим уксусом 12  
Картофель с петрушкой и тунцовым дипом 29  
Клецки с брусничным соусом 120  
Котлеты из ягнятины с мятным соусом 102  
Куриные крылышки с арахисовым дипом 83  
Куриные наггетсы с абрикосовым соусом 82  
Лазанья с соусом болоньезе 62  
Лингвине с семгой и винным соусом 59  
Миндальные кексикки с апельсиновым соусом 126  
Морковный майонез с хреном и орегано 32  
Морской окунь в пряной корочке с красным соусом 79  
Наггетсы из зубатки с огуречной сальсой 76  
Овощные палочки с зеленым соусом 36  
«Огненный» дип с чили и абрикосовый дип 42  
Оладьи из гречневой муки с тремя йогуртовыми дипами 38  
Омаровый соус с помидорами и коньяком 72  
Ореховое парфе под соусом с нугой 122  
Паппарделле с утиным ragu 64  
Пенне под соусом с грудинкой и помидорами 55  
Персики в сабайоне с граппой 118  
Печеная цветная капуста с дипом из трав 35  
Печеный картофель со сметанным соусом 28  
Ростбиф под соусом с вином «Barolo» 90  
Сабайон с печеным амаретти 110  
Салат «Вальдорф» со сливочным соусом 16  
Салат с рисовой лапшой и азиатским соусом винегрет 20  
Свинные медальоны со сливочными соусами 100  
Скалоппини с лимонным соусом 92  
Сливовый чатни с корицей и красным вином 105  
Сливы с сабайоном из красного вина 108  
Смесь грибов в сливочном соусе 66  
Смешанный салат с французским соусом 14  
Снежки с фисташковым соусом 112  
Соус «Тысяча островов» и соус с голубым сыром 24  
Соус винегрет с кинзой и заправка «Цезарь» 18  
Соус винегрет с помидорами и цукини 22  
Соус винегрет с хересом и смесью трав 23  
Соус песто с помидорами и песто с грибами 46  
Соус с белым вином и маслом и соус с красным вином и маслом 86  
Соус с цитронеллой и вермутом «Noilly Prat» 73  
Спагетти под соусом с горгондзоллой 48  
Спагетти под соусом с травами 56  
Спагетти с песто с базиликом 49  
Тайские креветки в кокосовом соусе 74  
Тальятелле с лимонным соусом 58  
Тальятелле с мясным соусом 60  
Тефтели по-кенигсбергски под соусом с каперсами 98  
Тефтельки из мяса косули с ананасовым чатни 104  
Тушеная треска с огуречным соусом 78  
Утиная грудка с апельсиновым соусом 84  
Фруктовый мусс с ванильным соусом 114  
Хумус с тмином 40  
Чизкейк с карамельным соусом 124  
Шоколадный соус с медом и ванилью 123

## Фотографии

---

Walter Cimbali: 9 сверху и снизу; Susie Eising: 13, 53, 61, 63; Jo Kirchherr: 8; Andrea Kramp/Bernd Gölling: 19, 47, 68—69, 70, 85, 98, 101; StockFood/Quentin Bacon: 125; StockFood/Uwe Bender: 29, 35, 51, 58; StockFood/Jean Cazals: 27, 41, 44—45, 55, 116; StockFood/Achim Deimling-Ostrinsky: 25; Stock Food/Drool Ltd, William Lingwood: 79; StockFood/Susie Eising: 10—11, 31, 37, 40, 43, 48, 49, 57, 65, 67, 77, 97, 104, 105, 115; StockFood/Susie und Pete Eising: 4—5; StockFood/Luzia Ellert: 93; StockFood/Marc O. Finley: 127; StockFood/Foodcollection: 7 (второе слева сверху, второе слева снизу, слева снизу и справа сверху), 81, 82,

95, 99, 103, 112; StockFood/Foodlook Studio GmbH: 7 в середине; StockFood/FoodPhotography Eising: 6 слева, 9 в середине, 16, 17, 21, 33, 39, 59, 72, 73, 75, 83, 87, 89, 91, 92, 106—107, 109, 111, 117, 119, 121, 122; StockFood/FoodPhotography Eising /Martina Görlach: 2, 3, 22, 23; StockFood/Winfried Heinze: 28; StockFood/Dana Hoff: 7 слева сверху; StockFood/Jo Kirchherr: 15; StockFood/Peter Medilek: 54; StockFood/Jörn Rynio: 78; StockFood/Jim Scherer: 6 справа; StockFood/Studio Lipov: 34; StockFood/Jan-Peter Westermann: 113