

Соусы / Sauces Заправки / Dressings



белый / сливочный соус	white sauce / cream sauce
- на мясном бульоне	- meat white sauce
- с вином	- white-wine sauce
грибной соус	mushroom sauce
соус из жгучего перца	devilled sauce
заварной соус	custard sauce
испанский соус	brown sauce
красный соус	red sauce
масляный / голландский соус	butter sauce / Hollandaise sauce
мясной соус / подливка	gravy
горчица	mustard
горчица дижонская	Dijon mustard
заливной соус	chaud-froid sauce / coating sauce
заправка салатная	salad dressing
майонез	mayonnaise
маринад	marinade
соевый соус	soybean sauce
соус винегрет	vinegar sauce
соус табаско	tabasco sauce
уксусный соус с травами	vinegar herb sauce
тахини (кунжутная паста)	tahini
хрен	horse-radish sauce
песто (итальянский соус из базилика)	basil pesto
беарнез (взбитый соус с эстрагоном)	béarnaise
бешамель (молочный соус)	béchamel
борделез (с костным мозгом в красном вине)	bordelaise sauce
эссенция	essence

SAUCE	LIQUID	THICKENING AGENT	COLOR	FOOD EXAMPL
Bechamel				
Espagnole				
Tomato				
Hollandase				
Veloute				

How to Make Classic Veloute Sauce

1 sh

1 clove

50 g b

50 g f

100 ml white (optional)

300 ml of (beef or fish)

&

0.5 tbsp (optional)

0.5 l

n

Picture	Name
	
	
	
	
	