

茶色い派生ソース

PETITES SAUCES BRUNES COMPOSÉES

ソース・ビガラード¹⁾

Sauce Bigarade

仔鴨のブレゼ²⁾用 仔鴨をブレゼした際の煮汁を漉してから浮き脂を取り除き³⁾、煮詰める。煮詰まったらさらに目の細かい布で漉し、ソース 1L あたりオレンジ 4 個とレモン 1 個の搾り汁でのばす。

仔鴨のボワレ用 仔鴨をボワレのフォン⁴⁾から浮き脂を取り除き、でんぷんで軽くとろみ付けする。砂糖 20g に大さじ 1/2 杯のヴィネガーを加えて火にかけカラメル状にしたものを加える。ブレゼ用と同様に、オレンジとレモンの搾り汁でのばす。

仔鴨のブレゼ用、ボワレ用いずれの場合も、細かい千切りにしてよく下茹でしておいたオレンジの皮大さじ 2 とレモンの皮大さじ 1 を加えて仕上げる。

ボルドー風ソース

Sauce Bordelaise

赤ワイン 3 dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2、粗く砕いたこしょう、タイム、ローリエの葉 1/2 枚を加えて火にかけ、1/4 量になるまで煮詰める。ソース・エスパニョル 1dl を加えて火にかけ、浮いてくる夾雑物を丁寧に取り除きながら弱火で 15 分間煮る。目の細かい布で漉す。

溶かしたグラスドヴィアンド大さじ 1 杯とレモン汁 1/4 個分、細かいさいの目か輪切りにしてポシェしておいた牛骨髄を加えて仕上げる。

……牛、羊の赤身肉のグリル用

【原注】こんにちではボルドー風ソースをこのように赤ワインを用いて作るが、本来的には誤りである。もともとは白ワインが用いられていた。白ワインを用いるも

のについては「ボルドー風ソース ボヌフォワ」として後述。

ブルゴーニュ風ソース

Sauce Bourguignonne

上質の赤ワイン 1¹/₂ L に、エシャロット 5 個の薄切りとパセリの枝、タイム、ローリエの葉 1/2 枚、マッシュルームの切りくず⁵⁾ 25g を加えて、半量になるまで煮詰める。布で漉し、ブールマニエ 80g (バター 45g と小麦粉 35g) を加えてとろみを付ける。提供直前にバター 150g を溶かし込み、カイエンヌ⁶⁾ごく少量で加えて風味よく仕上げる。

……いろいろな卵料理や、家庭料理に好適なソース。

ブルターニュ風ソース

Sauce Bretonne

中位の玉ねぎ 2 個のみじん切りにして、バターできつね色になるまで炒める。白ワイン 2¹/₂ dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ここにソース・エスパニョル 3¹/₂ およびトマトソース同量を加える。7〜8 分間煮立ててから、刻んだパセリを加えて仕上げる。

【原注】このソースは「**白いんげん豆のブルターニュ風**」以外にはほとんど使われない。

ソース・スリーズ⁷⁾

Sauce aux cerises

ポルト酒 2dl にイギリス風ミックスパイスひとつまみと、すりおろしたオレンジの皮を大さじ 1/2 杯加えて

1) ビガラードは本来、南フランスで栽培されるビターオレンジの一種。

2) ブレゼおよびボワレについては第 7 章「肉料理」参照。

3) dégraisser デグレセ。

4) ここでのボワレは蒸し焼きの一種であるから、煮汁それ自体は野菜に含まれていた水分くらいしかない。実際には、火入れの終わった肉を取り出してから、鍋に適量のフォンを注いで火にかけ、残った香味野菜から風味を引き出したものを使う。

5) 料理に使うマッシュルームは通常、トゥルネ (包丁を持った側の手は動かさずに材料を回して切ることからついた用語) すなわち螺旋状に切って供するが、その際に少なくない量の切りくずが出るのでこれを使う。

6) 赤唐辛子の粉末だが、カイエンヌは本来、品種名。日本でよく用いられているタカノツメなどと比べると辛さもややマイルドで、風味も異なる。

7) スリーズ cerises はさくらんぼのこと。このレシピでグロゼイユ (すぐり) のジュレを用いるが、古くはさくらんぼを用いていたことからこの名称となった。

