

الفصل الثاني والعشرون

الصلصات والزبدة المركبة

الصلصات الأساسية (داخل المطبخ):

إن تحضير الصلصات يتطلب عناية فائقة، لأن نكهة الطعام تتوقف على إعداد الصلصات إعداداً جيداً وهناك بعض المواد الأولية لإعداد أي نوع من الصلصات، ومنها: الزبدة، والسمنة، والزيت النباتي، والطحين أو النشاء، أو البيض، وكرمية، وجبنة مبروشة والخردل وبعض أنواع النباتات العطرية.

وهذا ما عدا النوع الأساسي ألا وهو المرق الأساسي أي «حساء العظام». ولا بد من إضافة الخضار المطلوبة في كل نوع من أنواع الحساء المطلوب. المادة المضافة إلى الصلصة مثل الفطر - البصل المفروم - البقدونس المفروم بشكل ناعم - البيض.

مزايا الصلصة:

١- لون الصلصة يجب أن يكون مماثلاً للون المادة المراد طلبها مثل: صلصة البندورة.

٢- طعم الصلصة يجب أن يكون مماثلاً لطعم المواد المستعملة مثل صلصة الكري.

٣- كثافة الصلصة يجب أن تكون ملائمة للنوع المطلوب من أجل الصلصة مثل: معكرونة كرتان، أو أي نوع خضار بالصلصة البيضاء «البشميل».

٤- يجب أن تكون خالية من التكتل بداخل الصلصة أو الطعم الشائط أو الزبدة الزائدة.

٥- يجب أن تكون كل أجزاء الصلصة متماسكة، وجميع أجزائها ممزوجة مزجاً جيداً، وناعمة الملمس.

* * *

أنواع الصلصات

تقسم الصلصات إلى أربعة أقسام أساسية، وكل قسم له فروع وأقسامه:

١- الصلصة البيضاء.

٢- الصلصة البنية «وهي الصلصة الأساسية».

٣- الصلصة الحمراء.

٤- الصلصة الباردة.

٥- صلصة «الفيلوتيه» وهي مرق اللحم كما تم شرحها سابقاً، وهذا النوع من الصلصات يدخل في جميع أنواع الصلصات سواء كانت من لحوم طيور أو أسماك.

هذا ويجب استعمال أوعية يكون ارتفاعها أكثر من عرضها حتى تغمر المواد بسهولة، دون انتشار بعض الشيء على الفرن.

* * *

الصلصة البيضاء

«أو صلصة البشاميل»

Bechamel

وهي ملكة الصلصات وفروعها كثيرة منها الصلصة المملحة، ومنها المحلاة.

أما المملحة أو صلصة البشاميل فمقاديرها كما يلي:

١٥٠ غرام زبدة.

١٠٠ غرام طحين.

١٥ غرام ملح طعام.

حليب ١ لتر.

١ غرام بهار أبيض.

رشة جودة الطيب.

الطريقة:

أذب الزبدة داخل وعاء مقعر على نار هادئة، ثم أضف الطحين المنخول وتابع الحركة بملعقة خشبية أو شريط خوفاً من احتراق المخلوط، ثم أضف الملح المطلوب وجوزة الطيب مع متابعة الحركة.

قم بغلي الحليب، ثم أضف الحليب إلى الرو الأشقر أي « الطحين والزبدة » وتابع الحركة بسرعة.

وعند ظهور فقائيع من داخل الخليط ارفع الوعاء المقعر عن النار وتابع الحركة حتى يبرد.

بعد ذلك أضف ما شئت إلى الصلصة مثل المعكرونة المسلوقة أو كوسا مسلوقة، أو خضار مسلوقة مثل الجزر والبازيلا والكوسا واللوييا معاً، فتسمي باسمها أي باسم الشيء المضاف « معكرونة كرتان مثلاً، أو كوسا كرتان أو خضار مشكلة كرتان ».

ملاحظة هامة لنجاح صلصة البشاميل:

١- يجب مراعاة التحريك المستمر بملعقة خشبية أو مضرب البيض.

