

الباب السابع

الصلصات

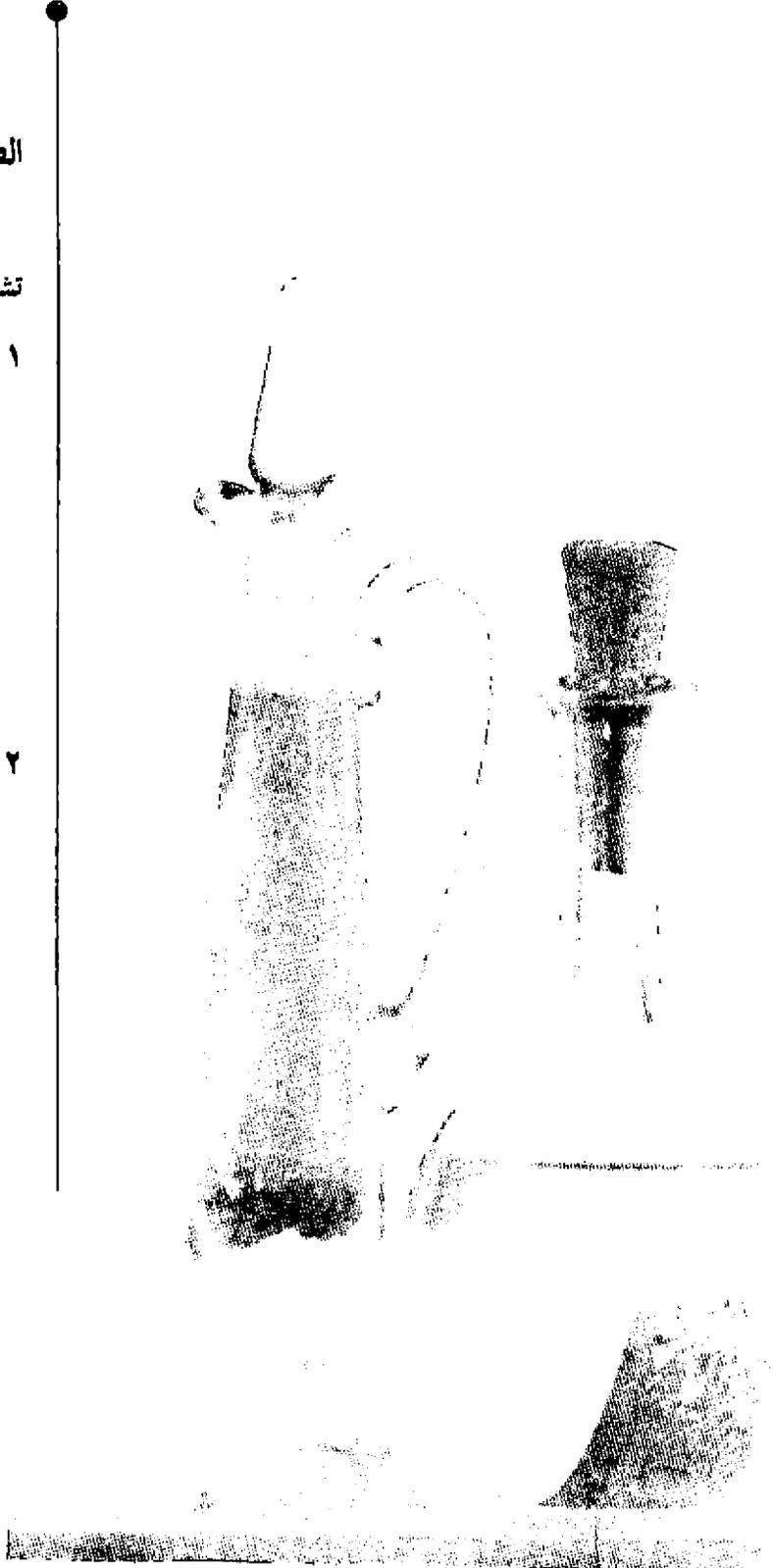
تشمل :

١ - متبلات السلطة Salad Dressings

- الفرنسية .
- الإيطالية
- المايونيز .
- الصلصة المطهية مملحة وحلوة .

٢ - الصلصات Sauces

- البيضاء (الباشميل) .
- البنية والجريفي .
- الطباطم (الحمراء) .
- الهولندية (الصفراء) .
- صلصات متنوعة أخرى .
- صلصات حلوة .



الباب السابع

Sauces الصلصات

وتشمل :

١ - متبلات السلطة salad Dressings :

مثل الصلصة الفرنسية . وصلصة المايونيز . والصلصة المطهية . وكلهه تستعمل لتتبيل السلطات . كالسلطة الخضراء وسلطة الخضر المسلوقة والسلطة الروسية وغيرها . وتقدم باردة .

٢ - الصلصات Sauces :

مثل الصلصة البيضاء . وصلصة الطماطم . والصلصة البنية . والصلصات الحلوة . كصلصة الليمون والبرتقال والشيكولاته وغيرها . وتقدم مثل هذه الصلصات مع اللحوم والطيور والأسماك والأرز والمكرونه والبودنج وغير ذلك . لإظهار نكهة الأطعمة أو تجميلها ورفع قيمتها الغذائية . وتقدم ساخنة أو دافئة .

أولاً : متبلات السلطة salad Dressing

وهي التي يطلق عليها تجاوزاً صلصات . كالصلصة الفرنسية وصلصة المايونيز . ولكنها في الواقع . وكما يتضح من تسميتها ليست صلصات بالمعنى الصحيح . فهي مجموعة من المواد المستعملة للتبيل كالملح والفلفل والمستردة والثوم والبصل وغيرها مخلوطة بالخل أو عصير الليمون والزيت في شكل مستحلب .

وقد يضاف إلى هذه المتبلات (كالتتبيلة الفرنسية مثلاً) بعض المواد الأخرى التي تكسبها نكهة مميزة أو لرفع قيمتها الغذائية كالقشدة واللبن والجبن الرومي والمخللات المفرية والبصل والبيض المسلوقة المفري وغير ذلك .

ومن هذه المتبلات ثلاثة أنواع شائعة الاستعمال تقدم باردة . وسوف تدرج تحت اسم الصلصات . لأنها أصبحت متداولة ومعروفة لدى الجميع بهذه التسمية وهي :

١ - الصلصة الفرنسية .

٢ - صلصة المايونيز .

٣ - الصلصة المطهية ومنها المجهزة تجارياً باسم : Cooked Salad Dressing

١ - الصلصة الفرنسية :

وهي من أفضل متبلات السلطة الخضراء بصفة خاصة . وهي عبارة عن مستحلب مؤقت . لأنها تتكون من الخل أو عصير الليمون (وهو الوسط المائي) والزيت وبعض التوابل كالملح والفلفل .

وقبل التعرض لطريقة عملها يجب معرفة شيء عن طبيعة هذا المستحلب (وهو من الناحية العلمية أحد الحالات

القروية) .

ما هو المستحلب Emulsion ؟

يتكون المستحلب من سائلين غير قابلين للامتزاج ببعضهما كالزيت والماء . فعلى سبيل المثال يذوب الكحول تماماً في الماء مكوناً ما يسمى بالمحلول الحقيقي ، في حين لا يذوب الزيت في الماء وإنما ينتشر فيه على شكل قطرات دقيقة مكوناً ما يعرف بالمستحلب . ويعتبر اللبن مستحلباً طبيعياً ، إذ تنتشر فيه حبيبات الدهن الدقيقة (القشدة) في الماء الذي هو سائل اللبن . ويسمى مثل هذا المستحلب علمياً « زيت - في - ماء » ، أى أن المادة الدهنية تنتشر في الماء . وعلى العكس من ذلك الزيت فهو مستحلب « ماء - في - زيت » ، لأن نسبة الماء قليلة في الزيت ، ولذلك فهي تنتشر في شكل قطرات دقيقة جداً في المادة الدهنية (الزيت) . وتعتبر الصلصة الفرنسية مستحلب « زيت - في - ماء » كاللبن .

كيف يتكون المستحلب ؟

عند رج أو خفق الزيت مع الماء بشوكة أو مضرب مثلاً وبقوة لمزجها جيداً ، تتجزأ قطرات الزيت وتنتشر على شكل حبيبات دقيقة جداً في الماء مكونة مستحلباً سميكاً نوعاً ، فإذا ترك هذا المستحلب عدة دقائق تتجمع حبيبات الزيت ثانية مع بعضها وتفصل سريعاً عن الماء مكونة طبقة تصعد على سطح الإناء ، لأن الزيت أخف وكثافته النوعية أقل من الماء . فإذا تكرر الخفق وترك الخليط مرة أخرى يفصل الزيت ثانية عن الماء . ولذا يسمى مثل هذا الخليط (مستحلب مؤقت) ، وهذا هو سبب إعادة خفق الصلصة الفرنسية قبل إضافتها للسلطة .

المستحلب شبه الثابت :

عند إضافة الملح والفلفل والمستردة وغيرها للمستحلب المؤقت في أثناء الخفق فإنها تساعد على ثبات المستحلب إلى حد ما وتكسبه بعض السمك فلا يفصل سريعاً كالسابق وهى الطريقة المتبعة في عمل الصلصة الفرنسية وغيرها الأجهزة تجارياً إذ يضاف إليها بعض المواد المثبتة مثل الجيلاتين والصمغ العربى والبكتين والمستردة والفلفل الأحمر وغير ذلك فيزيدها سُكماً ويؤخر انفصالها ويسمى مثل هذا المستحلب شبه ثابت .

المستحلب الثابت :

وهو المستحلب المتجانس القوام مثل صلصة المايونيز المضاف إليها البيض الكامل أو الصفار ، وهى مذكورة بالتفصيل فيما بعد .

French Dressing الصلصة الفرنسية

[مستحلب مؤقت]

بالرغم من بساطة مكوناتها فإنها يجب أن تكون من نوع جيد . كزيت السلطة النقي غير المتزنخ . والملح الناعم الخالي من الشوائب ، والخل الجيد وغير ذلك . لأن الصلصة الفرنسية تقدم عادة باردة . مما يساعد على وضوح أى طعم غير مستحب فيها . ومن أفضل أنواع الزيوت زيت الذرة وزيت بذرة القطن النقي ، كما يستعمل زيت الزيتون وزيت فول الصويا وزيت الفول السوداني ، وإن كانت الزيوت الثلاثة الأخيرة غير مألوفة لنا .