2/3 量になるまで煮詰める。グロゼイユのジュレ 2¹/₂ を加え、仕上げにオレンジ果汁を加える。

……大型獣肉の料理用だが、鴨のボワレやブレゼにも用いられる。

ソース・シャンピニオン¹⁾

Sauce aux Champignons

マッシュルームの煮汁 2¹/₂ dl を半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 8 dl を加えて数分間煮立てる。布で漉し、バター 50g を投入して味を調べ、あらかじめ下茹でしておいた小さめのマッシュルームの筈 100g を加えて仕上げる。

ソース・シャルキュティエール²⁾

Sauce Charcutière

提供直前に、ソース・ロペール 1 L に細さ 2mm 程度で短かめの千切り³⁾にしたものを加える（ソース・ロペール参照）。

ソース・シャスール⁴⁾

Sauce Chasseur

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150g をバターで炒める。エシャロット⁵⁾のみじん切り大さじ 2¹/₂ 杯を加えてさらに軽く炒め、白ワイン 3 dl を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ソマトソース 3 dl とソース・ドゥミグラス 2dl を加える。数分間沸騰させたら、バター 150g と、セルフィユ⁶⁾とエストラゴン⁷⁾のみじん切りに

したもの大さじ 1¹/₂ 杯を加えて仕上げる。

ソース・シャスール（エスコフィエ流）

Sauce Chasseur (Procédé Escoffier)

生のマッシュルームを薄切りにしたもの 150g を、バターと植物油で軽く色付くまで炒める。みじん切りにしたエシャロット大さじ 1 杯を加え、なるべくすぐに余分な油をきる。白ワイン 2dl とコニャック約 50ml を注ぎ、半量になるまで煮詰める。ソース・ドゥミグラス 4dl とトマトソース 2dl、グラスドヴィアンド大さじ 1¹/₂ 杯を加える。

5 分間沸騰させたら、仕上げにパセリのみじん切り少々を加える。

茶色いソース・ショフロワ⁸⁾

Sauce Chaud-froid brune

（仕上がり 1L 分）

ソース・ドゥミグラス³⁾ 4L とトリュフエッセンス 1dl、ジュレ 6〜7dl を用意する。

ソース・ドゥミグラスにトリュフエッセンスを加えて、強火で煮詰めるが、この時に鍋から離れないこと。煮詰めながらジュレを少量ずつ加えていく。最終的に 2/3 量程度まで煮詰める。

味見をして、ソースがショフロワに使うのに丁度いい濃さになっているか確認すること。

マデラ酒またはポルト酒 1¹/₂dl を加える。布で漉し、ショフロワの主素材の表面に塗り付けるのに丁度いい固さになるまで、丁寧にゆっくり混ぜながら冷ます。

1) champignons キノコ全般を意味する語だが、単独で用いられる場合はいわゆるマッシュルームを指す。

2) シャルクトリ（豚肉加工業）風、の意。Charcutrie の語源は char（肉）+cuite（調理された）+rie（業）。ハムやソーセージなどと定番の組合せであるマスタードをベースとしているソース・ロペールと、おなじく定番のつけ合わせであるコルニション（小さいうちに収穫してヴィネガー漬けにしたきゅうり。専用品種がある）を使うことから、シャルキュトリ風と呼ばれる。

3) 1〜2mm 程度の細さの千切りにした野菜などをジュリエヌ julienne と呼ぶ。

4) 狩人風、の意。古くは獣肉をすり潰したのを使った料理を指したという説もある。マッシュルームとエシャロット、白ワインを使うのが特徴であり、このソースを使った料理にも「シャスール」の名が付けられる。

5) échalote 玉ねぎによく似ているが、小ぶりで水分が少なく、香味野菜としてよく用いられる。伝統的な品種は種子ではなく種球を植えて栽培する。なお、日本でしばしば「エシャレット」の名称で流通しているものはラッキョウの若どりであり、フランス料理で用いるエシャロットとはまったく異なる。

