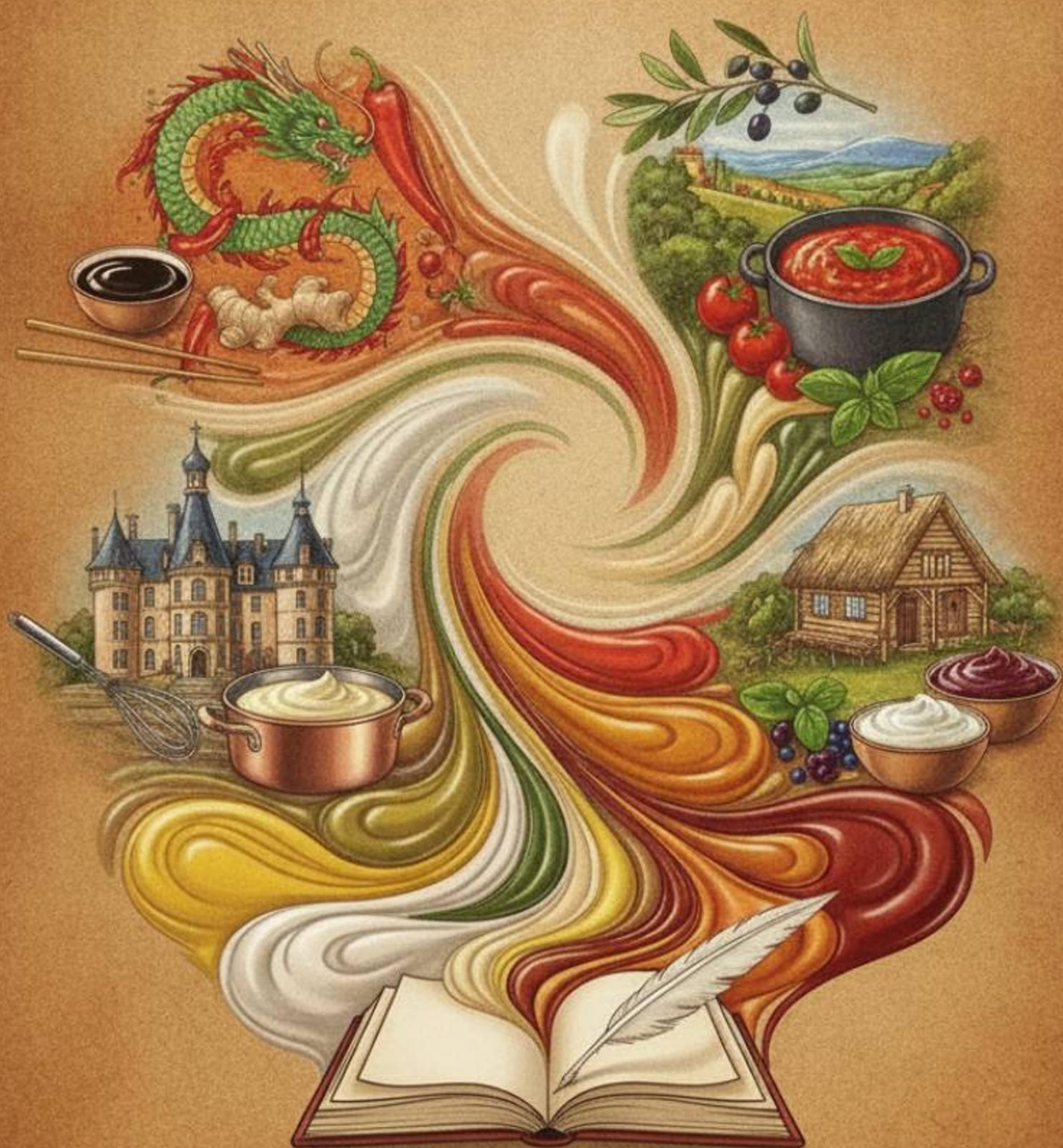




Елена Разепина

**АВТОРСКИЕ СОУСЫ И
ДРУГИЕ СОУСЫ МИРА**

«Автор»

2026

Разепина Е. С.

АВТОРСКИЕ СОУСЫ И ДРУГИЕ СОУСЫ МИРА /

Е. С. Разепина — «Автор», 2026

Эта книга — большое гастрономическое путешествие по миру соусов, способных превратить даже самое простое блюдо в настоящий кулинарный шедевр. На её страницах собраны знаменитые рецепты итальянской, французской, китайской и русской кухни. Читатель научится готовить домашний майонез, тахини, дижонскую горчицу, винный уксус и другие важные основы, без которых невозможно представить современную кухню. Понятные рецепты помогут подобрать идеальный соус к мясу, птице, рыбе, овощам, пасте, крупам, салатам и закускам. Особое место в книге занимает большая коллекция авторских рецептов от Разепиной Е. С. — оригинальных, смелых и порой неожиданных сочетаний, созданных как для праздничной подачи, так и для повседневного домашнего стола. Классика и современные идеи, проверенные вкусы и простор для экспериментов — всё это поможет по-новому взглянуть на привычные блюда и открыть собственный стиль приготовления. Один хороший соус способен изменить всё — вкус, аромат, настроение и даже характер блюда.

