

Соусы к рыбным блюдам.

Соус белый рыбный.

Диета № 2

Рыбный бульон – 100, масло сливочное – 10, мука пшеничная – 5, коренья белые – 10, лук репчатый – 5

Коренья белые (пастернак, петрушка, сельдерей) и лук очистить, нарезать тонкой лапшой и спассеровать на масле, добавить муку и прогреть до светло-желтого цвета. Понемногу вливать бульон, все время размешивая, варить на слабом огне 20-30 мин. Процедить через сито, протереть, положить кусочек масла. В готовый соус можно добавить сок, полученный от припускания рыбы.

Соус томатный рыбный.

Диета № 2

Бульон рыбный – 100, мука пшеничная – 5, масло сливочное – 10, морковь – 5, коренья белые – 10, лук репчатый – 5, томат – 20.

Муку спассеровать до светло-желтого цвета, постепенно развести рыбным бульоном и кипятить 5 мин. Лук, морковь и белые коренья тонко нарезать, спассеровать с маслом и томатом, соединить с соусом и варить 20-25 мин. Затем протереть сквозь сито и заправить кусочком масла.

Соус молочный с яйцом.

Диеты № 1, 2, 4.

Мука пшеничная – 10, масло сливочное – 10, молоко – 50, яйца – ½ шт., зелень петрушки – 3

Муку спассеровать с маслом до светло-желтого цвета, постепенно добавляя кипящее молоко, выбить, положить мелко нарезанное крутое яйцо, зелень петрушки, хорошо размешать. Используется для связи рыбного фарша и в качестве начинки.

Соус молочный с сыром.

Диета № 2

Мука пшеничная – 5, масло сливочное – 10, молоко – 50, желтки – ½ шт., сыр – 10

Муку спассеровать с маслом до светло-желтого цвета, постепенно развести кипящим молоком, снять с огня, выбить, добавить сырой желток и натертый на мелкой терке сыр. Соус используется для запекания рыбных, мясных и овощных блюд.