6) cerfeuil 日本ではチャービルとも呼ばれるセリ科のハーブ。

7) estragon 日本ではタラゴンとも呼ばれるヨモギ科のハーブ。フレンチタラゴンとロシアタラゴンの 2 種がある。料理に用いるのはフレンチタラゴン。

8) chaud ショ「熱い、温かい」と froid フロワ「冷たい」の合成語で、火を通した肉や魚を冷まし、表面にこのソース・ショフロワを覆うように塗り付け、さらにジュレを覆いかけた料理。料理の発祥については諸説あり、なかでもルイ 15 世に仕えていた料理長ショフロワ Chauffroix が考案したという説を支持してなのか、英語ではこの料理を Chauffroix と綴ることも多い。Chaud-froid の表記は 19 世紀後半には文献に見られる。なお、複数形は chauds-froids と綴る。トリュフの薄切りやエストラゴンなどのハーブその他で表面に華麗な装飾を施すことが 19 世紀には盛んに行なわれていた。現代でも装飾に凝った仕立てにするケースは多い。

茶色いソース・ショフロワ（鴨用）

Sauce Chaud-froid brune pour Canards

作り方は上記、**茶色いソース・ショフロワ**と同様だが、トリュフエッセンスではなく、鴨のガラでとったフュメ 1¹/2dl を用いること。また、上記のレシピよりややしっかりと煮詰めること。

ソースを布で漉したら、オレンジ 3 個分の搾り汁、とオレンジの皮をごく薄く剥いて細かい千切りにしたもの¹⁾大さじ 2 杯を加える。オレンジの皮の千切りはしっかりと下茹でしてよく水気をきっておくこと。

茶色いソース・ショフロワ（ジビエ用）

Sauce Chaud-froid brune pour Gibier

作り方は上記**標準的なソース・ショフロワ**と同じだが、トリュフエッセンスではなく、ショフロワとして供するジビエのガラでとったフュメ²⁾2dl を用いること。

トマト入りソース・ショフロワ

Sauce Chaud-froid tomate

良質で、既によく煮詰めてあるトマトピューレ 1L を、さらに煮詰めながら 7~8dl のジュレを少しずつ加えていく。全体量が 1L 以下になるまで煮詰めること。

布で漉し、使いやすい固さになるまで、ゆっくり混ぜながら冷ます。

ソース・シュヴルイユ

Sauce Chevreuil

標準的な**ソース・ポワヴァード**と同様に作るが、

1. マリネした牛・羊肉の料理に添える場合³⁾は、ハム入りの**ミルポワ**⁴⁾を加える。

2. ジビエ料理に添える場合は、そのジビエの端肉を加える。

素材をヘラなどで強く押し付けるようにして漉す⁵⁾。良質の赤ワイン 1¹/2dl をスプーン 1 杯ずつ加えながら煮て、浮き上がってくる不純物を丁寧に取り除いていく⁶⁾。

最後に、カイエンヌ⁷⁾ごく少量と砂糖 1 つまみを加えて味を調え、布で漉す。

ソース・コルベール⁸⁾

Sauce Colbert

メートルドテルバターに**グラスドヴィアンド**を加えたもののことだが、正しくは「**コルベールバター**」と呼ぶべきものだ⁹⁾。

また、コルベールバターと**ソース・シャトープリアン**との違いを明確にさせようとして、メートルドテルバターにエストラゴンを加える者もいる。だが、必ずそうすべきということではない。実際、ブール・コルベールとソース・シャトープリアンは明らかに違うものだからだ。ソース・シャトープリアンは軽く仕上げたグラスドヴィアントにバターをパセリのみじん切りを加えたものである。一方、コルベールバターあるいはソース・コルベールと呼ばれているものはあくまでもバターが主であって、グラスドヴィアンドは補助的なものに過ぎない。

ソース・ディアーブル¹⁰⁾

Sauce Diable

このソースはごく少量ずつ作るのが一般的だが、ここではそれを守らずに、仕上り 2¹/2dl として説明する
白ワイン 3dl にエシャロット 3 個分のみじん切りを加

1) zeste ゼスト。オレンジやレモンの皮の表面を器具を用いてすりおろすか、ナイフでごく薄く表皮を向き、細かい千切りにしたもの。ここでは後者を使う指定になっている。