© Разепина Е. С., 2026

© Автор, 2026

Содержание

ПРЕДИСЛОВИЕ	6
АВТОРСКИЕ СОУСЫ ОТ Е.С. РАЗЕПИНОЙ	8
Авторские соусы для ресторанной подачи	9
"Чёрный лес"	10
"Слива и чёрный чеснок"	11
"Малина и копченый перец"	12
"Яблоко, хрен и сидр"	13
"Кофе и какао"	14
"Облепиховый beurre blanc"	15
"Груша, горгонзола и шалфей"	16
"Свекла и тёмный шоколад"	17
"Кукуруза и копчёный чипотле"	18
"Томат, клубника и базилик"	19
"Огурец, зелёное яблоко и укроп"	20
"Щавель, базилик и сливки"	21
"Ферментированный мёд и горчица"	22
"Гранат и розовый перец"	23
"Тахини и чёрный Лайм"	24
"Абрикос и Харриса"	25
"Горелый виноград и розмарин"	26
"Кимчи-крем"	27
"Белый гриб и жареный лук"	28
"Печёный перец и фисташка"	29
"Мисо и гречишное масло"	30
"Копчёная свёкла и хрен"	31
"Чёрная смородина и можжевельник"	32
"Ананас, перец и сычуаньский аромат"	33
"Эспрессо-барбекю"	34
"Шафран, фенхель и апельсин"	35
"Кедровый орех и зелёный перец"	36
"Белый шоколад и халапеньо"	37
"Оливка, каперсы и зелёное яблоко"	38
"Шампанское и икра"	39
Рекомендации для ресторанной подачи	40
Авторские соусы для домашней кухни	41
"Медовый перец"	42
"Груша и горгонзола"	43
"Свёкла и апельсин"	44
"Копчёная вишня"	45
"Огуречное васаби"	46
"Крем из запечённого чеснока"	47
"Яблочная горчица"	48
"Кремовый томат с базиликом"	49
"Морковный Карри"	50
"Лесные грибы"	51
"Тыква и шалфей"	52

"Томат, кофе и какао"	53
"Мятный горох"	54
Конец ознакомительного фрагмента.	55

АВТОРСКИЕ СОУСЫ И ДРУГИЕ СОУСЫ МИРА

ПРЕДИСЛОВИЕ

Дорогие читатели!

Перед вами книга «АВТОРСКИЕ СОУСЫ.

А также популярные соусы итальянской, французской, китайской, русской кухни и другие рецепты заправок и подливок».

Эта книга родилась из любви к домашней кухне, ярким вкусам и желанию превратить привычные блюда в особенные. Иногда для того, чтобы изменить характер блюда, не требуется сложных продуктов или многочасовой подготовки. Достаточно правильно приготовленного соуса — ароматного, насыщенного, нежного, пряного или неожиданно контрастного.

Соус способен подчеркнуть вкус мяса и рыбы, сделать овощи сочнее, добавить выразительности пасте, крупам и картофелю, превратить простой салат в самостоятельное блюдо, а повседневный ужин — в маленький праздник. Именно поэтому соусы занимают такое важное место в кулинарии разных народов.

В этой книге собраны популярные и любимые рецепты итальянской, французской, китайской и русской кухни, а также разнообразные заправки, маринады и подливки для домашнего стола. Здесь можно найти идеи для пасты и пиццы, мяса и птицы, рыбы и морепродуктов, овощей, салатов, круп, картофеля и закусок.

Особое место занимают базовые рецепты, которые пригодятся каждому, кто хочет увереннее чувствовать себя на кухне. Это домашний майонез, тахини, дижонская горчица, винный уксус, сливочные и сырные основы, томатные соусы, чесночные заправки и другие универсальные заготовки. Освоив их, можно не только следовать рецепту, но и создавать собственные сочетания, меняя густоту, остроту, кислотность, сладость и аромат.

Отдельная часть книги посвящена авторским рецептам. В них классические кулинарные принципы соединяются с необычными ингредиентами и смелыми вкусовыми решениями. Ягодные соусы к мясу, фруктовые подливки, кремовые овощные основы, пряные заправки, соусы с орехами, кофе, какао, цитрусами, горчицей, хреном и ароматными травами помогут взглянуть на знакомые продукты по-новому.

В авторской коллекции можно встретить такие сочетания, как вишня и копчёная паприка, груша и сыр с плесенью, свёкла и апельсин, слива и имбирь, клюква и розмарин, тыква и шалфей, арахис и кокос, грибы и кофе. На первый взгляд некоторые комбинации могут показаться необычными, но именно в этом и заключается удовольствие кулинарного творчества: находить гармонию там, где её не ожидаешь.

Рецепты предназначены прежде всего для домашней кухни. Многие из них не требуют специального оборудования или редких продуктов. Важнее соблюдать основные принципы: использовать качественные ингредиенты, постепенно добавлять специи и кислоту, пробовать соус в процессе приготовления и не бояться корректировать вкус под себя.

Количество соли, сахара, уксуса, масла или острого перца в рецептах можно менять в зависимости от личных предпочтений и конкретного блюда. Один и тот же соус может стать более густым и насыщенным для мяса, более лёгким для салата или нежным для пасты и овощей. В этом заключается особенность соуса — он всегда может быть живым, гибким и индивидуальным.

Мне хотелось, чтобы эта книга была не только сборником рецептов, но и приглашением к экспериментам. Пусть она помогает готовить увереннее, пробовать новые сочетания и находить собственные фирменные вкусы. Не обязательно всегда точно повторять рецепт: иногда небольшая замена ингредиента, новая специя или другой способ подачи открывают совершенно иной результат.

