

【ソース】目次

はじめに

発刊にあたって

フォンとジュ

フォンとジュの基礎知識

【基本のフォンとジュ】フォン・ド・ヴォー fond de veau

フォン・ド・ヴォライユ fond de volaille

グラス・ド・ヴィヤンド glace de viande

グラス・ド・ヴォライユ glace de volaille

フォン・ド・カナール fond de canard

フォン・ド・パンタード fond de pintade

フォン・ド・ダンドン fond de dindon

フォン・ド・ピジョン fond de pigeon

フォン・ブラン・ド・ヴォー fond blanc de veau

フォン・ブラン・ド・ヴォライユ fond blanc de volaille

コンソメ・ド・ヴォー consommé de veau

コンソメ・ド・ヴォライユ consommé de volaille

【基本のフォンとジュ】フォン・ド・ジビエ fond de gibier

フォン・ド・シュヴルユ fond de chevreuil

フォン・ド・フザン fond de faisan

フォン・ド・リエーヴル fond de lièvre

フォン・ド・マルカッサン fond de marcassin

【基本のフォンとジュ】フォン・ド・オマール fond de homard

フォン・ド・ラングステューヌ fond de langoustine

【基本のフォンとジュ】フォン・ド・シャンピニオン fond de champignons

フォン・ド・レギューム fond de légumes

クール・ブイヨン court-bouillon

【基本のフォンとジュ】フュメ・ド・ポワソン（スユエあり） fumet de poisson

グラス・ド・ポワソン glace de poisson

フュメ・ド・ポワソン（スユエなし） fumet de poisson ordinaire

【基本のフォンとジュ】フュメ・ド・クラム fumet de clam

フュメ・ド・クラム・プール・ブイヤベース fumet de clam pour bouillabaisse

フュメ・ド・コキーユ・サンジャック fumet de coquille St-Jacques

【基本のフォンとジュ】ジュ・ダニヨー jus d'agneau

ジュ・ド・ヴォー jus de veau

ジュ・ド・ブフ jus de bœuf

ジュ・ド・ヴォライユ jus de volaille

ジュ・ド・パンタード jus de pintade

ジュ・ド・カナール jus de canard

ジュ・ド・ピジョン jus de pigeon

ジュ・ド・カイユ jus de caille

ジュ・ド・ラパン jus de lapin

ジュ・ド・ピジョン・ラミエ jus de pigeon ramier

ジュ・ド・オマール jus de homard

ジュ・ド・シャンピニオン jus de champignons

ソース

ソースの基礎知識

【基本のソース】ソース・ヴィネグレット sauce vinaigrette ordinaire

ヴィネグレット系のソース

ヴィネグレット・オ・ヴィネーグル・バルサミック vinaigrette au vinaigre balsamique

ヴィネグレット・オ・ゼレス vinaigrette au xérès

ヴィネグレット・ド・フランボワーズ・オ・ミエル vinaigrette de framboise au miel

ソース・ヴィネグレット・オ・トリュフ sauce vinaigrette aux truffes

ヴィネグレット・フランセーズ vinaigrette française

ソース・ヴィネグレット・オ・キュリー sauce vinaigrette au curry

ヴィネグレット・イタリアンヌ vinaigrette italienne

ヴィネグレット・ジャポネーズA vinaigrette japonaise

ヴィネグレット・ジャポネーズB vinaigrette japonaise

ヴィネグレット・オ・カロット vinaigrette aux carottes
ソース・ラヴィゴット sauce ravigote
ソース・オ・ヴィネーグル・バルサミック sauce au vinaigre balsamique
ソース・ヴェルジュテ・マリー・アンヌ sauce verjuté “Marie-Anne”
ソース・オ・ヴィネーグル sauce au vinaigre
ソース・オマール・オ・ヴィネーグル sauce homard au vinaigre
ヴィネグレット・ド・オマール・オ・ザグリューム vinaigrette de homard aux agrumes
ソース・ヴィネグレット・オ・ジュ・ド・カナル sauce vinaigrette au jus de canard
ソース・フォワ・ド・ヴォライユ・オ・ヴィネーグル sauce foie de volaille au vinaigre