٢- يستمر في التحريك على نار هادئة لمدة ٤-٥ دقائق تقريباً حتى يصبح لون الخليط أشقر.

٣- يضاف الحليب مع مراعاة الحركة بسرعة للرو حتى لا يصبح الطحين مثل حبيبات العدس.

٤- تضاف مواد إلى الصلصة فتكسبها لوناً أو طعماً ممتازاً، وذلك بعد رفعها عن النار، مثل الكريمة الطازجة، والبيض، والحوامض الخفيفة، أو جبنة مبروشة.

٥- إضافة إلى ما تقدم يمكن زيادة كثافة الصلصة قبل الاستعمال حتى النكهة المطلوبة أو طعم المواد المضافة.



الصلصة الأساسية

Les Sauce de base

المقادير :

١٠٠ غرام من الرّو الأسمر.

لتر واحد من مرق العجل الأسمر.

الطريقة :

٥٠ غرام من الزبدة المذابة في وعاء مناسب على نار هادئة، يضاف إليها ٦٠ غرام من الطحين المنخول، ثم يمزج الجميع على نار هادئة «الطحين والزبدة» مع مراعاة التحريك المستمر خوفاً من تكتل الطحين أو حرقه وعندما نرى لون الخليط يميل إلى لون قشرة اللوز، بادر بإضافة لتر من المرق الأسمر المغلي مع مراعاة التحريك المستمر، وتترك على نار هادئة لتغلي مع التحريك المستمر لمدة ١٥ دقيقة، ثم تصفى الصلصة، وتقدم ساخنة عند الطلب.

ملاحظة :

- ١- تعتبر هذه الصلصة الأساس لجميع أنواع الصلصات البنية.
- ٢- يحمّر الدقيق في الزبدة تحميراً بطيئاً حتى يصبح لون الطحين والزبدة بنياً خفيفاً، بشرط أن لا تأخذ الصلصة طعماً خالفاً طعمها المطلوب.
- ٣- ترفع الزبدة الطافية على السطح.

* * *

صلصة السوبريم

Sauce Supreme

الطريقة :

خذ لتراً واحداً من مرق الدجاج المصفى واغله على النار، ثم عقده برو أبيض قليلاً، وبعد ذلك اغله على النار غلية واحدة، ثم صفّه بمصفاة ناعمة، وبعد الانتهاء من ذلك أضف الملح والبهار الأبيض اللازم، ثم

أضف مقدار ٢٥٠ غرام كريمة طازجة، واخلط الصلصة بمعلقة خشبية وأخيراً أضف مقدار ١٠٠ غرام من الزبدة على وجه الصلصة خوفاً من عمل طبقة قاسية.

ملاحظة :

تقدم هذه الصلصة مع الطيور المسلوقة، ومع لحم العجل أو الخروف إذا كان المرق منها وتقدم مثل «بلنكيت مع الخروف أو العجل» نفس الصلصة تقريباً.

* * *

الصلصة البولونية

Sauce Boulognaise

الطريقة :

خذ كيلو غرام من هبرة العجل وافرمها فرماً ناعماً على السكين، ثم حمّرها مع ٢٠٠ غرام من البصل المفروم ناعماً على نار هادئة بالزبدة، وبعد ذلك أضف إليها ٦٠٠ غرام من البندورة الطازجة المقشرة والمفرومة فرماً ناعماً، حرك الجميع بمعلقة خشبية على نار هادئة ثم أضف صلصة روسته بمقدار لتر واحد واخلط الجميع بإضافة ربطة خضار، دع الوعاء على النار حتى ينضج ما فيه من مواد، بعد ذلك ارفع باقة الخضار من الوعاء وأضف ما يلزم من الملح والبهار. عقدها بالرو الأشقر، ثم دعها لحين الطلب، وقدمها مع المعكرونة العريضة.

* * *

برد صوص

Sauce Bried

المقادير :

حليب مغلي نصف لتر.
لب خبز توست طازج وأبيض ٨٠ غرام.
ملح طعام ٥ غرامات.