Авторские идеи, это любовь к разнообразию и стремлению сделать каждое блюдо выразительным. Пусть соусы из этой книги станут помощниками на вашей кухне, вдохновят на новые кулинарные открытия и позволят по-новому раскрыть даже самые простые продукты.

Готовьте с удовольствием, доверяйте своему вкусу и помните: настоящий кулинарный успех часто начинается с маленькой ложки соуса.

С теплом и любовью к домашней кухне, Елена Разепина

АВТОРСКИЕ СОУСЫ ОТ Е.С. РАЗЕПИНОЙ

Когда привычный вкус наскучит
И сердце просит перемен,
Рецепты новые научат
Творить на кухне от Елены.
Здесь вишня с дымною приправой
Для мяса раскрывает цвет,
И ароматной, терпкой славой
Оставит праздничный букет.
А груша с сыром благородным,
Согрета ласкою тонов,
Подарит блюдам превосходным
Свой нежный сливочный покров.
Здесь нет для творчества границы,
И можно смело колдовать:
Добавить пряности крупцу,
Кислинкой сладость оттенять.
Пусть соусом и светом
Наполнен будет каждый дом,
Пусть будет кулинар поэтом,
А стол — написанным стихом.

Автор: Разепина Е. С.

Авторские соусы для ресторанной подачи

Ниже — оригинальные ресторанные концепции. Названия, вкусовые сочетания и рецептуры можно использовать как основу для фирменного меню RaLen. Большинство рецептов рассчитано примерно на 300–400 мл готового соуса.

"Чёрный лес"

Насыщенная подливка к утке, говядине, оленине и картофельному крему.

Ингредиенты:

Вишня без косточек — 180 г

Красное сухое вино — 150 мл

Говяжий или овощной демиглас — 200 мл

Сушёные белые грибы — 10 г

Тёмный мёд — 1 ст. л.

Бальзамический уксус — 1 ст. л.

Сливочное масло — 30 г

Тимьян — 1 веточка

Соль и перец — по вкусу

Приготовление:

Грибы залейте небольшим количеством горячей воды на 20 минут.

Вино уварите примерно наполовину с тимьяном.

Добавьте демиглас, вишню и грибной настой.

Уварите до густоты, затем добавьте мёд и бальзамический уксус.

Протрите соус через сито и вмешайте холодное сливочное масло.

"Слива и чёрный чеснок"

Сладко-пряный соус для свинины, утки, рёбер и запечённых корнеплодов.

Ингредиенты:

Сливы — 250 г

Чёрный ферментированный чеснок — 3 зубчика

Соевый соус — 30 мл

Рисовый уксус — 25 мл

Коричневый сахар — 40 г

Свежий имбирь — 10 г

Анис — 1 звёздочка

Вода — 100 мл

Приготовление:

Сливы очистите от косточек и нарежьте.

Сложите все ингредиенты в сотейник.

Варите 20 минут на слабом огне.

Удалите анис, измельчите соус блендером.

Протрите через мелкое сито и доведите до нужной густоты.

"Малина и копченый перец"

Яркий кисло-сладкий соус к утиной грудке, свинине, сырам и салатам с рукколой.

Ингредиенты:

Малина — 200 г

Красный винный уксус — 40 мл

Мёд — 35 г

Копчёная паприка — 1/2 ч. л.

Розовый перец — 1 ч. л.

Оливковое масло — 70 мл

Соль — щепотка

Приготовление:

Малину прогрейте с уксусом и мёдом 5 минут.

Измельчите и протрите через сито.

Добавьте паприку, соль и растёртый розовый перец.

Постепенно влейте масло, взбивая соус венчиком.

Подавайте холодным или слегка тёплым.

"Яблоко, хрен и сидр"

Свежий пикантный соус для ростбифа, свинины, колбасок и картофельных блюд.

Ингредиенты:

Зелёное яблоко — 2 шт.

Сухой яблочный сидр — 150 мл

Сливки — 100 мл

Хрен сливочный — 1,5 ст. л.

Лимонный сок — 1 ст. л.

Сливочное масло — 25 г

Соль — по вкусу

Приготовление:

Яблоки нарежьте и тушите в сидре до мягкости.

Пробейте блендером и протрите через сито.

Добавьте сливки и уварите до кремовой консистенции.

Снимите с огня, вмешайте хрен, лимонный сок и масло.

Не кипятите после добавления хрена, чтобы сохранить аромат.

"Кофе и какао"

Глубокий горьковато-сладкий соус к говядине, баранине, утке и мясу на гриле.

Ингредиенты:

Крепкий эспрессо — 100 мл

Говяжий демиглас — 250 мл

Красное вино — 100 мл

Какао без сахара — 1 ч. л.

Тростниковый сахар — 1 ч. л.

Соевый соус — 1 ч. л.

Сливочное масло — 25 г

Чёрный перец — по вкусу

Приготовление:

Вино и кофе уварите на треть.

Добавьте демиглас, какао, сахар и соевый соус.

Варите 8–10 минут.

Процедите соус.

Перед подачей вмешайте сливочное масло и свежемолотый перец.

"Облепиховый beurre blanc"

Кисловатый сливочный соус к лососю, морскому окуню, гребешкам и овощам.

