

SPIIS TREŚCI

Przedmowa	7
Wprowadzenie do świata sosów	8
Porady	11

PODSTAWOWE WYWARY

Wywar mięsny	14
Wywar z kury	16
Wywar z dziczyzny	18
Wywar warzywny	22
Wywar rybny	20

SOSY DO MIĘS

Sos mousseline	26
Sos cebulowy	28
Sos śmietanowo-ziółowy	30
Sos z czerwonego wina	32
Paprykowy sabayon	34
Sos myśliwski	36
Sos z sera gorgonzola	38
Sos cytrynowy	40

SOSY DO DROBIU

Sos szafranowy	44
Sos na cydrze	46
Sos kokosowy	48
Sos pomarańczowy	50
Sos z orzeszków ziemnych	52

SOSY DO DZICZYNY

Sos wiśniowy	56
Sos z czarnego bzu	58
Sos z owoców dzikiej róży	60
Sos z jadalnych kasztanów	62
Sos piernikowy	64

SOSY DO RYB

Sos Thermidor	68
Sos szampański	70
Sos na białym winie z musztardą	72
Sos musztardowo-miodowy	74
Beurre Blanc	76
Sos z białego wina	78
Sos pomidorowy	80
Sos ziółowy	82

SOSY DO WARZYW

Sos holenderski	86
Sos Béarnaise	88
Sos maltański	90
Chrzanowy mousseline	92
Sos beszamelowy	94
Warianty sosu beszamelowego:	
Sos Mornay	96
Sos beszamelowy z goudą	96
Frakfurcki zielony sos	98

SŁODKIE SOSY

Sos cynamonowy	102
Słodki sos piernikowy	104
Sos karmelowy	106
Sos z białej czekolady	108
Sos czekoladowy	110
Sos kawowy	112
Sos rabarbarowy	114
Sos porzeczkowy	116
Sos winogronowy ze słodkim winem	118
Słodki sos pomarańczowy	120
Sos jabłkowy	122