2) XX 頁、**ジビエのフォン**参照。

3) chevreuil シュヴルイユはノロ鹿のことだが、このように事前にマリネした牛・羊肉を用いた料理にもこのソースを使い「シュヴルイユ（風）」と謳う。1806 年刊ヴィアール『帝国料理の本』においてノロ鹿のフィレは香辛料を加えたワインヴィネガーで 48 時間マリネしてから調理すると書かれている。オド『女性料理人のための本』では、確認出来た 1834 年の第 4 版から 1900 年の第 78 版に至るまで、ノロ鹿の項において「一週間もヴィネガーたっぷりの漬け汁でマリネするのはやりすぎだが、強い味が好みなら 1~4 日間」香辛料と赤ワインあるいはヴィネガーでマリネするといい、と説明されている。つまり、ノロ鹿とは必ずマリネしてから調理するものという一種のコンセンサスがあったために、マリネした牛・羊肉の料理にも「シュヴルイユ（風）」の名称が謳われるようになったと考えられる。

4) XX 参照。

5) シノワ (XX 訳注参照) などを用いる。

6) dépouiller デブイエ。XX 訳注 XX 参照。

7) XX 訳注 XX 参照。

8) 17 世紀の政治家、ジャン・パティスト・コルベール (1619~1683) の名を冠したもの。

9) 具体的なレシピは「コルベールバター」p.XX 参照のこと。

10) 悪魔の意。

え、 $\frac{1}{3}$ 量以下になるまで煮詰める。

ソース・ドゥミグラス 2dl を加えて数分間煮立たせ、仕上げにカイエンヌの粉末をたっぷり効かせる¹⁾。

【原注】白ワインではなくヴィネガーを煮詰め、仕上げにハーブを加えて作る調理現場もあるが、著者としては上記の作り方がいいと思う。

ソース・ディアブル・エスコフィエ

Sauce Diable Escoffier

このソースは完成品が市販²⁾されている。同量の柔くしたバターを混ぜ合わせるだけでいい。

ソース・ディアヌ³⁾

Sauce Diane

不純物を充分に取り除き、コクと風味ゆたかな **ソース・ポワヴラード** 5dl を用意する。提供直前に、泡立てた生クリーム 4dl (生クリーム 2dl を泡立てて倍量にする) と、小さな三日月の形にしたトリュフのスライスと固茹で卵の白身を加える。

……大型ジビエの骨付き背肉および、その中心部を円筒形に切り出したもの⁴⁾、フィレ料理用。

ソース・デュクセル⁵⁾

Sauce Duxelles

白ワイン 2dl とマッシュルームの煮汁 2dl にエシャロットのみじん切り大さじ 2 杯を加えて、 $\frac{1}{3}$ 量まで煮詰める。**ソース・ドゥミグラス** $\frac{1}{2}$ dl とトマトピューレ $\frac{1}{2}$ dl、デュクセル・セッシュ大さじ 4 杯を加える。5 分

間煮立たせ、パセリのみじん切り大さじ $\frac{1}{2}$ を加える。

……グラタンの他、いろいろな料理に用いられる。

【原注】ソース・デュクセルはイタリア風ソースと混同されることが多いが、ソース・デュクセルにはハムも、赤く漬けた舌肉も入れないので、まったく別のものだ。

ソース・エストラゴン

Sauce Estragon

(仕上り $2\frac{1}{2}$ dl 分)

白ワイン 2dl を沸かし、エストラゴンの枝 20g を投入する。蓋をして 10 分間、煎じる⁶⁾。 $2\frac{1}{2}$ dl の **ソース・ドゥミグラス** または、**とろみを付けた仔牛のジュ** を加え、約 $\frac{2}{3}$ 量になるまで煮詰める。布で漉し、みじん切りにしたエストラゴン小さじ 1 杯を加えて仕上げる。

……仔牛や仔羊の背肉の中心を円筒形に切り出した料理や家禽料理用。

ソース・フィナンシエール⁷⁾

Sauce Financière

ソース・マデル $1\frac{1}{4}$ dl を $\frac{3}{4}$ 量以下になるまで煮詰め、火から外してトリュフエッセンス 1 dl を加える。布で漉して仕上げる。

……**ガルニチュール・フィナンシエール** 用だが、その他の肉料理にも用いられる。

1) 唐辛子の品種としてのカイエンヌは日本で一般的なタカノツメよりも比較的辛さがマイルドなので、「たっぷり」という表現に惑わされないよう注意。

2) 現在は市販されていないと思われる。フランスにおいては未確認だが、1980 年代までアメリカ合衆国ではナビスコが瓶詰めを生産、販売していた。

3) ローマ神話の女神ディアナのこと。ギリシア神話のアртеミスに相当し、狩猟、貞潔の女神。また月の女神ルーナ（セレーネー）と同一視された。ここでは大型ジビエ料理用のソースであるから、狩猟の女神という意味合いが強い。