Ингредиенты:

Облепиховое пюре — 100 г

Сухое белое вино — 120 мл

Сливки — 80 мл

Сливочное масло — 180 г

Лук-шалот — 1 шт.

Лимонный сок — 1 ч. л.

Соль — по вкусу

Приготовление:

Шалот мелко нарежьте и уварите с вином.

Добавьте облепиховое пюре и сливки.

Варите до уменьшения объёма примерно вдвое.

Процедите основу.

На слабом огне постепенно взбейте с холодными кубиками сливочного масла.

Приправьте лимонным соком и солью.

"Груша, горгонзола и шалфей"

Нежный сырный соус к пасте, ньокки, запечённой свинине и салатам.

Ингредиенты:

Спелая груша — 2 шт.

Горгонзола — 100 г

Сливки — 200 мл

Белое сухое вино — 80 мл

Сливочное масло — 20 г

Шалфей — 3 листа

Грецкие орехи — 30 г

Приготовление:

Грушу нарежьте кубиками и обжарьте на сливочном масле с шалфеем.

Влейте вино и выпарите его.

Добавьте сливки и горгонзолу.

Прогрейте до расплавления сыра, не доводя до кипения.

Часть груши оставьте кусочками, часть измельчите блендером.

Перед подачей посыпьте орехами.

"Свекла и тёмный шоколад"

Необычный землисто-сладкий соус к утке, говядине, козьему сыру и запечённым овощам.

Ингредиенты:

Запечённая свёкла — 250 г

Овощной или мясной бульон — 150 мл

Горький шоколад 70% — 20 г

Бальзамический уксус — 20 мл

Мёд — 1 ч. л.

Кориандр — 1/3 ч. л.

Сливочное масло — 20 г

Соль — по вкусу

Приготовление:

Свёклу измельчите с бульоном.

Перелейте в сотейник и прогрейте.

Добавьте уксус, мёд и кориандр.

Снимите с огня, положите шоколад и масло.

Перемешайте до гладкости и при необходимости протрите через сито.

"Кукуруза и копчёный чипотле"

Кремовый острый соус к курице, свинине, картофелю, кукурузным лепёшкам и овощам.

Ингредиенты:

Консервированная кукуруза — 250 г

Сливки — 150 мл

Перец чипотле или копчёный чили — по вкусу

Сок лайма — 1 ст. л.

Сливочное масло — 25 г

Чеснок — 1 зубчик

Кинза — 1 ст. л.

Соль — по вкусу

Приготовление:

Кукурузу обжарьте на сухой сковороде до лёгкого румянца.

Добавьте чеснок, сливки и чипотле.

Варите 5 минут.

Измельчите блендером и протрите через сито.

Вмешайте масло, сок лайма и кинзу.

"Томат, клубника и базилик"

Лёгкий кисло-сладкий соус к буррате, моцарелле, курице, рыбе и летним салатам.

Ингредиенты:

Спелые помидоры — 300 г

Клубника — 120 г

Бальзамический уксус — 25 мл

Оливковое масло — 60 мл

Мёд — 1 ч. л.

Свежий базилик — 10 г

Соль — по вкусу

Приготовление:

Помидоры и клубнику измельчите блендером.

Добавьте уксус, мёд и соль.

Протрите соус через сито.

Взбейте с оливковым маслом.

Перед подачей добавьте мелко нарезанный базилик.

"Огурец, зелёное яблоко и укроп"

Освежающий салатный соус к рыбе, креветкам, молодому картофелю и овощным салатам.

Ингредиенты:

Свежий огурец — 1 крупный

Зелёное яблоко — 1 шт.

Натуральный йогурт — 150 г

Лимонный сок — 20 мл

Укроп — 20 г

Оливковое масло — 30 мл

Горчица — 1 ч. л.

Соль — по вкусу

Приготовление:

Огурец и яблоко измельчите.

Смешайте с йогуртом, зеленью, лимонным соком и горчицей.

Добавьте масло и соль.

Пробейте блендером до гладкости.

Охладите минимум 20 минут.

"Щавель, базилик и сливки"

Кисловатый зелёный соус к рыбе, курице, пасте и картофельному пюре.

Ингредиенты:

Щавель — 80 г

Базилик — 30 г

Сливки — 200 мл

Лук-шалот — 1 шт.

Овощной бульон — 100 мл

Сливочное масло — 30 г

Лимонный сок — 1 ч. л.

Соль — по вкусу

Приготовление:

Шалот обжарьте на половине масла.

Влейте бульон и сливки, уварите на треть.

Добавьте щавель и базилик.

Пробейте блендером.

Процедите, снова прогрейте и добавьте оставшееся масло.

Отрегулируйте вкус лимонным соком.

"Ферментированный мёд и горчица"

Сложная кисло-сладкая заправка к салатам, курице, свинине, запечённым овощам и сырам.

Ингредиенты:

Мёд — 80 г

Дижонская горчица — 50 г

Яблочный уксус — 40 мл

Соевый соус — 15 мл

Оливковое масло — 100 мл

Лимонная цедра — 1/2 ч. л.

Чеснок — 1/2 зубчика

Приготовление:

Смешайте мёд, горчицу, уксус и соевый соус.

Добавьте тёртую цедру и чеснок.

Постепенно взбейте с маслом.

Оставьте в холодильнике на 2–3 часа.

Перед подачей перемешайте.

Для более сложной версии можно использовать мёд, выдержанный с тимьяном, перцем или апельсиновой цедрой.

