

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

chapitre 1.4.4

Les sauces





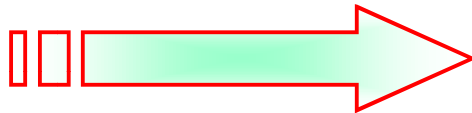
CLASSIFICATION DES SAUCES

DEFINITION :

➤ 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.

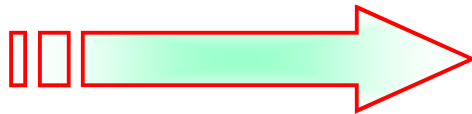


Sauces chaudes blanches



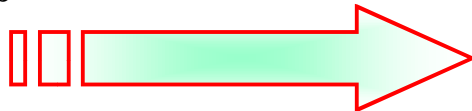
La béchamel
Les veloutés

Sauces chaudes rouges



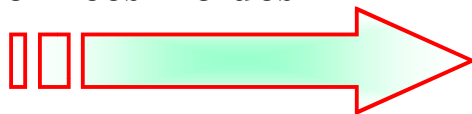
La sauce tomate
L'américaine

Sauces brunes



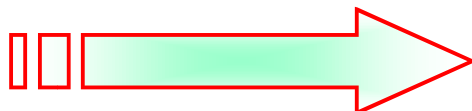
Les fonds bruns liés
L'espagnole
La demi glace

Sauces émulsionnées froides



La vinaigrette
La mayonnaise

Sauces émulsionnées chaudes



Le beurre blanc
La sauce vin blanc
La hollandaise
La béarnaise

TABLEAUX DES SAUCES