4) noisette ノワゼット

5) デュクセル・セッシュ（第 2 章ガルニチュール参照）を用いることからこの名称が用いられている。

6) infuser アンフュゼ。

7) Financier 徴税官（財務官）風の意。フランス革命以前の徴税官は、王に代わって徴税を行なう大貴族が就く役職であり、膨大な利権によりきわめて裕福であったという。このソースと組み合わせる**ガルニチュール・フィナンシエール**が、雄鶏のとさかと鰹丸、仔羊の胸腺肉、トリュフなどの比較的手困難あるいは高級な食材で構成されていることが名称の由来と思われる。プリヤ・サヴァランは『美味礼讃』（味覚の生理学）において、徴税官たちは旬のはしりの食材を真っ先に食べられる、いわば特権階級だと述べている。なお、カレーム『19 世紀フランス料理』においては、ソースとガルニチュールを分離せず、「ラグー・アラ・フィナンシエール」として採りあげられているが、全ての素材を別々に加熱調理してソースと合わせるものであり、いわゆる「煮込み」とは呼びがたいものとなっている。フランス料理の影響が比較的高かった北イタリアにこの原型に近いと思われるラグー「ピエモンテ風フィナンツィエラ」がある。鶏のとさか、肉垂、鰹丸、鶏レバーおよび仔牛の胸腺肉などを煮込んだものだが、レシピを読む限りにおいては比較的庶民のあるいは農民の料理に変化したものと思われる (cf. Anna Gosetti della Salda, *Le Ricette Regionali Italiane*, Milano, Solares, 1967, p.57.)。ちなみに焼き菓子のフィナンシエ financier も同語源だが、何故その名称になったかは不明。

香草ソース

Sauce aux Fines Herbes

白ワイン 3dl を沸かし、パセリの葉、セルフィユ、エストラゴン、シブレットを各 1 つまみ強、投入する。約 20 分間煎じる。布で漉し、**ソース・ドゥミグラス** または **とろみを付けた仔牛のジュ** 6dl を加える。仕上げるに、煎じるのに使ったのと同じ香草を細かく刻んだもの計、大さじ 2¹/₂ 杯とレモンの搾り汁少々を加える。

【原注】 古典料理ではこの「香草ソース」と「**ソース・デュクセル**」が混同されることもあったが、こんにちではまったく違うものとして扱われている。

ジュネーヴ風ソース

Sauce Genevoise

鍋にバターを熱し、細かく刻んだミルポワを色付かないよう強火でさっと炒める。ミルポワの材料は、にんじん 100g、玉ねぎ 80g、タイムとローリエ少々、パセリの枝 20g。そこにサーモンの頭 1kg と粗く砕いたこしょう 1 つまみを入れ、蓋をして弱火で 15 分程蒸し煮する。

鍋に残ったバターを捨て、赤ワイン 1L を注ぐ。半量になるまで煮詰める。そこに**魚料理用ソース・エスパニョール** 1/2L を加える。弱火で 1 時間煮込む。漉し器を使い、材料を押しつけながら漉す。しばらく休ませてから、表面に浮いた油脂を取り除く¹⁾

さらに赤ワイン 1/2L と、魚のフュメ 1/2L を加える。ソースの表面に浮いてくる不純物を徹底的に取り除き²⁾、丁度いい濃さになるまで煮詰める。

これを布で漉し、静かに混ぜながら、アンチョヴィのエッセンス大さじ 1 杯とバター 150g を加えて仕上げる。

……サーモン、鱒料理用。

【原注】 このソースはもともとカレームが「ジェノヴァ風」と名付けたものだが、その後ルキュレ、グフェと立て続けに「ジュネーヴ風」の名称を用いた。だが、ジュネーヴは赤ワインの産地ではないから理屈としてはおかしい。

