

Saucernes stamtræer

Forfattere: Ole G. Mouritsen, Simon Neistkov Sørensen, Liselotte Hedegaard

Faglige temaer: Sauce

Introduktion:

Her præsenteres saucernes stamtræer inddelt i fem familier: De lyse saucer baseret på mælk eller bouillon jævnet med lys roux. De brune saucer baseret på brun sky jævnet med brun roux. Sauce mayonnaise baseret på olie emulgeret med æggeblommer. Fiskesaucer baseret på fiske-/hummerbouillon og jævnet med lys roux. Og de varme ægte saucer baseret på smør emulgeret med æggeblommer. Klik på ikonet med pile for at se stamtræerne i større format, og på de enkelte saucer for at finde opskrifterne.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I

De lyse saucer

- Lyse saucer
 - [Sauce Bechamel](#)
 - [Flødebechamel](#)
 - [Mornaysauce](#)
 - [Persillesauce](#)
 - Lys kalve- og hønsebouillon
 - [Sauce Velouté](#)
 - [Sauce crème raifort](#)
 - [Sauce Allemande](#)
 - [Sauce aux champignons](#)
 - [Sauce Câpres](#)
 - [Sauce Villeroy](#)
 - [Sauce Raifort](#)
 - [Sauce](#)

[Gorgonzola](#)

- [Sauce](#)
[suprême](#)

- [Paprikasauce](#)

- [Karrysauce](#)

- [Sauce](#)

- [Tomates](#)

- [Sauce](#)
[Choron](#)

2

De brune saucer

- [Brun sky](#)

- [Sauce](#)

- [Espagnole](#)

- [Sauce](#)

- [demi-glace](#)

- [Sauce](#)
[Bordelaise](#)

- [Sauce](#)
[Chasseur](#)

- [Sauce](#)
[Diable](#)

- [Sauce](#)
[Financière](#)

- [Sauce](#)
[piquante](#)

- [Sauce](#)
[Provencale](#)

- [Sauce](#)
[Robert](#)

- [Sauce au](#)
[truffles](#)

- [Sauce](#)
[Poivre](#)

- [Grund-](#)
[skysauce](#)

- [Sauce](#)
[Bigarade](#)

- [Brun flødesauce](#)
- [Skysauce](#)

3

Sauce mayonnaise

- [Sauce Mayonnaise](#)
 - [Sauce Andalouse](#)
 - [Sauce Chantilly](#)
 - [Sauce Ravigote](#)
 - [Sauce Rémoûlade](#)
 - [Sauce Tartare](#)
 - [Sauce Verte](#)
 - [Sauce Aurore](#)

4

Fiskesaucer

Fiskefond

- Fiskefond
 - [Fiskevelouté sauce](#)
 - [Sauce Nantua](#)
 - [Sauce Normande](#)
 - [Sauce Joinville](#)
 - [Sauce aux huîtres](#)
 - [Sauce Cardinal](#)
 - [Sauce aux fines herbes](#)
 - [Sauce](#)

[vin blanc gratin](#)

- [Sauce](#)
[Anchoise](#)
- [Sauce](#)
[Vénétienne](#)

5

Hummer fond

- Hummer fond
 - [Sauce Homard](#)

6

De varme ægte saucer

- Varme ægte saucer
 - [Sauce](#)
[Hollandaise](#)
 - [Sauce](#)
[Bernaise](#)
 - [Sauce](#)
[vin blanc](#)
 - [Sauce](#)
[Monte Lena](#)