

بیش از ۱۵۰ دستور غذا
برای هر آشپزی، هر روز

سسی های مدرن

مارتا هولمبگ
ترجمه: طهران شف





سس‌های مدرن

بیش از ۱۵۰ دستور تهیه کاربردی برای آموزش آشپزی روزمره به همه آشپزان

تألیف: مارتا هولمبرگ
ترجمه: طهران شف

فهرست مطالب

۱۰-۱۰۷

مقدمه‌ای بر شروع کار

اصول پایه‌ی تهیه سس‌ها

سس‌های وینیگرت (Vinaigrette)

وینیگرت کلاسیک با شری

وینیگرت دوخردل

وینیگرت به سبک سزار

وینیگرت ملایم سیر و ریحان

وینیگرت تند زنجبیل، لیمو و سیر

وینیگرت گوجه‌فرنگی و زنجبیل

وینیگرت تمشک و آویشن

وینیگرت پرتقال تازه با پاپریکای دودی

وینیگرت نارنگی و کره‌ی قهوه‌ای

وینیگرت بادام برشته

وینیگرت خامه‌ای با ماهی آنچوی و کیپرز

وینیگرت گرم افرا و بیکن

سالادها با سس‌های وینیگرت

سالاد سیب و رازیانه با گردوی کاراملی و سس خردل

سالاد پرتقال با سس پرتقال تازه و پاپریکای دودی، پیاز و گشنیز

فیله‌های سالمون روی پوره‌ی خامه‌ای سیب‌زمینی و شلغم با سس نارنگی و کره‌ی قهوه‌ای

سالاد سزار با قلب کاهو رومی، کروتان پنیر پارمزان گریل‌شده و لیمو

سالاد سیب‌زمینی له‌شده با سس گرم افرا و بیکن و پیازچه

سس‌های گیاهی (سبز)

پستوی پایه و همه‌کاره

پستوی کاملاً فرانسوی

پستوی تند گشنیز و بادام

پستوی جعفری و نعنا با گردو و پنیر فتا

سس ویرژ

چارمولا معطر

چیمی‌چوری، با الهام از اصل آن

کرسپله (پنیک ایتالیایی) با پستو، ریکوتا و سالاد آرگولا (روکولا)

سوپ‌ها و غذاهای گیاهی با سس‌های سبز
 سوپ لوبیا با پستوی تند گشنیز و بادام
 گل کلم برشته با سس ویرژ
 کوسکوس با سبزیجات آب‌پز در سس چارمولا
 سس‌های گوجه‌فرنگی
 سس گوجه‌فرنگی تازه‌ی گیلاسی با پخت سریع (تفت آنی)
 سس مارینارای خوب و چندمنظوره
 سس گوجه‌فرنگی پرادویه و جسورانه
 سس گوجه‌فرنگی با طعم قارچ خشک (پورچینی)
 سس گوجه‌فرنگی با طعم گوشت فراوان
 سس گوشت بره با ادویه‌های معطر
 سس غلیظ گوجه‌فرنگی کبابی
 غذاهایی با سس گوجه‌فرنگی
 پاستای فرشته‌ای (Angel Hair) با سس گیلاسی تفت‌داده، ماهی تُن و زیتون سبز
 تخم‌مرغ آب‌پز در سس تند و جسور گوجه‌فرنگی با نان سیر و پنیر پکورینو
 مرغ و فلفل دلمه‌ای پخته‌شده در سس قارچی پورچینی
 ریزوتوی خانگی با سس گوشت‌دار گوجه‌فرنگی
 سس‌های گیاهی، فلفلی و مغزی
 کولیس پیاز کاراملی‌شده
 کولیس فلفل قرمز دودی
 سس رومسکو
 سس خامه‌ای گردو
 سس آسیایی بادام‌زمینی
 سس سیری سیب‌زمینی
 سس کدو حلوایی و آب‌سیب
 سس تند و میوه‌ای فلفل خشک قرمز
 سس فلفل سبز کبابی و توماتیلو با آووکادو
 سالسای فلفل تازه و گوجه‌فرنگی تابستانی
 غذاهایی با این سس‌ها
 پیش‌غذای بادمجان گریل‌شده با سس خامه‌ای گردو، گوجه و پنیر فتا
 تارت پنیر بز و تره‌فرنگی با سس کدو حلوایی
 املت سیب‌زمینی با سس فلفل سبز کبابی و توماتیلو با آووکادو
 انچیلادای ساده و خوشمزه
 سس‌های کره‌ای
 کره‌ی ذوب‌شده

بُرِبلان کلاسیک (سس کره‌ی سفید)
 بُرِ روژ با بالزامیک (سس کره‌ای بالزامیک-شراب قرمز)
 سس کره‌ای خامه‌ای و لیمویی
 سس کره‌ای لیمو و کیپرز
 سس کره‌ای هالاپینو، لیمو و زنجبیل
 سس کره‌ای گریپ‌فروت و گشنیز
 سس کره‌ای پرتقال و رزماری با بالزامیک
 سس کره‌ای سرکه‌ی سیب و فلفل
 سس کره‌ای گوجه‌فرنگی و شراب قرمز
 سس کره‌ای سویا و زنجبیل
 سس کره‌ای آنچوی
 فیله‌ی ماهی هالیبوت با لایه‌ی سیب‌زمینی و بُرِ روژ بالزامیک
 سینه‌ی مرغ با نارگیل و کنجد با سس کره‌ای هالاپینو، لیمو و زنجبیل
 مدالیون فیله‌ی خوک با اسفناج تفت‌داده و سس کره‌ای پرتقال و رزماری با بالزامیک
 کلم بروکسل با گردوی برشته و سس کره‌ای سرکه‌ی سیب و فلفل

۱۰۸-۱۳۹

سس‌های خامه‌ای

سس بشامل خوش‌طعم واقعی
 سس ولوته‌ی خامه‌ای با حداقل خامه
 سس چدار تند
 سس خامه‌ای سبک و لیمویی
 سس خامه‌ای دیژون و کنیاک
 سس خامه‌ای زعفرانی و فلفل قرمز تند
 سس کربونارا
 سس خامه‌ای قارچ وحشی
 سوفله‌ی پنیر کامل
 ماکارونی و پنیر کلاسیک با روبه‌ی برشته‌ی خرده‌نان
 پاستا با سبزیجات بهاری در سس خامه‌ای سبک و لیمویی
 جگر گوساله‌ی تفت‌داده با شالوهای تُرد، پوره‌ی سیب‌زمینی و سس خامه‌ای دیژون-کنیاک
 پاستای فارفاله با میگو و صدف در سس خامه‌ای زعفرانی و فلفل قرمز تند
 سس‌های مایونز
 مایونز کلاسیک
 مایونز رزماری-نعنا
 مایونز پیاز شیرین و کاری
 مایونز فلفل قرمز دودی
 مایونز آووکادو و لیمو
 مایونز ویتلو توناتو
 آیولی سیر نرم و کنفی

سس سرخ‌کردنی به‌روزشده («Fry Sauce»)

سالاد مرغ، سیب و فندق با مایونز پیاز شیرین و کاری
خوراک دریایی ساده با نان گریل‌شده و مایونز فلفل قرمز دودی
تاکوی سریع ماهی با مایونز آووکادو و لیمو و سالسای سبز
لوبیای سبز گریل‌شده با مایونز ویتلو توناتو

سس‌های هولندایز ————— ۱۴۰-۱۵۱

هولندایز کلاسیک (لیمو دار)
هولندایز کره قهوه‌ای و لیمو
هولندایز «سس استیک»
هولندایز زعفران و فلفل قرمز
سس برنز
بایت‌های بنیدیکت با سالمون دودی
تخم‌مرغ سرخ‌شده با چارد سیر دار و هولندایز زعفران و فلفل قرمز
استیک اسکرت سرخ‌شده با سیب‌زمینی سرخ‌کرده سیر دار و هولندایز «سس استیک»

گریوی، ژو، و سس ماهیتابه ————— ۱۵۲-۱۶۳

گریوی
آب مرغ همه‌منظوره بوقلمون
ژو
سس ماهیتابه

سس‌های سابایون ————— ۱۶۴-۱۷۴

سابایون کلاسیک
سابایون عسل، زنجبیل و نارنگی
سابایون افرا و رام
انجیر گریل‌شده با سابایون کلاسیک و چاشنی بالزامیک
مخلوط توت‌ها با سابایون عسل، زنجبیل و نارنگی گراتینه‌شده
تارت آلو خیس خورده در رام و فرنچیزپان با سابایون افرا و رام

سس‌های کاستارد ————— ۱۷۵-۱۸۵

کرم آنگلز کلاسیک با وانیل
کرم آنگلز خامه‌ای با لیمو
کرم آنگلز کاکائو و نارگیل
سس کاستارد افرا و جوز هندی
کیک براونی بدون آرد با کرم آنگلز کلاسیک وانیلی
پودینگ برنج با مرنگ هل، کرم آنگلز لیمویی و کولیس مخلوط توت‌ها

کولیس انبه و نعنا
کولیس تمشک
کولیس هلو و تمشک با چاشنی رزماری
کولیس مخلوط توت‌ها
سس تمشک و بادام
سس بلوبری ادویه‌دار
سس عسل و آلو
سس توت‌فرنگی و بالزامیک
سس موستاردای آلبالو خردشده
سس ترش و تند ریواس
سس تمشک و ریحان ترش
پاولوا با کولیس انبه و نعنا
کیک پودینگ خانگی لیمویی با سس بلوبری ادویه‌دار
بلینزهای ریکوتا با سس عسل و آلو
پارفه فول توت‌فرنگی و بالزامیک خردشده
کوفته‌های گوشت بره با سس موستاردای آلبالو خردشده و کوسکوس

سس کارامل نمکی
سس کارامل زنجبیلی
سس کارامل نارگیل و رام
سس کارامل شکلاتی
سس کارامل عسل و پرتقال
سس ملاس مری جین
سس تافی کره‌ای و رام
پودینگ نان سیب کره‌ای با سس کارامل زنجبیلی و کرم فرش
گلابی برشته با سس تافی کره‌ای و رام، بستنی وانیلی و کوکی کوچک پیکان
پارفه زردآلو و پسته ادویه‌دار با سس کارامل عسل و پرتقال

سس ترافل تمشک
سس شکلات، آلبالو و پورت
سس دو شکلات با کره بادام‌زمینی
سس شکلات به سبک مکزیکی
سس شکلات کاری و نارگیل تند
سس کرم ترش با سس هات فاج
سس شکلات با خامه زده شده
پروفیتول با کرم کارامل قهوه و هل و سس شکلات تیره و غنی
پانا کوتا با رگه‌های شکلات و سس ترافل تمشک
کیک بانددت نارگیل تست‌شده ابی با سس شکلات کاری و نارگیل تند



بیا شروع کنیم

شروع کار

سس معمولاً روی مواد اصلی یک غذا ریخته، ملاقه زده، قاشق قاشق اضافه، یا به شکل های دیگر به آن افزوده می شود. به عبارت دیگر، می توان سس را چیزی اضافی و همراه غذا در نظر گرفت. اما برای من، سس خود هدف اصلی است. سس رویداد اصلی است، حتی اگر فقط دو قاشق غذاخوری وینيگرت باشد. مثل موتور خوشمزه گی، یک سس خوب انرژی به غذا می بخشد

من می خواستم کتابی درباره سس ها بنویسم چون فکر می کنم درست کردن سس بخش مهم و لذت بخشی از آشپزی است. با این حال، اغلب فکر می شود که ساختن سس خیلی سخت، زمان بر یا مناسب برای هر روز نیست. اما هیچ کدام از این ها درست نیست

صدها سس وجود دارد که با کمی تلاش، نتیجه ای بسیار خوشمزه به شما می دهند. هدف من از این کتاب نشان دادن این است که هر آشپزی در هر آشپزخانه ای می تواند سس های فوق العاده ای برای هر وعده غذایی و هر روز درست کند. واقعاً می توانید سس خانگی را به صبحانه، ناهار یا شام اضافه کنید و با این کار غذایی که ممکن است معمولی باشد را به یک وعده ای تبدیل کنید که به درست کردنش افتخار می کنید و با اشتیاق می خورید