"Гранат и розовый перец"

Фруктовый соус к утке, баранине, телятине, салатам с сыром и запечённой свёкле.

Ингредиенты:

Гранатовый сок — 300 мл

Красное вино — 100 мл

Мёд — 30 г

Розовый перец — 1 ч. л.

Корица — маленькая щепотка

Сливочное масло — 25 г

Кукурузный крахмал — 1 ч. л. по необходимости

Приготовление:

Сок и вино уварите примерно наполовину.

Добавьте мёд, розовый перец и корицу.

Процедите соус.

При необходимости слегка загустите крахмалом.

Снимите с огня и вмешайте сливочное масло.

"Тахини и чёрный Лайм"

Ароматный кунжутный соус к овощам, нуту, баранине, курице и тёплым салатам.

Ингредиенты:

Тахини — 100 г

Лимонный сок — 40 мл

Холодная вода — 100 мл

Чёрный лайм в порошке — 1/2 ч. л.

Чеснок — 1 зубчик

Мёд — 1 ч. л.

Оливковое масло — 30 мл

Соль — по вкусу

Приготовление:

Смешайте тахини с лимонным соком.

Постепенно вливайте воду, пока соус не станет светлым и кремовым.

Добавьте чеснок, мёд, чёрный лайм и соль.

Взбейте с оливковым маслом.

Для подачи сверху можно добавить каплю масла с паприкой.

"Абрикос и Харриса"

Сладко-острый соус к курице, свинине, баранине, овощам на гриле и кускусу.

Ингредиенты:

Курага — 150 г

Апельсиновый сок — 180 мл

Харисса — 1–2 ч. л.

Яблочный уксус — 25 мл

Мёд — 1 ст. л.

Имбирь — 10 г

Оливковое масло — 40 мл

Соль — по вкусу

Приготовление:

Курагу замочите в апельсиновом соке на 30 минут.

Переложите в сотейник, добавьте имбирь и варите 10 минут.

Измельчите с хариссой, уксусом и мёдом.

Протрите через сито.

Взбейте с оливковым маслом.

"Горелый виноград и розмарин"

Соус для утки, свинины, мягких сыров и салатов с рукколой.

Ингредиенты:

Тёмный виноград без косточек — 250 г

Красное вино — 100 мл

Бальзамический уксус — 20 мл

Мёд — 20 г

Розмарин — 1 веточка

Сливочное масло — 25 г

Соль — по вкусу

Приготовление:

Виноград обжарьте на сильном огне до лёгкого обугливания кожицы.

Добавьте вино, розмарин и мёд.

Уварите на треть.

Измельчите и процедите.

Добавьте бальзамический уксус и холодное сливочное масло.

"Кимчи-крем"

Пикантный сливочный соус к курице, креветкам, лапше, рису и овощным салатам.

Ингредиенты:

Сливки — 200 мл

Паста кимчи — 50 г

Сливочное масло — 30 г

Соевый соус — 1 ч. л.

Кунжутное масло — 1 ч. л.

Сок лайма — 1 ст. л.

Чеснок — 1 зубчик

Приготовление:

Чеснок слегка обжарьте в сливочном масле.

Добавьте пасту кимчи и прогрейте 1 минуту.

Влейте сливки и варите 5–7 минут.

Добавьте соевый соус и кунжутное масло.

Снимите с огня и сбалансируйте вкус соком лайма.

"Белый гриб и жареный лук"

Густая лесная подливка к говядине, картофелю, гречке, пасте и перловке.

Ингредиенты:

Свежие шампиньоны — 200 г

Сушёные белые грибы — 15 г

Репчатый лук — 2 шт.

Сливки — 150 мл

Овощной или мясной бульон — 200 мл

Сливочное масло — 40 г

Соевый соус — 1 ч. л.

Тимьян — 1 веточка

Приготовление:

Сушёные грибы замочите и сохраните настой.

Лук медленно карамелизуйте на масле до золотистого цвета.

Добавьте свежие и замоченные грибы.

Влейте грибной настой, бульон и сливки.

Добавьте тимьян и соевый соус.

Уварите, затем пробейте часть соуса блендером для густоты.

"Печёный перец и фисташка"

Кремовый соус к курице, рыбе, пасте, овощам и салатам с моцареллой.

Ингредиенты:

Красный сладкий перец — 3 шт.

Фисташки — 50 г

Оливковое масло — 80 мл

Чеснок — 1 зубчик

Лимонный сок — 1 ст. л.

Пармезан — 30 г

Копчёная паприка — щепотка

Соль — по вкусу

Приготовление:

Перец запеките до потемнения кожицы, затем очистите.

Измельчите его с фисташками, чесноком, пармезаном и паприкой.

Постепенно добавляйте масло.

Влейте лимонный сок и посолите.

Для более жидкого соуса добавьте немного овощного бульона.

"Мисо и гречишное масло"

Умами-соус к лососю, грибам, курице, овощам и гречневой лапше.

Ингредиенты:

Белая мисо-паста — 60 г

Сливки — 180 мл

Гречишное масло — 1 ст. л.

Овощной бульон — 100 мл

Имбирь — 5 г

Лаймовый сок — 1 ч. л.

Сливочное масло — 20 г

Приготовление:

Бульон и сливки прогрейте с имбирём.

Снимите с огня и вмешайте мисо.

Процедите основу.

Добавьте сливочное и гречишное масло.