مقادير الصلصة :

¼ - ¼ ملعقة شاي سكر	¼ كوب زيت
¼ ملعقة شاي مستردة	¼ كوب خل أو عصير ليمون أو خليط منها
¼ ملعقة شاي فلفل	¼ ملعقة شاي ملح

الطريقة :

- 1- توضع جميع المقادير في زجاجة حجمها مناسب . وتغطى بإحكام وترج جيداً بقوة حتى تختلط المكونات ببعضها ويغلظ قوامها نوعاً ، أو توضع في سلطانية . وتحقق بقوة إما بشوكة أو مضرب في حالة الكميات الكبيرة .
 - 2- يعاد رجها أو خفقتها جيداً قبل إضافتها للسلطة الخضراء ، وقد تقدم الصلصة في الزجاجة الخاصة على المائدة لاستعمالها حسب الرغبة .
 - 3- توفيراً للوقت والجهد يمكن عمل كمية مضاعفة من الصلصة الفرنسية ووضعها في زجاجة محكمة القفل وتحفظ في الثلاجة حتى تكون جاهزة للاستعمال اليومي ويفضل في هذه الحالة استعمال الخل فقط .
- يلاحظ وجود السكر وهو ضروري لتحسين نكهة الصلصة .

منوعات من الصلصة الفرنسية :

- تضاف حلقتان من البصل لخليط الصلصة وترج جيداً وتترك فترة حتى تكتسب الصلصة بعضاً من نكهة البصل ، ويستغنى عنه قبل استعمالها .
- يقلب مع الصلصة ملعقة شاي بقدونس مفرى قبل إستعمالها .
- يضاف للصلصة ملعقة كبيرة بقدونس مفرى و ¼ ملعقة كبيرة فلفل أخضر مفرى و 1 ملعقة كبيرة من كل من : الكرفس والبصل المفرى .
- يقلب مع الصلصة ¼ كوب مخللات مفرية رفيفاً .
- يضاف للصلصة ملعقة كبيرة كتشب Ketchup (صلصة طماطم مجهزة) .
- يضاف للصلصة ¼ كوب جبن رومي مبشور أو مقطع شرائح رفيفة .
- الإضافات السابقة تجعل مستحلب الصلصة الفرنسية شبه ثابت .

Italian Dressing الصلصة الإيطالية

وأساسها واحد ، مثل الصلصة الفرنسية ولكنها تختلف عنها في نكهة التوابل المضافة ، ويفضلها الكثيرون عن الصلصة الفرنسية لنكهتها المستحبة في تبيل السلطة الخضراء .

ويوجد منها أكياس مجهزة تحتوى على مجموعة من التوابل ذات نكهة مميزة لخلطها بالزيت والخل :

المقادير :	مجموعة من التوابل :
¼ كوب خل	¼ ملعقة شاي ملح - ¼ ملعقة شاي فلفل
٢ ملعقة كبيرة ماء	¼ ملعقة شاي سكر ، ¼ ملعقة شاي فلفل أحمر
¾ كوب زيت ذرة	¼ ملعقة شاي ثوم مجفف (أوفس ثوم مفري)
أو زيت بذرة القطن (زيت الأكل)	¼ ملعقة شاي بصل مجفف (أوبصلة صغيرة مفرية)

الطريقة :

- ١- توضع المقادير الجافة في زجاجة متسعة الفوهة نوعاً ويضاف إليها الخل والماء .
- ٢- تغطى وترج بقوة لمدة دقيقتين حتى تنسرب نكهة التوابل إلى السائل .
- ٣- يضاف الزيت للخليط السابق ويرج ثانية بقوة وتستعمل الصلصة .
- ٤- تحفظ الزجاجة في الثلاجة لاستعمالها حسب الطلب وترج جيداً قبل الاستعمال .

٢ - صلصة المايونيز Mayinnaise : ص ٣٨٢

تعرف بالمستحلب الثابت (مستحلب زيت - في - ماء) وتحتوى على نفس مكونات الصلصة الفرنسية بزيادة نسبة الزيت فتصل إلى حوالي ٧٠٪ من مكوناتها في حين تصل في الصلصة الفرنسية إلى ٣٥٪ .
ويضاف للمايونيز صفار البيض الذى يكسبه القوام السميك ويثبته .

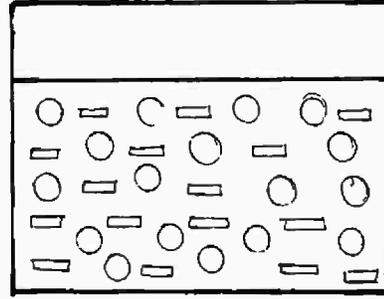
المستحلب الثابت :

لتحويل المستحلب المؤقت كما في الصلصة الفرنسية إلى مستحلب ثابت ، فلا بد من إدخال مادة ثالثة في الخليط تثبت المستحلب وتعمل كوسيط يقلل من التنافر بين الزيت والماء . ويسمى مثل هذا الوسيط مثبت للمستحلب Emulsifier . ويعتبر صفار البيض مثبت ممتاز للمستحلبات التى منها المايونيز ، ذلك لأنه يحتوى في تركيبه على جزئين ، جزء منها محب للماء ويسمى علمياً هيدروفيلك Hydrophilic ، والجزء الآخر محب للزيت ويسمى ليوفيلك Lipophilic (لوجود مادة اللستين بالبيض) Lecithin . وبذلك يقلل صفار البيض من التوتر السطحي بين الزيت والماء .

عمل صفار البيض في المايونيز :

عند عمل المايونيز يخلط صفار البيض بالخل أو عصير الليمون أولاً وهو الوسط المائى ، ثم يضاف الزيت قطرة قطرة تدريجياً مع الخفق الجيد ، ففي أثناء هذه العملية يكوّن صفار البيض غشاءً رقيقاً حول كل قطرة زيت تسقط في الإناء ، وبذلك يمنع

تجمعها مع بعضها ثانية ، وانفصالها عن الماء كما يحدث في الصلصة الفرنسية ، فتبقى قطرات الزيت معلقة ومنتشرة في الماء وتثبت في هذا الوضع مما يعطى للمايونيز سُمكاً وثباتاً . (ينظر الشكل) .



شكل يبين مستحلب زيت في ماء

○ قطرة الزيت (المادة المنتشرة)
 □ الماء (وسط الانتشار).

ومن المواد الأخرى التي تساعد على تثبيت المستحلب وإكسابه السُمك ، البيض الكامل ولو أن البياض يعمل على تخفيف المايونيز كالحلل والليمون ، لارتفاع نسبة الماء به .
 والحيلاتين والصمغ والبكتين والمستردة الجافة وكلها مثبتات تستعمل في إنتاج المايونيز التجاري .

خطوات هامة لنجاح المايونيز

□ الخامات المستعملة :

- البيض : يجب أن يكون طازجاً جداً لأنه يستعمل نيئاً ، والبيض القديم يصعب فصل صفاره ويؤدي إلى انفصال المايونيز ، ولا يكون مأموناً عند تناوله ويفضل استعمال الصفار عن البيض الكامل لكفاءته .
- الملح والفلفل والمستردة : يُستعمل ملح ناعم نقي ، وفلفل أبيض ، حتى لا يظهر في الصلصة وتفضل المستردة الجافة لأنها تقلل من كمية الماء المضافة للمايونيز (معجون المستردة به نسبة من الماء) ، وتساعد على إكسابه بعض السُمك .
- الزيت : يفضل زيت بذرة القطن النقي وزيت الذرة وربما زيت الزيتون ، ويجب أن يكون نقياً غير متزنخ وغير متجمد في الشتاء ، أو شديد السيولة في الصيف فكلاهما يصعب خفقه وتوزيعه عن الزيت في درجة حرارة الغرفة .

□ الأدوات المستعملة :

- شكل الإناء : يفضل استعمال سلطانية من الصيني مستديرة القاع والجوانب وقطرها السفلى أصغر من العلوى حتى يمكن للمضرب أو المعلقة الخشب أن تصل إلى الكميات الصغيرة في قاع السلطانية ، وخاصة عند الابتداء .
- حجم الإناء : أن تكون السلطانية مناسبة لكمية المايونيز المطلوب عملها فلا تكون صغيرة بحيث تعوق حرّية الخفق ، ولا كبيرة بحيث تضعف فيها كمية الصلصة ويضيع معها مجهود الخفق .

□ المضرب المستعمل :

يعد المايونيز في المنزل بإحدى هذه الطرق :

(أ) يخفق يدويًا باستعمال ملعقة خشب ، وهي طريقة بطيئة تتطلب وقتًا وجهدًا كبيرًا (حوالي ١ ساعة للمقدار) .
(ب) يستعمل مضرب يدوي سلك أو عجل ، وهذا يتطلب وقتًا وجهدًا أقل من الملعقة الخشب ، لأنه أقوى وأسرع في الخفق (حوالي ١/٣ ساعة) .

(ج) يستعمل الخلاط الكهربائي (المضارب) وهي طريقة سريعة مرحة تستغرق دقائق (من ١٠ إلى ١٥ دقيقة) ، خاصة إذا كان من النوع المثبت على قاعدة ، لأنه يعطي فرصة للقائمة بالعمل أن تكون حرة اليدين ، فيمكنها أن تضيف قليلا من الزيت للخليط ، وفي أثناء دوران الخلاط لحققها ، تستطيع أن تعد الخضر أو السمك وما إلى ذلك ، أي أن العمل يكون بالتبادل ، على حين أنه في الطرق اليدوية السابقة لا بد من شغل اليدين طول مدة عمل المايونيز ، تقوم إحدى اليدين بالتحقق والأخرى تضيف الزيت في شكل قطرات صغيرة باستمرار .

□ طريقة خلط المايونيز :

● كلما كان مكان العمل رطبًا والخامات باردة ، ساعد ذلك على سرعة تماسك المايونيز ..

● يوضع صفار البيض ومقدار التوابل كله من البداية مع خفقه قليلا لإكسابه بعض السمك .

● يضاف الحامض بعدة طرق وكلها تعطي نفس النتيجة مادام الخلط صحيحًا .. وهي :

(أ) يضاف كل مقدار الحامض (خل وليمون) للصفار أولاً مع خفقه قليلا قبل إضافة الزيت وهذا يزيد كمية الخليط

ويسهل عملية الخفق بالمضرب أو الخلاط ، ولوأنه يجعل المايونيز أكثر سيولة في البداية لزيادة كمية الماء ، ولكنه يغلظ تدريجيًا بإضافة الزيت بالطريقة الصحيحة حتى يصل للسمك المطلوب .

(ب) يضاف الحامض بالتبادل مع الزيت في أثناء الخفق ، فكلما غلظ الخليط جداً بإضافة الزيت ، يخفف قليلا بإضافة

الحامض ، وهكذا حتى تنتهي المقادير .

(ج) يضاف الحامض بعد إضافة معظم الزيت (١/٣ المقدار) وهذا يجعل قوام المايونيز غليظًا ، ويخفف تدريجيًا بإضافة الحامض

ثم يضاف باقي الزيت .

● إضافة الزيت على شكل قطرات صغيرة ، خاصة في البداية ، مع استمرار الخفق بقوة ، يعطي فرصة لصفار البيض أن

يكون طبقة رقيقة حول كل قطرة زيت ، كما سبق الذكر ، وهذا يمنع احتمال انفصال المايونيز .

أسباب انفصال المايونيز :

١ - استعمال خامات غير طازجة تمامًا .

٢ - عمل المايونيز في درجة حرارة مرتفعة كفصل الصيف وهو غير مستحب لدماساته .