ذرة بهار أبيض .

رؤوس بصل مشكوك فيه كبش قرنفل .

زبدة ٥٠ غرام .

كريمة طازجة ١٠٠ غرام .

الطريقة :

قم بغلي الحليب على النار في وعاء، ثم أضف لب الخبز والملح والبهار الأبيض والبصلة المشكوك بالقرنفل، ثم أضف الزبدة واغل الجميع على نار هادئة مع مراعاة التحريك من وقت لآخر، خوفاً من حرق الصلصة .

وبعد مدة خمسة عشر دقيقة من الغليان، ارفع الوعاء عن النار واخفق الموجود جيداً بالشريط حتى يصبح الجميع ناعماً، بعد ذلك ارفع رأس البصل وأضف كمية الكريمة الطازجة وحرك الصلصة بمعلقة خشبية وضعها على جانب الفرن لحين الطلب، وقدمها مع الفراخ المحمرة والطرائد ذات الريش .

ملاحظة :

إذا قدمت هذه الصلصة مع الدجاج المحمر فيقدم صلصة الدجاج المحمرة أيضاً .

أما الطرائد، فتقدم فقط الصلصة مع بطاطا شيبس كل على حدة .

* * *

صلصة بوردليز

Souce Bordlice

المقادير :

بصل مفروم ناعماً ١٠٠ غرام .

بهار حب مكسر معلقة صغيرة .

صلصة دمي كلاس ١٥٠ غرام .

خل ٥٠ غرام .

عصير حامض ٢٥ غرام.

مرق لحم فنجان قهوة.

نخاع العظم ٢٥ غرام.

ورق غار.

عرق زعتر.

الطريقة:

ضع الخل والبص المفروم والبهار الحب المكسر وورق الغار والزعتر داخل وعاء على النار من ٢٥ غرام من مرق اللحم، ودع الجميع يغلي على النار الهادئة.

بعد ذلك صفّ الدمى كلاس أيضاً وتابع التحريك لمدة عشر دقائق، ثم صفّها بمصفاة أو بقطعة قماش خفيفة، ثم أعدها إلى النار ثانية، وأضف إليها عصير الحامض والنخاع المسلوق والمقطع قطعاً صغيرة مدورة، وتقدم هذه الصلصة مع اللحوم الحمراء المشوية.

* * *

صوص هولنديز

Sauce Hollandaise

الطريقة:

ضع في وعاء على النار أربع ملاعق ماء كبيرة وملعقتان من الخل مع قليل من حب البهار المكسر، ودعها تغلي على نار خفيفة حتى يتبخّر ثلث ما في الوعاء.

ارفع الوعاء عن النار ودعها تبرد قليلاً، ثم أضف ملعقتين من الماء مع صفار خمس بيضات مع مراعاة الحركة بالشريط، ثم يعاد الوعاء إلى النار على أن تكون خفيفة، ويضاف إليها رويداً رويداً ٥٠٠ غرام زبدة مع استمرارية الحركة بالشريط، كما يضاف إليها من وقت لآخر نقاط ماء بشرط أن تزيد كمية الماء عن ملعقتين تقريباً، وهذا مما يجعل الصلصة خفيفة.

بعد ذلك يعدل ملحها ويضاف إليها بعض نقاط الحامض، ثم تصفى بمصفاة دقيقة، وتوضع جانباً لحين الطلب، وتقدم مع الأسماك والخضار والبيض المسلوق.



صلصة الكري مع الكريمة

Souce Carree with Crame

الطريقة :

أذب ٦٠ غرام من الزبدة داخل وعاء على نار هادئة، ثم أضف إليها ٥٠ غرام من البصل المفروم ناعماً مع قليل من الثوم المقشر والمفروم ناعماً، حمص الجميع على نار هادئة حتى يصبح لون البصل ذهبياً.