間違っているとはいえ、ジュネーヴ風という名称で

定着してしまっているので、本書でもそのままにしている。だが、ジュネーヴ風であれジェノヴァ風であれ、カレーム、ルキュレ、デュボワ、グフェはいずれもこのソースに赤ワインを用いるよう指示している。つまり赤ワインを用いることがこのソースのポイント。

ソース・ゴダール³⁾

Sauce Godard⁴⁾

シャンパーニュまたは辛口の白ワイン 4dl にハム入りの細かく刻んだ**ミルポワ**を加え、半量に煮詰める。**ソース・ドゥミグラス** 1L とマッシュルームのエッセンス 2dl を加える。弱火に 10 分かけ、シノワ⁵⁾で漉す。

2/3 量になるまで煮詰め、布で漉す。

……「ゴダール風」と呼ばれる、牛・羊の大きな塊肉の料理や家禽料理のガルニチュール用。

ソース・グランヴヌール⁶⁾

Sauce Grand-Veneur

大型猟獣肉のフュメで澄んだ色合いに作った**ソース・ボワヴラード**に、ソース 1L あたり野うさぎの血 1dl をマリネ液 1dl で薄めたものを加える。

火をごく弱くして、血が沸騰しないよう気をつけながら数分間煮る。布で漉す。

ソース・グランヴヌール（エスコフィエ流）

Sauce Grand-Veneur (Procédé Escoffier)

軽く仕上げた**ソース・ボワヴラード** 1L あたり**グロゼイユのジュレ**大さじ 2 杯と生クリーム 2¹/₂dl を加える。

……上記 2 つのソースは鹿、猪などの大きな塊肉の料理に用いる。

ソース・グラタン

Sauce Gratin

白ワインと、このソースを合わせる魚のアラなどでとった**魚のフュメ**各 3dl にエシャロットのみじん切り大

1) dégraisser デグレセ。

2) dépouiller デブイエ。

3) ファーヴル『料理および食品衛生事典』およびモンタニエ『ラルース・ガストロノミック』初版でも由来については述べられていないが、ガルニチュール・ゴダールの構成要素がガルニチュール・フィナンシエールとよく似ている点などから、おそらくは 18 世紀の徴税官（つまりフィナンシエ）であり作家としても活動したクロード・ゴダール・ドクール Claude Godard d'Aucour (1716～1795) の名を冠したものと考えられる。

4) 底本とした現行版（第四版）では最後が d ではなく t となっているが、初版から第三版にいたるまで d となっており、現行版は明らかな誤植。

5) XX ページ訳注参照。

6) 王家や貴族に仕える狩猟長のことをグランヴヌールと呼ぶ。

さじ 1¹/₂ 杯を加え、半量以下になるまで煮詰める。

デュクセル・セッシュ大さじ 3 杯と、魚料理用ソース・エスパニョルまたはソース・ドゥミグラス 5dl を加える。5〜6 分間煮立たせる。提供直前に、パセリのみじん切り大さじ 1¹/₂ を加えて仕上げる。

……舌びらめ、メルラン¹⁾、バルビュ²⁾のフィレなどのグラタン用。

ソース・アシェ³⁾

Sauce Hachée

玉ねぎの細かいみじん切り 100g と、エシャロットの細かいみじん切り大さじ 1¹/₂ 杯をバターで色付かない

よう炒める。ヴィネガー 3dl を注ぎ、半量まで煮詰める。ソース・エスパニョル 4dl とトマトソース 1¹/₂dl を加える。5〜6 分煮立たせる。

ハムの脂身のない部分を細かく刻んだもの大さじ 1¹/₂ 杯と小ぶりのケイパー大さじ 1¹/₂ 杯、デュクセル・セッシュ大さじ 1¹/₂ 杯、パセリのみじん切り大さじ 1¹/₂ 杯を加えて仕上げる