卵黄ベースのソース

【基本のソース】ソース・マヨネーズ sauce mayonnaise

ソース・ヴェルト sauce verte
ソース・ジェノワーズ sauce Génoise
ソース・オーロール sauce aurore
ソース・オ・キュリー sauce au curry
ソース・タルタル sauce tartare
ソース・タルタル・ル・デュック sauce tartare “Le Duc”
ソース・レムラード sauce rémoulade
サウザン・アイランド・ドレッシング thousand island dressing
ソース・グリビッシュ sauce gribiche

【基本のソース】ソース・オランダーズ sauce Hollandaise

ソース・ムスリーヌ sauce mousseline
ソース・サバイヨン sauce sabayon

【基本のソース】ソース・ベアルネーズ sauce béarnaise

ソース・ベアルネーズ・オ・キュリー sauce béarnaise au curry
ソース・ショロン sauce Choron

ジュレとショー・フロワ

ジュレ・ド・オマール gelée de homard
ジュレ・ド・ラングスティーヌ gelée de langoustine
ジュレ・ド・ピジョン gelée de pigeon
ジュレ・ド・カナル gelée de canard
ジュレ・ド・フォワグラ gelée de foie gras

ソース・ショー・フロワ・ブリュヌ sauce chaud-froid brune

ソース・ショー・フロワ・ブランシュ sauce chaud-froid blanche

バターソースとブール・コンボゼ

【基本のソース】ソース・ブール・ブラン sauce beurre blanc

ソース・ブール・ブラン・ア・ラ・トマト sauce beurre blanc à la tomate

ソース・ブール・ブラン・オ・バジリック sauce beurre blanc au basilic

ソース・オ・サフラン sauce au safran

ソース・オ・クラム・サフラネ sauce aux clams safranée

ソース・オ・ブール・ダンショワ sauce au beurre d'anchois

ブール・ド・シャンピニオン beurre de champignons

ブール・マルシャン・ド・ヴァン beurre marchand de vins

【基本のソース】ブール・デスカルゴ beurre d'escargots

ブール・プロヴァンサル beurre provençal

ブール・ド・ピストゥー beurre de pistou

ブール・ダンショワ beurre d'anchois

ブール・デクルヴィス beurre d'écrevisse

ブール・ド・トリュフ beurre de truffe

ブール・ド・フォワ・ド・ジビエ beurre de foie de gibier

ブール・ル・デュック beurre "Le Duc"

アルコールベースのソース

ソース・ヴァン・ブラン sauce vin blanc

ソース・オ・プイイ・フュメ sauce au Pouilly-Fumé

ソース・オ・シャンパーニュ sauce au Champagne

ソース・オ・ソーテルヌ sauce au Sauternes

ソース・オ・ノワイー sauce au Noilly

ソース・ア・ランティボワーズ sauce à l'antiboise

ソース・アグリユーム sauce agrumes

ソース・クレーム・オ・シードル sauce crème au cidre

【基本のソース】ソース・ボルドレーズ sauce Bordelaise

ソース・マデル sauce mère

ソース・オ・トリュフ sauce aux truffes

ソース・ア・ラ・ムータルド sauce à la moutarde

ソース・オ・ポルト sauce au Porto
ソース・オ・ヴァン・ルージュ sauce au vin rouge
ソース・オ・ヴァン・ルージュ・プール・ポワソン sauce au vin rouge pour poissons
ソース・オ・ヴァン・ルージュ・プール・ピジョン sauce au vin rouge pour pigeons
ソース・ド・オマール・オ・ヴァン・ルージュ sauce de homard au vin rouge
ソース・ルアネーズ sauce rouennaise

フォンとジュのソース(魚介)

ソース・オマール sauce homard
ソース・オマール・オ・キュリー sauce homard au curry
ソース・オマール・ア・ラ・クレーム sauce homard a la crème
ソース・ア・ラ・プロヴァンサル sauce à la provençale
ソース・ハタ・ア・ラ・クレーム sauce "hata" à la crème
ソース・オ・ゾリーヴ・ノワール sauce aux olives noires
ソース・ヴェルト・プール・ポワソン sauce verte pour poissons
ソース・オ・ザルグ sauce aux algues
ソース・ブイヤベース sauce bouillabaisse
ソース・マルセイエーズ sauce Marseillaise
ソース・ア・ラニス sauce à l'anis

フォンとジュのソース(肉)

