

## LES GRANDES SAUCES DE BASE ET LES SAUCES DERIVEES

ELEMENTS DE BASE	FOND BLANC DE VEAU	FOND BLANC DE VOLAILLE	FUMET DE POISSON	LAIT	FOND DE VEAU BRUN CLAIR	TOMATES
---------------------	-----------------------	---------------------------	---------------------	------	----------------------------	---------

LIAISON	Roux blanc				Fécule	Roux blond
---------	------------	--	--	--	--------	------------

SAUCES DE BASE OU SAUCES MERES	Velouté de veau	Velouté de volaille	Velouté de poisson	Béchamel	Fond brun lié	Sauce tomate
--------------------------------------	-----------------	---------------------	--------------------	----------	---------------	--------------

SAUCES DERIVEES	Parisienne	Suprême	Normande	Mornay	Bercy
	Poulette	Ivoire	Bercy	Soubise	Bordelaise
	Villeroy	Albufera	Marinière	Crème	Charcutière
	Bretonne	Hongroise	Crevettes		Chasseur
	Allemande	Curry	Aurore		Diable
					Madère
					Périgueux

Voir composition et complément dans le Répertoire de la cuisine (Gringoire et Saulnier), L'aide mémoire culinaire (Escoffier), Le répertoire des sauces (Trochon et Lemerrier)