

**Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine**

**chapitre 1.4.4**

**Les sauces**





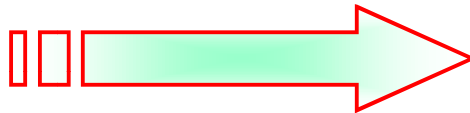
## CLASSIFICATION DES SAUCES

**DEFINITION :**

➤ Ce sont des préparations plus ou moins épaisses et onctueuses, composées d'un ou de plusieurs liquides ( jus, fond, bouillon, corps gras liquide, vin, etc.) et d'une ou plusieurs liaisons.

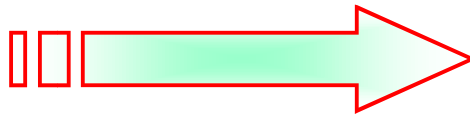


### Sauces chaudes blanches



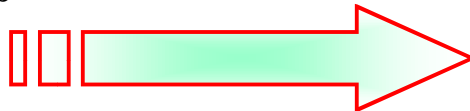
**La béchamel**  
**Les veloutés**

### Sauces chaudes rouges



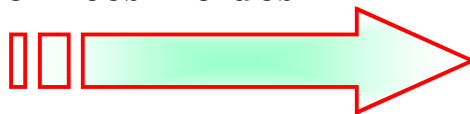
**La sauce tomate**  
**L'américaine**

### Sauces brunes



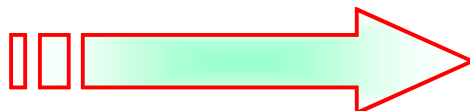
**Les fonds bruns liés**  
**L'espagnole**  
**La demi glace**

### Sauces émulsionnées froides



**La vinaigrette**  
**La mayonnaise**

### Sauces émulsionnées chaudes



**Le beurre blanc**  
**La sauce vin blanc**  
**La hollandaise**  
**La béarnaise**

## TABLEAUX DES SAUCES

