

Molhos

- Bechamel -

Ingredientes: farinha, manteiga, leite, sal, pimenta e noz-moscada

Preparação: formar embamata, farinha com a manteiga e levantar com o leite mexendo sempre, deixar cozer e temperar com sal, pimenta e noz-moscada

-Derivados do Bechamel (Mornay) -Juntar queijo ralado ao bechamel

- Maionese -

Ingredientes: 1 litro oleo, 6 a 8 gemas de ovo, vinagre, sumo limão, mostarda (colher de chá), sal, pimenta qb.

Preparação: num recipiente colocar as gemas,a mostarda,a pimenta,e o sal e mexer tudo muito bem,ir adicionando oleo em fio e no fim juntar umas gotas de limão e retifica ro sal

-Derivados da Maionese(Tartaro)-Maionese com cornichos de pepino em conserva,estes laminados,alcaparas,e juntar ovos cozidos,sal e cebola picados

-Derivados da Maionese(Andaluz)-Maionose com polpa de tomate ou ketuchp,juntar uma juliana de pimentos morrones(conserva)

-Derivados da Maionese(Cocktail)-Maionese com natas batidas,ketuchpou polpa de tomate,brandyou vinho do porto,sal pimenta e tabasco

-Derivados da Maionese(Verde ou Veneziano)-maionese com puré de espinafres ou agrioes

-Derivados da Maionese(Aioly)-Esmagar alho e juntar a maionese

- Vinagrete -

Ingredientes: azeite,vinagre,sal,pimenta,cebola,ovo cozido e salsa

Preparação: misturar o azeite com o vinagre o sal e a pimenta e bater,no momento de servir juntar o ovo e a salsa picada

<-Derivados do Vinagrete(Vilão)-igual ao vinagrete mas sem o ovo

<-Derivados do Vinagrete(Verde)-igual ao vinagrete mas sem o ovo e acrescentar alho

-Molho de Tomate

Ingredientes:bacon ou toucinho,manteiga,oleo,cebola,cenoura,farinha,tomate maduro (polpa de tomate),alho picado,louro,salsa,aipo,sal,pimenta e açúcar

Preparação:refogar o bacon ou o toucinho em manteiga e oleo,juntar a cebola em paisana e a cenoura e deixar ferver até alourar,polvilhar com farinha e deixar apurar até ficar um pouco escuro,de seguida juntar o alho picado,o louro,salsa,aipo,agua,deixando ferver,depois temperar com um caldo de galinha ou de carne,sal e pimenta,passar depois pelo coador chinês.Aesta calda adicionar polpa de tomate,uma pitada de açúcar,voltar a engrossar e se for necessario rectificar temperos.

- Molho Demi-Glace

Ingredientes: ossos de vaca, óleo, cenoura, cebola, alho francês, aipo, salsa, louro, tomate maduro, vinho branco, sal, pimenta e opção molho inglês

Preparação: corar os ossos num tabuleiro com óleo, juntar os aromáticos todos e deixar ferver até pegar no tabuleiro, ficando mesmo escuro, refrescar com vinho e despegar tudo, acrescentar um pouco de água e deixar ferver. Limpa-se com um pincel, e retira-se para um tacho, acrescenta-se um pouco de água e deixa-se ao lume reduzido 4 a 5 horas, tempera-se com sal e pimenta e passa-se pelo coador chinês. Pode optar por juntar um pouco de molho inglês ou de vinho do Porto

- Fumét

colocar água numa panela com os aromáticos (salsa, cenoura, cebola, alho francês, louro, sal e pimenta em grão) deixar e colocar o peixe ex. cabeça de pescada, deixar cozer lentamente, juntar um caldo de peixe, e quando o peixe estiver cozido passar tudo pelo coador, aproveitar o caldo.