سس دقیقاً چیست؟

سس می تواند هر چیزی باشد، از وینيگرت خردل که روی چغندر بو داده می ریزید، تا هولندایز فلفل قرمز که روی هالبوت کبابی می زنید، یا سس هات فاج که با قاشق مستقیماً از قابلمه می خورید. هر شکلی که سس شما داشته باشد، سه ویژگی مشترک دارد که منبع قدرت همه سس های خوب هستند: طعم قوی، شخصیت پیچیده و توانایی شیمیایی که تمام اجزای غذا را به یک کل خوشمزه وصل می کند. راهی که من این ویژگی ها را در سس توسعه دادم موضوع این کتاب است. می خواهم همه چیزهایی را که درباره سس ها از زمان تحصیلم در مدرسه آشپزی پاریس، سال ها کار به عنوان ویراستار غذا با سرآشپزها و آشپزهای عالی، و تجربیات خودم به عنوان سرآشپز خصوصی، تهیه کننده غذا، توسعه دهنده دستور غذا و همچنین یک آشپز خانگی که باید تعادل بین لذت آشپزی و مشغله های زندگی مدرن را برقرار کند، کشف کرده ام با شما به اشتراک بگذارم. من البته دستورها را به اشتراک می گذارم، اما مهم تر از آن، نظرات، بینش ها و ترفندهایم را نیز با شما در میان می گذارم که امیدوارم تأثیر زیادی بر توانایی شما در درک و لذت بردن از سس های جدید داشته باشد. در هر فصل، ماهیت سس را توضیح می دهم، هدفی که باید به آن برسید را شرح می دهم و به شما می گویم کدام اهرم ها را باید فشار دهید تا به هدف خود برسید. هر بار که چیزی می پزید، لحظاتی پیش می آید که باید تصمیمی بگیرید که غذا را به سمت خاصی سوق دهد. من این فرایند را «رسیدن به خوشمزه» می نامم و امیدوارم در این کتاب با هم به این نقطه برسیم

این کتاب چه چیزهایی دارد؟

سس‌هایی که در این کتاب آورده‌ام، آن‌هایی هستند که خودم ماه به ماه و سال به سال آن‌ها را می‌پزم. این سس‌ها چندکاره هستند، خانواده و دوستان شما آن‌ها را دوست خواهند داشت و ارزش وقتی که صرفشان می‌کنید را دارند. شما متوجه خواهید شد که گرایش زیادی به سس‌های فرانسوی وجود دارد. دلیلش این است که من آشپزی را در فرانسه یاد گرفتم و آشپزی فرانسوی سس‌های بسیار مهمی را به دنیای آشپزی معرفی کرده است. اما همچنین سس‌هایی خواهید یافت که از ایتالیا، اسپانیا، مکزیک، مراکش، آسیا، خاورمیانه و غذاهای کلاسیک راحت آمریکایی الهام گرفته‌اند علاوه بر سس‌هایی که صرفاً طعم‌هایی را منعکس می‌کنند که من دوست دارم. البته این کتاب نمی‌تواند تمام دامنه سس‌ها در هر آشپزی را پوشش دهد. دنیای بزرگی از سس‌ها وجود دارد و این فقط گوشه کوچکی و خوشمزه من از آن است. اما فکر می‌کنم خواهید دید که این گوشه، بسیار گسترده است

دستورها چگونه سازماندهی شده‌اند؟

هر فصل شامل دستورهای است که یک ماده اصلی، یک تکنیک کلیدی، یا هر دو را به اشتراک می‌گذارند. برای مثال، همه وینیگرت‌های فصل دوم روش یکسان و بیشتر مواد مشابهی دارند، در حالی که سس‌های شکلاتی در فصل پانزدهم از روش‌های مختلفی استفاده می‌کنند اما همه با شکلات یا پودر کاکائو ساخته شده‌اند. ساختار من تا حدی بر اساس سیستم فرانسوی سس‌های مادر است، که در آن سس‌های اصلی با انواع زیادی از تغییرات وجود دارد. در واقع، برخی از انواع سس‌های من، سس‌های مادر کلاسیک فرانسوی هستند. هولندایز، مایونز، بور بلانک و من یک بشامل و ولوته را در فصل سس‌های کرمی می‌آورم. اما من عمداً یکی از دسته‌های بزرگ سس‌های مادر فرانسوی، یعنی سس‌های قهوه‌ای را حذف کرده‌ام، چون فکر نمی‌کنم ارزش زمان و هزینه‌ای که از آشپز خانگی می‌طلبد را داشته باشند

من همچنین چندین ده‌ها دستور برای غذاهایی که سس‌ها را به نمایش می‌گذارند اضافه کرده‌ام، شاید به روش‌هایی که برای شما جدید باشند یا شما را ترغیب کنند فراتر از روش‌های معمول بروید. البته وینیگرت روی سبزیجات سالاد خوشمزه است، اما روی ماهی، گوشت یا میوه هم بسیار دلپذیر است. من می‌خواهم آشپزها بتوانند سس‌های خود را درست کنند و سپس آن‌ها را به روش‌های خلاقانه و رضایت‌بخش «به‌کار بگیرند»

از اینجا شروع کنید، تا بی‌نهایت بداهه‌سازی کنید

بیش از صد سس در این کتاب تنها نوک کوه یخ خوشمزه‌گی است. هر کدام می‌تواند به شکل‌های مختلف تغییر یابد تا ابعاد جدیدی به غذا ببخشد: از گیاهان معطر متفاوت استفاده کنید، کمی پرک فلفل قرمز اضافه کنید، به جای بادام از پسته استفاده کنید، کمی کالوادوس بریزید. وقتی اصول پایه سس را فهمیدید، می‌توانید متناسب با حال، مواد داخل انباری یا منوی خود بداهه‌سازی کنید. شما مجهز به خلق، لذت بخشیدن و تغذیه هستید همه دلایلی که آشپزها عاشق آشپزی هستند

من همچنین چندین دستور غذا برای خوراک‌هایی آورده‌ام که سس‌ها را به‌خوبی به نمایش می‌گذارند شاید به روش‌هایی که برای شما تازه باشد یا الهام‌بخش‌تان شود تا فراتر از کاربردهای رایج فکر کنید. البته، یک وینیگرت روی سبزی‌های سالاد خوشمزه است، اما روی ماهی، گوشت یا میوه هم بسیار دل‌چسب است. من می‌خواهم آشپزها بتوانند سس‌هایشان را درست کنند و سپس آن‌ها را به شیوه‌هایی خلاقانه و رضایت‌بخش به کار ببرند



اصول اولیه سس

سه کلید موفقیت در اجرای دستور غذا: سازمان دهی کار، یادگیری طعم دهی، و تشخیص میزان پخت

وقتی صرفاً در حال آشپزی هستیم و نه در حال توسعه‌ی دستور غذا، بیشتر به صورت شهودی آشپزی می‌کنم تا عینی و دقیق. با استفاده از آموزش‌های فنی‌ام، چارچوبی ایجاد می‌کنم و سپس نسبت به مواد اولیه، تجهیزات، وضعیت هوا، لیوان‌های شراب، اشتباهات حاضران و حال و هوای همان روز واکنش نشان می‌دهم. بنابراین، نوشتن یک دستور غذا که همه‌ی این متغیرها را خلاصه کرده و در قالب اعداد و کلمات قفل کند، کار دشواری است.

هر بار که یک دستور را اجرا می‌کنید، دنیا و محتویات آن کمی فرق کرده‌اند، اما سه اصل ثابت وجود دارد که احتمال موفقیت شما در اجرای هر دستوری را بالا می‌برد:

کارهای آماده‌سازی خود را انجام دهید (Mise en Place)

نمی‌توانم به اندازه‌ی کافی بر اهمیت **Mise en Place** تأکید کنم؛ اصطلاحی حرفه‌ای در آشپزی که به معنای «کارهای مقدماتی» است (ترجمه‌ی تحت‌اللفظی فرانسوی آن «در جای خود قرار دادن» است). رستوران‌ها بر پایه‌ی همین اصل اداره می‌شوند و آشپزخانه‌های خانگی هم باید همین‌طور باشند.

Mise en Place به معنی تقسیم کار به بخش‌های کوچک و قابل مدیریت است که دقیقاً همین کار را الان در این توضیح انجام می‌دهم.

این‌طور به **Mise en Place** فکر کنید:

دستور غذا را کامل بخوانید.

باید بدانید که مقصد کجاست قبل از اینکه کار را شروع کنید، تا غافلگیر مرحله‌ای نشوید که آمادگی‌اش را ندارید مثلاً جایی که نوشته باشد: «به مدت ۲۴ ساعت سرد کنید».

تجهیزات‌تان را جمع‌آوری کنید و فر یا گریل را از قبل گرم کنید.

ایستگاه کارتان را آماده کنید و ابزارهایتان را مهیا نمایید. نمی‌خواهید در حالی که مواد در ماهی‌تابه در حال پخت هستند، دنبال ظرف مخصوص بگردید.

همچنین، هرگز نباید غذایی را قبل از رسیدن فر به دمای مناسب داخل آن بگذارید. در معرض قرار گرفتن فوری با دمای صحیح فر، بخشی از چیزی است که باعث موفقیت غذا می‌شود.

برای مثال، خمیر سوفله که با بشامل تهیه می‌شود باید خیلی سریع داغ شود تا حباب‌های هوا منبسط شوند و ارتفاع لازم را ایجاد کنند، قبل از اینکه پروتئین‌ها در خمیر ببندند و مانع از بالا رفتن بیشتر شوند. اگر فر بیش از حد خنک باشد، آن پف اولیه به درستی اتفاق نمی‌افتد.

جمع‌آوری مواد اولیه

مواد غذایی‌ای را که می‌خواهید استفاده کنید آماده کنید و اگر چیزی را در دسترس ندارید، برای آن جایگزین پیدا کنید.

آماده‌سازی «کثیف» (Dirty Prep)

پیش از شروع به پخت، کارهایی را که تولید زباله یا نیاز به تمیزکاری دارند انجام دهید مثل شستن، زست گرفتن، یا بریدن گوشت. من معمولاً دو کاسه‌ی استیل آماده دارم: یکی برای زباله و دیگری برای کمپوست

آماده‌سازی «تمیز» (Fine Prep)

در این مرحله، کارهایی مانند خرد کردن، برش دادن، رنده کردن، و تست کردن را انجام دهید یعنی همان کارهایی که در لیست مواد اولیه آمده

و البته اندازه‌گیری را در این مرحله انجام دهید:

مایعات را با پیمانه‌های مخصوص مایعات (مثلاً پیمانه‌های شیشه‌ای پیرکس) اندازه بگیرید.

مواد خشک را با پیمانه‌های مخصوص مواد خشک (که می‌توان آن‌ها را با پشت چاقو صاف کرد) یا با ترازو اندازه بگیرید.

لازم نیست مثل برنامه‌های تلویزیونی برای هر ماده یک کاسه جدا داشته باشید، ولی باید همه مواد را به شکل آماده و در دسترس بچینید. (اگرچه کاسه‌های کوچک واقعاً کاربردی‌اند—من خودم تعداد زیادی دارم!)

چرا این کار مهم است؟

ممکن است آماده‌سازی کامل **mise en place** کمی خسته‌کننده باشد، مخصوصاً وقتی دلتان می‌خواهد فوراً وارد مرحله پخت شوید

اما یادتان باشد: آماده‌سازی بخشی از فرآیند آشپزی است.

داشتن همه چیز از قبل آماده به شما این امکان را می‌دهد که با تمرکز کامل، مراحل حساس دستور را مدیریت کنید جاهایی که باید بینید، بو کنید، بچشید و واکنش نشان دهید

Mise en place = آزادی و خلاقیت در آشپزی.

