Saucernes stamtræer

Forfattere: Ole G. Mouritsen, Simon Neistskov Sørensen, Liselotte Hedegaard
Faglige temaer: Sauce

Introduktion:
Her præsenteres saucernes stamtræer inddelt i fem familier: De lyse saucer baseret på mælk eller bouillon jævnet med lys roux. De brune saucer baseret på brun sky jævnet med brun roux. Sauce mayonnaise baseret på olie emulgeret med æggeblommer. Fiskesaucer baseret på fiske-/hummerbouillon og jævnet med lys roux. Og de varme ægte saucer baseret på smør emulgeret med æggeblommer. Klik på ikonet med pile for at se stamtræerne i større format, og på de enkelte saucer for at finde opskrifterne.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I

De lyse saucer

- Lyse saucer
  - Sauce Bechamel
    - Flødebechamel
    - Mornaysauce
    - Persillesauce
  - Lys kalve- og hønsebouillon
    - Sauce Velouté
      - Sauce créme raifort
      - Sauce Allemande
        - Sauce aux champignons
        - Sauce Câpres
        - Sauce Villeroy
      - Sauce Raifort
      - Sauce

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Gorgonzola
- Sauce suprême
- Paprikasauce
- Karrysauce
- Sauce Tomates
  - Sauce Choron

2

De brune saucer

- Brun sky
  - Sauce Espagnole
    - Sauce demi-glace
      - Sauce Bordelaise
      - Sauce Chasseur
      - Sauce Diable
      - Sauce Financière
      - Sauce piquante
      - Sauce Provencale
      - Sauce Robert
      - Sauce au truffes
    - Sauce Poivre
  - Grund-skysauce
    - Sauce Bigarade

- Brun flødesauce
- Skysauce

3

Sauce mayonnaise

- Sauce Mayonnaise
  - Sauce Andalouse
  - Sauce Chantilly
  - Sauce Ravigote
  - Sauce Rémoulade
  - Sauce Tartare
  - Sauce Verte
  - Sauce Aurore

4

Fiskesaucer

Fiskefond

- Fiskefond
  - Fiskevelouté sauce
    - Sauce Nantua
    - Sauce Normande
      - Sauce Joinville
      - Sauce aux huïtres
    - Sauce Cardinal
    - Sauce aux fines herbes
    - Sauce

vin blanc gratin
- Sauce Anchoise
- Sauce Vénetienne

5

Hummer fond

- Hummer fond
  - Sauce Homard

6

De varme ægte saucer

- Varme ægte saucer
  - Sauce Hollandaise
  - Sauce Bernaise
  - Sauce vin blanc
  - Sauce Monte Lena