Завершите соус небольшим количеством лаймового сока.

"Копчёная свёкла и хрен"

Пикантный соус к мясу, селёдке, картофелю, ростбифу и овощным закускам.

Ингредиенты:

Запечённая свёкла — 250 г

Сметана — 100 г

Сливочный хрен — 2 ст. л.

Яблочный уксус — 1 ст. л.

Копчёная соль — щепотка

Мёд — 1 ч. л.

Укроп — 1 ст. л.

Приготовление:

Свёклу измельчите со сметаной.

Добавьте хрен, уксус, мёд и копчёную соль.

Протрите соус через сито.

Перед подачей вмешайте укроп.

Подавайте охлаждённым.

"Чёрная смородина и можжевельник"

Ароматный соус к дичи, говядине, утке и выдержанным сырам.

Ингредиенты:

Чёрная смородина — 200 г

Красное вино — 150 мл

Мясной демиглас — 150 мл

Можжевеловые ягоды — 3 шт.

Мёд — 30 г

Бальзамический уксус — 15 мл

Сливочное масло — 25 г

Приготовление:

Вино уварите с можжевельником.

Добавьте смородину, демиглас и мёд.

Варите 10–12 минут.

Удалите можжевельник и протрите соус.

Добавьте уксус и сливочное масло.

"Ананас, перец и сычуаньский аромат"

Экзотический соус к свинине, курице, креветкам и овощам вок.

Ингредиенты:

Ананасовое пюре — 220 г

Рисовый уксус — 30 мл

Мёд — 30 г

Соевый соус — 40 мл

Сычуаньский перец — 1/2 ч. л.

Имбирь — 10 г

Чили — по вкусу

Кукурузный крахмал — 1 ч. л.

Приготовление:

Ананасовое пюре смешайте с уксусом, мёдом, соевым соусом и имбирём.

Добавьте перец и чили.

Доведите до кипения.

Загустите крахмалом, разведённым в холодной воде.

Процедите для гладкой ресторанной текстуры.

"Эспрессо-барбекю"

Густой копчёно-сладкий соус для рёбер, бургеров, куриных крыльев и стейков.

Ингредиенты:

Кетчуп хорошего качества — 200 г

Эспрессо — 60 мл

Тёмная патока или мёд — 40 г

Яблочный уксус — 40 мл

Вустерский соус — 20 мл

Копчёная паприка — 1 ч. л.

Горчица — 1 ст. л.

Чеснок — 1 зубчик

Чёрный перец — по вкусу

Приготовление:

Все ингредиенты сложите в сотейник.

Варите 20 минут на слабом огне.

Измельчите блендером.

Протрите через сито.

Используйте для глазирования мяса или подавайте отдельно.

"Шафран, фенхель и апельсин"

Элегантный соус к рыбе, морепродуктам, курице и ризотто.

Ингредиенты:

Сливки — 250 мл

Рыбный или овощной бульон — 150 мл

Фенхель — 100 г

Апельсиновый сок — 50 мл

Шафран — 1 щепотка

Белое сухое вино — 70 мл

Сливочное масло — 30 г

Соль — по вкусу

Приготовление:

Фенхель мелко нарежьте и тушите в масле.

Влейте вино и выпарите его.

Добавьте бульон, сливки и шафран.

Уварите примерно на треть.

Пробейте блендером и процедите.

Добавьте апельсиновый сок непосредственно перед подачей.

"Кедровый орех и зелёный перец"

Сливочно-ореховый соус к телятине, курице, пасте и запечённым овощам.

Ингредиенты:

Кедровые орехи — 70 г

Сливки — 220 мл

Зелёный маринованный перец — 1 ст. л.

Пармезан — 30 г

Овощной бульон — 100 мл

Сливочное масло — 20 г

Петрушка — 1 ст. л.

Приготовление:

Орехи подрумяньте на сухой сковороде.

Измельчите их с бульоном и сливками.

Перелейте в сотейник и варите 5 минут.

Добавьте зелёный перец и пармезан.

Снимите с огня, вмешайте масло и петрушку.

"Белый шоколад и халапеньо"

Необычный сладко-острый соус к креветкам, курице, фруктовым салатам и мягким сырам.

Ингредиенты:

Белый шоколад — 100 г

Сливки — 180 мл

Свежий халапеньо — 1/2 стручка

Сок лайма — 1 ст. л.

Кинза — 1 ч. л.

Соль — маленькая щепотка

Приготовление:

Сливки нагрейте с мелко нарезанным халапеньо.

Снимите с огня и процедите.

В горячие сливки добавьте белый шоколад.

Перемешайте до гладкости.

Добавьте сок лайма, кинзу и соль.

Подавайте тёплым, но не горячим.

"Оливка, каперсы и зелёное яблоко"

Солоновато-свежий соус к рыбе, морепродуктам, картофелю и салатам.

Ингредиенты:

Зелёное яблоко — 1 шт.

Зелёные оливки без косточек — 80 г

Каперсы — 1 ст. л.

Оливковое масло — 80 мл

Лимонный сок — 25 мл

Петрушка — 20 г

Дижонская горчица — 1 ч. л.

Чёрный перец — по вкусу

Приготовление:

Яблоко очистите и нарежьте.

Измельчите его с оливками, каперсами, петрушкой и горчицей.

Добавьте лимонный сок.

Постепенно влейте оливковое масло.

Оставьте соус на 15 минут, затем ещё раз перемешайте.

