



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Соусы, дипы » Соус белый основной

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Соус белый основной

27 марта 2013 06:57 · <https://open-cook.ru/recipes/sous-belyj-osnovnoj>



open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В книге “Образцовая кухня домашнего хозяйства” 1910 года этот соус называется “Белый горячий русский соус”, он же в разделе французских соусов зовется “Основной французский белый соус Велюте”. Добавляя различные ингредиенты и пряности можно создать прекрасный и гармоничный соус. Делается очень просто, а благодаря советам из этой мудрой книги, соус не расслаивается. По крайней мере, я делала его много раз в течение двух недель и этой пакости ни разу не случилось. Если вы сделаете по инструкции, то получите нежный, шелковый, мягкий соус.

Ниже я дам точное количество ингредиентов, но для начала вот вам совет из книги (извините, но в цитате я не стала добавлять ять):

“Для белого горячего соуса взять сливочного масла вдвое меньше по весу взятой муки; если же продукт измеряется ложками или стаканами, то масло отмеривают в растопленном виде и также вдвое меньшем количестве против муки, а именно: если масла взято 2 ложки, то муки берут 4 ложки.”

На 3 порции нужно:

- 16 гр сливочного масла
- 28 гр муки (это 2,5 моих столовых ложек без горки)
- **горячий** бульон (если вы готовите соус для рыбы, то добавляете рыбный бульон, если мясо – мясной, если птицу – соответствующий бульон). **“Пассеровки разводятся бульоном в таком количестве, чтобы получился сначала совсем жидкий соус, на 1 ст.л. муки – 2 стакана горячего бульона”**
- соль

Если у вас нет весов, то следуйте совету выше и измеряйте ложками, но имейте в виду, что для 3 порций соуса достаточно ложки муки.

Подготавливаем продукты, все взвешиваем, масло нарезаем кубиками.





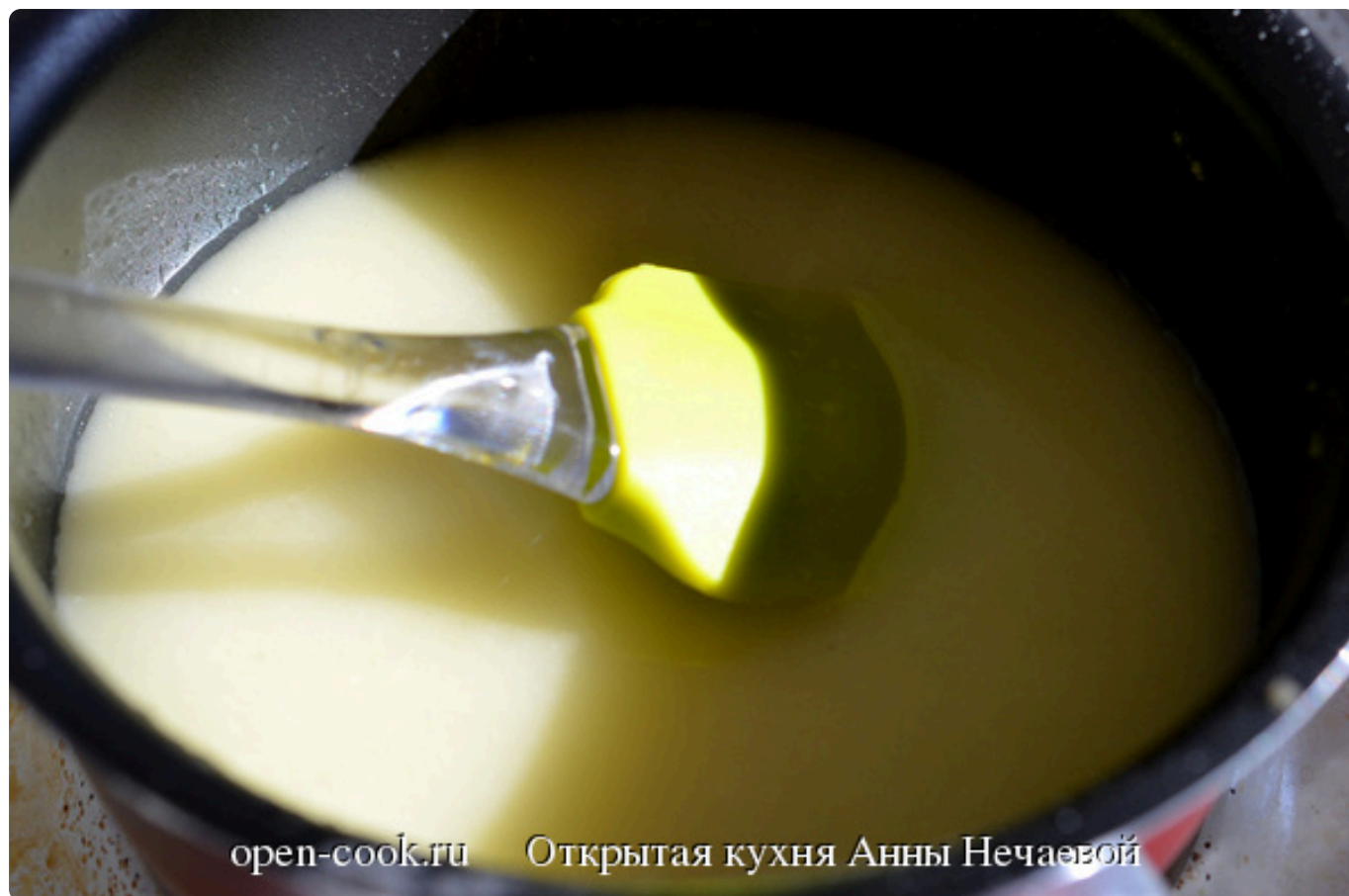
ореп-соок.ги Открытая кухня Анны Нечаевой