٣ - إضافة كمية كبيرة من الزيت دفعة واحدة في البداية .

٤ - إضافة أى كمية زائدة من الزيت عن المقادير المذكورة ، فيصبح من الصعب على كمية الصفار المحدودة أن تغلف

قطرات الزيت الجديدة مما يؤدي إلى انفصاله .

٥ - أى شىء يساعد على إتلاف عمل صفار البيض فتتكسر الطبقة الرقيقة حول قطرات الزيت وتتجمع مع بعضها

وينفصل المايونيز ، ومن أمثلة ذلك :

درجة البرودة الشديدة كوضع المايونيز في الفريزر ، أو الحرارة الشديدة أو تكوين قشرة على سطح المايونيز بسبب حفظه مكثوفاً بعد عمله ، فينكسر عند تقليبه لخلط القشرة به ، أو تحريكه بشدة بعد عمله وتركه فترة ، وهذا ما يحدث للمايونيز التجاري عند نقله من مكان لآخر .

إصلاح المايونيز الفاصل :

إذا انفصل المايونيز في أثناء عمله ، أو بعد الانتهاء من عمله لأحد الأسباب السابقة فمن الممكن إصلاحه باتباع أحد هذه الطرق :

١ - تستعمل صفار بيضة جديدة توضع في سلطانية نظيفة ، ويضاف إليها المايونيز الفاصل ببطء شديد مع الخفق بقوة حتى ينتهى المقدار ويغلظ .

٢ - توضع ملعقة كبيرة من الخل أو عصير الليمون أو اللبن أو الماء في السلطانية ويضاف إليها المايونيز الفاصل بنفس الطريقة السابقة .

٣ - تستعمل واحدة صغيرة من البطاطس المسلوقة المهروس ناعماً بدلاً من صفار البيضة ويضاف إليها المايونيز الفاصل ويتمم كالسابق .

٤ - تستعمل صفار بيضة مسلوقة بدلاً من النيئة وتتم كالسابق .

المايونيز التجارى :

يستعمل في صناعته جهاز خاص للخلط يساعد على تجزئة حبيبات الزيت تجزئاً دقيقاً جداً متجانساً ، مما يساعد على انتشارها وثباتها في المستحلب ، هذا بالإضافة إلى المواد المثبتة الأخرى التي تضاف مع صفار البيض ، وبذلك يتحمل المايونيز عمليات النقل والشحن من مكان لآخر مع حفظه في مكان بارد .

ولا شك أنه يوفر على ربة البيت وقتاً وجهداً كبيراً في عمل الصلصة بالمنزل ، وخاصة في حالة عدم وجود خلاط كهربى (مضارب) .



استعمال الزجاجاة لخلط الصلصة الفرنسية

صلصة المايونيز Mayonnaise Dressing

ينسب المايونيز إلى بلد في فرنسا بنفس التسمية وهي «مايونيز» ، والمايونيز من الصلصات الباردة الراقية التي تستعمل في تغطية الأسماك ومنها شرائح سمك موسى بالمايونيز والجمبرى بالمايونيز ، واللحوم الباردة بالمايونيز والطيور ، والسلطات كالسلطة الروسية ، وقوالب السلطة المثلجة ، وأطباق المشهيات المثلجة وغير ذلك ، وتقدم مثل هذه الأطباق عادة في المناسبات نظراً لما تتطلبه من وقت وجهد وفن في طريقة تقديمها .

مقادير الصلصة :

١/٢	ملعقة شاي مستردة جافة	صفار بيضة طازجة جداً	
١/٤	ملعقة شاي فلفل أبيض	٢	ملعقة كبيرة خل وعصير ليمون
١/٤ إلى ٣/٤	كوب زيت سلطة جيد مثل	١/٤	ملعقة شاي ملح ناعم
[زيت بذرة القطن - زيت الذرة - زيت الزيتون]		١/٤	ملعقة شاي سكر

الطريقة :

- ١- يوضع صفار البيضة في سلطانية مستديرة نظيفة مناسبة الحجم .
- ٢- يضاف إليها التوابل ونصف مقدار الخل وعصير الليمون وتحقق جيداً حوالي ٣ دقائق باستعمال مضرب عجل أو سلك أو مضرب كهربى ، أو ملعقة خشب .
- ٣- تملأ ملعقة من الزيت المختار وتضاف قطرة-قطرة للخليط السابق ويبطء مع الحفق الجيد حتى تختفي قطرات الزيت المضافة فتضاف قطرات جديدة بنفس الطريقة .
- ٤- يمكن التعرف على نجاح المايونيز والاستمرار في إضافة الزيت عندما يلاحظ تكون مستحلب غليظ القوام نوعاً ويميل لونه إلى البياض (يراجع المايونيز والمستحلب الثابت) . ص ٣٧٨ ، ٣٧٩
- ٥- عندما يتأسك المايونيز ويغلظ قوامه يمكن إضافة بضع قطرات من الخل أو عصير الليمون مع الحفق الجيد ويلاحظ هنا أن الخليط ابتداء قوامه يخف نوعاً .
- ٦- يضاف باقى الزيت تدريجياً كالسابق ولكن بطريقة أسرع حتى ينتهى مقداره .
- ٧- إذا كان قوام المايونيز في النهاية سميكاً جداً يصعب تغطية الأطعمة به فيمكن تخفيفه حسب الرغبة بإضافة ملعقة من عصير الليمون أو الخل أو الماء المغلى مع الحفق الجيد .
- ٨- القوام الصحيح لصلصة المايونيز: يجب أن يكون سميكاً متجانساً ناعم الملمس بحيث يغطى ظهر الملعقة الخشب جيداً ولا ينزلق من عليها سريعاً ، وأن يكون لونها مصفراً فاتحاً لامعاً .
- ٩- يعاد تبديل المايونيز حسب الرغبة ويستعمل .
- ١٠- في حالة عدم الانتهاء من تجهيز الخضر أو السمك وخلافه ، يحفظ المايونيز في الثلاجة مغطى حتى لا تتكون قشرة على سطحه نتيجة البحر .

١١ - هذا المقدار من الصلصة يكفي لتغطية ١ كيلو من السمك المسلوق المعد ، أو ١ كيلو من الجمبرى المقشر المسلوق ، أو مقدار من السلطة الروسية .
ملحوظة : في حالة استعمال ملعقة خشب في عمل المايونيز يكون الخفق دائماً في اتجاه واحد .

المايونيز المطهى

يدخل في عمل هذا المايونيز الدقيق كمادة رابطة تساعد مع صفار البيض في المحافظة على قوامه السميك وتمنع احتمال انفصاله كما يحدث في المايونيز بصفار البيض فقط . ولذا يطهى خليط الدقيق أولاً على النار حتى يعطى القوام الغليظ ثم يتم بعد ذلك كالمايونيز السابق .
ومن مميزات المايونيز المطهى أنه يمكن حفظه عدة أيام في إناء محكم الغطاء في الثلاجة فيكون جاهزاً للاستعمال - كما أنه يعطى كمية أكبر من المايونيز عن الطريقة السابقة . ويفضله البعض لضمان نجاحه ، خاصة إذا كان الجو حاراً .

المقادير :

كوب دقيق	$\frac{1}{4}$
ملعقة شاي ملح ناعم	$\frac{1}{4}$
ملعقة شاي سكر	
ملعقة شاي مستردة	
١ ملعقة شاي فلفل	
كوب ماء	$\frac{3}{4}$
كوب نخل	$\frac{1}{4}$
٢ بيضة أو صفار ٣ - ٤ بيضات	
كوب زيت سلطة	

الطريقة :

- ١ - توضع المقادير الجافة في كرزولة مستديرة القاع نظيفة تماماً مصنوعة من الألومنيوم أو النحاس المبيض .
- ٢ - يضاف إليها الخل والماء تدريجياً مع التقليب الجيد بملقعة خشب (حتى لا تتفاعل المستردة والخل مع معدن الكرزولة في حالة استعمال مضرب) .
- ٣ - يرفع الخليط على نار هادئة مع التقليب المستمر بشكل دائري لضمان توزيع حبيبات الدقيق واختلاطها بباقي المكونات حتى يعطى القوام الغليظ المطلوب للخليط . ويستمر في التقليب حتى ينضج طعم الدقيق (حوالى ٢ - ٣ دقائق بعد ابتداء الغليان) .
- ٤ - يرفع الخليط بعيداً عن النار ويلاحظ أن يكون قوامه في سُمك الصلصة البيضاء السميقة .
- ٥ - يترك حتى يهدأ قليلاً ، ثم يضاف البيض أو الصفار مع التقليب بقوة .
- ٦ - يترك الخليط حتى يبرد ثم يضاف إليه الزيت قليلاً قليلاً مع الخفق الجيد ، كما في المايونيز السابق ، حتى ينتهى مقدار الزيت .
- ٧ - يعاد تتبيل الصلصة ، ويجب أن يكون سُمكها مثل المايونيز السابق .
- ٨ - تستعمل أو تحفظ في الثلاجة مغطاة لاستعمالها عند الطلب .

● يعطى أكثر من ضعف المايونيز السابق .

منوعات من المايونيز :

- المايونيز الأخضر : يضاف لمقدار المايونيز ملعقة شاي بقدونس مفرى ناعم وقد يضاف بضع قطرات من اللون الأخضر .
- المايونيز بالليمون : يضاف للمايونيز بشر وعصير ليمون على أن يكون الخليط سميكًا قبل إضافة العصير ، فكما هو معروف العصير يخفف الصلصة .
- المايونيز بالطماطم : يضاف للمايونيز ملعقة حلو كتشب Ketchup ، أو عصير طماطم سميك ، فيكسبها لونا وردياً وتقدم عادة مع الجمبرى .
- مايونيز بالكريمة المخفوقة : يضاف للمايونيز كوب كريمة مخفوقة غير محلاةٍ تقلب بخفة مع الخليط قبل استعماله مباشرة ، وتعطى للمايونيز طعمًا ممتازًا . وتقدم هذه الصلصة عادة مع السلطات التي تدخل فيها الفاكهة ومع الأطباق الراقية من السمك وقوالب السلطة الثلجة .

مايونيز بالجيلاتين

يضاف لمقدار المايونيز ١ ملعقة حلو جيلاتين مبلور (مسحوق) أو ورقة جيلاتين تنقع في ١كوب ماء بارد ، ثم تسخن على حمام مائى حتى يذوب الجيلاتين تمامًا . يبرد ثم يضاف للصلصة مع التقليب الجيد ويستعمل في التغطية قبل أن يتجمد المايونيز . ويصلح لتغطية الأسماك الراقية ، وساعة الراعى ، وغير ذلك من الأطباق التي يراد تجميل سطحها أو الكتابة عليها بنفس الصلصة فتحتفظ بشكلها .