بعد ذلك أضف إلى البصل ملء ملعقة كبيرة بودرة الكري مع الملح اللازم وذرة من البهار الأبيض وحرك الجميع أيضاً دقيقتين على النار، بعد ذلك أضف إلى الخليط نصف لتر صوص بشميل واخلط الجميع على نار هادئة لدرجة الغليان، ثم ارفع الوعاء عن النار وقم بتصفية الصلصة بمصفاة، ثم ضعها جانباً، ثم أضف إلى الصلصة ٣٠٠ غرام كريمة طازجة وحرك الجميع بملعقة خشبية، ثم ضع ٥٠ غرام زبدة على وجه الصينية واركها لحين الطلب.



الصلصة الباردة «صلصة المايونيز»

Souce Mayonnaise

الطريقة :

تعد صلصة المايونيز الركن الأول والأخير لجميع الصلصات الباردة التي تقدم مع اللحوم والطيور والأسماك وجميع أنواع الخضار، أما طريقة التحضير فهي كما يلي:

المقادير :

صفار أربع بيضات.

ملعقة وسط خردل.

ملعقة شاي ملح طعام.

رشة بهار أبيض.

١ لتر زيت ذرة نقي.

فنجان قهوه خل أبيض أو أحمر.

فنجان من عصير الليمون تقريباً.

الطريقة:

ضع صفار البيض في وعاء دائري وأضف إليه الملح والبهار والخردل، ثم حركه بواسطة مضرب البيض جيداً مع مراعاة صب الزيت مثل الخيط في بادئ الأمر.

وعندما تلاحظ أن المزيج أصبح متماسكاً أضف إليه قليلاً من الحامض والخل واستمر في صب الزيت وتابع التحريك مع إضافة الخل وعصير الليمون حتى لا يبقى شيء.

عند ذلك تحصل على صلصة المايونيز الأساسية لجميع أنواع الصلصات الباردة.

ملاحظة:

أ- إذا فرط المايونيز ضع صفار بيضة مسلوقة في وعاء آخر على أن تكون مطحونه، ثم صب عليها من صلصة المايونيز الفارطة مع مراعاة التحريك بالمضرب.

ب - أضف إلى الخليط بعض نقاط الماء المغلي مع مراعاة الحركة.

* * *

أنواع الزبدة التي تقدم مع اللحوم أو الطيور أو الأسماك «وتسمى الزبدة المركبة»:

زبدة القريديس

الطريقة:

خذ ١٥٠ غرام من القريديس المسلوق ودقها جيداً، أضف مقدار ١٥٠ غرام زبدة أيضاً وامزج الطرفين جيداً، وأخيراً أضف الملح اللازم وذرة

بهار أبيض والبقدونس المفروم واخلط الجميع جيداً، ثم ضعها في الثلاجة
لحين الطلب، وقدمها مع الأسماك والقريدس.

* * *

زبدة الثوم

الطريقة :

اسلق ٢٠٠ غرام ثوم مقشر حتى ينضج، ثم صَفّ الثوم من الماء
واطحن الثوم حتى يصبح ناعماً، بعد ذلك أضف إليه ٢٥٠ غرام من
الزبدة وامزجها جيداً، ثم قم بتصفية الجميع بمنخل ناعم، ثم ضعها
بوعاء نظيف معد للثلاجة لحين الطلب.

* * *

زبدة اللوز

الطريقة :

خذ ١٠٠ غرام من اللوز المسلوق ومقشر ودقة بالجرن أو اطحنه
بالمكينه حتى يصبح ناعماً، أضف أثناء الدق معلقه ماء بارد أو بعد
الطحن، بعد ذلك أضف مقدار ٢٥٠ غرام من الزبدة واخلط الجميع ثم
صَفّ المخلوط بمصفاة ناعمة، ثم احفظها بالثلاجة لحين الطلب.

* * *

زبدة متر دوتيل

Beurre Maitre Dhotel

الطريقة :

خذ ٢٥٠ غرام من الزبدة واخلط معها ملعقة كبيرة من البقدونس
المفروم ناعماً، ثم أضف ملح طعام ٨ غرام ولقطة بهار أبيض ومعلقة
شاي عصير ليمون حامض، امزج الجميع جيداً، ثم ضعها داخل الثلاجة
لحين الطلب.