В глубокий сотейник, в моем случае – ковш, кладем масло и ставим на маленький огонь. Когда масло распустится, всыпаем всю муку и мешаем деревянной лопаткой или силиконовой. **Металлической ложкой не мешаем!**

Мешаем до горячего состояния так, чтобы при дотрагивании пальцев до пассеровки нельзя было держать пальцами. Важно не передержать, иначе пассеровка приобретет красный цвет, а нам нужен белый.



Теперь нужно соединить пассеровку и бульон. Во-первых, нужно вливать бульон в пассеровку, а не наоборот. Во-вторых, чтобы соус получился гладким и без комочков, имел хороший цвет и вкус, нужно вливать **ГОРЯЧИЙ** бульон и по частям, при этом нужно безостановочно мешать, чтобы не получилось комочков.



Теперь соус нужно кипятить на медленном огне, т.е. “высаживать”, на это потребуется время и нельзя оставлять соус без присмотра. Время от времени соус нужно перемешивать, чтобы он не подгорал. Может показаться, что с соусом много возни, но это не так.

Во время кипячения на поверхности соуса всегда появляется жирная пена, масло. Ее нужно снимать, чтобы у соуса не получился жирный вкус. В книге написано, что даже может появиться запах сала. Для эксперимента я сделала соус, не убирая масло с поверхности, вышло нечто ужасное и некрасивое, потому что это масло некрасиво смотрится и соединяется с соусом. В общем, ужас-ужас.



Когда масло перестанет выделяться, соус готов. Высаживаем его до нужной вам густоты.
Существует 4 степени густоты соуса:

- Соус, как густые сливки (стекает с лопаточки), подается отдельно в соусниках
- Соус, как жирная сметана (покрывает лопаточку легким налетом), употребляется для тушения
- Соус, как густая сметана (покрывает лопаточку густым налетом), употребляется для соусных блюд.
- Соус, как густое пюре (должен держаться на лопаточке не стекая), употребляется для покрытия или смазывания данного кушанья

Готовый соус нужно процедить через чистое сито, чтобы он был совершенно гладкий. “Перед подачей его заправляют иногда сметаной, уксусом, лимонной кислотой, пюре из томатов, маринадом и проч. После прибавки доп.продуктов, соус нужно вскипятить, чтобы он получил их вкус.”



Комментарии: 8



Анастасия # 15:51 16.05.2014

В цитате пишете что масла вдвое меньше, чем муки, а в рецепте наоборот. А как точно или я что то не поняла?



Анна Нечаева # 16:30 16.05.2014

Анастасия, это моя ошибка, перепутала цифры местами. Спасибо, что написали, а то так бы и было. Я давно уже этот соус не готовила и на эту страницу не заглядывала.



Алина # 16:34 19.11.2014

В кулинарной школе мы готовили этот соус с пропорцией мука масло 1:1



Анна Нечаева # 16:36 19.11.2014

Алина, так то в современной кулинарной школе, а этот конкретный рецепт взят из конкретной книги, да еще столетней давности



рафик # 07:30 16.03.2018

Какая пасировка?



Анна Нечаева # 08:33 16.03.2018

Ну вот мука с маслом это и есть пассеровка.



Олег # 16:13 8.03.2020

В старых рецептах муку, перед смешиванием с маслом, требовалось обжарить на сковороде или в духовке. Для белого соуса - до бежевого цвета, для красного - до коричневого!



Elvis # 09:07 24.04.2021

Я повар из СССР. Нас именно так и учили!