

SOSY

Delikatne sosy – wykwintny dodatek..... 7

Podstawy

Różnorodność sosów.....	9
Akcesoria kuchenne.....	10
Baza sosów mięsnych.....	12
Warzywa i przyprawy.....	15
Przyprawianie sosów.....	16
Sposoby przyrządzania sosów.....	19
Zagęszczanie sosów.....	20

Sosy ciemne..... 23

Gęste i aksamitne: doskonale pasują do pożywnych dań mięsnych.

Sosy jasne..... 47

Lekkie i kremowe o aksamitnej konsystencji: do białego mięsa i warzyw.

Sosy do ryb..... 63

Lekkie i wykwintne: do sandacza, soli, łososia i łosoświatych oraz owoców morza.

Masło..... 77

Klasyczne smaki: beurre blanc, sos maślano-zióławy oraz sos holenderski.

<i>Sosy warzywne i owocowe</i>	89
Wegetariański dodatek: do makaronów, ryżu, warzyw, ale również do mięsa i ryb.	
<i>Sosy zimne</i>	109
Różnorodne zastosowania: sos majonezowy, pesto, winegret, chutney oraz dipy.	
<i>Sosy do deserów</i>	133
Na ciepło i na zimno: wyśmienite ukorono- wanie lodów, puddingów, owoców i ciast.	
Który sos do tego pasuje?	150
Koło ratunkowe	152
Słowniczek terminów kulinarnych	154
Indeks	156
Autorzy	159