

PÄÄRUOKA- KASTIKKEISTA



Hyväntahtoisia neuvoja
soosin keittäjille ja
herkkusuille, jotka elävät
syödäkseen

Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Ludvig XV: n pääkokki Moutier "tohtori" opiskeli lääketiedettä ja kemiaa

Tohtorin sana kastikkeista:

"Sen lisäksi, että kastikkeisiin käytetään aivan liian paljon mausteita, niissä on se vika, että ne kasvattavat ruokahalua ja niiden ansiosta syödään enemmän kuin pitäisi. Vaikka käytettäisiin yksinkertaisia aineksia, jokaisen terveydestään kiinnostuneiden tulisi syödä mahdollisimman vähän kastikkeita, varsinkin silloin, kun niitten valmistuksessa on käytetty ärsytystä aiheuttavia ja vatsaa kovettavia aineksia, kuten lihojen väkilientä, juureksia, voita, mausteita ja niin edelleen."

Lähde: "Keittotaidon kannettava käsikirja"

Viisi peruskastiketta

"mother sauces"

Marie-Antoine Carême & Auguste Escoffier



Sauce Béchamel

Sauce Velouté

Sauce Espagnole

Sauce Hollandaise

Sauce Tomate

Sauce Béchamel ja johdannaisia



Béchamel

Béchamel, Louis, Ludvig XIV:n
ylihovimestari, † 1703



Itsenäisenä kastikkeena,
pohjana muille mm,
kuorruttamiseen,
kohokkaisuun,
muhennetuille, höystöille,
vatkuleille, viillokeille,
hyytelöinnissä,
jatkeaineena jne.

Sauce Béchamel



1	L	maitoa tai kermamaitoa
80	G	voita
80	G	vehnäjäuhoja

kuumenna neste

voin sulattaminen

jauhojen lisääminen ja turvottaminen

kuuman nesteen lisääminen vähin erin, välillä
sileäksi sekoittaen

kypsentäminen

Sauce Béchamel



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Mornay



Mornay, Philippe de Mornay,
ranskalainen kirjailija ja valtiomies,
† 1623

Béchamel - kastiketta keltuaista, kermaa,
voita ja juustoraastetta



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Cardinal

Cardinal; béchamel - kastiketta, kalalientä, hummerivoita, tryffeliöljyä, cayennepippuria



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Velouté ja johdannaisia



Velouté



Velouté: vaalea
peruskastike

Itsenäisenä kastikkeena,
pohjana muille mm,
kuorruttamiseen,
kohokkaisiin, vatkuleille,
viillokeille, hyytelöinnissä,
jatkeaineena jne

Sauce Velouté



1	L	vaaleaa lientä (kala, kana, vasikka, kasvis)
70	G	voita
70	G	vehnä jauhoja

kuumenna neste

voin sulattaminen

jauhojen lisääminen ja turvottaminen

kuuman nesteen lisääminen vähin erin välillä sileäksi sekoittaen, kypsentaminen

Sauce Suprême

Suprême; velouté-kastiketta, viimeistellään kermalla, voilla ja sitruunanmehulla



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce aux Câpres

Sauce aux Câpres; velouté-kastiketta kapriksia, sitruunaa



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Raifort

Sauce Raifort; Velouté - kastiketta, raastettua piparjuurta, sitruunanmehua



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Espagnole

ruskean peruskastikkeen valmistus



5	KG	vasikan litteitä luita
0,5	KG	porkkanoita
0,5	KG	sipuli
0,3	kg	tomaattisosesta
10	L	kylmää vettä

paahda luut uunissa, lisää kasvikset ja tomaattisose

keitä n. 10 tuntia

siivilöi, kiehauta, jäähdytä

Sauce Espagnole



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Espagnole



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Espagnole



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Demi-glace

hieno ruskea peruskastike



2 L ruskeaa
peruskastiketta



2 L lihalientä



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Demi-glace

johdannaisia



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Demi-glace

johdannaisia



Anglaise; madeiraa, sitruunan mehua, voita ja hakattua persiljaa

Bordelaise; salottisipulia, timjamia, persiljaa, punaviiniä, laakerinlehteä, luuydintä

Bourguignonne; punaviiniä, salottisipulia, persiljan juuria, timjamia, laakerinlehteä, tuoreita herkkusieniä, cayannepippuria

Cavalière; tomaattisoseetta, hakattua pikkelssiä, kaprista, sinappia ja rakuunaa.

Madère; madeiraa

Yorkshier; portviiniä, viinimarjahyytelöä, appelsiinimehua, appelsiinin kuorta suikaleina