٣ - الصلصة المطهية Cooked Salad Dressing :

وهي من الصلصات التي تقدم باردة كالصلصة الفرنسية وصلصة المايونيز ، ولكنها تختلف عنها في طريقة العمل لأنها تحتوى على الدقيق أو النشأ كمادة رابطة لإكسابها السمك المطلوب مع البيض ، وقد لا يستعمل البيض ، ويوجد في الأسواق أنواع متعددة من الصلصة المطهية منها المالح الذى يقدم مع الخضر المسلوقة والأسماك وغيرها ، ومنها الحلو الذى يخلط مع سلطة الفاكهة .

وقلما يستعمل الزيت في هذه الصلصة ، وبالرغم من التشابه الكبير بينها وبين المايونيز من حيث القوام والمظهر ، فإنها لا تعطى نفس الطعم لاختلاف المكونات ولانخفاض نسبة الزيت كثيرًا وذلك في حالة استعماله .

ويفضلها الكثيرون كبديلة لصلصة المايونيز ، لأنها اقتصادية وتعطى سرعات أقل وخاصة لمن يتبعون نظام غذائى ، كما أنها أسهل في العمل من المايونيز .

الصلصة المطهية - تسمى أيضاً الصلصة المغلية

المقادير :

٢ ملعقة كبيرة دقيق	١/٤ ملعقة شاي فلفل ، ٣/٤ كوب ماء
ملعقة شاي ملح (تسطح)	١/٤ كوب خل أو عصير ليمون
ملعقة شاي مستردة	بيضة كاملة أو صفار ٢ بيضة
ملعقة شاي سكر	١ - ٢ ملعقة كبيرة زبد

الطريقة :

- ١ - توضع المقادير الجافة في كزرولة مستديرة القاع ومنحدرة الجوانب .
- ٢ - يضاف إليها الماء والخل تدريجياً مع التقليب الجيد بملعقة خشب .
- ٣ - يرفع الخليط على نار هادئة مع التقليب المستمر بشكل دائري حتى يغلي الخليط وينضج الدقيق (كما في المايونيز المطهى) .
- ٤ - يرفع الخليط من على النار ويضاف البيض أو الصفار مع التقليب ويعاد على النار الهادئة حتى يغلي لمدة دقيقة واحدة مع استمرار التقليب .
- ٥ - يبعد عن النار ويضاف الزبد ويقلب جيداً ، ويجب أن تكون الصلصة ملساء ناعمة وتغطي ظهر الملعقة الخشب .
- ٦ - إذا كان الخليط غليظاً فيخفف تبعاً للغرض من استعماله إما بإضافة ١/٤ كوب لبن أو ١/٤ كوب كريمة مخفوقة .

الصلصة المطهية الحلوة

مقادير مشابهة للسابقة مع تغيير بعضها :

٢ ملعقة كبيرة دقيق	ملعقة كبيرة عصير ليمون
١/٤ ملعقة شاي ملح	بيضة كاملة أو صفار ٢ بيضة
٢ ملعقة كبيرة سكر، ٢/٣ كوب ماء	٢ ملعقة كبيرة زبد

الطريقة :

- ١ - تتبع الطريقة السابقة وتخفف في النهاية بإضافة ١/٤ كوب لبن أو كريمة مخفوقة أو ١/٤ كوب عصير فاكهة كالبرتقال .
- ٢ - تقدم هذه الصلصة مع سلطة الفاكهة ، أو لحشو بعض الفطائر ، وهي تشبه الكريمة التي تستعمل في حشو الكعك والفطائر (مذكورة مع الكعك) .

صلصة مايونيز حلوة (باللبن المكثف المحلى)

ممتازة لتغطية سلطة الفاكهة وغيرها .

المقادير :

١ صفار بيضة ، $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح | $\frac{3}{4}$ كوب لبن مكثف محلي (حوالي علبة)
 $\frac{1}{4}$ كوب عصير ليمون ، $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي مستردة | $\frac{1}{4}$ كوب زيت سلطنة أوزبد سائح

الطريقة :

١ - تخلط جميع المقادير في سلطانية نظيفة وتضرب بمضرب يدوي أو في الخلاط الكهربائي (المضارب) حتى تغلظ وتغطي ظهر الملعقة ، وقد يضاف مزيد من عصير الليمون . ويمكن الاستغناء عن المستردة



بيض بالمايونيز (كمشيات) ص ٤٢٠

ثانياً : الصلصات Sauces

هى عبارة عن خلطات سائلة القوام نوعاً أو متوسطة السمك تضاف عادة للحوم والطيور والأسماك والخضر والشويات كالصلصة البيضاء والصلصة البنية وصلصة الشيكولاتة فى أطباق الحلوى وغيرها ، بغرض إكسابها ليونة أو دسامة أو لتحسين المظهر ، وإن كان الغرض الأساسى من إضافة الصلصة هو إظهار النكهة الأصلية للطعام .

وبصفة عامة يجب ألا تستعمل الصلصة لتغيير نكهة الطعام فكثيراً ما تستعمل الصلصة بكمية كبيرة لإخفاء عيوب الطعام أو لتغطية نكهته الأصلية وخاصة الضعيفة منها كالمكرونه مثلاً .

وهذه الطرق أصبحت غير مرغوب فيها الآن ، فالصلصة يجب أن تضاف بكمية معتدلة دون وضع كثير من التوابل .

ومن الصعب حصر أنواع الصلصات المختلفة ووضعها تحت قسم مميز نظراً لتعدد أشكالها ومكوناتها فمنها الصلصات الأساسية كالصلصة البيضاء مثلاً والمتفرعة منها كالصلصة البيضاء بالجبن وغير ذلك . ولذا فقد تدخل تحت أكثر من هذه الأقسام :

١ - درجة حرارة الصلصة : قد تقدم الصلصة باردة كصلصة الشيكولاته أو دافئة كالصلصة الهولندية (شبيهة بالمايونيز) أو ساخنة كالصلصة البنية .

٢ - نكهة الصلصة : ومنها الصلصات المعتدلة الطعم كالصلصة البيضاء ومنها القوية النكهة التى تدخل فيها مواد حريفة كصلصة المستردة وصلصة الكارى .

٣ - الصلصات الحمضية : كصلصة الليمون الحلوة التى تقدم مع البط لدسامته وصلصة النعناع اللاذعة التى تقدم مع اللحم الضأن فتساعد على هضمه ، وصلصة البرتقال والفراولة وغير ذلك .

٤ - لون الصلصة : مثل الصلصة البيضاء ، والطماطم الحمراء ، والبنية والهولندية الصفراء .

٥ - السائل المستعمل : فقد يكون ماء - لبن - خلاصة لحوم أو طيور أو أسماك أو خضر - عصير فاكهة - محلول سكرى

الصلصات الأساسية الساخنة الشائعة الاستعمال هى :

١ - الصلصة البيضاء أو البشاميل White Sauce or Béchamel

٢ - الصلصة البنية Brown Sauce

٣ - صلصة الطماطم Tomato Sauce

٤ - الصلصة الهولندية Hollandaise Sauce

وعادة تضاف لهذه الصلصات مواد رابطة تكسيها السُمك المطلوب ومنها :

(أ) البيض وخاصة الصفار الذى يدخل فى عمل الصلصة الهولندية .

(ب) الدقيق ويحتوى على النشا وعلى بروتين الجلوتين وهذا يجعله مفضلاً عن النشا فى عمل الصلصات البيضاء والبنية وغيرها ،

لأنه يكسيها القوام السميك المطلوب ويعطى الصلصة البنية اللون البنى الخمر .

(ج) النشا العادى والكورن فلور ، وهما مواد نشوية لا تحتوى على بروتين ، ويفضل استعمالها للصلصات الحلوة كصلصة

الليمون والبرتقال ، لأنها تعطيها قواماً رائعاً شبه شفاف . والملعقة الكبيرة من الدقيق تعادل ¼ ملعقة كبيرة من الكورن فلور .

(د) الدقيق والسمن بنسب متساوية ، وهو أساس عمل الصلصات البيضاء والعاجية والبنية ، ويسمى خليط الدقيق

والسمن رو Roux ، ويتوقف لونه على درجة تحمير الدقيق والسمن وهو بالتالى يحدد لون الصلصة .

أولاً : الصلصة البيضاء White Sauce

أو البشاميل Béchamel

الصلصة البيضاء هي أكثر أنواع الصلصات استعمالاً ، وتعرف أيضاً بصلصة البشاميل ، لأنها تنسب إلى المركزيز ببشاميل الفرنسي Marquis Béchamel الذي كان رئيساً للقائمين بالخدمة على مائدة ملك فرنسا لويس الرابع عشر .
وتدخل الصلصة البيضاء في كثير من الأطباق المملحة والحلوة كالمكرونة والخضار بالبشاميل ، والسوفليهات المملحة والحلوة ، والقرع العسلي بالصلصة البيضاء الحلوة وغير ذلك . وهي من الصلصات الأساسية ، التي يتفرع منها أنواع عديدة تسمى حسب المادة المضافة مثل صلصة الجبن ، وهي صلصة بيضاء مضاف إليها الجبن وصلصة المستردة وغيرها .
ومن أشهر هذه الصلصات صلصة الآكنج A la King الأمريكية الأصل ، وقد نسبت إلى مدير فندق يدعى مستر كنج وتقديم مع الدجاج والبيض .
وهي عبارة عن صلصة بيضاء سميكة ودسمة لاحتوائها على القشدة (الكريمة) ومكعبات من اللحم الناضج وصفار بيض مسلوق وفلفل أخضر مفري .

السائل المستعمل :

تتوقف دسامة ولون الصلصة البيضاء على نوع السائل المستعمل فقد يكون لبن كامل الدسم أو لبن مجفف بعد تحويله إلى لبن سائل أو لبن مجنس أو مركز غير محلي (ينظر باب اللبن) . والصلصة المصنوعة من اللبن تكون بيضاء دسمة ملساء لامعة . وقد يستبدل اللبن بمرق اللحوم أو الطيور وخاصة الدجاج ، وهذه تعطى صلصة عاجية اللون (مصفرة) وتسمى الصلصة في هذه الحالة فيلوتي Velouté أي الصلصة ذات القوام الأملس القطيني (أو Velvety أي مخملية) .
وقد يستعمل نصف السائل من اللبن والنصف الآخر مرق لحوم أو طيور دسم ، كما قد يضاف إليها قشدة تزيدها دسامة ونعومة عن الصلصة البيضاء العادية .

صفات الصلصة البيضاء الجيدة : أن :

- تكون ملساء ناعمة لامعة خالية من الكتل والأجزاء القائمة اللون .
- تكون الصلصة المستعمل فيها اللبن بيضاء اللون لا تميل للزرقة ، والمستعمل فيها مرق اللحوم أو الطيور عاجية اللون (أبيض مصفر) .

● تكون خالية من الطعم النيئ للدقيق أو الطعم المحترق .

● يكون قوام الصلصة وسمكها مناسباً للغرض من استعمالها .

● تكون متبلّة خفيفاً بالملح الناعم والفلفل الأبيض وعدم الإكثار من السكر في الصلصة الحلوة منها .

وتقسم الصلصة البيضاء حسب سمكها إلى أربع درجات هي :

١ - صلصة بيضاء خفيفة : وتصلح لإكساب الحساء بعض السمك كالحساء بالتريية والكشك أو لمصاحبة بعض

أنواع البودنج .