در طول کار، مزه کنید (**Season As You Go**)

چه دستور غذا مقدار مشخص نمک و ادویه را تعیین کرده باشد، چه از شما خواسته باشد «بچشید و اگر لازم بود اضافه کنید»، شما باید طعم را بچشید و آن‌قدر تنظیمش کنید تا به خوشمزه‌ترین حالت ممکن برسد

هیچ دستور غذایی نمی‌تواند مقدار ادویه‌ی دقیقی برای هر بار آشپزی ارائه دهد، چون مواد اولیه متفاوت‌اند:

یک فلفل هالوپینو تندتر از دیگری‌ست.

یک برند سرکه ترش‌تر است.

بعضی شاه‌توت‌ها شیرین‌تر از بقیه‌اند.

از کجا بفهمیم طعم درست شده؟

پیشنهاد من این است که در سه مرحله از دستور غذا مزه کنید

۱. مزه کردن مواد اولیه‌ی خام

وقتی در حال آماده‌سازی هستید، مثلاً یک عدد توت بخورید، یک قطره روغن زیتون بچشید، یک برگ جعفری بجوید، یا یک تکه فلفل بخورید. حتی اگر ندانید دقیقاً با این اطلاعات چه کنید، این طعم‌ها در ضمیر ناخودآگاه شما ذخیره می‌شود و بعدها هنگام تنظیم طعم کمک‌تان خواهد کرد

در این بخش، نویسندگان به نکات بسیار مهمی در مورد مزه کردن و تشخیص میزان پخت (doneness) در آشپزی اشاره می‌کند. این توصیه‌ها برای هر آشپزی، از تازه‌کار تا حرفه‌ای، بسیار حیاتی هستند

گام دوم: در حین آشپزی مزه کنید (Taste As You Go)

هدف این است که هر بخش از غذا پیاز داغ، مدالیون گوشت خوک، خامه زده شده به تنهایی طعم خوبی داشته باشد، نه اینکه فقط در پایان ادویه بزنید. وقتی هر جزء خوشمزه باشد، طعم نهایی عمیق تر و یکدست تر خواهد بود

گام سوم: بررسی نهایی طعم (Final Seasoning Check)

در لحظات پایانی پخت و پیش از سرو کردن، هرچند ممکن است عجله داشته باشید یا حتی حواس‌تان پرت شده باشد (مثلاً با یک لیوان شراب)، حتماً چند ثانیه وقت بگذارید تا طعم را بچشید و اگر لازم بود تنظیمش کنید. شاید لازم باشد کمی آب‌لیمو بزنید یا نمک اضافه کنید

اگر مطمئن نیستید چه تغییری لازم است، مقداری از غذا را جداگانه در قاشق امتحان کنید و seasoning را روی همان تست کنید این کار از خراب شدن کل غذا جلوگیری می‌کند

درباره‌ی نمک

از کم‌نمک بودن نترسید، اما مراقب بیش‌نمک شدن هم باشید. غذاهای خانگی اغلب کم‌نمک‌تر از حد لازم هستند. دلیل اینکه غذای رستوران‌ها خوشمزه‌تر است این است که سرآشپزها نمک زدن را بلدند اگر رژیم خاص یا بیماری ندارید، نگرانی بیش‌ازحد در مورد مصرف نمک منطقی نیست، به‌ویژه وقتی غذایتان را خودتان از صفر می‌پزید و از مواد فراوری شده استفاده نمی‌کنید

«پخته شده» یعنی چه؟

پخت کامل (doneness) چیزی نیست که ساعت مشخصی داشته باشد بلکه ظاهری مشخص دارد. آیا باید دور تا دور قهوه‌ای شده باشد یا فقط لبه‌ها؟ آیا باید نرم باشد ولی فرم خود را حفظ کند، یا آن‌قدر پخته شود که له شود و به پوره تبدیل شود؟

مثال کلاسیک در مدارس آشپزی

دانشجو می‌پرسد: «چقدر باید بپزم؟»

سرآشپز جواب می‌دهد: «تا وقتی که پخته بشه.»

چرا زمان دقیق قابل اعتماد نیست؟

چون هر ماده غذایی ویژگی‌های متفاوتی دارد:

میزان قند، رطوبت، پروتئین، تندی (کپسایسین)، دما، و... در هر بار متفاوت است.

ماهیتابه‌ها، فرها، و اجاق‌ها دما را با نرخ‌های متفاوتی منتقل می‌کنند.

بنابراین زمان فقط راهنماست معیار اصلی شما باید ظاهر، بافت و رایحه باشد.

توصیه نهایی

در هر دستور غذا به دنبال نشانه‌های تصویری و حسی بگردید (مثلاً «کمی قهوه‌ای شود»، یا «نرم ولی نه له‌شده»). این نشانه‌ها را جدی‌تر از تایمر بگیرید

آماده‌سازی سس‌ها از پیش

در هر فصل، دستورهای که برای غذاهای حاوی سس آورده‌ام، بر این فرض نوشته شده‌اند که شما سس‌ها را از قبل تهیه کرده‌اید، پیش از آن که سراغ دیگر اجزای غذا بروید. باز هم تأکید می‌کنم که خواندن دقیق دستور پخت و انجام **mise en place** (آماده‌سازی اولیه) بسیار مهم است. با این حال، در برخی موارد، بهتر است که سس را پس از انجام کارهای دیگر تهیه کنید. در آن دستورهای خاص، این نکته را مشخص کرده‌ام

سس‌ها تا چه مدت ماندگاری دارند؟

در هر دستور تهیه سس، مدت زمانی را که سس در یخچال یا فریزر قابل نگهداری است مشخص کرده‌ام. این زمان‌ها حداقلی هستند. با احتیاط عمل کرده‌ام، چون نمی‌دانم دمای یخچال شما چقدر است، یا فرزندتان چند بار در روز در آن را باز می‌کند تا یک بستنی یخی بردارد و مانند این موارد. در بسیاری موارد، متوجه خواهید شد که سس‌ها را بیشتر از مدت اعلام‌شده هم می‌توانید نگه دارید، به‌ویژه آن‌هایی که مقدار زیادی شکر دارند، مثل سس‌های کارامل. سس‌های منجمد پس از دو یا سه ماه واقعاً فاسد نمی‌شوند، اما درخشش، طعم، و بافت خود را از دست می‌دهند. این موضوع در مورد همه غذاها صدق می‌کند، به‌ویژه اگر فریزر شما درون یخچال قرار دارد. اجازه ندهید مواد غذایی بیش از حد باقی بمانند

مقدار یک پرس چقدر است؟

خواهید دید که مقدار هر سس را برحسب حجم نوشته‌ام، نه تعداد پرس‌ها؛ زیرا اندازه یک پرس به خود شما و نحوه استفاده‌تان از آن بستگی دارد. مثلاً نصف فوجان (۱۲۰ میلی‌لیتر) سس وینیگرت می‌تواند برای ده سالاد کوچک کافی باشد، ولی فقط برای شش پرس سالاد سیب‌زمینی مناسب است. آشپزهای خوب، مواد اولیه خوب انتخاب می‌کنند. یک آشپز به اندازه کیفیت مواد اولیه‌اش خوب است، بنابراین اولین قدم برای هر دستور پخت خوب، واقعاً از بازار آغاز می‌شود. انتخاب تازه‌ترین، رسیده‌ترین و باکیفیت‌ترین مواد غذایی، مرحله‌ای نادیده‌گرفته‌شده اما حیاتی در مسیر رسیدن به یک غذای خوشمزه است. هیچ تکنیکی نمی‌تواند جایگزین مواد اولیه ضعیف شود. در ادامه نظر من درباره چند ماده کلیدی آمده است که در این کتاب به آن‌ها اشاره کرده‌ام

کره

من این دستورها را با استفاده از کره بدون نمک طراحی کرده‌ام، چون این امکان را به شما می‌دهد که مقدار نمک مصرفی را خودتان کنترل کنید. البته همیشه باید از مواد اولیه تازه و باکیفیت استفاده کنید، اما در دستورهایی که پایه آن‌ها کره است مثل سس بوره بلان و هولندایز ارزشش را دارد که کمی بیشتر تلاش کنید و کره‌ای عالی تهیه کنید، مثلاً از یک لبنیاتی محلی یا نوع وارداتی فرانسوی

خامه و کرم فرش (Crème Fraîche)

من اغلب این دو را در دستورها به‌صورت قابل جایگزین ذکر کرده‌ام چون در بیشتر مواقع تفاوت چندانی ندارند. خامه طعمی شیرین‌تر دارد و کرم فرش به‌دلیل فرآیند تخمیر، کمی ترش و مغزدار است. خودم کرم فرش را ترجیح می‌دهم، ولی همیشه پیدا نمی‌شود و ممکن است گران باشد. شرکت **Bellwether Farms** نسخه‌ای تولید می‌کند که بیشترین شباهت را به محصول فرانسوی دارد. کرم فرش اگر هم زده شود، حجمش زیاد می‌شود، اما اگر بخواهید خامه‌ای کاملاً پف‌کرده و فرم‌گرفته داشته باشید، باید از خامه سنگین (**heavy cream**) یا خامه فرم‌پذیر (**whipping cream**) استفاده کنید

روغن زیتون و سایر روغن‌ها

اغلب از من می‌پرسند بهترین نوع روغن برای استفاده چیست؟ پاسخ من این است: هر روغنی که تازه باشد. از دیدن میزان روغن مانده و فاسد در خانه مردم تعجب می‌کنم نه اینکه توی کابینت‌شان را بگردم! اما حتی دوستانی که زیاد آشپزی می‌کنند هم گاهی بطری‌های روغن زیتون باز شده‌ای دارند که شش ماه یا بیشتر از باز شدنش گذشته و روی کابینت مانده. مطمئن باشید طعم آن یا بسیار ماندگی دارد یا کاملاً فاسد شده نه خوش‌طعم است، نه سالم

تمام روغن‌ها، حتی آن‌هایی که به نظر می‌رسد ماندگاری بالایی دارند، مثل روغن کانولا یا روغن‌های گیاهی، وقتی در معرض گرما، نور و هوا قرار می‌گیرند، فاسد می‌شوند. من بیشتر روغن‌های باز شده‌ام را در یخچال نگه می‌دارم، مخصوصاً روغن‌های مغزدار مثل روغن گردو. روغن زیتون فرابکر در سرما جامد می‌شود، اما وقتی چند دقیقه در دمای اتاق بماند، دوباره روان می‌شود.

وقتی بطری روغن جدیدی را باز می‌کنید، حتماً مزه‌اش را بچشید تا یک معیار ذهنی برای تازگی داشته باشید؛ سپس هر چند روز یا چند هفته یک‌بار آن را بچشید تا متوجه تغییر طعم شوید. اگر طعم عجیبی داشت یا احساس خشکی یا گس‌بودن روی زبان‌تان کردید، احتمالاً روغن فاسد شده است پس دور بریزید و روغن تازه استفاده کنید. برای سس‌هایی در این کتاب که از روغن زیتون فرابکر استفاده کنید من ترجیح می‌دهم روغنی باشد که خیلی تند و غالب نباشد. این نوع روغن بهتر است «**خام**» استفاده شود برای ریختن روی غذا یا همراه با نان. دو برند رایجی که معمولاً از آن‌ها استفاده می‌کنم یکی **Unio** از اسپانیا و دیگری **Lucini** از ایتالیا است. این روغن‌ها عالی هستند، اما با بقیه مواد به خوبی هماهنگ می‌شوند.

آجیل‌ها

باز هم تأکید بر تازگی؛ آجیل‌ها به راحتی فاسد می‌شوند. آجیل‌های اضافی را خوب بسته‌بندی کرده و در فریزر نگه‌دارید، و همیشه قبل از استفاده در دستور، یکی دو عدد از آن‌ها را بچشید. نمی‌خواهید پستوی خوشمزه‌تان را با دانه‌های کاج بدطعم خراب کنید.

پنیر پارمیزان (Parmigiano-Reggiano)

من در زندگی‌ام زیاد از پارمیزانو استفاده می‌کنم. هر ماه کلی از آن مصرف می‌کنم. اضافه کردن کمی پارمیزانو به غذا برای تقویت طعم، یکی از روش‌های رایج من در آشپزخانه است (**در کنار رنده زست لیمو؛ این دو مواد خیلی وقت‌ها غذای شما را نجات می‌دهند!**).

