I FONDI DI CUCINA

Sono chiamati fondi di cucina tutte quelle preparazioni liquide ottenute dalla cottura prolungata di varie specie di elementi nutritivi ed aromatici, dai quali hanno origine le grandi salse “madri” o di base e quasi tutte le altre salse che nascono o derivano da esse.
Detti fondi si dividono in :

FONDO BRUNO COMUNE
FONDO BRUNO DI VITELLO
FONDO BRUNO DI SELVAGGINA

FONDO BIANCO COMUNE
FONDO BIANCO DI VITELLO
FONDO BIANCO DI POLLO
FONDO BIANCO DI PESCE “ FUMETTO”

SALSE MADRI

Dal fondo bruno comune si ricava il : SUGO DI CARNE
Dal fondo bruno di vitello si ricava il : SUGO DI VITELLO LEGATO
Dal fondo bruno di selvaggina si ricava il : SUGO DI SELVAGGINA

Dal fondo bianco comune si ricava la : SALSA BIANCA O VELLUTATA COMUNE
Dal fondo bianco di vitello si ricava la : SALSA BIANCA O VELLUTATA DI VITELLO
Dal fondo bianco di pollo si ricava la : SALSA BIANCA O VELLUTATA DI POLLO
Dal fondo bianco di pesce o fumetto si ricava la: SALSA BIANCA O VELLUTATA DI PESCE

Sono considerate salse madri pur non avendo origine da nessun fondo, le seguenti salse :

SALSA BECHAMEL
SALSA POMODORO

SALSE E GRUPPI DI SALSE, TRA LE PIU IMPORTANTI DI DIRETTA DERIVAZIONE DALLE SALSE MADRI

Si ricavano dai sughi di carne, di vitello e di selvaggina :

SALSA DEMI- GLACE
SALSE BRUNE COMPOSTE

Si ricavano dalle salse bianche o vellutate comuni di vitello o di pollo:

SALSA SUPREMA (vellutata di pollo con roux bianco arricchita con panna o con uova e formaggio)
SALSA PARIGINA o ALEMANNA (vellutata con aggiunta di fondo bianco con sciolti tuorli d'uova per variare fumetto di funghi champignons freschi con spezie)
SALSA CREMA
SALSE BIANCHE COMPOSTE

Si ricava dalla salsa bianca o vellutata di pesce:
SALSA AL VINO BIANCO

Si ricavano dalla salsa béchamel:

SALSA VILLEROJ (con crema di funghi)
SALSA MORNAJ (con tuorlo d'uovo e panna)
SALSA CREMA (con panna)

ALTRI TRE GRUPPI DI SALSE, OLTRE A QUELLI FONDAMENTALI SOPRA ELENCATI, COMPLETANO IL QUADRO DELLA GRANDE FAMIGLIA DELLE SALSE.

In questo gruppo vi sono alcune salse che non hanno alcun rapporto di origine con le salse madri o di base e alcune altre nelle quali il rapporto di origine è appena limitato a qualche elemento di scarsa importanza.

Fanno parte di questo gruppo le seguenti salse:
SALSE NEUTRE PER ELEZIONE
SALSE E CONDIMENTI PER FARINACEI DIVERSI
SALSE FREDDE (sono fatte con ingredienti crudi, dei quali uno è solitamente olio, possono essere salate o dolci)