……このソースはソース・ピカントと等価のものと考えていい。用途も同じ。

1) タラの近縁種。

2) 鰈の近縁種。この場合のフィレはいわゆる「五枚おろし」にしたもの。

3) 細かく刻んだもの、の意。

索引

bigarade
 Sauce —, 1
 bordelais
 Sauce Bordelaise, 1
 bourguignon
 Sauce Bourguignonne, 1
 breton
 Sauce Bretonne (brune), 1
 champignon
 Sauce aux Champignons (brune), 2
 charcutier
 Sauce Charcutière, 2
 chasseur
 Sauce —, 2
 Sauce — (Escoffier), 2
 chaud-froid
 Sauce — brune, 2
 Sauce — brune pour Canards, 3
 Sauce — brune pour Gibier, 3
 Sauce — tomatee, 3
 chevreuil
 Sauce —, 3
 Colbert
 Sauce —, 3
 diable
 Sauce —, 3
 Sauce — Escoffier, 4
 Diane
 Sauce —, 4
 duxelles
 Sauce —, 4
 estragon
 Sauce — (brune), 4
 financier
 Sauce Financière, 4
 fines herbes
 Sauce aux —, 5
 genevois
 Sauce Genevoise, 5
 Godard
 Sauce —, 5
 grand-veneur
 Sauce —, 5

Sauce —, 5
 Sauce — (Procédé Escoffier), 5
 gratin
 Sauce —, 5
 sauce
 — Bigarade, 1
 — Bordelaise, 1
 — Bourguignonne, 1
 — Bretonne (brune), 1
 — aux Cerises, 1
 — aux Champignons (brune), 2
 — Charcutière, 2
 — Chasseur, 2
 — Chasseur (Procédé Escoffier), 2
 — Chaud-froid brune, 2
 — Chaud-froid brune pour Canards, 3
 — Chaud-froid brune pour Gibier, 3
 — Chaud-froid tomatee, 3
 — Chevreuil, 3
 — Colbert, 3
 — Diable, 3
 — Diable Escoffier, 4
 — Diane, 4
 — Duxelles, 4
 — Estragon (sauce brune), 4
 — Financière, 4
 — aux Fines Herbes, 5
 — Genevoise, 5
 — Godart, 5
 — Grand-Veneur, 5
 — Grand-Veneur (Procédé Escoffier), 5
 — Gratin, 5
 — Hachée, 6
 エストラゴン
 ソース・— (茶色いソース), 4
 グラタン
 ソース・—, 5
 グランヴヌール
 ソース・—, 5
 グランヴヌール (エスコフィエ)
 ソース・—, 5

香草
 —ソース, 5
 ゴダール
 ソース・—, 5
 コルベール
 ソース・—, 3
 シャスール
 ソース・—, 2
 ソース・— (エスコフィエ流), 2
 シャルキュトリ風
 —ソース, 2
 シュヴルイユ
 ソース・—, 3
 ジュネーヴ風
 —ソース, 5
 ショフロワ
 ソース・— (茶色), 2
 トマト入りソース・—, 3
 茶色いソース・— (ジビエ用), 3
 茶色いソース・— (鴨用), 3
 ソース
 —・アシエ, 6
 —・エストラゴン (茶色いソース), 4
 —・グラタン, 5
 —・グランヴヌール, 5
 —・グランヴヌール (エスコフィエ), 5
 香草—, 5
 —・ゴダール, 5
 —・コルベール, 3
 —・シャスール, 2
 —・シャスール (エスコフィエ流), 2
 シャルキュトリ風—, 2
 —・シュヴルイユ, 3
 ジュネーヴ風—, 5
 —・ショフロワ (茶色), 2
 茶色い—・ショフロワ (鴨用), 3
 茶色い—・ショフロワ (ジビエ用), 3
 トマト入り—・ショフロワ, 3
 —・スリーズ, 1
 —・ディアーズ, 4
 —・ディアール, 3
 —・ディアール・エスコフィエ, 4

ー・デクセル, 4
ー・ビガラード, 1
ー・フィナンシエール, 4
ブルゴーニュ風ー, 1
ブルターニュ風ー (茶色), 1
ボルドー風ー, 1
マッシュルームー (茶色), 2

徴税官風

ソース・ー, 4

ディアーズ

ソース・ー, 4

ディアープル

ソース・ー, 3
ディアープル・エスコフィエ
ソース・ー・エスコフィエ, 4
デクセル
ソース・ー, 4

ノロ鹿

ソース・シュヴルイユ, 3

ハーブ

香草ソース, 5

ビガラード

ソース・ー, 1

フィナンシエール

ソース・ー, 4

ブルゴーニュ風

ーソース, 1

ブルターニュ風

ーソース (茶色), 1

ボルドー風

ーソース, 1

マッシュルーム

ーソース (茶色), 2