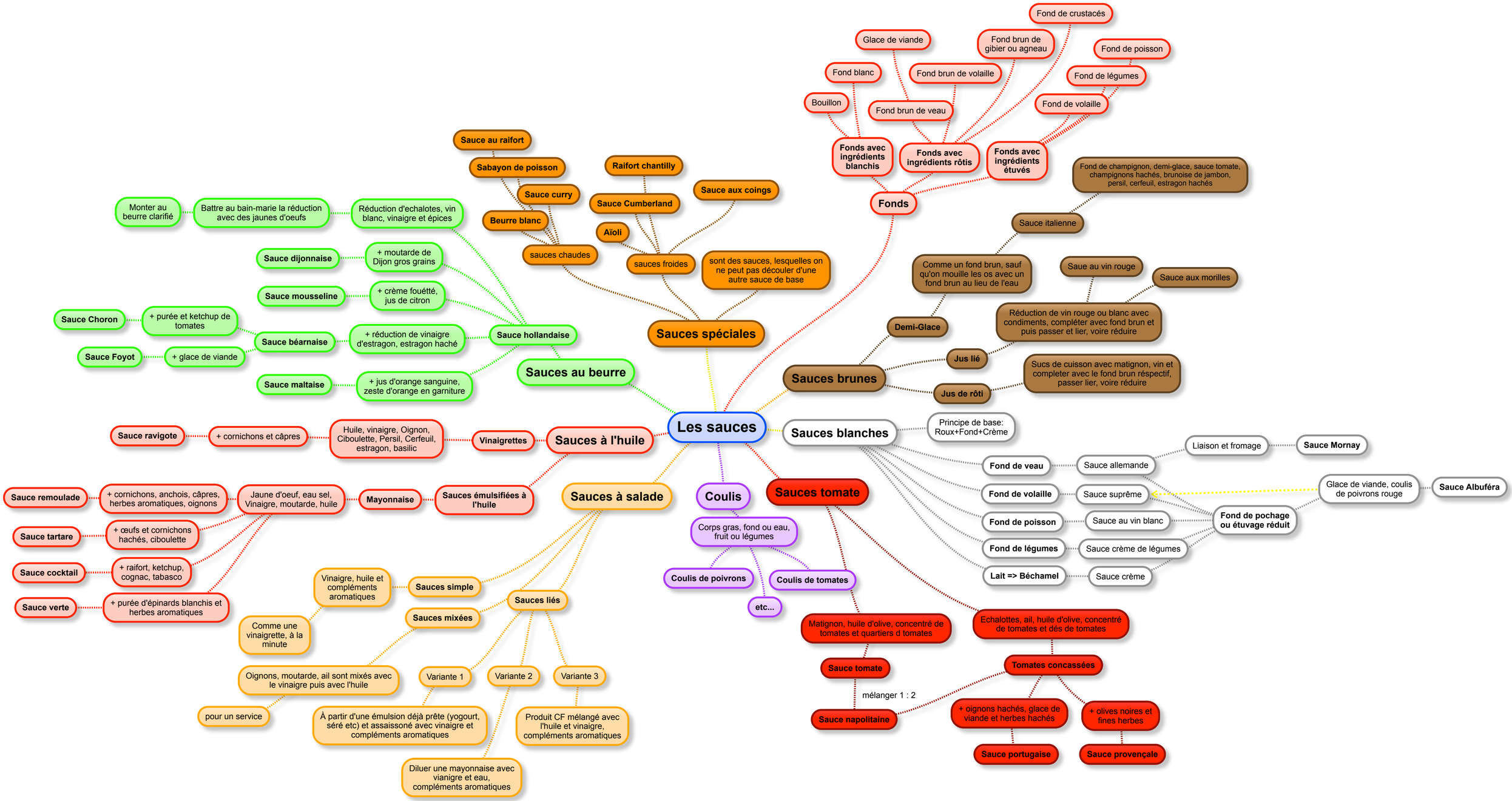
Les sauces
Sauces au beurre
Sauce hollandaise
Sauce béarnaise
+ réduction de vinaigre d'estragon, estragon haché
Battre au bain-marie la réduction avec des jaunes d'oeufs
Réduction d'echalotes, vin blanc, vinaigre et épices
Monter au beurre clarifié
Sauce Choron
+ purée et ketchup de tomates
Sauce Foyot
+ glace de viande
Sauce dijonnaise
+ moutarde de Dijon gros grains
Sauce mousseline
+ crème fouétté, jus de citron
Sauce maltaise
+ jus d'orange sanguine, zeste d'orange en garniture
Sauces spéciales
sauces chaudes
Sauce au raifort
Sabayon de poisson
Sauce curry
Beurre blanc
sauces froides
Raifort chantilly
Sauce Cumberland
Aïoli
Sauce aux coings
sont des sauces, lesquelles on ne peut pas découler d'une autre sauce de base
Fonds
Fonds avec ingrédients blanchis
Fonds avec ingrédients rôtis
Fonds avec ingrédients étuvés
Bouillon
Fond blanc
Glace de viande
Fond brun de veau
Fond brun de volaille
Fond brun de gibier ou agneau
Fond de crustacés
Fond de poisson
Fond de légumes
Fond de volaille
Sauces brunes
Demi-Glace
Comme un fond brun, sauf qu'on mouille les os avec un fond brun au lieu de l'eau
Sauce italienne
Fond de champignon, demi-glace, sauce tomate, champignons hachés, brunoise de jambon, persil, cerfeuil, estragon hachés
Jus lié
Réduction de vin rouge ou blanc avec condiments, compléter avec fond brun et puis passer et lier, voire réduire
Saue au vin rouge
Sauce aux morilles
Jus de rôti
Sucs de cuisson avec matignon, vin et completer avec le fond brun réspectif, passer lier, voire réduire
Sauces blanches
Principe de base: Roux+Fond+Crème
Fond de veau
Sauce allemande