Zingara; tomaattisoseetta, tryffeli-, kieli- ja herkkusienisuikaleita

Sauce Hollandaise



- | | | |
|-----|-----|--|
| 1 | DL | nestettä; vaaleaa lientä / sitruunan mehua / valkoviiniä |
| 5 | KPL | keltuaisia |
| 250 | G | voita (kirkastettua)
suolaa, valkopippuria |

kiehauta liemi

lisää keltuaiset koko ajan vatkaton

lisää voisula vähin erin kypsään keltuaismassaan
mausta, siivilöi

valmis kastike kiisselimäistä ja sileää

Sauce Hollandaise

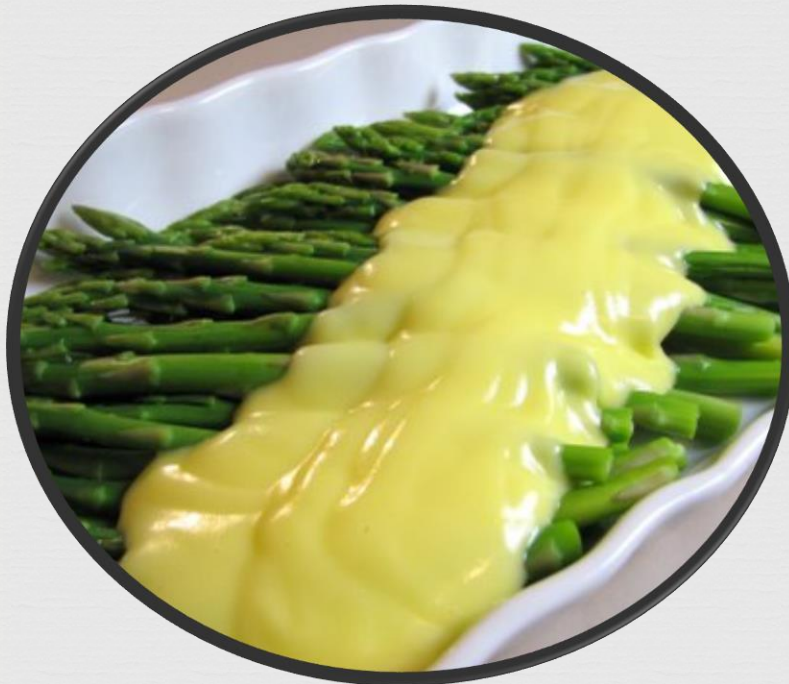


Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Hollandaise



Vihreää parsaa
Hollandaise



Munat Benedict



Sauce Hollandaise

johdannaiset



Sauce Mousseline

Kermavaahtoa



Sauce Maltaise

Appelsiinin mehua/kuorta



Sauce Béarnaise



1	DL	reduktiolientä; salottisipulia, rakuunaviinietikkaa, rakuunaa, kirveliä,
5	KPL	keltuaisia
250	G	voisulaa leikattua lehtipersiljaa, tuoretta rakuunaa suolaa, vp, tarvittaessa sitruunanmehua

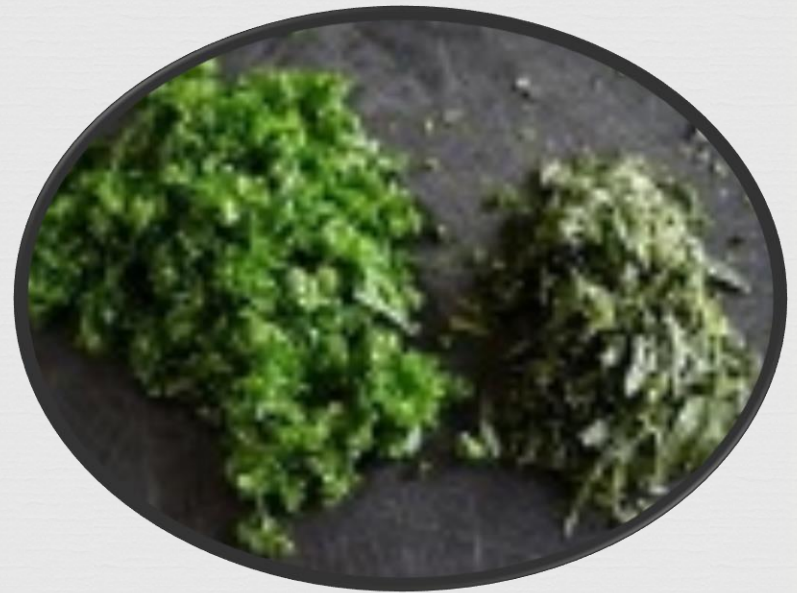
Sauce Béarnaise



voisulaa



tuoreita yrtejä



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Béarnaise



kiehauta reduktioliemi

siivilöi se



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Béarnaise



lisää keltuaiset liemeen



vatkaa koko ajan



Sauce Béarnaise



kypsennä keltuaiset
hyväksi vaahdoksi

lisää voisula ohuena "nauhana"
koko ajan sekoittaen



Sauce Béarnaise



valmis kastikepohja on
kiisselimäinen

Siivilöi sideharson läpi



Sauce Béarnaise



lisää yrtit ja tarkista maku

rakenteeltaan hyvä
kastike valuu hitaasti



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Beurre blanc



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Beurre blanc



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce au Vin blanc & Sauce Beurre blanc



Sauce au Vin blanc:
viiniä, kalalientä, kermaa

Sauce Beurre blanc: viinietikkaa,
salottisipulia, viiniä, voita



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Tomate



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Sauce Tomate



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Valitse kattilat käyttötarkoituksen mukaan



kastike- ja liemipohjille



kokoon keittämiseen



..mitä millekkin soosille



juokseville kastikkeille



keltuaisilla saostetuille



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

...silloin ennen



sooseille

À la minut sooseille



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Hyvien soosien varmistajat...



Roux



Arrowroot
"Maranta arundinacea"



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

Kun on kiire....



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur

..helpottaa



Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur



... mutta, sooseista suomalaisin on läskisoosi

Kiitos kuulijoille !

Opetusneuvos Martti Lehtinen
Conseiller Culinaire Commandeur