لطفاً روی پارمیزانو ریجیانوی وارداتی سرمایه‌گذاری کنید نه نوع از پیش رنده‌شده حتی اگر قیمت آن بالا باشد. این پنیر طعم قوی‌ای دارد، پس مقدار زیادی استفاده نمی‌شود، و طعم و بافت آن به مراتب بهتر از پارمیزان‌های داخلی است. گاهی از **Grana Padano** هم استفاده می‌کنم، که از نظر طعم و بافت شباهت زیادی دارد و اگر لازم بود، جایگزین قابل قبولی است.

حتماً پنیر پارمیزانوی خود را خوب بسته‌بندی کنید، چون ممکن است خشک شود و سفت و کمی تند مزه شود. بعضی آشپزها از پیچیدن پنیر خوب در پلاستیک بیزارند، چون اجازه نفوذ کشیدن به پنیر نمی‌دهد، اما من کاغذ مخصوص پنیر را محافظ خوبی نمی‌دانم، پس معمولاً از پلاستیک استفاده می‌کنم و از پنیر عذرخواهی می‌کنم! بهترین روش این است که پنیر را در کاغذ پنیر پیچیده و بعد آن را داخل یک کیسه پلاستیکی یا ظرف دربسته بگذارید روزی من هم پنیرم را همین‌طور نگهداری خواهم کرد.

نمک

تمام دستورهای این کتاب با نمک کوشر نوشته شده‌اند. مهم نیست که «کوشر» است؛ چیزی که اهمیت دارد ساختار دانه‌های آن است که بزرگ‌تر از نمک معمولی سفره هستند. دانه‌های بزرگ‌تر، هنگام چنگ‌زدن و پاشیدن روی غذا کنترل بیشتری به شما می‌دهند، و نمک **Diamond Crystal** به راحتی بین انگشتان خرد می‌شود، طوری که می‌توانید آن را پودری کنید و بهتر با غذا ترکیب شود.

می‌توانید از نمک سفره‌ای یا نمک دریایی ریز هم استفاده کنید، اما آگاه باشید که یک قاشق چای‌خوری از نمک سفره‌ای یا نمک دریایی ریز تقریباً دو برابر «شورتر» از یک قاشق چای‌خوری نمک کوشر است نه به خاطر تفاوت در ترکیب شیمیایی، بلکه به دلیل تفاوت در حجم نمک موجود در هر مقدار اندازه‌گیری شده. نمک کوشر پُف‌دارتر است، و بنابراین در هر واحد حجم، نمک کمتری جا می‌گیرد. اگر از نمک کوشر استفاده نمی‌کنید، لطفاً مقدار نمک را در دستورها تنظیم کنید.



سس‌های وینیگرت

سس‌های وینیگرت بیشترین نتیجه را با کمترین زحمت در میان تمام گروه‌های سس‌ها به شما می‌دهند. تهیه یک وینیگرت فقط چند ثانیه طول می‌کشد، فوق‌العاده کاربردی است، و زمانی که تعادل طعم‌ها در آن درست باشد، به عنوان یک کاتالیزور عمل می‌کند و مواد ساده را به سطحی بالاتر می‌برد.

استاد شدن در تهیه وینیگرت‌ها همچنین شما را از یخچالی پر از سس‌های سالاد کارخانه‌ای نجات می‌دهد. واقعاً عجیب است که چیزی را از کارخانه بخريد وقتی می‌توانید به راحتی خودتان آن را درست کنید، نه؟ شما خواهید توانست دقیقاً همان مقدار وینیگرتی را که نیاز دارید، با طعمی تازه و زنده، برای همان لحظه درست کنید.

دنایا گسترده سالادهای سبز مخلوط، واضح‌ترین کاربرد برای وینیگرت‌هاست. اما بسیاری از غذاهای دیگر نیز از چند قطره از این سس‌های تند و طعم‌دار بهره می‌برند. سبزیجات نشاسته‌ای و زمینی، بخصوص، به این سس‌ها نیاز دارند پس سالادهای سیب‌زمینی، غلات، و حبوبات را با وینیگرت مزه‌دار کنید. (وقتی این کار را انجام می‌دهید، وینیگرت را زمانی اضافه کنید که غذا هنوز گرم است تا به جای اینکه فقط روی آن بنشیند، به مواد جذب شود. این قدم کوچک تفاوت بزرگی ایجاد می‌کند!)

یک وینیگرت تند همچنین شیرینی میوه‌ها و سبزیجات شیرینی مثل طالبی، هلو، شلیل، انبه یا توت‌فرنگی را بیشتر نمایان می‌کند. گوجه‌فرنگی ورقه‌شده، سبزیجات گریل‌شده، سالادهای نانی، گوشت خوک یا گاو سرد برش‌خورده، و گوشت، مرغ و ماهی گریل‌شده همگی با یک وینیگرت طعمی عالی پیدا می‌کنند. وقتی به این سس کلاسیک مسلط شوید، خواهید دید که امکانات واقعاً بی‌پایان‌اند.

من وینیگرت‌ها را به سه دسته کلی تقسیم می‌کنم

۱. ساده که لذت و تعادل طعم از تضاد بین روغن و اسید حاصل می‌شود.
۲. خامه‌ای یا غلیظ‌شده که در آن خامه، پنیر، یا ماده‌ای دیگر نقش روغن را تقویت می‌کند.
۳. تکه‌دار (چانکی) که در آن مواد دیگر، مانند آجیل، بیکن یا زیتون به وینیگرت افزوده می‌شوند. شخصیت نهایی سس در هر دسته متفاوت است، اما روش تهیه تقریباً یکسان است.

چه اتفاقی در این سس می‌افتد؟

در ساده‌ترین حالت، یک وینیگرت فقط از دو ماده تشکیل می‌شود: روغن و سرکه، به علاوه نمک و معمولاً چند ماده دیگر برای جالب‌تر شدن. با اینکه گفته می‌شود «روغن و آب با هم ترکیب نمی‌شوند»، در تهیه وینیگرت، شما آن‌ها را متقاعد می‌کنید که ترکیب شوند با ایجاد یک امولسیون.

این یعنی قطرات سرکه به‌طور یکنواخت در روغن پخش می‌شوند، و سسی با بافتی یکدست و هماهنگ ایجاد می‌کنند. برای داشتن امولسیونی که ماندگاری بیشتری داشته باشد، از مواد دیگری برای اتصال روغن و سرکه استفاده می‌شود که اغلب مقدار کمی خردل این کار را به‌خوبی انجام می‌دهد. نتیجه، سسی با بافتی نرم‌تر، غلیظ‌تر، و تقریباً خامه‌ای خواهد بود.

چرا اهمیت دارد که یک وینیگرت امولسیفیه (emulsified) باشد؟

وقتی یک وینیگرت بافتی یکدست دارد، طعم‌های آن به‌طور یکنواخت روی سالاد یا غذای دیگر پخش می‌شوند. این یعنی دیگر لقمه‌ای نخواهید داشت که بیش از حد ترش و اسیدی باشد و لقمه بعدی فقط روغنی و بی‌مزه. گاهی اوقات وینیگرت «شکسته» را به عمد درست می‌کنند، جایی که روغن و سرکه به‌طور کامل ترکیب نشده‌اند و قطرات رنگارنگ روغن و سرکه، ظاهر غذا را جذاب‌تر می‌کنند. اما این بیشتر برای زیبایی بصری است تا طعم و برای من، طعم اولویت دارد. به همین دلیل ترجیح می‌دهم که سس‌های خود را کاملاً مخلوط کنم.

چه مشکلی ممکن است پیش بیاید و چگونه آن را برطرف کنیم؟
مشکل: گاهی امولسیون به هم می‌ریزد و روغن از سرکه جدا شده و روی آن شناور می‌ماند.
راه حل:

فقط کافی است دوباره سس را با همهم بزنید اگر باز هم سس به خوبی ترکیب نشد، می‌توانید مقدار کمی از یکی از موارد زیر را اضافه کنید
خردل دیژون
زرده تخم مرغ
کمی مایونز

همه این مواد کمک می‌کنند تا امولسیون پایدار شود، بدون اینکه طعم اصلی سس را خیلی تغییر دهند. برای اینکه وینيگرت مدت بیشتری ترکیب شده باقی بماند، می‌توانید آن را در مخلوط‌کن یا غذاساز تهیه کنید. برای مقادیر کم، گاهی از فرایه زن استفاده می‌کنم (وسيله کوچکی که برای کف دادن شیر طراحی شده)؛ این ابزار برای وینيگرت عالی است و خیلی هم راحت تمیز می‌شود

تعادل طعمی چطور باید باشد؟

گاهی طعم وینيگرت هم به هم می‌ریزد یا خیلی بی‌مزه و خنثی می‌شود یا آنقدر تیز و ترش که صورتان را جمع می‌کنید
برای رسیدن به تعادل طعمی مناسب، از این نسبت کلاسیک استفاده کنید:

۳ قسمت روغن به ۱ قسمت سرکه (یا ماده اسیدی دیگر)

با این نسبت شروع کنید، سپس بچشید و تنظیم کنید تا طعم سس شاداب، متعادل، و زنده باشد.
من خودم ترجیح می‌دهم کمی به سمت ترشی بروم، بنابراین وقتی طعم وینيگرت از نظر من درست است، اسیدیته‌اش باید باعث شود یک لرزش کوچک در بدنم حس کنم! به خاطر داشته باشید یک مقدار کم وینيگرت قرار است با مقدار زیادی غذای بی‌مزه‌تر ترکیب شود. بنابراین، باید طعمش قوی و شاخص باشد

چه مقدار سس برای هر نفر کافی است؟

معمولاً بیش از ۲ قاشق غذاخوری برای هر نفر لازم نیست البته بسته به غذایی که سرو می‌کنید، ممکن است کمی بیشتر یا کمتر نیاز داشته باشید

تجهیزات ویژه (Special Equipment)

برای تهیه یک وینيگرت، یک کاسه کوچک و یک همزن دستی تمام چیزی است که نیاز دارید. اگر بخواهید مقدار بیشتری درست کنید، یک مخلوط‌کن یا غذاساز بسیار مفید خواهد بود. برخی افراد دوست دارند سس را در شیشه‌ای درب‌دار تکان دهند، اما طبق تجربه نویسنده، این روش معمولاً امولسیون پایداری تولید نمی‌کند و سریع جدا می‌شود

ابزار مورد علاقه نویسنده اما چیز جالبی است

یک فرایه زن کوچک برقی (milk foamer) که معمولاً برای کف‌دادن شیر استفاده می‌شود!
کافی است این وسیله باتری‌خور را داخل ظرف سس فرو ببرید و برای چند ثانیه روشن کنید تا وینيگرت یکدست و امولسیفیه شود

نگهداری (Storage)

وینيگرت چون به سرعت آماده می‌شود، بهتر است آن را در لحظه درست کنید، درست پیش از سرو.