"Шампанское и икра"

Праздничный сливочный соус к морским гребешкам, лососю, картофельному крему и пасте.

Ингредиенты:

Игристое сухое вино — 180 мл

Сливки — 180 мл

Лук-шалот — 1 шт.

Сливочное масло — 80 г

Красная или чёрная икра — 40 г

Лимонный сок — 1 ч. л.

Белый перец — по вкусу

Приготовление:

Шалот мелко нарежьте и уварите с игристым вином примерно наполовину.

Добавьте сливки и ещё немного уварите.

Процедите основу.

На слабом огне взбейте соус с холодным сливочным маслом.

Добавьте лимонный сок и белый перец.

Икру вмешивайте только после снятия с огня, чтобы сохранить её структуру.

Рекомендации для ресторанной подачи

Тёплые эмульсионные соусы лучше держать на водяной бане при умеренной температуре и не доводить до кипения. Перед подачей их желательно пробивать погружным блендером, чтобы восстановить гладкую текстуру.

Фруктовые и ягодные соусы можно наносить на тарелку точками, линиями или небольшими мазками. Для контраста рядом хорошо добавить хрустящий элемент: жареные орехи, чипс из овощей, крошку хлеба или карамелизированное семя.

Для фирменного стиля можно использовать единую подачу: соус наносится на тарелку широкой ложкой, сверху добавляется несколько капель ароматного масла, а финальным элементом становятся свежая зелень, микрогрин, специи или съедобные цветы.

Соусы с молочными продуктами, яйцами или сливочным маслом храните в охлаждённом виде и готовьте небольшими партиями. Фруктовые редукции, барбекю-соусы и некоторые овощные пюре можно приготовить заранее, а эмульсию и финальную приправу добавлять непосредственно перед отдачей блюда.

Авторские соусы для домашней кухни

Все рецепты рассчитаны примерно на 3–4 порции, если соус подаётся к основному блюду.

"Медовый перец"

Сладко-пряный соус к курице, свинине, картофелю и запечённым овощам.

Ингредиенты:

Мёд — 2 ст. л.

Соевый соус — 3 ст. л.

Лимонный сок — 1 ст. л.

Чеснок — 1 зубчик

Паприка — 1 ч. л.

Хлопья чили — 1/4 ч. л.

Растительное масло — 1 ст. л.

Крахмал — 1 ч. л.

Вода — 2 ст. л.

Приготовление:

Смешайте мёд, соевый соус, лимонный сок, масло, паприку и измельчённый чеснок.

Перелейте смесь в сотейник и нагрейте.

Разведите крахмал в холодной воде и влейте в соус.

Прогревайте 1–2 минуты до лёгкого загустения.

Добавьте чили и подавайте горячим или тёплым.

"Груша и горгонзола"

Сливочно-фруктовый соус к свинине, курице, пасте, картофелю и запечённой тыкве.

Ингредиенты:

Груша — 1 крупная

Сливки 20% — 200 мл

Горгонзола или другой сыр с плесенью — 80 г

Сливочное масло — 20 г

Грецкие орехи — 30 г

Чёрный перец — по вкусу

Лимонный сок — 1 ч. л.

Приготовление:

Грушу очистите и нарежьте мелкими кубиками.

Обжарьте её на сливочном масле 3–4 минуты.

Влейте сливки и прогрейте на слабом огне.

Добавьте сыр и перемешайте до его растворения.

Влейте лимонный сок, поперчите и посыпьте измельчёнными орехами.

"Свёкла и апельсин"

Яркий овощной соус к мясу, птице, крупам, котлетам и салатам.

Ингредиенты:

Запечённая свёкла — 2 небольшие

Апельсиновый сок — 100 мл

Оливковое масло — 50 мл

Бальзамический уксус — 1 ст. л.

Мёд — 1 ч. л.

Хрен — 1 ч. л.

Соль и перец — по вкусу

Приготовление:

Свёклу нарежьте кусочками.

Сложите все продукты в чашу блендера.

Измельчите до однородной кремовой консистенции.

Попробуйте и при необходимости добавьте уксус, соль или мёд.

Подавайте холодным или слегка тёплым.

"Копчёная вишня"

Кисло-сладкий соус к утке, свинине, мясным рулетам, сырной тарелке и запечённому картофелю.

Ингредиенты:

Замороженная или свежая вишня без косточек — 250 г

Красный лук — 1/2 шт.

Бальзамический уксус — 2 ст. л.

Мёд — 1 ст. л.

Копчёная паприка — 1/2 ч. л.

Корица — щепотка

Соль — по вкусу

Приготовление:

Лук мелко нарежьте и обжарьте до мягкости.

Добавьте вишню, уксус, мёд, паприку и корицу.

Тушите 10–12 минут.

Измельчите блендером или оставьте соус с небольшими кусочками ягод.

Подавайте тёплым.

"Огуречное васаби"

Освежающий салатный соус к рыбе, курице, рису, картофелю и овощам.

Ингредиенты:

Свежий огурец — 1 крупный

Густой йогурт — 200 г

Васаби — 1/2–1 ч. л.

Лаймовый сок — 1 ст. л.

Кунжутное масло — 1 ч. л.

Зелёный лук — 2 пера

Соль — по вкусу

Приготовление:

Огурец натрите и слегка отожмите.

Смешайте его с йогуртом, васаби и лаймовым соком.

