

LES SAUCES

CLASSIFICATION DES SAUCES

Définition :

- ➡ Ce sont des préparations plus ou moins épaisses et onctueuses, composées d'un ou de plusieurs liquides (jus, fond, bouillon, corps gras liquide, vin, etc.) et d'une ou plusieurs liaisons.

— LES SAUCES MÈRES

1 SAUCES CHAUDES BLANCHES

- LA BÉCHAMEL
- LES VELOUTÉS

2 SAUCES CHAUDES ROUGES

- LA SAUCE TOMATE
- L'AMÉRICAIN

3 SAUCES BRUNES

- LES FONDS BRUNS LIÉS
- L'ESPAGNOLE
- LA DEMI GLACE

4 SAUCES ÉMULSIONNÉES FROIDES

- LA VINAIGRETTE
- LA MAYONNAISE

5 SAUCES ÉMULSIONNÉES CHAUDES

- LE BEURRE BLANC
- LA SAUCE VIN BLANC
- LA HOLLANDAISE
- LA BÉARNAISE



TABLEAUX DES SAUCES

— FOND BRUN

VEAU + <u>ROUX BRUN</u> =	GIBIER + <u>ESPAGNOLE</u> =
<u>ESPAGNOLE</u> 	<u>SAUCE MERE</u> 
<p>Madère</p> <p>MADÈRE</p>	<p>Poivre grains, vinaigre</p> <p>POIVRADE</p>
<p>Echalote, vin rouge, mignonnette, moelle.</p> <p>BORDELAISE</p>	<p>Sce poivrade, gelée de groseilles.</p> <p>G. VENEUR</p>
<p>Oignons, vin blanc, vinaigre, moutarde.</p> <p>ROBERT</p>	<p>Sce poivrade, vin rouge.</p> <p>CHEVREUIL</p>
<p>Vin blanc, vinaigre, oignons.</p> <p>LYONNAISE</p>	<p>Sce poivrade, raisin, genièvre, pignons.</p> <p>MOSCOVITE</p>

— FOND BLANC

VEAU + <u>ROUX BLANC</u> =	TOMATE + <u>ROUX BLANC</u> =	VOLAILLE + <u>ROUX BLANC</u> =
<u>ALLEMANDE</u> 	<u>SAUCE TOMATE</u> 	<u>VELOUTÉ VOLAILLE</u> 
Essence de truffe, jaune, crème. VILLEROY	Champignons, truffe, langue, jambon. MILANAISE	Citron, jaune, crème. SUPREME
Jus de champignons, crème. CHAMPIGNONS	Vin blanc, fines herbes, ail, oignons. PORTUGAISE	Jus de champignons, crème, jaune. POULETTE
Citron, jaune, crème, câpres. CAPRES	Vin blanc, ail, persil. BRETONNE	Glace de viande, crème, jaune. IVOIRE
Lait de coco, curry, crème. CURRY	Ail, poivrons vert et rouge ANDALOUSE	Gelée. CHAUD-FROID

— FOND BLANC