اما اگر خواستید از قبل آماده کنید

در ظرف دربسته و در یخچال، می‌توانید وینيگرت را تا ۱ هفته نگه دارید. بعد از آن، طعم سس به مرور کمرنگ و صاف می‌شود. اگر در ترکیب وینيگرت ماهی آنچوی استفاده شده باشد، طعم آن خیلی زود «خراب» می‌شود؛ بهتر است حداکثر تا ۲ روز مصرف شود

سس وینيگرت شری کلاسیک

مقدار: حدود 1/2 پیمانه / ۱۲۰ میلی لیتر
مناسب برای: سالاد سبز، عدس فرانسوی، سبزیجات کبابی و موارد دیگر
مواد لازم

۲ قاشق غذاخوری سرکه شری
1/2 قاشق چای خوری خردل دیژون
1/4 قاشق چای خوری نمک کوشر
1/8 قاشق چای خوری فلفل سیاه تازه آسیاب شده
۶ قاشق غذاخوری (۹۰ میلی لیتر) روغن زیتون فرابر
از نوع ملایم و میوه‌ای استفاده کنید؛ نه خیلی تلخ

روش تهیه

در یک کاسه کوچک، مواد زیر را با همزن دستی مخلوط کنید:

سرکه شری

خردل دیژون

نمک

فلفل

روغن زیتون را کم کم و به تدریج اضافه کرده و هم بزنید تا زمانی که سس حالت خامه‌ای پیدا کند به خوبی امولسیون (یکدست) شود مزه کنید و تنظیم نمایید در صورت نیاز، برای طعم روشن تر سرکه بیشتر و برای ملایمت بیشتر، روغن اضافه کنید نمک و فلفل را نیز طبق ذائقه تنظیم کنید قبل از استفاده، دوباره هم بزنید تا بافت سس به حالت اولیه بازگردد

نگهداری

سس را در ظرف دربسته در یخچال نگهداری کنید

تا ۱ هفته قابل استفاده است

قبل از استفاده، بگذارید به دمای محیط برسد و دوباره هم بزنید

تغییرات سریع برای سس وینيگرت شری کلاسیک

به جای سرکه شری، به همان مقدار از سرکه قرمز یا سرکه سفید انگور استفاده کنید.
برای داشتن طعمی تازه تر، نصف آب لیمو و نصف سرکه را جایگزین کل مقدار سرکه کنید.
۱ قاشق چای خوری shallot (نوعی پیازچه‌ی اروپایی) ریز خرد شده را همراه با سرکه و خردل اضافه کنید.
به جای روغن زیتون یا بخشی از آن، از روغن گردو، فندق یا هسته انگور استفاده کنید.
پس از اضافه کردن روغن، کمی پنیر بلوچی یا فتا خرد شده داخل سس بریزید.

سس وینيگرت دابل – ماستارد (دو نوع خردلی)

مقدار: حدود 1/2 پیمانه / ۱۲۰ میلی لیتر

این سس، با طعمی قوی و چندلایه، مناسب برای انواع سالاد (مثلاً سالاد سبزی‌های تلخ با پنیر آبی و بیکن)، استیک گریل شده، یا سیب زمینی برشته شده است. ترکیب دو نوع خردل با کمی عسل و سس تند، طعمی عمیق و متعادل می‌سازد

مواد لازم

۲ قاشق غذاخوری سرکه سفید انگور
۲ قاشق چای خوری خردل دانه درشت دیژون
1/2 قاشق چای خوری خردل ساده دیژون
1/2 قاشق چای خوری عسل

۳ قطره سس تند
¼ قاشق چای خوری نمک کوشر
⅙ قاشق چای خوری فلفل سیاه تازه آسیاب شده
۶ قاشق غذاخوری (۹۰ میلی لیتر) روغن زیتون فرابکر
روش تهیه

۱. در یک کاسه کوچک، ترکیب کنید سرکه دو نوع خردل عسل سس تند نمک و فلفل
 ۲. روغن را کم کم اضافه کرده و هم بزنید تا سس یکدست و کرمی شود.
 - ۳ مزه کنید و تنظیم نمایند تا تعادل طعمی دلخواهتان ایجاد شود.
 ۴. قبل از استفاده، مجدداً هم بزنید.
- نحوه نگهداری: در ظرف دربسته در یخچال نگهداری کنید. تا ۱ هفته قابل استفاده است.
- تغییر سریع:** به جای روغن زیتون، از روغن گردو استفاده کنید تا طعمی خاص و مغزی به سس بدهید.

سس وینگرت به سبک سزار

مقدار: حدود ۱۲۰ میلی لیتر (نیم پیمانه)

این سس، محبوب خانواده‌ی من است. در واقع حدود ۷۵٪ سالادهایی که در خانه می‌خوریم با نوعی از این سس لیمویی-پارمزان سرو می‌شوند. بله، آنچوی هم در ترکیب وجود دارد، اما بیشتر نقش زمینه‌ای شور و خوش طعم دارد تا اینکه مزه‌ی ماهی بدهد. (اگر طعم قوی‌تری از آنچوی می‌خواهید، سس خامه‌ای آنچوی-کاپر را امتحان کنید.) برخلاف سس کلاسیک سزار، در این دستور از زرده تخم‌مرغ خام استفاده نمی‌شود. من این سس را نسبتاً کرمی می‌پسندم، بنابراین معمولاً آن را در غذاساز درست می‌کنم. اما می‌توانید با یک کاسه و همزن دستی یا حتی با هاون نیز تهیه‌اش کنید. در این صورت، بافت نهایی ممکن است کمی زبرتر از حالت کرمی باشد مواد لازم:

۱ قاشق غذاخوری به علاوه ۱ قاشق چای خوری پنیر پارمزان رنده شده (Parmigiano-Reggiano)

۲ قاشق غذاخوری آب لیموی تازه

۱ قاشق چای خوری زست لیمو رنده شده (زست)

۱ قاشق چای خوری خردل دیژون

۲ تا ۳ عدد فیله آنچوی (در روغن زیتون)

۱ تا ۲ حبه سیر

نمک کوشر و فلفل سیاه تازه

۶ قاشق غذاخوری (۹۰ میلی لیتر) روغن زیتون فرابکر

طرز تهیه

در غذاساز، پنیر پارمزان، آب لیمو، زست لیمو، خردل، آنچوی، سیر، نصف قاشق چای خوری نمک و یک‌هشتم قاشق چای خوری فلفل را بریزید و پالس بزنید تا کاملاً مخلوط شود. در حالی که موتور روشن است، روغن را به آرامی اضافه کنید تا سس حالت کرمی و یکدست پیدا کند. اگر لازم شد، دیواره‌های ظرف را با لیسک تمیز کرده و دوباره مخلوط کنید. مزه کنید و در صورت نیاز، طعم و نمک آن را تنظیم کنید. پیش از استفاده دوباره هم بزنید نکته درباره نگهداری: در ظرف دربسته و در یخچال تا ۲ روز قابل نگهداری است.

تغییر سریع (Quick Change)

پیش از افزودن روغن، ۱ قاشق چای خوری سس ووسترشایر اضافه کنید.

در لحظه سرو، ۱ قاشق غذاخوری ریحان تازه خرد شده اضافه کنید.

سس وینيگرت سير و ريحان ملایم

مقدار: حدود ۱۲۰ میلی لیتر / ۱/۲ پیمانه

من رابطه‌ای عاشقانه نفرت‌انگیز با سير دارم: وقتی پخته شده باشد دوستش دارم، اما از حالت خامش بدم می‌آید. اینجا مشکل را با پختن آرام حبه‌های سير در روغن حل کرده‌ام تا طعم سير حفظ شود بدون تندي خام آن. حبه‌های پخته‌شده سير را می‌توانید برای مالیدن روی بروسکتا، مخلوط کردن در سوپ یا استفاده در مایونز خانگی نگه دارید مواد لازم

۶ قاشق غذاخوری (۹۰ میلی لیتر) روغن زیتون فرابر

۳ حبه سير کوچک، کمی کوبیده‌شده

۱۴ برگ ريحان تازه بزرگ

۲ قاشق غذاخوری سرکه شراب سفید

۱ قاشق چای‌خوری زست لیمو رنده‌شده (ریز و فشرده)

۱/۲ قاشق چای‌خوری خردل دیژون

نمک کوشر و فلفل سیاه تازه آسیاب‌شده

طرز تهیه

در یک قابلمه کوچک، روغن و سير را روی حرارت ملایم قرار دهید تا سير فقط کمی قل‌قل کند ولی قهوه‌ای نشود، حدود ۴ تا ۶ دقیقه. سپس حرارت را پایین نگه دارید و اجازه دهید سير به آرامی به مدت ۱۰ دقیقه در روغن بپزد (پوچ شود)؛ مراقب باشید سير نسوزد

قابلمه را از روی حرارت بردارید و ۱۰ برگ ريحان را به آن اضافه کنید. بگذارید ريحان ۲۰ دقیقه در روغن دم بکشد، سپس سير و برگ‌های ريحان را خارج کنید و روغن را از برگ‌ها با ملایمت گرفته و به قابلمه برگردانید. برگ‌های ريحان را دور بیندازید اما سير را برای استفاده دیگر نگه دارید

در یک کاسه کوچک، سرکه، زست لیمو، خردل، ۱/۴ قاشق چای‌خوری نمک و ۱/۸ قاشق چای‌خوری فلفل را با همزن دستی مخلوط کنید. به آرامی و کم‌کم روغن طعم‌دارشده را اضافه کنید و هم بزنید تا سس یکدست و خامه‌ای شود. ۴ برگ ريحان باقی‌مانده را روی هم بگذارید، لوله کنید و به صورت نوارهای باریک ببرید (این برش را «شیفوناد» می‌نامند). این نوارهای ريحان را به سس اضافه کرده و مزه را بچشید. در صورت نیاز طعم و مزه را تنظیم کرده و پیش از مصرف مجدد هم بزنید

نگهداری

در ظرف دربسته و داخل یخچال تا ۵ روز قابل نگهداری است. برگ‌های ريحان ممکن است تیره شوند، ولی طعم همچنان خوب خواهد بود

تغییر سریع

به جای سرکه شراب سفید از سرکه بالزامیک و به جای زست لیمو از زست پرتقال استفاده کنید.

سس وینیگرت تند با زنجبیل، لیمو و سیر

مقدار: حدود ۱۲۰ میلی لیتر

کلید این سس، ایجاد تعادل میان طعم‌های شیرین، شور، ترش و تند است. پس از آماده‌سازی سس، اجازه دهید حدود ۳۰ دقیقه بماند، سپس مزه کنید و در صورت نیاز، طعم آن را پیش از سرو تنظیم کنید. با وجود اینکه طعم‌ها تیز و پرانرژی هستند، این وینیگرت همچنان یک سس لطیف محسوب می‌شود و بهتر است با مواد غذایی لطیف مثل توفوی کبابی، میگو، مارچوبه بخارپز یا حتی قطعات خربزه سرو شود

مواد لازم

۲ قاشق غذاخوری + ۲ قاشق چای‌خوری آب لیموی تازه

۱ قاشق چای‌خوری سرکه سفید انگور

۱ قاشق چای‌خوری زنجبیل تازه پوست‌کنده و ریز خردشده

نصف قاشق چای‌خوری زست لیموی رنده‌شده

نصف قاشق چای‌خوری سیر ریز خردشده

یک‌چهارم قاشق چای‌خوری خردل دیژون

یک‌هشتم قاشق چای‌خوری شکر دانه‌ریز

نمک کوشریا دریا

۶ تا ۱۰ قطره سس فلفل تند

یک‌چهارم پیمانه (۶۰ میلی لیتر) روغن بی‌مزه مثل کانولا، هسته انگور یا دیگر روغن‌های گیاهی خنثی

طرز تهیه

در یک کاسه کوچک، آب لیمو، زست لیمو، سرکه، زنجبیل، سیر، خردل، شکر، یک‌چهارم قاشق چای‌خوری نمک و ۶ قطره سس فلفل را با همزن دستی مخلوط کنید. سپس روغن را کم‌کم و در چند مرحله اضافه کرده و هم بزنید تا سس صاف و یکدست شود. اجازه دهید سس به مدت ۳۰ دقیقه استراحت کند تا طعم‌ها با هم ترکیب شوند. سپس بچشید و در صورت نیاز، مزه را تنظیم کرده و پیش از استفاده دوباره هم بزنید

نگهداری

در ظرف دربسته و در یخچال تا ۱ هفته قابل نگهداری است.

تغییر سریع

۱ قاشق چای‌خوری سس سویا را همراه با آب لیمو اضافه کنید.

۱ قاشق غذاخوری گشنیز تازه خردشده را پس از افزودن روغن به آن بیفزایید.