* * *

زبدة مانيه «الرو الأبيض»

الطريقة :

خذ ١٠٠ غرام زبدة وأذبها على النار، ثم حركها بواسطة الشريط، ثم أضف إلى الزبدة ١٢٠ غرام طحين أبيض منخول، حرك بالشريط وامزج الجميع على نار هادئة واتركها جانباً حتى تبرد. تستعمل هذه الزبدة لربط الصلصات.

* * *

صلصة البيرنيز

Sauce Bearnaise

الطريقة :

ضع في وعاء نحاسي مقدار ٤٠٠ غرام من الخل الأحمر مع قليل من الزبدة وضعها تغلي على النار مع نصف ملعقة صغيرة من الطرخون الناعم، ضع المزيج يغلي حتى يبقى الثلث من المحلول، بعد ذلك أضف معلقتين من البصل المفروم ناعماً أيضاً ثم أضف رشة بهار أبيض ورشة ملح طعام. بعد ذل ارفع الوعاء عن النار واتركه يبرد قليلاً، ثم أضف إليها رويداً رويداً صفار ثلاث بيضات واخلطها جيداً، ثم تعاد إلى نار هادئة، ثم يضاف ٣٠٠ غرام زبدة مع التحريك المستمر بشريط صغير.

بعد ذلك صفّ مافي الوعاء بمصفاة رقيقة ناعمة ويضاف إليها البهار الأبيض الناعم وملح الطعام، ثم تقدم حين الطلب فاترة، وتقدم هذه الصلصة مع جميع اللحوم المشوية. مثل الفيليه، والستيك، والانتروكوت.

* * *

صوص فنانصير

Souce Financiere

الطريقة :

يحضر لتر واحد من صوص دمي كلاس وتربط قليلاً ويضاف إليها ملعقتان من الخل الأحمر، ثم يضاف إليها ٢٠٠ غرام من النخاع المسلوق وينسّف بالزبدة ويقطع قطع مناسبة، كذلك كبد دجاج ومشروم مقطّع

أيضاً، وبيض غنم مسلوق ومقطع، وقطع دجاج مسلوق، وروسة، والجميع مقطع ومنسف بالزبدة، وكذلك زيتون منزوع بذره.

يغلي الجميع على النار مع تحريك الصلصة بملعقة خشبية، بعد ذلك ترفع عن النار وتوضع داخل صينية ويدخلها ماء على الفرن خوفاً من الغليان، تغطى بـ ١٥٠ غرام زبدة على الوجه مع ٢٠٠ غرام كريمة طازجة، وتقدم مع الأرز المفلفل، أو على قطع توست محمص عند الطلب، وتقدم ساخنة.

* * *

صوص كري

Souce Caree

المقادير:

- زبدة ٦٠ غرام.
- بصل مفروم ناعم ٣٠ غرام.
- بقدونس ربطة واحدة.
- ملعقة كري.
- نصف لتر ماء.
- لحم أو سمك أو دجاج وذلك حسب نوع الطعام.
- كريمة طازجة ١٠٠ غرام.

الطريقة:

ضع الزبدة والبصل المفروم ناعماً على نار هادئة وتابع التحريك حتى يصبح لون البصلة ذهبياً، أضف جوزة الطيب المبروشة واربط البقدونس والزعتر وورق الغار معاً، ثم أضفه إلى الخليط.

قلّب الجميع جيداً على نار هادئة ثم غط الطنجرة وضعها على هذه الحالة لمدة عشر دقائق، أضف الكري والتفاح المقطع والمقشر قطعاً صغيرة، وقلّب الجميع قليلاً، ثم أضف المرق المطلوب، واترك الجميع يغلي على مهل لمدة ساعة من الزمن.

بعد ذلك قم بتصفية الجميع بالمصفاة، بعد ذلك أضف إلى الصلصة بعض نقاط من الليمون الحامض مع مراعاة تعقيد الصلصة، وضعها قريباً من الفرن لحين الطلب.