Добавьте кунжутное масло, зелёный лук и соль.

Охладите соус 20 минут.

Для более острого вкуса добавьте немного тёртого имбиря.

"Крем из запечённого чеснока"

Нежная подливка к картофелю, макаронам, овощам, курице и рыбе.

Ингредиенты:

Чеснок — 2 головки

Сливки — 200 мл

Сливочное масло — 30 г

Пармезан — 40 г

Молоко — 100 мл

Соль и белый перец — по вкусу

Приготовление:

Чеснок заверните в фольгу и запекайте около 30 минут при температуре 180 °С.

Выдавите мягкую мякоть чеснока в сотейник.

Добавьте молоко, сливки и масло.

Прогрейте 5 минут и измельчите блендером.

Вмешайте пармезан, посолите и поперчите.

"Яблочная горчица"

Фруктово-пряный соус к свинине, сосискам, птице, сырникам и запечённым овощам.

Ингредиенты:

Яблоко — 2 шт.

Зернистая горчица — 2 ст. л.

Мёд — 1 ст. л.

Яблочный уксус — 1 ст. л.

Сливочное масло — 15 г

Корица — щепотка

Соль — по вкусу

Приготовление:

Яблоки очистите и нарежьте кубиками.

Потушите их на сливочном масле 7–8 минут.

Добавьте мёд, уксус, корицу и соль.

Снимите с огня и вмешайте горчицу.

Оставьте небольшие кусочки яблока или измельчите соус блендером.

"Кремовый томат с базиликом"

Универсальная подливка к пасте, рису, котлетам, тефтелям и овощам.

Ингредиенты:

Томаты в собственном соку — 400 г

Сливки — 150 мл

Репчатый лук — 1 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Сушёный базилик — 1 ч. л.

Сливочное масло — 20 г

Соль и перец — по вкусу

Приготовление:

Лук обжарьте на сливочном масле до мягкости.

Добавьте чеснок и готовьте ещё 30 секунд.

Выложите томаты и тушите 15 минут.

Измельчите соус блендером.

Влейте сливки, добавьте базилик и прогрейте ещё 3–4 минуты.

"Морковный Карри"

Густой пряный соус к рису, курице, чечевице, овощам и котлетам.

Ингредиенты:

Морковь — 3 шт.

Репчатый лук — 1 шт.

Кокосовое молоко — 250 мл

Карри — 1 ч. л.

Имбирь — 1 ч. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Лимонный сок — 1 ст. л.

Соль — по вкусу

Приготовление:

Лук и морковь обжарьте в масле 7–8 минут.

Добавьте карри и имбирь, прогревайте 30 секунд.

Влейте кокосовое молоко.

Тушите под крышкой 15 минут.

Измельчите до кремовой консистенции и добавьте лимонный сок.

"Лесные грибы"

Насыщенная подливка к говядине, картофельному пюре, гречке и макаронам.

Ингредиенты:

Шампиньоны или лесные грибы — 300 г

Сливки — 200 мл

Лук-шалот или репчатый лук — 1 шт.

Сливочное масло — 30 г

Крепкий кофе — 1 ст. л.

Соевый соус — 1 ч. л.

Чёрный перец — по вкусу

Приготовление:

Грибы и лук мелко нарежьте.

Обжарьте их на сливочном масле до румяного оттенка.

Добавьте соевый соус и кофе.

Влейте сливки и тушите 5–7 минут.

Часть грибов можно измельчить блендером, чтобы подливка стала гуще.

"Тыква и шалфей"

Сливочный соус к пасте, ньокки, курице, рису и запечённым овощам.

Ингредиенты:

Тыквенное пюре — 250 г

Сливки — 150 мл

Сливочное масло — 30 г

Чеснок — 1 зубчик

Сушёный или свежий шалфей — по вкусу

Пармезан — 40 г

Соль и перец — по вкусу

Приготовление:

Растопите масло и обжарьте в нём чеснок.

Добавьте тыквенное пюре и сливки.

Прогрейте соус 5 минут.

Добавьте шалфей, пармезан, соль и перец.

Если соус слишком густой, разбавьте его молоком или водой.

"Томат, кофе и какао"

Глубокий пряный соус к говядине, свинине, фасоли и запечённым овощам.

Ингредиенты:

Томаты в собственном соку — 400 г

Лук — 1 шт.

Чеснок — 2 зубчика

Какао без сахара — 1 ч. л.

Крепкий кофе — 50 мл

Копчёная паприка — 1 ч. л.

Мёд — 1 ч. л.

Растительное масло — 2 ст. л.

Приготовление:

Обжарьте лук и чеснок.

Добавьте паприку и какао, быстро перемешайте.

Влейте кофе и добавьте томаты.

Тушите 20 минут.

Вмешайте мёд и измельчите соус блендером.

"Мятный горох"

Свежий зелёный соус к рыбе, курице, картофелю, рису и овощным котлетам.

Ингредиенты:

Зелёный горошек — 300 г

Йогурт или сметана — 120 г

Свежая мята — 8–10 листьев

Лимонный сок — 1 ст. л.

Оливковое масло — 2 ст. л.

Соль и перец — по вкусу

Приготовление:

Горошек отварите 3–4 минуты и остудите.

Измельчите его с йогуртом, мятой, лимонным соком и маслом.

Посолите и поперчите.

Для подачи к горячим блюдам прогрейте соус очень недолго, не доводя до кипения.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.