سس وینيگرت گوجه‌فرنگی و زنجبیل

مقدار: حدود ۱۲۰ میلی‌لیتر

این وینيگرت کمی شیرین‌تر از یک سس سالاد ساده عمل می‌کند. آن را می‌توانید روی ماهی سفید کبابی مثل هالیبوت بریزید تا یک غذای اصلی خوشمزه داشته باشید یا آن را روی فلفل دلمه‌ای قرمز برشته شده برای تهیه یک پیش‌غذا سرو کنید. طعم گوجه‌فرنگی این سس از دو منبع می‌آید: گوجه‌خشک شیرین و غلیظ، و رب گوجه‌فرنگی عمیق و متمرکز. سرکه سیب، پایه‌ای درخشان و اسیدی به آن می‌بخشد

مواد لازم

- ۲ قاشق غذاخوری سرکه سیب
- ۱ قاشق غذاخوری آب پرتقال تازه
- ۱ قاشق چای‌خوری زست پرتقال رنده‌شده (به‌صورت فشرده و ریز)
- ۱ قاشق غذاخوری گوجه‌خشک نرم و خردشده (ترجیحاً در روغن)
- ۱ قاشق چای‌خوری زنجبیل تازه پوست‌کنده و خردشده
- نصف قاشق چای‌خوری خردل دیژون
- نصف قاشق چای‌خوری رب گوجه‌فرنگی
- نصف قاشق چای‌خوری شکر
- نمک کوشر و فلفل سیاه تازه‌ساب
- چند قطره سس فلفل تند
- ۶ قاشق غذاخوری (۹۰ میلی‌لیتر) روغن زیتون فرابر

طرز تهیه

در یک کاسه کوچک، سرکه، آب پرتقال، زست پرتقال، گوجه‌خشک، زنجبیل، خردل، رب گوجه‌فرنگی، شکر، نصف قاشق چای‌خوری نمک، یک‌هشتم قاشق چای‌خوری فلفل سیاه و سس فلفل را با همزن دستی خوب ترکیب کنید. سپس روغن را کم‌کم و به‌تدریج اضافه کرده و هم بزنید تا سس صاف، خامه‌ای و یکدست شود. مزه کنید و در صورت نیاز طعم و مزه را تنظیم کنید. پیش از استفاده، مجدداً هم بزنید

نگهداری

در ظرف دربسته و در یخچال تا یک هفته قابل نگهداری است.

تغییر سریع

پس از اضافه کردن روغن، ۱ عدد فلفل کالابریا در روغن (ریز خردشده) و ۱ قاشق غذاخوری گوجه‌فرنگی تازه و خردشده اضافه کنید

سس وینیگرت تمشک و آویشن

مقدار: حدود ۱۲۰ میلی‌لیتر
من آشپزی را در اواخر دهه ۱۹۸۰ آغاز کردم، تقریباً هم‌زمان با انتشار اولین نسخه از کتاب آشپزی **The Silver Palate**. آن دوران را «عصر وینیگرت تمشک» می‌دانم. این سس آن قدر زیاد و بی‌رویه استفاده می‌شد که سال‌ها نتوانستم حتی به آن نزدیک شوم. اما یک وینیگرت تمشکی خوش‌ساخت، عطری تابستانی و طعمی میوه‌ای و متعادل دارد و حالا دوباره آماده‌ام تا آن را بپذیرم. من از سرکه تمشک استفاده نمی‌کنم، بلکه از خود تمشک تازه یا یخ‌زده به‌همراه آویشن تازه بهره می‌برم تا شیرینی میوه را متعادل کند.

مواد لازم

۲ قاشق غذاخوری سرکه سفید (از نوع سفید شرابی)

۱ قاشق چای‌خوری سرکه بالزامیک

نصف قاشق چای‌خوری آویشن تازه خردشده

نصف قاشق چای‌خوری خردل دیژون

ربع قاشق چای‌خوری شکر

نمک کوشر و فلفل سیاه تازه‌ساب

۶ تا ۸ عدد تمشک تازه یا یخ‌زده و یخ‌شده

۶ قاشق غذاخوری (۹۰ میلی‌لیتر) روغن زیتون فرابر

طرز تهیه

در یک کاسه کوچک، هر دو نوع سرکه، آویشن، خردل، شکر، یک‌چهارم قاشق چای‌خوری نمک و یک‌هشتم قاشق چای‌خوری فلفل را با همزن دستی مخلوط کنید. تمشک‌ها را اضافه کرده و با قاشق چوبی یا همان همزن، کمی له کنید. سپس روغن را به آرامی و کم‌کم اضافه کرده و هم بزنید تا سس صاف و یکدست و کرمی شود. مزه کنید و در صورت نیاز شکر بیشتری بیفزایید. اگر زمان داشتید، اجازه دهید سس تا ۳۰ دقیقه در دمای اتاق بماند تا عصاره میوه‌ها بیشتر آزاد شود. قبل از استفاده دوباره هم بزنید.

نگهداری

در ظرف دربسته و در یخچال تا ۴ روز قابل نگهداری است.

تغییر سریع

از توت‌سیاه (بلک‌بری) کاملاً رسیده به‌جای تمشک استفاده کنید و در صورت ترش بودن میوه‌ها شکر بیشتری بیفزایید. پس از افزودن روغن، ۱ قاشق چای‌خوری ترخون تازه خردشده اضافه کنید. از آب‌لیمو تازه به‌جای سرکه سفید استفاده کنید.

سس وینيگرت پرتقال تازه و پاپريکای دودی

مقدار: حدود ۱۲۰ میلی لیتر

من به ترکیب طعمی این سس معتادم! مزه‌اش شبیه تعطیلاتی عجیب و غریب است که هیچ‌وقت فرصتش را پیدا نکردم. وقتی شروع به آشپزی با پاپریکای دودی اسپانیایی کنید، هزاران کاربرد برایش پیدا می‌کنید (به نکات پایین توجه کنید)، پس در خریدن یک قوطی کوچک تردید نکنید؛ اصلاً هدر نمی‌رود مواد لازم

۳ قاشق غذاخوری آب پرتقال تازه

۱/۲ قاشق چای‌خوری زست پرتقال رنده‌شده (به آرامی فشرده‌شده)

۲ قاشق غذاخوری سرکه شری

۱ قاشق چای‌خوری پاپریکای دودی شیرین اسپانیایی (ببینید نکته مواد اولیه)

۱/۲ قاشق چای‌خوری شکر

۲ قطره سس تند

۱/۴ قاشق چای‌خوری نمک کوشر

۱/۲ فنجان (۱۲۰ میلی لیتر) روغن زیتون فرابکر

طرز تهیه

در یک کاسه کوچک، آب پرتقال، زست پرتقال، سرکه، پاپریکا، شکر، سس تند و نمک را با همزن دستی بزنید تا شکر و نمک کاملاً حل شوند. سپس روغن زیتون را کم‌کم و به‌صورت تدریجی اضافه کنید و هم بزنید تا سس بافتی یکدست، خامه‌ای و صاف پیدا کند در پایان مزه کنید و در صورت نیاز طعم‌ها و نمک را متعادل سازید. پیش از سرو، دوباره هم بزنید.

نگهداری

در ظرف دربسته و در یخچال تا ۱ هفته قابل نگهداری است.

تغییر سریع

پس از افزودن روغن، ۲ قاشق غذاخوری فلفل دلمه‌ای قرمز کبابی خردشده به سس اضافه کنید

نکته مواد اولیه

پاپریکای دودی اسپانیایی که با نام پیمنتون د لا ورا شناخته می‌شود، در سه نوع عرضه می‌گردد

شیرین (dulce) نیمه‌تند (agridulce) تند (picante)

آن را می‌توان از فروشگاه‌های تخصصی مواد غذایی اسپانیایی، فروشگاه‌های گورمه یا آنلاین تهیه کرد.

۱۰ ایده خوشمزه برای استفاده از پاپریکای دودی اسپانیایی

۱. ماریناد میگو با پاپریکا، زست لیمو رنده‌شده، سیر خردشده و روغن زیتون درست کنید.

۲. چند قاشق چای‌خوری به گازپاچو اضافه کنید.

۳. آن را در حمص مخلوط کنید.

۴. روی تخم‌مرغ شکم‌پر بپاشید.

۵. برای استیک، یک ترکیب مالشی از نمک کوشر، فلفل سیاه کوبیده، پاپریکای دودی، زیره و رازیانه تهیه کنید.

۶. روی تکه‌های آبدار انبه بپاشید.

۷. به پیلاフ برنج اضافه کرده و با سوسیس گریل‌شده سرو کنید.

۸. فلفل دلمه‌ای قرمز ورقه‌ای را به آرامی تفت دهید تا نرم و شبیه کمپوت شود، سپس با پاپریکای دودی و چند قطره

سرکه شری مزه‌دار کنید

۹. نوارهای سینه مرغ را با آن طعم‌دار کنید و برای فاهیتا یا بوریتو بپزید.

۱۰. روی سیب‌زمینی و پیاز سرخ‌شده بپاشید و با قاچ‌های لیمو سرو کنید.

سس وینیگرت نارنگی کره قهوه‌ای

مقدار: حدود ۱۸۰ میلی‌لیتر (۴/۳ فنجان)

ممکن است اضافه کردن کره به یک سس وینیگرت برایتان عجیب باشد، اما بعد از چشیدن طعم آن، از خودتان خواهید پرسید که چرا تا حالا این کار را نکرده‌اید! کره قهوه‌ای با طعم غنی و مغزپخت‌مانند، عمق و لطافت خاصی به سس می‌دهد، و اسیدیته ملایم نارنگی‌ها، تعادل فوق‌العاده‌ای ایجاد می‌کند. این سس برای ماهی‌های لطیف مثل تن آلباکور یا ماهی‌های چرب‌تر مانند سالمون، همچنین برای کلم بروکلی بخارپز یا حلقه‌های کدو حلواپی برشته، فوق‌العاده است

مواد لازم

۲ عدد نارنگی

۲ قاشق غذاخوری سرکه شری

۱ قاشق غذاخوری شالوت ریز خردشده

۴ قاشق غذاخوری (۵۵ گرم) کره بدون نمک

۱/۲ قاشق چای‌خوری خردل دیژون

۱ قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر

نمک کوشر به میزان لازم

۱ قاشق غذاخوری پیازچه تازه خردشده (چاپوز)

طرز تهیه

۱. با استفاده از رنده ریز (مانند رنده مخصوص زست مرکبات)، ۱ قاشق چای‌خوری زست نارنگی را به آرامی رنده کرده و کنار بگذارید
۲. آب نارنگی‌ها را بگیرید (باید حدود ۱۲۰ میلی‌لیتر یا ۱/۲ فنجان شود) و داخل یک قابلمه کوچک بریزید. مراقب باشید دانه‌ها داخل آن نیفتند
۳. زست رنده‌شده نارنگی، سرکه شری و شالوت را اضافه کرده، قابلمه را روی حرارت متوسط بگذارید تا مواد به جوش برسد
۴. مرتب هم بزنید و بپزید تا حجم مخلوط حدوداً نصف شود (تا حدود ۶۰ میلی‌لیتر یا ۱/۴ فنجان)، حدود ۴ دقیقه. سپس قابلمه را از روی حرارت بردارید
۵. در یک قابلمه کوچک دیگر، کره را روی حرارت متوسط ذوب کنید.
۶. به‌طور مرتب تابه را بچرخانید تا کره نسوزد.
۷. وقتی صدای جلزولز قطع شد، و مواد شیری ته تابه طلایی تیره شدند و بوی مغزمانند خوش‌عطری بلند شد (حدود ۳ دقیقه)، بلافاصله کره را داخل یک کاسه مقاوم به حرارت بریزید تا از ادامه پخت جلوگیری شود. گرم نگه دارید
۸. خردل دیژون را به مخلوط نارنگی کاهش‌یافته داخل قابلمه اضافه کرده و خوب هم بزنید.
۹. سپس کره قهوه‌ای (همراه با ذرات ته‌نشین‌شده) و روغن زیتون را اضافه کنید و خوب با همزن دستی ترکیب نمایید تا سس یکدست شود
۱۰. با مقدار کمی نمک چشیده و طعم را متعادل کنید.
۱۱. در پایان پیازچه خردشده را اضافه کرده و درست قبل از سرو، دوباره هم بزنید.

نگهداری

در ظرف دربسته و در یخچال تا ۴ روز قابل نگهداری است.