* * *

صوص كريم

Souce Crame

الطريقة :

خذ لترًا من صوص بشميل وأضف إليها ٢٥٠ غرام من الكريمة الطازجة، ضع الجميع في وعاء على نار هادئة مع متابعة التحريك بواسطة ملعقة خشبية، اتركها تغلي على النار حتى يتبخر منها ربعها تقريباً.

بعد ذلك ارفعها عن النار وضعها بالمصفاة الناعمة، ثم أعدها إلى النار مع مراعاة التحريك دون ببطء حتى تسخن جيداً.

وبعد ذلك أضف إليها ٢٥٠ غرام من الكريمة الطازجة بالتدرج مع التحريك المستمر، ثم أضف قليلاً من نقاط الحامض، ثم اتركها جانباً لحين الطلب.

ملاحظة :

جميع الصلصات البنية يجب وضعها داخل ماء على جانب الفرن، وذلك بواسطة صينية وبداخلها ماء.

* * *

صلصة فينكر «أي صلصة الخل»

Souce Vinegar

المقادير :

لتر من زيت نباتي.

نصف لتر من خل أحمر.

خيار مفروم ناعم.

ملعقة شاي بقدوننس مفروم.

طرخون ملعقة صغيرة والجميع مفروم ناعم ومعصور.

بهار أبيض.

ملح طعام ما يلزم.

خردل ملعقة صغيرة.

وشستر صوص.

الطريقة:

يخلط الجميع جيداً وتقدم عند الطلب، مع الأسماك الباردة، والمقادير ورأس العجل.

* * *

صلصة النعنع

Mint Souce

الطريقة:

أضف إلى نصف لتر من الخل، ١٥٠ غرام سكر وذرة ملح طعام، وبهار أبيض، و٢٠٠ غرام من النعنع الأخضر المفروم ناعماً، ضع الجميع يغلي على نار هادئة، وعند أول غلية، ارفع الطنجرة عن النار، ودعها جانباً.

تقدم حين الطلب مع لحم الخروف المشوي أو المحمّر.

* * *

صلصة تفاح

Apple Souce

الطريقة:

خذ ١ كيلو تفاح وقشره ونظفه من البذر وقطعه أربع قطع أو أكثر، اسلقه بالماء على النار حتى ينضج، بعد ذلك اعمله بوريه وقدمه حين الطلب.

* * *

صلصة الثوم

Garlic Souce

الطريقة :

خذ ٥٠ غرام من الثوم الجيد، والمنظف، دقها جيداً، اخلط معها مقدار ٥٠ غرام بطاطا مسلوقة ومعجونة بورية.

أضف الملح والبهار اللازم، واخلط الجميع جيداً، ثم أضف زيت الزيتون مع مراعاة التحريك المستمر، لا تزيد الكمية عن ٣٠٠ غرام تقريباً، قدم هذا النوع من الصلصات مع الدجاج المشوي، والأسماك، أو اللحوم الباردة.

* * *

صوص إيولي

Souce Oiali

الطريقة :

خذ لترأ من المايونيز، وأضف إليه ٤٠ غرام من الثوم المقشر والمفروم، على الماكينة، ومدقوق أيضاً ثم صف الجميع بمصفاة ناعمة، بعد ذلك قدمها حين الطلب.

* * *

صلصة خيار الكبيس

Souce pickles cucumber

الطريقة :

خذ لترأ من المايونيز وأضف إليه المقادير التالية :

خيار كبيس ٥٠ غرام.

بقدونس ناعم ٥٠ غرام.

طرخون ٣٠ غرام.

افرم الجميع فرماً ناعماً، ثم أعصر الجميع بفوطه، أضف الجميع إلى المايونيز مع ثلاث زلالات بيض مسلوقة ومفرومة فرماً ناعماً أيضاً، أو فرم جوليان.

