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.