٢ - صلصة بيضاء متوسطة السمك : وهي أكثر استعمالاً ، وتصلح لتغطية الأطعمة كالمكرونه والكوسه والخرشوف والقرع العسلى بالصلصة البيضاء الحلوة وغير ذلك .

٣ - صلصة بيضاء سميكة : وهي أساس عمل السوفليه الساخن المالح والحلو ، مثل : سوفليه الجبن وسوفليه السبانخ .. إلخ (أو سوفليه الليمون والبرتقال الحلو الساخن .

٤ - صلصة بيضاء سميكة جداً : وتسمى (بانادا) panada ، وتصلح لربط مكونات الأطعمة ببعضها البعض مثل كفتة اللحم والسمك ، أو لإعادة طهي بعض الأطعمة ، كخلط بقايا اللحم المقرى الناضج بهذه الصلصة السميكة جداً ، وإعادة تشكيله وتقديمه بطريقة جيدة تحسن طعمه وتزيد من كميته ومن قيمته الغذائية .
وهذه هي المقادير الأساسية لكل منها [يراعى أن تكون الملعقة مسطحة] .

المادة الدهنية زيد - سمن - زيت	الدقيق (منخول)	اللبن (ساخن)	الملح (ناعم)	الفلفل (أبيض)	سُمك الصلصة البيضاء (البشاميل)
١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	١ كوب	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي	ذرة	١ - صلصة خفيفة
٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	١ كوب	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي	ذرة	٢ - صلصة متوسطة السمك
٣ ملعقة كبيرة	٣ ملعقة كبيرة	١ كوب	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي	ذرة	٣ - صلصة سميكة
٤ - صلصة سميكة جداً Panada (صلصة ربط المكونات)	٤ ملعقة كبيرة	١ كوب	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاي	ذرة	

• الصلصة البيضاء الحلوة : يضاف للصلصة ١ ملعقة كبيرة سكر و $\frac{1}{4}$ ملعقة شاي ملح ويستغنى عن الفلفل .

• الصلصة العاجية : يستبدل اللبن بمرق الدجاج أو اللحم .

● يراعى عند أخذ المقادير أن الملعقة المألانة المستديرة تساوى ٢ ملعقة مسطحة. الطريقة ص ٣٩٠.

لنجاح الصلصة البيضاء يتبع الآتى :

١ - الخليط الذى يحتوى على دقيق أو نشا كالصلصة البيضاء يحتاج إلى تقليب مستمر على النار ولذا يجب استعمال إناء مستدير القاع (بدون أركان) حتى لا يدخل الدقيق فى الأركان ويصعب الوصول إليه فيحترق مكوناً كتلا سوداء فى الصلصة .

٢ - إذا استعمل إناء من الألومنيوم فيجب أن يكون تقليب الصلصة بملعقة خشب منعاً لاحتكاك المضرب السلك بمعدن الألومنيوم وتفاعله معه فيتغير لون الصلصة إلى أبيض مزرق غير مقبول الشكل والطعم . أما إذا كان الإناء من النحاس المبيض أو الستينلس ستيل فيمكن استعمال المضرب السلك معه .

٣ - تقلب الصلصة البيضاء باستمرار على نار هادئة حتى تنتفخ حبيبات الدقيق (النشا) وتعطى القوام والسمك المطلوب دون أن تلتصق بقاع الإناء مع تجنب الحرارة المرتفعة حتى لا يحترق الدقيق مسبباً بعض الكتل القائمة .

٤ - السائل الساخن (لبن - مرق) يساعد كثيراً على سرعة تفكك الدقيق واختلاطه بباقي المكونات ويقصر مدة التقليب والنضج ، ومن المهم إضافته بالتدرج مع التقليب المستمر حتى يعطى صلصة ملساء ناعمة خالية من الكتل .

أخطاء تؤدي إلى عدم نجاح الصلصة البيضاء :

كثيراً ما تحاول القائمة بعمل الصلصة أن تختصر بعض الخطوات ظناً منها أنها تحصل على ناتج سريع ناجح ، وغالباً ما يحدث العكس ومن أمثلة ذلك :

- ١ - عدم الدقة في أخذ المقادير وخاصة الدقيق الذي يجعل الصلصة أخف أو أغلظ من المطلوب .
- ٢ - استعمال السائل بارداً مما يصعب عملية تفكيك الدقيق وقد يتكتل .
- ٣ - عدم التقليب المستمر بقوة في أثناء طهي الصلصة .
- ٤ - طهي الصلصة على نار مرتفعة .
- ٥ - الإناء غير مستدير القاع منحدر الجوانب أو غير تام النظافة .
- ٦ - استمرار تقليب الصلصة بعد الحصول على السمك المطلوب يؤدي إلى تحطيم حبيبات النشا فيخف الخليط .

طرق عمل الصلصة البيضاء

الطريقة الأولى : وهي الأكثر استعمالاً (التقليدية) .

- ١ - تسخن المادة الدهنية في إناء مستدير القاع على نار هادئة ويضاف إليها الدقيق المنخول مع التقليب الجيد بملعقة خشب ، وهذا يساعد على فصل حبيبات الدقيق عن بعضها ، ويستمر في التقليب حتى تظهر فقاعات دقيقة دون أن يتغير لون الدقيق .
 - ٢ - يبعد الإناء عن النار ويضاف اللبن الساخن تدريجياً مع التقليب بقوة حتى يتفكك .
 - ٣ - يعاد الخليط على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يتجانس الخليط ويصل لدرجة الغليان فيستمر في التقليب لمدة ٧ - ٥ ق حتى ينضج الدقيق وتغلظ الصلصة ، ويتوقف سُمكها على كمية الدقيق المضافة ، ويجب أن تكون في النهاية ملساء. الشكل ص ٣٩٢.
 - ٤ - تبيل بالملح والفلفل وتستعمل حسب الرغبة وإذا كانت حلوة فيضاف إليها السكر بدلا من الملح والفلفل .
- تحضر الصلصة دائماً بعد تجهيز الخضر أو المكرونة أو غيرها من الأطعمة التي ستخلط بها .

الطريقة الثانية (السريعة) :

- وهي أقل استعمالاً من الطريقة الأولى ، ويفضلها البعض لأنها أسرع وأسهل في العمل ، وقد لا يضاف إليها مادة دهنية اكتفاء بدسامة اللبن أو المرق ، وتعتبر في هذه الحالة اقتصادية قليلة السعرات وأقل دسامة من الطريقة الأولى ، وتفيد من يفضلون تناول كميات قليلة من الدهون :
- ١ - يفكك الدقيق في كمية قليلة من اللبن البارد وذلك بوضع الدقيق في سلطانية ويضاف إليه حوالي ٢ : ٣ ملعقة كبيرة من اللبن البارد تدريجياً مع التقليب بملعقة حتى تتكون عجينة ناعمة لينة .
 - ٢ - يسخن باقي اللبن ويضاف إلى العجينة السابقة مع التقليب المستمر الجيد .
 - ٣ - يعاد الخليط إلى الإناء ويوضع على نار هادئة مع التقليب بملعقة الخشب كالسابق حتى يغلظ الخليط حسب الغرض المستعمل لأجله .
 - ٤ - ترفع الصلصة من على النار ويضاف إليها المادة الدهنية (زبد - سمن - زيت) وتقلب في الخليط وهو ساخن فتصهر وتختلط بالصلصة - وقد تستعمل الصلصة بدون إضافة مادة دهنية ، تبيل وتستعمل .

« قد يسخن اللبن مع المادة الدهنية من البداية وعادة تستعمل كريمة لباني غير مخفوقة (١ كوب) ثم يصب على الدقيق بعد تفكيكه ويتم كالسابق .

ملحوظة : إذا تركت الصلصة فترة قبل استعمالها ، فيجب أن تغطي منعاً لتكوين قشرة على سطحها تسبب كتلا عند تقلبها ثانية لخلطها بالأطعمة ، أو يوضع على سطحها قليل من السمن السائح .

منوعات من الصلصة البيضاء :

● صلصة نورماندى Normandy : يضاف لمقدار الصلصة البيضاء المتوسطة السمك صفار ٢ بيضة وملعقة كبيرة عصير ليمون وتقلب جيداً وتبل بالملح والفلفل والمستردة . يغطي بها السمك المسلوق ويطهى في فرن . وقد تستعمل خلاصة السمك بدلاً من اللبن في عمل الصلصة .

● صلصة الجبن : يضاف للصلصة البيضاء المتوسطة السمك ١ كوب جبن رومى مبشور ، ١/٢ ملعقة شاي مستردة جافة وتغطي بها المكرونة والأرز والخضر المسلوقة .

صلصة فيلوتى Velouté أو البشاميل العاجية

ويستعمل فيها مرق الدجاج أو اللحم البتلو بدلاً من اللبن وهو يكسبها اللون الأبيض المصفر أو العاجي ، والقوام الأملس القطيبي . ولذا لا يطلق عليها صلصة بيضاء اللون .

المقادير :

١ ملعقة شاي ملح	٢ ملعقة كبيرة زبد
ذرة فلفل	٢ ملعقة كبيرة دقيق
ملعقة شاي عصير ليمون	١ ١/٢ كوب مرق دجاج أو لحم

الطريقة :

تعمل بطريقة الصلصة البيضاء باللبن وتعطى صلصة دسمة ناعمة متوسطة السمك ويضاف عصير الليمون قبل استعمالها . تغطي بها الخضر المسلوقة والمكرونة والأرز وغير ذلك .

Béchamel Suprême بشاميل سوبريم

أى الصلصة الممتازة وتعمل من صلصة فيلوتى السابقة ، ويضاف إليها ١ كوب كريمة يزيد بها دسامة ولمس قطيبي ممتاز . بالإضافة إلى الطعم الجيد وتعتبر من الصلصات الراقية .

ملحوظة : يجب أن يكون مرق الدجاج أو اللحم البتلو المستعمل في صلصة الفيلوتى رائقاً فاتح اللون حتى يعطى اللون العاجي (الأبيض المصفر) . وفي حالة عدم وجود مرق تستعمل مكعبات مرق الدجاج مع الماء .

إصلاح الصلصة البيضاء غير الناجحة :

● الصلصة المتكتلة (بها كلاكيع) : تصب الصلصة في سلطانية وتحقق بقوة بمضرب سلك أو عجل حتى تنفك الكتل أو تصفى من خلال مصفاة سلك ضيقة الثقوب .

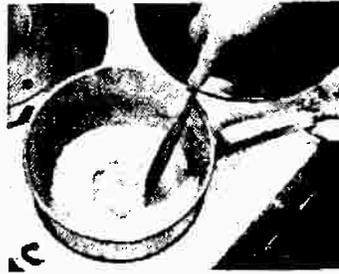
● تخفيف الصلصة السميكة : وهي أسهل في الإصلاح وتخفف بإضافة قليل من اللبن أو المرق الساخن تدريجياً مع التقليب حتى تصل للسمك المطلوب .