صوص ريمولاد

Souce Remoulade

الطريقة:

حضر لترًا من المايونيز كالعادة ثم أضف إليه المواد التالية:
ملعقة ونصف خردل.
١٠٠ غرام خيار كبيس مفروم ناعماً.
٥٠ غرام قبار ملعقة كبيرة.
بقدونس مفروم ناعم.
ملعقة طرخون.
افرم الجميع فرماً ناعماً، واعصر الجميع بفوطه ثم أضف الجميع إلى المايونيز مع ملعقة صغيرة انشواه. حرك الجميع بملعقة خشبية ثم قدمها حين الطلب.

* * *

صوص كوتيل

Souce Cottale

الطريقة:

حضر لترًا من صوص ما يونيز، ثم أضف إليه زجاجة كتشب، وذرة بهار أبيض وصلصة الخل مقدار ٥٠ غرام، مع ٥٠ غرام HP صوص، ونصف ملعقة وشستر صوص، وملعقة شاي طباسكو.
اخلط الجميع جيداً ثم أضف ملح الطعام اللازم، وقدمها عند الطلب مع أنواع الأسماك والقريدس.

* * *

الصلصة الخضراء

Souce Verte

المقادير:

مايونيز لتر واحد.
ورق سبانخ ٥٠ غرام.

ورق بقدونس ٥٠ غرام.

ورق طرخون ٥٠ غرام.

الطريقة:

خذ لتر من المايونيز، ضع في وعاء على النار قليلاً من الماء حتى تغلي، ثم أضف إليها أوراق الخضار المذكورة أعلاه، واطركها تغلي لمدة خمس دقائق، ثم أنزلها عن النار واطركها جانباً حتى تبرد.

بعد ذلك اعصر أوراق السبانخ جيداً، ودق الباقي في جرن ثم أرجع العصير إلى النار حتى يتبخّر أغلب الماء، ولا يبقى أكثر من ٥٠ غرام تقريباً، ثم أضف ما تبقى إلى المايونيز واخلط الجميع جيداً، وقدمها حين الطلب.

* * *

الصلصات المشتقة من المايونيز

صوص ترثار

Souce Tartare

الطريقة:

حضر لتر من المايونيز بصفار البيض كما يلي:

قم بتصفية صفار البيض المسلوق بمنخل ناعم «صفار ٨ بيضات» ثم صفّه في وعاء عميق واخفق الصفار جيداً حتى يصبح ناعماً، ثم أضف صفار بيضة عادي واخفق الجميع، ثم أضف إلى الجميع معلقة خردل وذرة من البهار الأبيض وملح الطعام اللازم.

تابع التحريك مع إضافة زيت بالتدريج مثل الخيط، وعندما يشتد الخليط أضف معلقة خل أبيض ونقاط من عصير الليمون الحامض، وكلما اشتد الخليط أضف الحامض والخل حتى ينتهي الزيت المعد لذلك النوع من الصلصة.

بعد ذلك أضف إلى الخليط مقدار ٥٠ غرام خيار كبيس مفروم ناعماً وملعقة قبار وملعقة بقدونس مفروم ناعماً وملعقة طرخون مفروم ناعماً أيضاً، تقدم هذه الصلصة مع الأسماك ولحوم الطيور.

الصلصة الحمراء - أو الصلصة الطليانية

يتفرع عن هذه الصلصة أنواع شتى باردة وساخنه منها للحوم، ومنها للطيور على أنواعها.

أما القاعدة الأساسية لهذه الأنواع فهي كما يلي:

المقادير:

بصل مفروم أبيض ٢٠٠ غرام.

كرات أبيض ١٥٠ غرام.

٥٠ غرام ثوم.

١٠٠ غرام جزر نظيف ومقطع على شكل دوائر.

عيدان قرفة ذرة.

زعترا ٢٠٠٠ غرام.

بندورة طازجة.

ورق غار.

٢٥٠ غرام رُب بندورة.

بهار أبيض لقطه

ملح طعام ١٠٠ غرام أو حسب المذاق.

٢ لتر مرق لحم أبيض أو دجاج.

٢٥٠ غرام زبدة.