Liaison et fromage
Sauce Mornay
Fond de volaille
Sauce suprême
Glace de viande, coulis de poivrons rouge
Sauce Albuféra
Fond de poisson
Sauce au vin blanc
Fond de pochage ou étuvage réduit
Fond de légumes
Sauce crème de légumes
Lait => Béchamel
Sauce crème
Sauces à l'huile
Vinaigrettes
Huile, vinaigre, Oignon, Ciboulette, Persil, Cerfeuil, estragon, basilic
+ cornichons et câpres
Sauce ravigote
Sauces émulsifiées à l'huile
Mayonnaise
Jaune d'oeuf, eau sel, Vinaigre, moutarde, huile
+ cornichons, anchois, câpres, herbes aromatiques, oignons
Sauce remoulade
+ œufs et cornichons hachés, ciboulette
Sauce tartare
+ raifort, ketchup, cognac, tabasco
Sauce cocktail
+ purée d'épinards blanchis et herbes aromatiques
Sauce verte
Sauces à salade
Sauces simple
Vinaigre, huile et compléments aromatiques
Sauces liés
Sauces mixées
Comme une vinaigrette, à la minute
Oignons, moutarde, ail sont mixés avec le vinaigre puis avec l'huile
pour un service
Variante 1
À partir d'une émulsion déjà prête (yogourt, séré etc) et assaissoné avec vinaigre et compléments aromatiques
Variante 2
Diluer une mayonnaise avec vianigre et eau, compléments aromatiques
Variante 3
Produit CF mélangé avec l'huile et vinaigre, compléments aromatiques
Coulis
Corps gras, fond ou eau, fruit ou légumes
Coulis de poivrons
Coulis de tomates
etc...
Sauces tomate
Matignon, huile d'olive, concentré de tomates et quartiers d tomates
Sauce tomate
mélanger 1 : 2
Sauce napolitaine
Echalottes, ail, huile d'olive, concentré de tomates et dés de tomates
Tomates concassées
+ oignons hachés, glace de viande et herbes hachés
Sauce portugaise
+ olives noires et fines herbes
Sauce provençale