(کره هنگام سرد شدن سفت می‌شود؛ پس سس را ۳۰ دقیقه پیش از استفاده از یخچال خارج کرده یا به‌صورت ملایم در مایکروویو گرم کنید.)

تغییر سریع

چند قطره سس تند

۱/۴ قاشق چای‌خوری پاپریکای دودی شیرین اسپانیایی را به مخلوط آب نارنگی کاهش‌یافته بیفزایید.

سس وینگرت بادام برشته

مقدار: حدود ۷۵ میلی لیتر (۳/۱ فنجان)

اولین بار طعمی شبیه این سس را در رستوران موردعلاقه‌ام، **Clyde Common** در پورتلند اورگان چشیدم، و از آن زمان، نسخه شخصی خودم را با الهام از آن توسعه دادم. من ترجیح می‌دهم بادام‌ها بسیار ریز خرد شوند؛ برای همین از غذاساز استفاده می‌کنم، اما با چاقوی سرآشپز تیز نیز می‌توان آن‌ها را دستی ریز کرد. (برای رفع ابهام: بادام ورقه‌ای به‌صورت نازک و پهن هستند، درحالی‌که بادام خلالی شبیه خلال سیب‌زمینی‌اند.) یکی از کاربردهای محبوب این سس برای من، ریختن آن روی لوبیا سبز بخارپز شده است لوبیاها را در بشقاب منظم می‌چینم و سس را به شکل نواری در وسط آن می‌ریزم؛ یک پیش‌غذای زیبا و تابستانی

مواد لازم

- ۲ قاشق غذاخوری پرک بادام
- ۲ قاشق غذاخوری آب لیموترش تازه
- ۱/۴ قاشق چای‌خوری خردل دیژون
- ۱/۴ قاشق چای‌خوری شکر سفید
- نمک کوشر و فلفل سیاه تازه آسیاب‌شده به میزان لازم
- ۱/۴ فنجان (۶۰ میلی لیتر) روغن زیتون فرابکر یا روغن هسته انگور
- ۱ قاشق چای‌خوری شالوت ریز خردشده

طرز تهیه

۱. فر را روی دمای ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه فارنهایت) گرم کنید.
۲. بادام‌های ورقه‌ای را روی سینی فر یا قالب پای پخش کرده و به مدت ۳ تا ۴ دقیقه داخل فر بگذارید تا کمی طلایی و معطر شوند
۳. بادام‌های برشته را روی بشقاب بریزید تا کاملاً خنک شوند. سپس داخل غذاساز ریخته و چند پالس بزنید تا به‌صورت ریز و دانه‌دانه‌خرد شوند (مراقب باشید تبدیل به خمیر نشوند). در صورت تمایل می‌توانید این مرحله را با چاقو انجام دهید، اما بادام‌ها باید بسیار ریز خرد شوند
۴. در یک کاسه کوچک، آب لیموترش، خردل، شکر و ۱/۴ قاشق چای‌خوری نمک را با همزن دستی ترکیب کنید.
۵. روغن را کم‌کم اضافه کرده و هم بزنید تا سس بافتی خامه‌ای و یکدست پیدا کند.
۶. بادام ریزشده و شالوت خردشده را اضافه کنید و خوب ترکیب نمایید.
۷. مزه کنید و در صورت نیاز مقدار نمک و فلفل را تنظیم نمایید.
۸. اجازه دهید سس حداقل ۱۵ دقیقه در دمای محیط استراحت کند تا طعم‌ها با هم ترکیب شوند.
۹. درست پیش از مصرف، دوباره هم بزنید.

نگهداری

در ظرف دربسته، در یخچال تا ۵ روز قابل نگهداری است.

تغییر سریع

به‌جای بادام از فندق استفاده کنید.
همراه با مغزها و شالوت، ۱/۲ قاشق چای‌خوری ترخون تازه خردشده بیفزایید.

سس وینيگرت خامه‌ای آنچوی کير

مقدار: حدود ۱۲۰ میلی‌لیتر (۲/۱ فنجان)

طعم این سس بسیار قوی و پیچیده است، اما علی‌رغم تعداد زیاد آنچوی‌ها، طعمی ماهی‌وار نمی‌دهد. قول می‌دهم! نقش اصلی آنچوی‌ها ایجاد یک لایه شور و لذیذ عمیق است که با تُرشی ظریف کيپرها کامل می‌شود. در نهایت، مقدار کمی خامه برای یکدست کردن و غنی‌سازی بافت سس اضافه می‌شود. استفاده از فیله‌های آنچوی باکیفیت که در روغن زیتون نگهداری شده‌اند کاملاً توصیه می‌شود. این سس در غذاساز عالی درمی‌آید چون همه چیز را خوب یکدست می‌کند، اما اگر خواستید، می‌توانید با هاون و دسته‌کوب هم درست کنید فقط زحمتش کمی بیشتر است. من عاشق ریختن این سس روی سیب‌زمینی‌های تازه آب‌پز هستم یا به‌عنوان دیپ برای آرتیشوی بخارپز یا نان تست‌شده از آن استفاده می‌کنم

مواد لازم

- ۱۰ عدد فیله آنچوی باکیفیت، بسته‌بندی‌شده در روغن زیتون، و آبکش شده
- ۲ قاشق غذاخوری سرکه سفید انگور
- ۱ قاشق غذاخوری کيپر، آبکش شده
- ۱ قاشق غذاخوری جعفری تازه برگ‌صاف، خردشده
- ۱ حبه سیر کوچک
- ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون فرا‌بکر
- ۲ قاشق غذاخوری خامه پرچرب یا کرم فرش
- فلفل سیاه تازه آسیاب‌شده و نمک کوشر (در صورت نیاز)

طرز تهیه

۱. داخل غذاساز، فیله‌های آنچوی، سرکه، کيپر، جعفری و سیر را ریخته و مخلوط کنید تا به حالت پوره درآیند. در صورت لزوم، دیواره‌ها را با لیسک تمیز کرده و مواد را به پایین برگردانید.
۲. در حالی که دستگاه روشن است، روغن زیتون را کم‌کم اضافه کنید و بلافاصله پس از آن خامه را اضافه نمایید.
۳. حدود ۲۰ ثانیه پردازش کنید تا بافتی یکدست و کمی غلیظ ایجاد شود. (این سس کاملاً صاف نخواهد شد کمی بافت‌دار باقی می‌ماند.)
۴. با فلفل سیاه مزه‌دار کنید. احتمالاً به نمک نیاز نخواهید داشت چون آنچوی و کيپر هر دو شور هستند؛ ولی حتماً چشید و در صورت نیاز، مقدار کمی نمک و سایر مزه‌ها را تنظیم کنید.
۵. درست پیش از سرو، سس را دوباره هم بزنید یا مخلوط کنید.

نکته مربوط به مواد اولیه

برای این سس، فیله آنچوی با کیفیت بالا بخريد. برخی آشپزها آنچوی کامل نمک‌سود را ترجیح می‌دهند چون بافت سفت‌تر و طعم قوی‌تری دارد. من هم با این نظر موافقم، ولی آماده‌سازی آن‌ها وقت‌گیر است (نیاز به خیساندن و فیله‌کردن دارد)، پس معمولاً فیله‌های بسته‌بندی‌شده در روغن زیتون را انتخاب می‌کنم

نگهداری

در ظرف دربسته و در یخچال، تا ۲ روز قابل نگهداری است.

تغییر سریع

- به‌جای سرکه سفید، از آب لیموترش تازه استفاده کنید.
- به‌جای روغن زیتون، از روغن گردو بهره بگیرید.
- همراه با کيپر، ۱/۲ قاشق چای‌خوری فلفل چیلی کالابریایی (ریز خردشده) اضافه کنید.

سس وینیگرت گرم شیره افرا بیکن

مقدار: حدود ۱۲۰ میلی لیتر (۲/۱ فنجان)

این سس غنی و نسبتاً پرمات، ترکیبی از چربی بیکن و روغن زیتون دارد. این ترکیب باعث می شود بافت سس متعادل و نه خیلی چرب باشد مخصوصاً وقتی کمی خنک شود. البته اگر ترجیح می دهید سبک تر باشد، می توانید نسبت روغن زیتون را بیشتر کنید

نکته مهم در استفاده از سس های وینیگرت گرم این است که با مواد اولیه مقاوم همراه شوند. اگر سس را برای سالاد سبز می خواهید، از سبزیجاتی مثل فریزه (frisée)، اسکرول، رادیکو، کیل جوان یا سبزی های برگ دار سفت تر استفاده کنید که در اثر حرارت کمی نرم شوند ولی له و آبکی نشوند (مثل اتفاقی که برای کاهوهای لطیف مانند بیب می افتد). من این سس را به ویژه روی عدس پخته، سبزیجات ریشه ای برشته شده و سیب زمینی دوست دارم

مواد لازم

- ۴ ورق بیکن، برش خورده به قطعات ۲/۱ اینچی (حدود ۱.۲ سانتی متر)
- ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون فرابکر (به همراه ۱ قاشق غذاخوری دیگر برای پایان کار، در صورت دلخواه)
- ۲ قاشق غذاخوری شالوت خیلی ریز خرد شده
- ۲/۱ فنجان (۱۲۰ میلی لیتر) سرکه شری
- ۴/۱ فنجان (۶۰ میلی لیتر) شیره افرا خالص (ترجیحاً گرید B برای طعم عمیق تر)
- ۲ قاشق غذاخوری خردل دیژون
- نمک کوشر و فلفل سیاه تازه آسیاب شده، به میزان لازم
- مقدار کمی فلفل کاین یا چند قطره سس تند

طرز تهیه

۱. در یک تابه، بیکن و ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون را روی حرارت متوسط قرار دهید.
۲. بیکن را گاهی زیر و رو کنید تا طلایی، ترد و بخش عمده ای از چربی آن خارج شود حدود ۶ تا ۸ دقیقه
۳. بیکن های سرخ شده را با قاشق سوراخ دار بردارید و روی یک بشقاب که با دستمال کاغذی پوشانده شده قرار دهید تا چربی اضافه گرفته شود
۴. تمام چربی تابه را خالی کنید و فقط ۱ قاشق چای خوری از آن را نگه دارید. باقی مانده چربی را در یک کاسه کوچک کنار بگذارید

سس وینیگرت شیره افرا بیکن

۱. تابه را دوباره روی حرارت متوسط بگذارید. شالوت خرد شده را اضافه کرده و مرتب هم بزنید تا نرم و معطر شود (حدود ۱ دقیقه)
۲. حرارت را به متوسط - بالا افزایش دهید و سرکه شری را اضافه کنید (احتیاط کنید چون بخار تند و تیزی بلند می شود!). با قاشق چوبی ته دیگ را بتراشید تا ته نشین های قهوه ای آزاد شوند
۳. بگذارید سرکه حدود نصف شود (حدود ۳ دقیقه).
۴. حالا شیره افرا و خردل دیژون را اضافه کرده و هم بزنید تا کاملاً مخلوط و گرم شود (حدود ۳۰ ثانیه).
۵. (تا این مرحله را می توانید تا ۴ ساعت پیش از سرو آماده کنید. فقط قبل از سرو، به آرامی گرم کنید.)
۶. حدود ۲ قاشق غذاخوری از مخلوط روغن و چربی بیکن (یا اگر سبک تر می خواهید: ۱ قاشق از چربی بیکن و ۱ قاشق روغن زیتون) را با سس گرم شده هم بزنید تا سس به قوام برسد
۷. مزه کنید باید طعمی تند و بژنده داشته باشد. اگر خیلی تند بود، مقداری روغن اضافه کنید
۸. به میزان لازم نمک، فلفل سیاه و کمی فلفل کاین یا سس تند اضافه کنید. دوباره بچشید و تنظیم کنید.
۹. بیکن سرخ شده را اضافه کرده و فوراً روی سالاد بریزید

نکات نگهداری

سس را می‌توان تا ۵ روز در یخچال نگه داشت (در ظرف دربسته).
اگر قصد دارید از قبل آماده کنید، بیکن و سس را جداگانه نگه دارید و درست پیش از سرو، بیکن را اضافه و سس را آرام گرم کنید

تغییر سریع

به جای شیر افرا از ترکیب نصف سرکه بالزامیک و نصف سرکه شری استفاده کنید.