الطريقة:

تذاب الزبدة في وعاء على نار هادئة ثم يضاف البصل والكرات ويحرك الجميع حتى يصبح لون البصل ذهبياً، بعد ذلك تضاف البندورة الطازجة المنظفة والمقطعة بشكل مكعبات ويحرك الجميع لمدة ربع ساعة تقريباً، بعد ذلك يضاف ما تبقى من الخضار ويحرك الجميع لمدة ٣ دقائق بعد هذا يضاف مرق اللحم إلى الجميع ويحرك ثم يضاف رُب البندورة بعد إذابته بماء دافئ، يترك الجميع يغلي على النار لمدة ساعة ونصف، ثم

يطحن الجميع على الماكينة، ثم يصفى بالمصفاة مع استعمال مضرب البيض للتحرريك داخل المصفاة، بعد ذلك توضع على جانب الفرن أو في وعاء به ماء مغلي لحين الطلب بعد إضافة الملح.
أما إذا أردنا أن تكون الصلصة جامدة نوعاً ما فاربطها بقليل من الرو الأشقر.

* * *

كيف تحضر صوص ديمي غلاس؟

المقادير:

لصنع ٤ لترات من الصلصة يلزم المواد والمقادير التالية:
رو أسمر ٦٢٥ غرام.
جزر ٢٥٠ غرام، بصل ١٥٠ غرام.
قليل من الزعتر.
ورق غار عدد ٢.
كرات ٢٠٠ غرام.
كرافس ١٠٠ غرام.
خل ٥٠ غرام.
بندورة طازجة حمراء جيدة ٢٠٠ غرام، أو ٢٠٠ غرام رُب البندورة من العلبة.

عظام بقر مكسرة ٧ كغ «يمنع منعاً باتاً وضع عظام عجل»

الطريقة:

تغسل العظام وتوضع في صينية نظيفة من حديد أو ألومنيوم. ثم تدخل إلى الفرن الحامي «الساخن جداً» وتحرك من وقت إلى آخر حتى تحمر قليلاً، وعندئذ يضاف إليها الخضار المقطعة قطعاً كبيرة، مع ورقات الغار. ثم تقلب مع العظام لتحمر العظام جيداً، ثم يرش عليها ١٠٠ غرام طحين، وتقلب أيضاً مدة نصف ساعة. بعدئذ تنزع العظام من الفرن وتوضع في طنجرة كبيرة مع الخضار دون المادة الدهنية التي استخرجت من العظام.

تنزع المادة من الصينية ثم تعاد الصينية إلى الفرن ذي النار الخفيفة، ليضاف إليها ٥٠ غرام من الخل وتحرك جيداً حتى يذوب كل معلق في الصينية من خواص العظام. ثم يوضع فوق العظام، ثم يضاف إلى الطنجرة ١٨ لتر ماء، وتوضع على نار قوية حتى تغلي، وتنظف من الرغوة التي تطفو على الوجه.

بعد ذلك تنقل إلى نار خفيفة حتى تغلي في انتظام مدة عشر ساعات وبعدها يضاف إليها الرو الأسمر والبندورة الطازجة والمقطعة قطعاً كبيرة، وإذا استعملت صلصة البندورة فيجب وضعها في الفرن مدة ربع ساعة حتى تأخذ اللون الأسمر وذلك لتخفيف حموضتها، ثم تترك لتغلي مدة ساعة.

نصفي الصلصة بالشنوار إلى طنجرة أخرى وتترك لتغلي في انتظام مدة ثلاث ساعات. وبعد ذلك يصفى بالشنوار إلى طنجرة أخرى بعد نزع المادة الدهنية عنها، وتترك لتغلي على نار خفيفة أيضاً بانتظام مدة ثلاث ساعات أخرى.

وبعد ذلك تصفى نهائياً إلى وعاء من فخار. ويجب نزع ما تبقى على وجهها من الدهن، وتحفظ في البراد لحين الطلب.
ملاحظة:

يجب أن يتبقى من ١٨ لتر ماء ٤ لترات فقط من الصلصة.

* * *