ジュ・ド・ヴォー・オ・ゾリーヴ jus de veau aux olives
ジュ・ド・ブフ・ア・レストラゴン jus de bœuf à l'estragon
ソース・ピガラード sauce bigarade
ソース・カナル・ア・ロランジュ sauce canard à l'orange
ソース・カナル・オ・フランボワーズ sauce canard aux framboises
ソース・カナル・オ・カシス sauce canard au cassis
ジュ・ド・カイユ・オ・レザン jus de caille aux raisins
ジュ・ド・カイユ・オ・モリーユ jus de caille aux morilles
ソース・ピジョン・オ・ゼピス sauce pigeon aux épices
ソース・オ・トリュフ・リエ・オ・フォワ・グラ sauce aux truffes lie au foie gras
ソース・オ・ユズ・コシヨー sauce au "Yuzu-Kosyou"
ソース・オ・レフォール sauce au raifort
ソース・サルミ・プール・ピジョン sauce salmis pour pigeons
ソース・サルミ・プール・ペルドロー sauce salmis pour perdreaux
ソース・ポワヴラード sauce poivrade

ソース・グラン・ヴヌール sauce grand veneur

ソース・シュヴルイユ・オ・カシス sauce chevreuil au cassis

ソース・リエーヴル・オ・サン sauce lièvre au sang

クラシックなソース

【基本のソース】ソース・ベシャメル sauce béchamel

ソース・モルネー sauce Mornay

ソース・ナンテュア sauce Nantua

ソース・スピーズ sauce Soubise

ソース・カルディナル sauce Cardinal

ソース・オ・ズユイットル sauce aux huîtres

ヴルーテ velouté

ソース・ノルマンド sauce Normande

ソース・スュプレーム sauce suprême

ソース・アルビュフェラ sauce Albuféra

ソース・アメリケーヌ sauce Américaine

ソース・オリエンタル sauce Orientale

ソース・ニューバーグ(オマール) sauce New-burg avec le homard cru

ソース・エスパニョル sauce Espagnole

ソース・ピカント sauce piquante

ソース・ドゥミ・グラス sauce demi-glace

ソース・リヨネーズ sauce Lyonnaise

ソース・ディアブル sauce Diable

ソース・ロベール sauce Robert

ソース・シャスール sauce chasseur

ソース・ペリゲー sauce Périgueux

ソース・シャトーブリアン sauce Chateaubriand

その他のソース

ソース・シャンティイ sauce Chantilly

ソース・エイグレット sauce aigrette

アイヨリ ailoli

ルイユ rouille

ルイユ・オ・クラム rouille au clam

ルイユ・オ・ユズ・コシヨー rouille au “Yuzu-Kosyou”

ソース・タブナード sauce tapenade

ムース・ド・タブナード mousse de tapenade
ソース・タブナード・オ・フリユイ・ド・メール sauce tapenade aux fruits de mer
ソース・オ・ピストゥー sauce au pistou
クーリ・ド・トマト coulis de tomate
ソース・トマト・ア・ラ・プロヴァンサル sauce tomate à la provençale
ソース・トマト sauce tomate
ソース・プール・エスカベシュ sauce pour escabèche
ソース・オ・ロックフォール sauce au Roquefort
クーリ・ド・トリュフ coulis de truffes

【基本のソース】ユイル・オ・バジリック huile au basilic

ユイル・オ・ゼルブ huile aux herbes
ユイル・オ・セーブ huile aux cèpes
ユイル・オ・オマール huile au homard

デザートソース

【基本のソース】ソース・アングレーズ sauce Anglaise

ソース・アングレーズ(クリームなし) sauce Anglaise
ソース・アングレーズ・オ・コワントロー sauce Anglaise au Cointreau
ソース・アングレーズ・オ・カフェ sauce Anglaise au café
ソース・アングレーズ・オ・テ sauce Anglaise au thé
ソース・オ・ノワゼット sauce aux noisettes
ソース・オ・ピスターシュ sauce aux pistaches
ソース・オ・シャンパーニュ sauce au Champagne
ソース・オ・マルサラ sauce au Marsala
ソース・サバイヨン・オ・ヴァン・ブラン sauce sabayon au vin blanc
ソース・サバイヨン・ア・ロランジュ sauce sabayon à l'orange
ソース・オ・パン・デピス sauce au pain d'épices
ソース・オ・キャラメル sauce au caramel
ソース・キャラメル・ア・ラ・クレーム sauce caramel à la crème
ソース・キャラメル・オ・シヨコラ sauce caramel au chocolat
ソース・オ・キャラメル・プール・サレ sauce au caramel beurre salé
ソース・オ・フレーズ sauce aux fraises
クーリ・ド・フレーズ coulis de fraises
ソース・フリユイ・ルージュ sauce fruits rouges
ソース・フランボワーズ sauce framboise