● إصلاح الصلصة الخفيفة : تخلط ١ ملعقة كبيرة من الزبد أو السمن مع ملعقة كبيرة من الدقيق وتعجن جيداً . تؤخذ قطع في حجم حبة البسلة من هذه العجينة وتلقى في الصلصة الخفيفة وهي على النار . وقبل الغليان . تقلب جيداً حتى ينعم الخليط وتغلظ الصلصة للسمك المطلوب . أو تفكك ملعقة شاي من الدقيق في ملعقة كبيرة من الماء البارد ، ويضاف إليها ٢ ملعقة كبيرة من الصلصة الخفيفة الساخنة ، تقلب جيداً ثم تعاد لمقدار الصلصة مع التقليب على نار هادئة حتى تغلظ وتنعم ، ويجب أن تكون ملساء وقد تصفى .

طريقة عمل الصلصة البيضاء



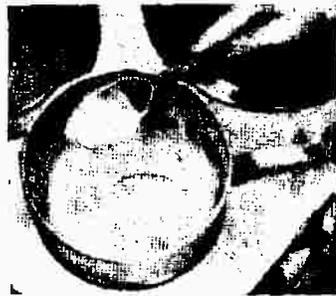
إضافة لبن تدريجياً
بعيداً عن النار



تقريب الدقيق



تسخين مادة الدهنية



صلصة البيضاء تعلى
للمعة بعد النصح

ثانياً : الصلصة البنية Brown Sauce

وهي من الصلصات الأساسية كالصلصة البيضاء واسعة الانتشار . وتعرف أيضاً بالصلصة الأسبانيولية *Espagnole* نسبة إلى مصدرها الأصلي أسبانيا . ثم انتقلت إلى فرنسا وانتشر استعمالها وابتكرت منها أنواع عديدة مثل صلصة البوردوليز *Bordelaise* نسبة إلى بوردو بفرنسا وهي صلصة بنية مضاف إليها نبيذ أحمر ، وصلصة ماديرا *Madeira* . وهي صلصة بنية حريفة مضاف إليها نبيذ ماديرا وهكذا .

والصلصة البنية لا تختلف عن الصلصة البيضاء فيما عدا أن الدقيق يحمر في المادة الدهنية حتى يصير لونه بنيًا محمرًا . والسائل المستعمل خلاصة (مرق) لحوم أو عظم بنية اللون ، بدلا من اللبن .
وتحتاج هذه الصلصة إلى مهارة في عملها للحصول على اللون البني الشهى والقوام الصحيح والنكهة المستحبة . وتقدم عادة مع اللحوم أو الطيور الرستو أو السوتيه .

صفات الصلصة البنية الجيدة : أن :

- ١ - يكون قوامها في سُمك الصلصة البيضاء الخفيفة أو الحساء المتوسط السمك ، تغطي ظهر الملعقة الخشب خفيفاً حتى يسهل غرفها وتغطية اللحوم والطيور الرستو بها .
 - ٢ - يكون لون الصلصة بني محمر في لون الخشب المهوجني *mahogany* ليس فاتحاً بسبب عدم التحمير الجيد للدقيق فتفقد الصلصة جمال لونها ونكهتها المستحبة . كما يجب ألا يكون قاتمًا بسبب احتراق الدقيق الذي يؤدي إلى الطعم المر .
 - ٣ - تكون لامعة متجانسة القوام لا يظفو الدسم على سطحها نتيجة لاستعمال كمية كبيرة من المادة الدهنية . ويعتبر هذا عيباً .
 - ٤ - تقدم ساخنة حتى لا يغلظ قوامها إذا بردت وتصبح غير شهية عند خلطها بالأطعمة .
- مما يساعد على إكساب الصلصة اللون البني الجيد استعمال خلاصة لحم أو عظم بنية أو مكعبات المرق ، أو قليلا من الكرملة السائلة .

الصلصة البنية الأساسية

المقادير :

- ١ ملعقة كبيرة سمن أو الدهن المتخلف من تحمير اللحم
- ٢ ملعقة كبيرة دقيق (تسطح) .
- ١ كوب خلاصة لحم كندوز وتفضل البنية اللون .
- أو ٢ مكعب مرق في كوب ماء ساخن .
- ١ طماطم صغيرة مقشرة ومقطعة صغيراً أو ملعقة كبيرة عصير طماطم أو كتشب *Ketchup*
- ¼ ملعقة شاي سكر - ورقة لاورا - ¼ ملعقة شاي ملح - ⅛ ملعقة شاي فلفل .

تبع في عملها طريقتان :

الطريقة الأولى :

- ١ - تسخن المادة الدهنية في إناء مستدير القاع على نار هادئة .
- ٢ - يضاف الدقيق ويقلب بملعقة حتى يصير لونه بنيًا محمراً (لون خشب المهوجنى) لمدة حوالى ٣ دقائق مع العناية بعدم حرق الدقيق أو تحميره فاتحاً .
- ٣ - يبعد الإناء عن النار وتضاف الخلاصة الساخنة تدريجياً مع التقليب الجيد .
- ٤ - يعاد الإناء على النار الهادئة وتضاف باقى المقادير ويغطى حتى يبدأ الغليان .
- ٥ - يقلب باستمرار حتى لا يلتصق الدقيق بقاع الإناء ويحترق . وتترك الصلصة على النار حتى يغلظ قوامها نوعاً حوالى ١٥ - ٢٠ دقيقة .
- ٦ - تصفى إذا كانت في حاجة إلى ذلك أو تنزع ورقة اللاورا فقط .
- ٧ - يعاد تسخينها ويجب أن يكون قوامها في سُمك الصلصة البيضاء الخفيفة وتغطى ظهر الملعقة خفيفاً ، وقد تخفف بالخلاصة أو الماء للحصول على السُمك المطلوب .
- ٨ - تقدم ساخنة في قارب الصلصة الخاص، أو تقدم في نفس الطبق مع اللحوم والطيور الرستو. الشكل ص ٣٩٧

الطريقة الثانية :

- ١ - يحمص الدقيق في الإناء بدون وضع المادة الدهنية مع التقليب المستمر على نار هادئة حتى يتلون باللون الذهبي .
 - ٢ - تضاف المادة الدهنية وتقلب مع الدقيق لمدة دقيقة ثم تضاف الخلاصة وباقى المقادير كالسابق .
- وهذه الطريقة تعطى صلصة بنية جيدة اللون غير ظاهرة الدسم .
- السكر يكسب الصلصة البنية نكهة جيدة .

إرشادات :

- إذا كان لون الصلصة فاتحاً يضاف إليها مكعب مرق جاهز لتحسين اللون والطعم أو يضاف إليها بضع قطرات من اللون الأحمر . وهناك طريقة أخرى وهى إضافة ملعقة كرملة سائلة (تضاف ملعقة كبيرة من الماء إلى ملعقة كبيرة سكر وترفع على نار هادئة مع التقليب حتى تتحول إلى كرملة - تخفف بملعقة ماء بارد وتستعمل في تلوين الصلصة البنية) .
- إذا كانت الخلاصة دسمة فيجب تقليل مقدار المادة الدهنية إلى النصف حتى لا تطفو على سطح الصلصة عند تقديمها فتفسد شكلها وطعمها .
- ينزع الدسم الطافي على سطح الصلصة إما بتبريدها فتتجمد طبقة الدهن على السطح ويسهل نزعها ، أو يوضع ورق يتشرب الدهن الزائد ، أو بإضافة ملعقة صغيرة من الدقيق بعد خلطها جيداً بقليل من الماء البارد ، وتقلب جيداً مع الصلصة . يعاد تسخينها حتى ينضج الدقيق ويمتص الدهن الزائد .
- عند استعمال مكعبات المرق الجاهز يضاف الملح باحتراس نظراً لارتفاع نسبة الملح بها .
- يلاحظ في مقادير الصلصة البنية أن كمية الدقيق ضعف كمية السمن على حين أنه في الصلصة البيضاء تساوى مقادير

السمن والدقيق . والسبب في ذلك أن عملية تحمير الدقيق في الصلصة البنية تضعف من قوته في إعطاء السّمك إلى النصف تقريبًا ، وكلما زاد التحمير فقد كثيرًا من قوته الرابطة . فلا يعطى نفس السّمك الذى يعطيه مقدار مماثل بدون تحمير . كما في الصلصة البيضاء . وهذا ليس عيبًا لأن المفروض في الصلصة البنية أن تكون أخف من الصلصة البيضاء المتوسطة السّمك

كيفية تحضير المرق أو الخلاصة البنية (من العظم) :

تعمل الخلاصة البنية بكميات كبيرة في الفنادق والمطاعم الكبيرة للحاجة المستمرة إليها في عمل الصلصة البنية وغيرها . وتتبع الطريقة الآتية :

يوضع العظم البتلو أو الكندوز الصغير مع حلقات بصل في فرن حار نوعًا عدة ساعات حتى يحمر لونه جيدًا . يؤخذ العظم بعد ذلك ويوضع في إناء ، يغطى بالماء بنسبة ٢ ك عظم إلى ٦ لتر من الماء البارد وتضاف بصلة كبيرة وجزرة مقطعة حلقات . يترك يغلى على النار لمدة ٣ ساعات مع نزع الدسم ، فيعطى خلاصة بنية اللون . تصفى وتتبّل وتستخدم في عمل الصلصة البنية والجريفي .

وهذه الطريقة غير عملية بالمتزل ولذا يكتب باستعمال مرق اللحم أو العظم ، أو تستعمل مكعبات المرق .

صلصة بنية حريفة (الصلصة المكسيكية)

تقدم مع اللسان واللحم الكندوز والأسماك المطهية في الفرن .

المقادير :

ذرة فلفل أحمر أو شطة	١ مقدار صلصة بنية ، بصلة مفرية
١ ملعقة شاي ملح	٢ ملعقة كبيرة خل
ملعقة كبيرة فلفل أخضر مفري	١ ملعقة شاي سكر
أو مخلل مشكل مفري	ملعقة شاي مستردة

الطريقة :

- ١ - تخلط جميع المقادير مع الصلصة البنية والفلفل أو المخلل المفري . توضع على نار هادئة لمدة ٥ دقائق .
- ٢ - ترفع من على النار وتضاف للصلصة البنية وتقلب جيدًا .
- ٣ - يضاف إليها الفلفل الأخضر المفري أو المخلل مع التقليب .
- ٤ - تقدم ساخنة مع اللسان المسلوق أو الأسماك وغيرها .

الجريفي Gravy

الجريفي هي إحدى أنواع الصلصة البنية التي تصنع عادة من الدهون والبقايا المتخلفة في الطاسة أو الإناء المستعمل لتشويح أو تحمير اللحوم ، أو من المواد الدهنية والعصارات الجافة التي تساقطت في الصاج بعد طهي رستو اللحم في الفرن أو الطيور .

