

Съдържание

<i>Предговор към изданието от 1983 г.</i>	13
<i>Предговор</i>	15
<i>Благодарности</i>	19
Кухненски съдове и прибори	21
Дефиниции	29
Продукти	34
Мерки	40
Рязане	43
Вина	46
Първа глава. Супи	52
Втора глава. Сосове	70
Бели сосове	71
Кафяви сосове	83
Доматени сосове	94
Групата на холандските сосове	97
Групата на майонезите	105
Сосове от олио и оцет	114
Топли маслени сосове	117
Студени ароматни масла	121
Други сосове	127
Бульони и аспици	127
Трета глава. Яйца	139
Поширани яйца	139
Запечени яйца	146
Бъркани яйца	149
Омлети	151
Четвърта глава. Предястия и обедни ястия	162
Тесто за пай – тестени кори	162

Открити тарти	168
Ястия огретен	176
Суфлета	180
Еклери, ньоки и кнедли	199
Еклери	201
Ньоки	205
Кнедли	209
Френски палачинки	215
Коктейлни предястия	222
Бисквити със сирене	222
Канапета, кошнички от хляб и тарталети	226
Пастети и кремове за мазане и пълнежи	227
Крокети	230
Пълнени хапки	231
Пета глава. Рибa	234
Рибени филета в сос от бяло вино	235
Гарнитури с ракообразни	240
Някои класически комбинации	241
Две рецепти от прованс	245
Две известни ястия от омари	248
Черни миди	254
Шеста глава. Птици	263
Пиле	263
Пилешки бульон	265
Печено пиле	268
Пиле, печено в касерола	279
Сотирано пиле	285
Пиле фрикасе	290
Пиле на грил	298
Пилешки гърди	300

Патица	305
Гъска.....	317
Седма глава. Месо.....	325
Говеждо	325
Стекове	326
Стекове от филе – стекове от бонфиле	333
Смляно говеждо - кюфтета.....	338
Говеждо филе	341
Варено говеждо.....	345
Задушено говеждо.....	348
Яхнии с говеждо.....	354
Говеждо соте	367
Агнешко и овнешко месо	371
Агнешки бут или плешка	372
Агнешка яхния	388
Агнешки кюфтета и мусака	393
Телешко	395
Телешко, печено в касерола.....	396
Телешка яхния.....	406
Телешки скалопини.....	412
Телешки пържолки и котлети	417
Кюфтета от телешка кайма.....	420
Свинско	425
Маринати.....	425
Печено свинско	427
Свински котлети и стекове	436
Яхнии със свинско	440
Шунка.....	440
Френски печен боб.....	451
Сотиран телешки черен дроб	457

Момици и мозък.....	460
Момици.....	462
Мозък.....	467
Телешки и агнешки бъбреци.....	470
Осма глава. Зеленчуци	475
Зелени зеленчуци.....	476
Артишок	476
Аспержи.....	488
Зелен фасул.....	495
Брюкселско зеле	504
Броколи.....	510
Карфиол.....	511
Зелен грах.....	516
Спанак.....	522
Моркови, лук и ряпа	532
Моркови.....	532
Лук	537
Ряпа	542
Задушени зеленчуци: маруля, целина, цикория и праз	546
Краставици	559
Патладжан	561
Домати	565
Култивирани гъби.....	568
Кестени.....	579
Картофи.....	581
Ориз	591
Девета глава. Студен бюфет.....	601
Студени зеленчуци.....	601
Салати.....	606
Аспици.....	609

Мусове във форма	624
Пастети и терини	631
Други студени ястия	642
Десета глава. Десерти и торти	645
Основни похвати и информация	645
Белтъци.....	645
Разбиване на яйца и захар	645
Разбита сметана	646
Масло и захар, разбити на крем	647
Разтопен шоколад	647
Бадеми	648
Сладки сосове и пълнежи	653
Яйчени кремове, мусове и кремове във форми	660
Сладки суфлета	682
Плодови десерти	693
Десертни тарти.....	705
Десертни палачинки.....	723
Плодови фланове	730
Баби и саварини	734
Бишкоти.....	742
Пет френски торти.....	744
Три маслени крема.....	759