

Grundsaucen

Definition

Ist die Verbindung zwischen einem Grund- und einem Ergänzungsfond

Es gibt verschiedene Klassifikationen für Saucen

Große und kleine Saucen

Aufgrund der Temperatur

Aufgrund der Farbe

Kalt

Heiß

Gemeinsamkeit:

Sie bilden die Basis für andere Saucen

Kalt

Sind im Allgemeinen

Emulgiert

Einmal emulgiert,
bleiben sie verbunden

Trennen sich
nach der
Emulsion schnell
wieder

Stabil

Beispiel

Mayonnaise

Instabil

Beispiel

Vinegrette
Canarian
Mojos

