Соус Гуакомоле.

Пюре из авокадо называется Гуакамоле. В жаркой латинской Америке заменил уже давно майонез, а в России только сейчас начал обретать популярность. Это пюре из авокадо подается в различных ресторанах мексиканской кухни к тортилье, начос, бурито и салатам. А так же соус гуакамоле можно использовать для фаршировки яиц к столу, к мясу, курице и рыбе.

Ингредиенты для Гуакамоле:

1. Авокадо – 2 штуки

2. Лук репчатый – луковицы

3. Томаты – 2 штуки

4. Лайм – 1 штука

5. Петрушка

6. Соль

7. Перец, красный перец

Авокадо отделить от кожицы, вытащить косточку и размять до состояния пюре. Помидоры, лук режем на маленькие кубики, добавить к авокадо. Петрушку мелко порубить, добавить в миску. Выжать сок лимона и перемешать получившуюся массу. Добавить необходимые для вкуса специи.

Томатный соус как в ресторане.

Это самый популярный соус во всех ресторанах, который подается к мясным блюдам на мангале. Соус достаточно прост, для того чтобы сделать его дома. Томатный соус будет отлично гармонировать с шашлыком, жареными сосисками, и курочке гриль.

Ингредиенты для шашлычного соуса:

1. Сок томатный – 200 мл

2. Чеснок – 1 зубчик

3. Зелень петрушки, укропа, кинзы и зеленого лука

4. Красный перец

5. Соль

6. Сахар

Томатный сок перелить в миску, добавить щепотку соли, перемешать. Нарезать мелко зелень, чеснок выдавить на чеснокодавке. Смешать зелень и чеснок с томатным соком. Добавить щепотку сахара и красный перец на кончике ножа. Дать настояться 20 минут и подавать на стол.

Горчичный соус.

Каждый покупатель не раз обращал внимание на необычную горчицу с черными вкраплениями. Такую горчицу очень любят французы и называют ее горчица по Дижонски. Она немного отличается по вкусу от жгучей русской горчицы, но не уступает ей в пикантности. Такую горчицу можно подавать к мясу, рыбе, а также добавлять в различные салатные заправки.

Ингредиенты для горчицы:

1. Порошок горчичный – 1 упаковка

2. Зерна горчицы – 1 упаковка

3. Сок лимона

4. Вода – 1/3 стакана

5. Масло растительное – 1 ложка.

6. Сахар

7. Соль – на кончике ножа

8. Перец черный по вкусу

Порошок горчичный растворяем в кипятке, даем остыть. После остывания необходимо добавить зерна, масло, лимонный сок, сахар, соль и перец. Все перемешать. Полученную горчицу переложить в банку и поставить в холодильник. Горчица будет полностью готова через неделю, но при желании можно ее использовать и через 2 дня.

Сливочно-лимонный соус к морепродуктам.

Соусы к морепродуктам бывают разных видов и кисло-сладкие, и острые. Но самый яркий вкус это у сливочно-лимонного соуса с чесноком. Он подойдет абсолютно к любым морепродуктам, рыбным блюдам, а также в качестве заправки для салата.

Ингредиенты для сливочно-лимонного соуса:

1. Сливки – 200 мл

2. Сок 1 лимона

3. Чеснок – 3 зубчика

4. Сливочное масло – 30 г

5. Соль

6. Перец

В сковороду положить сливочное масло, добавить чеснок. Через пару минут добавить сливки, и нагреть соус, не доводя до кипения. Влить сок лимона, соль и перец. Перемешать и подавать к столу.

Французский соус Бешамель.

Этот соус входит в большое количество блюд из ресторанов. Бешамель это оригинальный соус для лазаньи, овощных запеканок, мясных и рыбных блюд.

Ингредиенты для соуса Бешамель:

1. Твердый сыр – 50 г

2. Сливочное масло – 40 г

3. Мука – 40 г

4. Молоко – 400 мл

5. Мускатный орех – на кончике ножа

6. Соль по вкусу

В кастрюлю выложить сливочное масло, медленно высыпать муку, постоянно помешивая. Когда соус начнет покрываться пузырьками, снять с огня и добавить молоко. Перемешать и опять поставить на огонь, до загустения соуса. Добавить тертый сыр и специи. Перемешать и подавать к столу.