

SALSE BRUNE

n FONDI DI CUCINA

- ***BRUNO - BIANCO***

n SALSA DI BASE

- ***DEMI-GLACE***

n SALSE DERIVATE

- ***BERCY***
- ***BORDOLESE***
- ***COLBERT***
- ***MADERA***
- ***PERIGUEUX***

Per elaborare pietanze di carne rossa, selvaggina da piuma o da pelo, prosciutto di Praga e di York.

GIUSEPPE MILAZZO

DEMI-GLACE

- n ***FONDO COMUNE BRUNO***
- n ***FUNGHI SECCHI***
- n ***CIPOLLA***
- n ***FARINA***
- n ***BURRO***

Rosolare e imbiondire la cipolla con burro e funghi, aggiungere la farina cuocendo a fuoco lento, bagnare con il fondo bruno caldo e mischiare per sciogliere e amalgamare la farina. Cuocere a fuoco moderato per un'ora. Eliminare le impurità filtrando il tutto a fine cottura.

GIUSEPPE MILAZZO

Fondo di cucina

n **FONDI DI CUCINA**

- **OSSA DI MANZO O DI VITELLO (FRATTAGLIE)**
 - **OSSA E RESTI DI SELVAGGINA**
 - **LISCHE E RESTI DI PESCE**
- **VERDURE E AROMI**
- **SALE E PEPE**
- **ACQUA FREDDA**

GIUSEPPE MILAZZO

SALSE BIANCHE

n ROUX

- BURRO - FARINA

n SALSE DI BASE

- VELLUTATA - BESCIAMELLA

n SALSE DERIVATE

- AURORA
- MORNAY
- NANTUA
- SOUBISE
- SUPREMA

Per condire e completare paste fresche e secche, al gratin, sfoglie, uova, pesci, carni bianche, pollame e verdura.

SALSE BIANCHE

n **VELLUTATA**

- ROUX BIANCO
- FONDO DI CUCINA
- VITELLO O POLLO O PESCE
- *Cuocere per 40 min. e filtrare*

n **BESCIAMELLA**

- ROUX BIANCO
- LATTE
- PEPE E NOCE MOSCATA
- *Cuocere per 45 min. e filtrare*