

## Salsas

[“Bechamel”. \*El Menú\*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.39.](#)

[“Caldo para salsas. Sustancia de setas. Salsa alemana. Salsa Española”. \*El Menú\*, 1904, I, n.21 abril, p.4-5.](#)

[“Esencia de Aves. Sartenada”. \*La Risa\*, 1843, I, n.17, 13 agosto, p.136.](#)

[“Esencia de Caza Menor”. \*La Risa\*, 1843, I, n.16, 16 julio, p.128.](#)

[“Pebre común”. \*La Risa\*, 1843, I, n.16, 16 julio, p.128.](#)

[“Pebre de pimiento. Salsas: salsa de anchoas, salsa de manteca negra, salsa blanca”. \*La Risa\*, 1843, I, n.18, 20 agosto, p.144.](#)

[“Puré de lentejas para guarniciones llamado Conti”. \*El Menú\*, 1904, I, n.14, 23 julio, p.102.](#)

[“Puree de Marrons” \(crema de castañas\) / La Vieille Catherine. \*Le Pot-au-Feu\*, 1894, 1 dic., p.361-363.](#)

[“Salsa a la Alhambra. Salsa verde de pistachos”. \*La Cocina Elegante\*, 1904, I, n.11, 10 septiembre, p.171.](#)

[“Salsa a la maître d’hôtel”. \*El Menú\*, 1904, I, n.2, 28 abril, p.11.](#)

[“Salsa al maderá”. \*El Menú\*, 1904, I, n.5, 19 mayo, p.31.](#)

[“Salsa Barnesá”. \*El Menú\*, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.38.](#)

[“Salsa blanca”. \*El Menú\*, 1904, I, n.5, 19 mayo, p.27.](#)

[“Salsa Chaud-froide de ave”. \*El Menú\*, 1904, I, n.23, 22 octubre, p.174.](#)

[“Salsa de alcaparrones o pepinillos, salsa de crema, salsa general, otra salsa, salsas españolas, salsa de estragón”. \*La Risa\*, 1843, I, n.19, 24 agosto, p.152.](#)

[“Salsa de Estragón”. \*La Cocina Elegante\*, 1904, I, n.4, 25 mayo, p.55-56.](#)

[“Salsa de Langostinos”. \*La Cocina Elegante\*, 1904, I, n.1, 10 abril, p.14.](#)

[“Salsa de Menta”. \*El Menú\*, 1904, I, n.18, 17 septiembre, p.135.](#)

[“Salsa de nueces \(cocina Vasca\)”. \*La Cocina Elegante\*, 1904, I, n.12, 25 septiembre, p.184.](#)

[“Salsas de Uxelles”. \*El Menú\*, 1904, I, n.9, 18 junio, p.64.](#)

[“Salsa de Venado”. \*El Menú\*, 1904, I, n.7, 4 junio, p.48.](#)

[“Salsa financiera”. Conferencias Culinarias / Ángel Muro, 1890, agosto, 5º serie, p.54-56.](#)

[“Salsa fría de ostras”. La Cocina Elegante, 1904, I, n.8, 25 julio, p.116.](#)

[“Salsa ginebrina”. El Menú, 1904, I, n.14, 23 julio, p.102.](#)

[“Salsa Holandesa”. El Menú, 1904, I, n.2, 28 abril, p.14.](#)

[“Salsa holandesa, salsa de vinagre, salsa picante, salsa portuguesa, salsa a la provenzala, salsa de rábanos, Salmorejo, salsa Tártara”. La Risa, 1843, I, n.20, 27 agosto, p.160.](#)

[“Salsa Maltesa”. El Menú, 1904, I, n.12, 9 julio, p.87.](#)

[“Salsa Muselina” / Melquiades Brizuela. El Gorro Blanco, 1908, III, n.21, 1 mayo, p.70.](#)

[“Salsa Pebre”. El Menú, 1904, I, n.7, 4 junio, p.43.](#)

[“Salsa picante”. El Menú, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.34.](#)

[“Salsa pobre hombre”. El Menú, 1904, I, n.11, 2 julio, p.80.](#)

[“Salsa Poulette”. El Menú, 1904, I, n.8, 11 junio, p.51.](#)

[“Salsa Robert” / Mr. Víctor Escouffier. El Gorro Blanco, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.147.](#)

[“Salsa Rusa” / Ignacio Domenech. El Gorro Blanco, 1913, VIII, n.86, 1 octubre, p.151.](#)

[“Salsa Supreme. Salsa Perigeux. Sustancia de Trufas”. El Menú, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.37-38](#)

[“Salsa Tartara”. El Menú, 1904, I, n.12, 9 julio, p.83.](#)

[“Salsa Vincent”. El Menú, 1904, I, n.6, 28 mayo, p.39.](#)

[“Salsas: de tomate, agraces, espinacas, vinagre aromático”. La Risa, 1843, I, n.21, 3 septiembre, p.168.](#)

[“Salsas: vinagre de estragón. Observación \(en las salsas\)”. La Risa, 1843, I, n.22, 10 septiembre, p.176.](#)

[“Sauce Bearnaise” / Mazarín. Le Pot-au-Feu, 1894, 15 noviembre, p.339-341 \(con ilustración\).](#)

[“Sauce Blanche” / Mme. Belin. Le Pot-au-Feu, 1896, n.9, 1 mayo, p.135-136.](#)

[“Sauce mayonnaise” / Lancelot \(1625\). Almanaque de “Conferencias Culinarias” para el año bisiesto 1892, p.138.](#)

[“Sauce Mousseline” / La Vieille Catherine. Le Pot-au-Feu, 1896, n.22, 15 noviembre, p.337-339.](#)

“Sauce Perigueux” / La Vieille Catherine. *Le Pot-au-Feu*, 1896, n.24, 15 diciembre, p.369-371.

“Sauce Poivrade” / Mazarín. *Le Pot-au-Feu*, 1895, 15 diciembre, p.370-371.

“Sustancia de zanahorias. De legumbres secas. Sustancias de castañas. De nabos tiernos. De cebollas. Sustancia de acederas”. *La Risa*, 1843, I, n.25, 1 octubre, p.200.