ソース・オ・フリユイ・トロピコー sauce aux fruits tropicaux
ソース・ア・ロランジュ sauce à l'orange
ソース・パンプルムース sauce pamplemousse
ソース・ポム・ヴェール・オ・タン sauce pomme vert au thym
ソース・ダナナ・オ・バジリック sauce d'ananas au basilic
ソース・フランボワーズ・ペパン sauce framboise-pépin
シロ・ド・グロゼイユ sirop de groseille
ジュレ・ア・ラニス・エトワレ gelée a l'anis étoilé
ジュレ・ド・マンダリーヌ gelée de mandarine "Saikai"
エスプーマ・ド・シャンパーニュ・ア・ロランジュ espumas de Champagne à l'orange
エスプーマ・ド・ポム・ア・カルヴァドス espumas de pomme au Calvados

【基本のソース】ソース・オ・ショコラ sauce au chocolat

ソース・オ・ヴィネーグル・バルサミック sauce au vinaigre balsamique
ソース・オ・レ・コンダンセ sauce au lait condensé
コンフィテュール・ド・レ confiture de lait
クレーム・ブランシュ・オ・ザマンド crème blanche aux amandes
スープ・ド・ココ soupe de coco
スープ・ド・フリユイ soupe de fruits

ソースに使う器具の紹介

用語解説

ソース日本語名一覧

料理

仔牛ホホ肉のブレゼ、カシス風味、

トリュフ入りポテトのピュレとゴボウのフライを添えて

雌キジ胸肉のクリーム煮、アンディーヴ添え

秋キノコのロワイヤル、セルフイユ添え、カプチーノ仕立て

スズキのオープン焼き、夏野菜のスープ仕立て、香草風味

トリュフとシャンピニオンをまとった仔羊肉のポワレ、タイム風味のジュ

ベーコンで巻いた仔鳩胸肉のロティとモモ肉のコンフィ、

グリュイエールのシャポーをかぶった2種の豆のリゾット

ピジョン・ラミエの軽いフユメ、桜島大根の軽い煮込み、ゆずの香り

フランス産小鴨のサラダ、クルミ油のドレッシング、

大根のコンフィとフォワグラのプロシエット

シビマグロのマリネと有機トマトのサラダ仕立て、カレー風味
甘鯛のロティ、パセリ風味、シャンパンソース、グリーンアスパラガス添え
仔ウサギのステーキ、ベアルネーズソース、ポム・マキシムと小さなサラダ
フォワグラのテリーヌ、マーブル仕立て、ジュレと春野菜のマリネを添えて
天然鯛のポシェ、キャヴィア添え、ソース・ブル・ブラン
サバのタルト、プロヴァンス風、2種のソース
牛フィレ肉のポワレ、ボルドレーズソース、
ブロッコリー入りポテトのピュレとクミン風味の人参添え
牛背ロース肉のポワレ、香草風味、マスタードソース、ポテトのグラタン添え
伊勢海老とほうれん草、トマトのショーソン、
プロヴァンス風、エストラゴン風味のオマールのソース
蝦夷鹿のコートレット、ポワヴラードソース、
カリンのカラメリゼと根セロリのピュレ添え
野ウサギ背肉のロティ、リンゴ風味、血入りソース
足赤海老とマカロニ、シャンピニヨンのグラタン
長崎産魚介類のピヤベース
アワビのソテーと赤座海老のカレー風味、
フヌイユのコンフィ添え、タブナードとトマトソース
アジとマティニオン・レギュームのミルフィユ、木の芽の香り
ブルターニュ産オマールと季節野菜の冷たいスープ、柑橘類の香り
リンゴのキャラメリゼのタルト、2種のソース添え
苺のミルフィユとシャンパンのエスプーマ、オレンジ風味のマリアージュ
ホワイトチョコレートの軽いクリーム、チョコレートのソースと共に
夏のフルーツのスープとヨーグルトのシャーベット