وفي كثير من الأحيان تهمل هذه المخلفات وتترك في الصباح ولا تستعمل بالرغم من احتوائها على نكهة اللحم الجيدة وبعض الفيتامينات والمعادن الهامة التي تسربت من اللحم في أثناء النضج .
وتقدم الجريبي عادة مع نفس هذه اللحوم فتكسيها ليونة وطعمًا مستحبًا . وقد تكون خفيفة أو متوسطة السمك أو سميكة حسب الغرض من تقديمها .

الطريقة الأولى لعمل الجريبي

تعمل من الدهون المتخلفة من تحمير اللحوم على النار كما في كباب الحلة أو اللحم بالصلصة البنية .

المقادير :

كوب ماء أو خلاصة لحم	ملعقة كبيرة سمن متخلف من تحمير اللحم
١ ملعقة شاي ملح ، ذرة فلفل	أو من دهون اللحم نفسها
عصير ليمونة	٢ ملعقة كبيرة دقيق ، ١ ملعقة شاي سكر

الطريقة :

- ١ - يصفى السمن أو الدهن المتخلف من التحمير وتترك ملعقة واحدة كبيرة في نفس الإناء .
- ٢ - يضاف الدقيق ويقلب على نار هادئة مع كححت محتويات الإناء الملتصقة بالقاع والجوانب حتى يحمر الدقيق (تزال الأجزاء المحترقة في حالة وجودها) .
- ٣ - يبعد الإناء عن النار ويضاف إليه الماء أو الخلاصة مع التقليب الجيد لإذابة بقايا اللحم والعصارات التي جفت في الإناء حتى تختلط مع الصلصة .
- ٤ - يصفى أو يترك بدون تصفية ويعاد على نار هادئة حتى يبدأ الخليط في الغليان .
- ٥ - يقلب جيدًا وتترك الجريبي حتى تغلظ نوعًا مع ملاحظة تقليبها بين وقت وآخر . ويضاف عصير الليمون قبل رفعها بجوالي ٥ دقائق .
- ٦ - تتبل ويضاف إليها اللحم (في حالة كباب الحلة أو اللحم بالصلصة البنية) وتغلى لمدة ٥ دقائق حتى يتشرب اللحم الجريبي . يقدم اللحم مع الجريبي ساخناً .

ملحوظة :

- قد تقدم الجريبي في القارب الخاص مستقلة .
- إذا كان اللحم غير تام النضج فيضاف للصلصة بعد غليانها وقبل أن تغلظ ، وتخفف بالماء بين وقت وآخر حتى يتم نضج اللحم . فتترك الجريبي حتى تتركز وتغلظ نوعًا وتقدم مع اللحم .

جربق الطاسة السريع :

يضاف لمخلفات الطاسة قليل من الماء بكفى فقط لإذابة محتوياتها بعد تحمير اللحوم وتقلب جيداً على نار هادئة . تتبل وتصب على اللحم ويقدم ساخناً .

الطريقة الثانية : جربق الرستو

يعمل من البقايا المتخلفة في الصباح بعد نضج رستو اللحم أو الطيور .

١ - يرفع الرستو من الصباح ويحفظ جانباً دافئاً .

٢ - يستغنى عن المادة الدهنية المتساقطة في الصباح وتترك ملعقة كبيرة منها فقط (تستعمل باقى المادة الدهنية في الطهى) . تكحت الأجزاء المحترقة في الصباح ويستغنى عنها .

٣ - يضاف قليل من الماء للصاج ويوضع على نار هادئة مع كحت العصارات الجافة وبقايا اللحم من جوانبه وتجمع كلها في ركن من الصاج حتى يسهل خلطها بالدقيق .

٤ - يضاف إليها ملعقة دقيق (ملعقة شاي أو كبيرة حسب الرغبة في سُمك الجربق) . وتقلب جيداً حتى يحمر الدقيق فيضاف إليه كوب ماء أو خلاصة الرستو ويترك حتى يغلى ثم تصفى الصلصة في إناء .

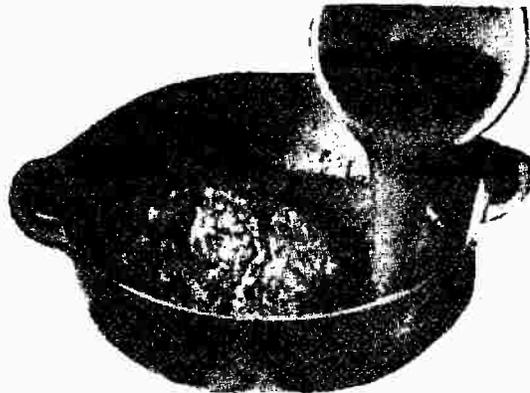
٥ - يرفع على نار هادئة مع التقليب بين وقت وآخر حتى يغلظ .

٦ - يعاد تبديل الجربق وتقدم ساخنة مع رستو اللحم أو الطيور .

● جربق الرستو السريع : يعمل بطريقة جربق الطاسة السريع



خطوات عمل جربق الرستو



لحم بانصلصة البنية

[يطهى على النار أو في الفرن معطى]

ثالثاً : صلصة الطماطم Tomato Sauce

هي أيضاً من الصلصات الأساسية كالصلصة البيضاء والصلصة البنية . والسائل المستعمل فيها خليط من عصير الطماطم وخلاصة اللحم . وقد يستعمل الماء فقط ويتفرع من صلصة الطماطم ، العديد من الصلصات المشابهة مثل : صلصة الكريول Creole ، وهي عبارة عن صلصة طماطم مضاف إليها خضر مفربة كالفلفل الأخضر والبصل والكرفس والزيتون الأخضر والمخللات والصلصة الأسبانية ، والصلصة الإيطالية ، وصلصة ميلانيز Milanaise وغيرها . ويستعملها الإيطاليون كثيراً ومن أشهر أطباقهم المكرونة الإسباجتى بصلصة الطماطم ، والبيتزا . ويوجد في الأسواق أنواع عديدة من صلصة الطماطم ومنها الصلصة المعروفة باسم كتشب Ketchup ، وهي صلصة طماطم أمريكية تقدم عادة باردة على المائدة مع اللحوم والأسماك والطيور .. إلخ .

صلصة الطماطم الأساسية

وتقدم مع اللحوم والطيور والأسماك والأرز والمكرونة والبطاطس البيوريه وقالب اللحم المفري والكفتة .. إلخ .

المقادير :

جزرة مقطعة حلقات رفيعة	ملعقة كبيرة سمن
قطعة كرفس	ملعقة كبيرة دقيق
ورقة لاورا	بصلة متوسطة مفرية
١/٢ ملعقة شاي ملح ، ١/٢ ملعقة شاي فلفل	كوب عصير طماطم
ملعقة شاي سكر	١/٢ كوب خلاصة لحم أو ماء

الطريقة :

- ١ - يسخن السمن في كزرولة على نار هادئة ويضاف إليه البصل المفري ، ويشوح خفيفاً .
- ٢ - يضاف الدقيق ويقلب لمدة دقيقة دون أن يتغير لونه .
- ٣ - يضاف عصير الطماطم والخلاصة أو الماء تدريجياً مع التقليب .
- ٤ - تضاف باقي المقادير ويغطى الإناء ويترك على نار هادئة حتى تنضج الخضر مع تقليب الصلصة وإضافة قليل من الماء إذا احتاج الأمر (حوالي ١٥ - ٢٠ دقيقة) .
- ٥ - تصفى الصلصة بواسطة مصفاة سلك دون هرس الخضر ، وقد تترك بدون تصفية حسب الرغبة . ويجب أن تكون في سُمك الصلصة البيضاء الخفيفة سهلة الصب .
- ٦ - يعاد تسخينها وإذا كان لونها ضعيفاً يضاف إليها ملعقة شاي كتشب أو صلصة طماطم علب . ملحوظة : السكر يحسن الطعم ويعادل حموضة الطماطم .

صلصة الطاطم السريعة

وتعمل من صلصة العلب أو من حساء الطاطم الجاهز .

المقادير :

كوب ماء ، ¼ ملعقة شاي ملح ، ذرة سكر	ملعقة كبيرة صلصة طاطم علب
مكعب مرق (وقد يستغنى عنه)	ملعقة كبيرة زبد أو سمن

الطريقة :

- ١ - تضاف الصلصة للماء وتسخن على نار هادئة ثم يضاف مكعب المرق وتترك حتى يبدأ الغليان .
 - ٢ - تتبل ويضاف الزبد أو السمن .
- أو يستعمل باكو حساء طاطم مجهز ويخفف بالماء حتى يعطى قوام الصلصة المطلوب . يسخن على النار ويضاف إليه ملعقة كبيرة زبد ويستعمل .

معجون الطاطم

يصلح لعمل حساء الطاطم والصلصات والخضر المسبكة ولعمل ساندوتشات الجبن بالطاطم وغير ذلك .

المقادير :

ملعقة شاي سكر (أو سكر بني)	٦ حبات طاطم حمراء كبيرة الحجم مصفاة
¼ ملعقة شاي ملح ، ¼ ملعقة شاي فلفل	٢ ملعقة كبيرة زبد أو سمن

الطريقة :

- ١ - يسيح الزبد أو السمن وتضاف الطاطم المصفاة وباقي المقادير .
- ٢ - تطهى على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى تتركز ويغلظ قوامها كعجينة سميكة .
- ٣ - تصفى بمصفاة سلك ضيقة الثقوب وتحفظ في وعاء مغطى (بلاستيك أو صيني أوزجاج) .
- ٤ - تحفظ في الثلاجة لاستعمالها حسب الرغبة .

معجون الطاطم الإيطالي (صلصة مركزة)

تصلح للحفظ كصلصة طاطم العلب وتستخدم حسب الرغبة في عمل حساء الطاطم وصلصة الطاطم وغير ذلك .

المقادير :

٦ حبات قرنفل صحيح	٢ ك طماطم حمراء مقطعة
ملعقة شاي ملح	بصلة مبشورة
١/٢ ملعقة شاي فلفل أسود صحيح	ورقة لاورا
	قطعة فرفة صحيحة

الطريقة :

- ١ - توضع كل المقادير في إناء على نار هادئة لمدة ١/٢ ساعة مع تقلبها حتى تنضج الطماطم وتلين .
- ٢ - تصفى كالسابق وتوضع في سلطانية وتترك عدة ساعات (بدلا من وضعها على النار) في مكان بارد حتى ينفصل الماء عن العصير المركز . يصفى الماء باحتراس .
- ٣ - تعاد على النار الهادئة مع التقليب حتى تتركز وتغلظ جلدًا ويصل حجمها إلى النصف .
- ٤ - توضع في برطمان ويغطى سطحها بالزيت وتحفظ مغطاة في التلاجة للاستعمال . أو تجمد في صواني الثلج وتحفظ على هيئة مكعبات .

صلصة الطماطم المصرية (الدمعة)

وتستعمل في طهي الكفتة بعد تحميرها وتقدم مع المكرونة والأرز والملوخية ولطهي كثير من الخضار واللحوم والطيور .

