Автор: Administrator
14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:23



Бешамель является одним их тех немногих соусов, которые имеют очень большую популярность, как во французской, так и в европейской кулинарии. Такая известность объясняется тем, что этот соус легко приготовить. К тому же его можно подавать к мясным, рыбным блюдам и даже к овощам. Соус Бешамель легко видоизменяется, посредством добавления какого-нибудь нового ингредиента. Ну, тут важно быть острожным и следить, чтобы он гармонично подходил соусу по вкусу.

Для приготовления Бешамеля нужно подготовить: масляно - мучную основу (на 100 грамм сливочного масла одна столовая ложка муки); свежая сметана, горячие сливки или если больше ничего нет, то стакан молока; мясной, овощной или рыбный бульон очень высокой концентрации – две столовые ложки.

Смесь муки с маслом поджаривают до получения светло-золотистого оттенка. Затем в нее вливают приготовленный бульон. Постоянно помешивайте смесь, не убирая ее с медленного огня. После этого начинайте небольшими порциями вливать туда сметану, сливки или молоко. Не забывайте все время помешивать смесь, чтобы ее густота не изменялась.

Снимите смесь с огня, положите в нее оставшееся масло и активно все перемешайте.

Бешамель готов! Теперь в него можно добавить ломтики мелко нарезанного лука, поджаренные до золотистой корочки.