سالاد

۱ عدد پیازچه رازیانه
۲/۱ فنجان (۱۲۰ میلی‌لیتر) سس وینیگرت دوگانه خردل
۴۵۵ گرم (۱ پوند) سیب‌های ترد مثل بریورن، پینک لیدی یا هانی کریسپ (حدود ۲ عدد متوسط)، نصف شده، هسته‌گیری شده و به ضخامت ۳ میلی‌متر (۸/۱ اینچ) برش خورده
۴/۱ فنجان (۴۰ گرم) کشمش

طرز تهیه گردوی شیرین شده

فر را روی ۳۲۵ درجه فارنهایت (۱۶۵ درجه سانتی‌گراد / گاز ۳) گرم کنید.
یک سینی بزرگ لبه‌دار را با کاغذ روغنی یا فویل آلومینیومی بپوشانید.
در یک کاسه، سفیده تخم‌مرغ و آب را بزنید تا کف کند. سپس هر دو نوع شکر، نمک، دارچین، گشنیز و پودر چیپوتله را اضافه کنید و مخلوط کنید. گردوها را اضافه کرده و هم بزنید تا به خوبی پوشش داده شوند.
گردوها را به صورت یک لایه روی سینی پهن کنید و داخل فر قرار دهید و به مدت ۱۵ دقیقه تست کنید.
گردوها را هم بزنید و به تست کردن ادامه دهید تا معطر و خشک به نظر برسند، حدود ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بیشتر.
گردوها را از فر خارج کنید، بگذارید کمی خنک شوند تا بتوانید با دست آنها را جدا کنید، سپس هر توده را با انگشتان بشکنید و کاملاً سرد کنید.
مقدار کافی گردوی خرد شده درشت را بردارید تا ۱ فنجان (۱۲۵ گرم) شود و کنار بگذارید برای سالاد. باقی‌مانده را در ظرف دربسته و در دمای اتاق برای خوردن یا استفاده‌های دیگر نگه دارید

طرز تهیه سالاد

دم و برگ رازیانه را برید تا شبیه ساز بند نوازیانه نشود. قسمت سخت پایین را جدا کنید. اگر لایه خارجی سفت یا فیبری بود، با پوست‌کن سبزیجات آن را جدا کنید.
پیازچه را به مکعب‌های کوچک خرد کرده و در یک کاسه بریزید، حدود ۲ قاشق غذاخوری از سس وینیگرت را روی آن بریزید و خوب هم بزنید تا کاملاً آغشته شود.
سیب‌ها را در کاسه‌ای دیگر بریزید، حدود ۳ قاشق غذاخوری سس روی آنها بریزید و مخلوط کنید تا آغشته شوند.
سیب و رازیانه را جداگانه حداقل ۳۰ دقیقه و حداکثر ۱ ساعت در یخچال بگذارید تا ترد شوند.
سیب‌ها را به صورت یک توده پهن روی ظرف سرو یا کاسه کم عمق بچینید و رازیانه را به صورت توده‌ای کوچکتر روی آنها بگذارید تا سیب‌ها زیر آن دیده شوند.
مقداری دیگر از سس را روی سالاد بریزید. ممکن است همه سس لازم نباشد. کشمش‌ها را روی رازیانه بپاشید و سپس کل سالاد را با گردوهای شیرین شده تزیین کنید. فوراً سرو کنید

سالاد پرتقال با سس وینیگرت پرتقال تازه و پاپریکای دودی، پیاز و گشنیز

برای ۶ نفر

برای این سالاد، به دنبال نوعی پرتقال خاص و جالب باشید، مثل کارا کارا (که رنگ صورتی مایل به قرمز دلپذیری دارد) یا پرتقال خونی (که داخلش قرمز تیره یا ارغوانی است). اگر از طرفداران گشنیز نیستید، ریحان یا جعفری جایگزین‌های خوبی هستند

خیساندن پیاز، ترفندی است که در تنها تجربه کاری‌ام در آشپزخانه‌ی رستوران یاد گرفتم و واقعاً ترفند خوبی است. این کار باعث می‌شود تندی پیاز خام کاهش پیدا کند و حالت ترد و تقریباً شفاف به آن بدهد

این سالاد در کنار هر چیزی که از روی گریل بیاید عالی است، به خصوص با استیک گریل شده همچنین اگر دلتان دسر شیرین نمی‌خواهد، می‌تواند یک گزینه‌ی خوب برای آخر غذا باشد

مواد لازم

۸/۱ عدد پیاز قرمز کوچک، خیلی نازک برش خورده (مثل کاغذ)

۳ عدد پرتقال آبدار مثل کارا، پرتقال خونی یا پرتقال معمولی نافدار

۲/۱ پیمانه / ۱۲۰ میلی‌لیتر سس وینیگرت پرتقال تازه و پاپریکای دودی

۲ قاشق غذاخوری گشنیز تازه، درشت خرد شده یا برگ‌های کامل

روش تهیه

در یک کاسه‌ی کوچک، برش‌های پیاز را با آب و یخ بپوشانید و حداقل ۳۰ دقیقه تا حداکثر ۲ ساعت در یخچال بگذارید تا بافتی ترد و طعم ملایم‌تری پیدا کند

در همین حین، با هر پرتقال به صورت جداگانه کار کنید. ابتدا از دو سر پرتقال یک برش نازک بزنید تا گوشت داخل آن مشخص شود. پرتقال را روی یکی از سرهای بریده شده، روی سطح کار به صورت ایستاده قرار دهید. با استفاده از یک چاقوی تیز، زست پرتقال را همراه با همه بخش سفید زیر آن (پیت) از بالا به پایین و با دنبال کردن انحنای میوه، در نوارهای پهن جدا کنید. با حوصله کار کنید. سپس پرتقال پوست‌کنده را روی پهلوی قرار دهید و آن را به صورت عرضی به حلقه‌هایی با ضخامت ۶ میلی‌متر برش دهید. این کار را با دو پرتقال باقی‌مانده تکرار کنید

سس وینیگرت را در یک کاسه پهن و کم عمق بریزید، برش‌های پرتقال را اضافه کنید و به آرامی هم بزنید تا همه آن‌ها به سس آغشته شوند. برش‌های پرتقال را به صورت کمی روی هم، در بشقاب سرو بچینید. باقی‌مانده سس و آب پرتقال درون کاسه را در یک پارچ کوچک بریزید تا همراه سالاد سرو شود

برش‌های پیاز را آبکش کرده و با دستمال کاغذی کاملاً خشک کنید. پیازها را روی برش‌های پرتقال پخش کنید و سس گشنیز را روی آن‌ها بپاشید. این سالاد را می‌توانید تا ۴ ساعت زودتر آماده کرده و در یخچال نگه دارید، اما گشنیز را باید درست پیش از سرو اضافه کنید. توجه داشته باشید که این سالاد وقتی خیلی سرد باشد بهترین طعم را ندارد، پس آن را دست کم ۲۰ دقیقه پیش از سرو از یخچال خارج کنید



فیله سالمون روی پوره خامه‌ای سیبزمینی و شلغم با سس وینيگرت کره قهوه‌ای و نارنگی

برای ۶ نفر

این یک غذای فوق‌العاده برای اواخر زمستان است، زمانی که بهار هنوز فقط یک مفهوم ذهنی است، اما شما از حالا میل به چیزی سبک و تازه دارید. فیله‌های هالیبوت هم در این دستور به‌خوبی جواب می‌دهند، اما از نظر ظاهری به‌اندازه سالمون رنگارنگ نیستند. اگر این غذا را برای مهمان تهیه می‌کنید، می‌توانید پوره سیبزمینی و پایه سس وینيگرت را از قبل آماده کنید و ماهی را وقتی داخل فر بگذارید که بشقاب‌های پیش‌غذا را جمع می‌کنید. فقط کافی است پوره‌ها را دوباره گرم کنید، کره را قهوه‌ای کنید و بشقاب‌ها را بچینید

مواد لازم

- ۹۱۰ گرم سیبزمینی، پوست‌کنده و چهار قاچ شده
- ۴۵۵ گرم شلغم، پوست‌کنده و چهار قاچ شده
- نمک کوشر و فلفل سیاه تازه آسیاب‌شده
- ۱۲۰ میلی‌لیتر خامه پرچرب یا کرم فرش
- ۳ قاشق غذاخوری کره بدون نمک، در دمای محیط
- شش عدد فیله سالمون وحشی بدون زست (هرکدام ۱۷۰ تا ۲۲۵ گرم)
- ۲/۱ پیمانه سس وینيگرت کره قهوه‌ای و نارنگی
- ۲ قاشق غذاخوری پیازچه یا جعفری تازه خردشده

طرز تهیه

در یک قابلمه بزرگ، سیبزمینی و شلغم را با آب کاملاً نمک‌زده بپوشانید و روی حرارت بالا به جوش بیاورید. حرارت را کم کنید تا جوش ریزی برقرار بماند و بدون درپوش بپزید تا زمانی که با چنگال نرم شوند، حدود ۲۰ دقیقه. حدود ۲۴۰ میلی‌لیتر از آب پخت را کنار بگذارید، سپس سبزیجات را در آبکش بریزید و آبکشی کنید

سیبزمینی‌ها و شلغم‌ها را دوباره به قابلمه برگردانید، روی حرارت کم قرار دهید و در حالی که مرتب هم می‌زنید، حدود ۳ دقیقه گرم کنید تا کاملاً خشک شوند. (در ابتدا بخار زیادی از سبزیجات بلند می‌شود، اما هرچه خشک‌تر شوند، بخار کمتر می‌شود.)

سبزیجات را به یک همزن رومیزی با سری پدل منتقل کنید، خامه و ۳۰ گرم از کره را اضافه کرده و با سرعت کم هم بزنید تا کاملاً صاف و یکدست شوند. یا می‌توانید سبزیجات را از قابلمه خارج کرده، آن‌ها را از صافی یا دستگاه پوره‌ساز رد کرده و داخل قابلمه بریزید تا گرم بمانند، سپس خامه و ۳۰ گرم کره را اضافه کرده و با قاشق چوبی مخلوط کنید تا کاملاً نرم شوند

اگر پوره کمی سفت بود، چند قاشق از آب پخت رزرو شده را برای روان‌تر شدن به آن اضافه کنید. مقدار مناسبی نمک و فلفل بزنید، سپس اگر از همزن استفاده کرده‌اید، پوره را دوباره به قابلمه برگردانید تا گرم بماند. (می‌توانید این پوره را تا ۴ ساعت زودتر تهیه کرده و پیش از سرو با کمی شیر در میکروویو یا روی اجاق گرم کنید.)

حدود ۳۰ دقیقه پیش از سرو، فر را با دمای ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید. یک ظرف پخت به ابعاد ۲۳ در ۳۳ سانتی‌متر را با ۷ گرم از کره باقیمانده چرب کنید. فیله‌های سالمون را از هر دو طرف با نمک و فلفل به‌خوبی مزه‌دار کرده و به‌صورت یک لایه در ظرف بچینید. (اگر یک سمت فیله ضخیم‌تر از سمت دیگر است، بخش نازک را تا بزنید تا ضخامت یکدست شود.) باقی‌مانده ۷ گرم کره را به شکل تکه‌ای روی ماهی قرار دهید و ظرف را محکم با فویل آلومینیومی بپوشانید

ماهی را در فر بپزید تا مرکز آن تنها کمی مات شود، حدود ۱۰ تا ۱۲ دقیقه (برای فیله‌های نازک، زمان پخت کمتر است). مقداری از پوره سیبزمینی و شلغم را وسط بشقاب‌های گرم شام بچینید، فیله ماهی را روی آن یا کنار آن قرار دهید. مقدار برابری از سس وینيگرت را روی هر فیله بریزید تا روی پوره نیز بچکد. روی هر بشقاب کمی پیازچه یا شوید بپاشید و بلافاصله سرو کنید