

Salsas

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:58

Actualizado: 30/04/2018 20:01

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/salsas.pdf>

SALSAS

Su elaboración se parece a la creación de un perfume. Una combinación de ingredientes, a veces en cantidades mínimas, que crean un conjunto armónico cuyo aroma invita a probar el plato. Las salsas son los cimientos de la gastronomía, las que pueden dar carácter y succulencia al alimento más sencillo sin desvirtuar su sabor. Un mundo tan amplio como interesante de explorar.

Tipos y Variedades

Carnes	Huevos
<p>Salsa Alioli</p> 	<p>Salsa Rosa</p> 
<ul style="list-style-type: none">• Alioli• Bearnesa• Bordelesa• Cabrales• Cebollino• Chaud-froid• Diabla• Española• Falsa• Bearnesa• Financiera• Húngara• Mayonesa de Anchoas• Medio glasa• Mojo Picón• Mojo Verde• Mornay• Mostaza• Pepinillos• Perigueux• Robert• Romesco• Tártara	<ul style="list-style-type: none">• Alioli• Aurora• Besamel• Cebollino• Champiñón• Chantilly• Eneldo• Falsa• Bearnesa• Holandesa• Mayonesa• Mayonesa de Anchoas• Mayonesa Verde• Mornay• Mostaza• Romesco• Rosa• Salpicón• Tártara• Vinagreta