المقادير :

كوب ماء أو مرق	ملعقة كبيرة سمن
ملعقة كبيرة خل	٤ فصوص ثوم مفري
١/٢ ملعقة شاي ملح ، ١/٢ ملعقة شاي فلفل	كوب عصير طماطم

الطريقة :

- ١ - يشوح الثوم في السمن حتى يصفر لونه وتضاف الطماطم وتترك حتى تتركز نوعاً .
- ٢ - يضاف الماء أو المرق والخل وتبلى الدمعة بالملح والفلفل . تغطى وتترك على نار هادئة حتى تغلى وتغلظ نوعاً .
- ٣ - تستعمل حسب الرغبة .

رابعاً : الصلصة الهولندية Hollandaise Sauce

وهي من أرقى الصلصات الأساسية صفراء اللون لاحتوائها على صفار البيض كمادة مغلظة ، ولا يدخل في مكوناتها الدقيق ولذلك فهي تختلف عن الصلصات الأساسية الثلاث السابقة وهي : البيضاء والبنية والطماطم . وتحتاج إلى عناية كبيرة نظراً لوجود صفار البيض الذي يتطلب درجة حرارة خاصة لطهيه ، وإلا تكثت الصلصة إذا وصلت درجة حرارة الحمام المائي للغليان ، ومن الصعب إصلاحها إذا فصلت وتكثت ، ولذا فهي من الصلصات غير الشائعة الاستعمال وخاصة في مصر .
وتقدم عادة مع الأسماك والإسبرجس (كشك الماز) والقرنيط وغير ذلك .

الصلصة الهولندية الأساسية

المقادير :

ذرة شطة أو فلفل أحمر	¼ كوب زبد
¼ ملعقة شاي ملح	صفار ٣ بيضات كبيرة مخفوقة جيداً
٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون	¾ كوب ماء مغلياً

الطريقة :

- ١ - يسخن الزبد في كزرولة أو سلطانية على حمام مائي ، بحيث يكون الماء ساخناً لا يصل مطلقاً للغليان .
- ٢ - يضاف صفار البيض المخفوق تدريجياً مع التقليب المستمر بملعقة خشب أو مضرب سلك .
- ٣ - يضاف الماء المغلي ببطء مع التقليب المستمر ويطهى الخليط على الحمام المائي حتى يغلظ ويفطى ظهر الملعقة دون أن يتكثف . ويلاحظ أن غليان الماء أو زيادة مدة طهى الصلصة يؤدي إلى تجمد البيض وانفصاله عن باقي المكونات (ينظر باب البيض) ، وهي أهم مرحلة في إعداد الصلصة .
- ٤ - ترفع من على النار ويضاف الملح والفلفل الأحمر وعصير الليمون وتقلب جيداً .
- ٥ - يجب أن تقدم الصلصة الهولندية ساخنة مباشرة . إذا تركت فترة وجيزة فيجب وضعها على حمام الماء الساخن مغطاة لحين تقديمها .

ملحوظة : إذا تكثت الصلصة تخفق بقوة باستعمال مضرب عجل أو سلك حتى تنفكك وتنعم .

الصلصة الهولندية المقلدة

المقادير :

- ١ مقدار صلصة بيضاء متوسطة السمك (باب الصلصات) .
- ٢ بيضة مخفوقة خفيفاً - ٢ ملعقة كبيرة زبد سائح - ٣ ملعقة كبيرة عصير ليمون .

الطريقة :

- ١ - تعمل الصلصة البيضاء وترفع من على النار .

- ٢ - يضاف إليها صفار البيض مع التقليب الجيد .
 ٣ - يضاف الزبد السائح تدريجياً مع التقليب الجيد وكذا عصير الليمون .
 ٤ - تقدم مباشرة .

صلصات أخرى متنوعة

ميتر دوتيل بتر Maitre D'Hôtel Butter (فرنسية)

هي صلصة باردة سميكة نوعاً تسط على شرائح اللحم المشوى والسّمك المشوى عند تقديمها فتصهر عليها وهي ساخنة وتكسيها ليونة وطعماً شهياً . وقد يضاف إليها قليل من المستردة وتسط على البطاطس المشوية في الفرن أو خبز الساندوتش الساخن .

المقادير :

٣ ملعقة كبيرة زبد - ملعقة كبيرة عصير ليمون - ملعقة كبيرة بقدونس مفرى - ¼ ملعقة شاي ملح - ½ ملعقة شاي فلفل .

الطريقة :

تدعك الزبد حتى تلين ، ثم يضاف عصير الليمون تدريجياً مع الدعك الجيد . تضاف التوابل والبقدونس المفرى وتخلط جيداً وهذا المقدار يكفي تغطية ٦ شرائح لحم مشوى .

صلصة الكارى Curry sauce (هندية)

هي صلصة حريفة تقدم مع اللحوم وخاصة الضأن والأسماك المسلوقة والجمبرى المسلوق والأرز وغير ذلك ، ويستعمل فيها مسحوق الكارى الحريف الطعم وتختلف كميته حسب رغبة الآكل ، كما يدخل فيها سائل اللبن الذى يوجد بداخل جوزة الهند المنتشرة في الهند وهو يكسيها نكهة مميزة ويمكن استبداله بنقع ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور في ¼ كوب ماء مغلى واستعماله بعد تصفيته كجزء من سائل الصلصة . وقد يستغنى عنه ، وقد يضاف صباغ موز مهروس .

المقادير :

٢ ملعقة كبيرة زبد أو سمن - بصلة متوسطة مفرية - ١ : ٢ ملعقة شاي مسحوق الكارى - ٢ ملعقة كبيرة دقيق - ١ ملعقة كبيرة عصير ليمون - ¼ كوب مرق مغلى أو ماء - ¼ ملعقة شاي سكر - ¼ ملعقة شاي ملح - ¼ ملعقة شاي فلفل .

الطريقة :

١ - يشوح البصل في السمن السائح حتى يصفر لونه فيضاف إليه مسحوق الكارى والدقيق مع التقليب لمدة دقيقة .
 ٢ - يضاف المرق وعصير الليمون والتوابل وتترك الصلصة على نار هادئة مع التقليب باستمرار حتى يغلظ قوامها مثل الصلصة البيضاء الخفيفة .

٣- تقدم مع الأطعمة سابقة الذكر وقد تخلط بها وهي ساخنة .

صلصة الكارى باستعمال الصلصة البيضاء

يعمل مقدار صلصة بيضاء خفيفة أو متوسطة السمك حسب الغرض المقدمة لأجله . يضاف إلى الصلصة البيضاء ١ : ٢ :
ملعقة شاي مسحوق الكارى ويعاد تبيلها .

صلصة النعناع مع اللحم الضأن الرستو (غربية)

تساعد هذه الصلصة على هضم اللحم الضأن لدسامته ، ذلك لارتفاع نسبة الحامض بها وهو الخل ، وفاعلية النعناع الأخضر .

المقادير :

¼ كوب خل أبيض - ملعقة كبيرة سكر - ملعقة كبيرة نعناع أخضر مفري .

الطريقة :

يسخن الخل والسكر على نار هادئة ويصب على النعناع المفري فى سلطانية ويغطى ويترك فى مكان دافئ من ١ - ٢ ساعة حتى
تسرب نكهة النعناع إلى الخل ، ثم تستعمل .

صلصة الخل والثوم الساخنة للفتة (شرقية)

المقادير :

٥ فصوص ثوم مفرية ناعماً - ملعقة كبيرة سمن - ٢ ملعقة كبيرة خل - كوب مرق لحم أو طيور - قليل من الملح
للتبيل .

الطريقة :

- ١ - يشوح الثوم المفري فى السمن الساخن حتى يصفر لونه .
- ٢ - يبعد عن النار ويضاف إليه الخل ثم يضاف المرق الساخن ويتبل .
- ٣ - تستخدم الصلصة فى عمل فتة الأرز .

صلصة الخل والثوم الباردة (شرقية)

تقدم مع الباذنجان المقل والسمك المشوى والأكارع المسلوقة .

المقادير :

٥ فصوص ثوم مفرية ناعماً - ١ كوب خل - قليل من الملح والفلفل .

الطريقة :

تخلط المقادير مع بعضها ويرش بها الباذنجان المقلّى ، وبالنسبة للسّمك المشوى يضاف للصلصة ملعقة شاي كمون مدقوق ، وللأكارع يضاف ملعقة شاي بقدونس على المقادير السابقة ، تخلط بها مع قليل من الزيت وتقدم باردة .



استعمل الصلصات مع اللحوم والخضر نظرياً، وإكسابها طعماً أفضل

الصلصات الحلوة

ويوجد منها أنواع عديدة فقد تكون الصلصة سميكة لدرجة أنها تصلح لحشو الكعك مثل الكرم باتسيير ، وقد تكون متوسطة السُمك تقدم مع بعض أنواع البودنج ، أو تكون خفيفة شفافة تغطي بها أطباق الفطير الجملة بالفاكهة لإكسابها طبقة رقيقة لامعة تحفظها من الجفاف أو الذبول .

وقد يكون السائل المستعمل لين أو ماء أو عصير فاكهة ، والمادة الرابطة الدقيق أو النشا أو الكورن فلور . أو النشا المعدل . ولكل منها استعماله الخاصة كما أن بعض هذه الصلصات يدخل ضمن مكوناتها البيض الكامل أو صفار البيض . وفيما يلي بعض أنواع الصلصات الحلوة التي أساسها الصلصة البيضاء الخفيفة أو المتوسطة السُمك الحلوة :



● صلصة بيضاء حلوة بالليمون :

يضاف لمقدار الصلصة البيضاء بشر وعصير ليمونة .

● صلصة بيضاء حلوة بالبرتقال :

يضاف لمقدار الصلصة بشر ١ برتقالة وعصير برتقالة كاملة .

● صلصة بيضاء بالشيكولاته :

يضاف ملعقة كبيرة كاكاو أو ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة للين قبل عمل الصلصة وتُحلى جيدًا .

● صلصة بيضاء بالقهوة :

يضاف لمقدار الصلصة البيضاء ملعقة كبيرة قهوة مركزة محلاة أو نسكافية .

● صلصة بيضاء بالكريمة :

يضاف لمقدار الصلصة البيضاء ٣ ملعقة كبيرة كريمة سائلة .

الصلصات التجارية المجهزة

معظم أنواع الصلصات المذكورة في هذا الباب توجد تجاريًا ، إما نصف مجهزة كالصلصة الفرنسية والإيطالية المخففة وغيرها ، وتحضيرها لا يتعدى بضع دقائق كإضافة السائل المطلوب ، ومنها التامة التجهيز كصلصة المايونيز ، والبنية والطماطم .. إلخ . ويضاف لمثل هذه الصلصات مواد ملونة ومواد حافظة وغير ذلك .

وبالرغم من ذلك يفضل البعض صنع الصلصات بالمنزل حتى يمكن التحكم في كميات التوابل والمواد الدهنية والبيض وتعديلها حسب رغبة أفراد الأسرة وحالاتهم الصحية .

وهكذا يتبين أن لكل من الصلصات التجارية والمصنوعة منزليًا مزاياها ومساوئها .