



ПРЕДИСЛОВИЕ РЕДАКТОРА К СОВРЕМЕННОМУ ИЗДАНИЮ

Еще в 1816 году тульский помещик В. А. Левшин попытался составить первую русскую поваренную книгу, однако признался в том, что «сведения о русских блюдах почти совсем истребились». Причина тому — в утрате русских национальных традиций, моде на иностранные блюда. Известный историк кулинарии Вельямин Похлебкин говорит о том, что с середины XVIII века «иностранцы повара выписывались настолько регулярно, что скоро они почти полностью вытеснили кухарок и крепостных поваров у высшего дворянства». Однако во второй половине XIX века наступает время небывалого интереса к кулинарному искусству в российском государстве. На волне патриотизма национальная кухня делает резкий и большой скачок в своем развитии. Этому немало способствовали издатели, которые активно публиковали многочисленные поваренные и кулинарные книги, руководства и пособия для молодых хозяек.

Особое влияние на русскую кухню, как известно, оказало французское искусство кулинарии. Однако талантливые ученики мастеров-французов, по словам того же Похлебкина, «явились не только выдающимися практиками, но и оставили после себя обширные руководства по русской кулинарии». Среди них были Герасим Степанов и Игнатий Радецкий. Их книги дали начало целой россыпи изданий, пользовавшихся огромной популярностью у людей разных сословий. Среди знаменитых авторов кулинарных изданий дореволюционной России нельзя не упомянуть Елену Ивановну Молоховец, госпожу Коломийцову и Екатерину Алексеевну Авдееву.



Особняком стоит имя Пелагеи Александровы-Игнатъевой, для которой книги стали следствием ее практической работы на кулинарных курсах. В первую очередь Пелагею Павловну заботило преподавание поварского мастерства ученицам, ее лекции были напечатаны в журнале «Наша пища», затем каждый урок был издан маленькой брошюрой, а уже потом они собраны и изданы в виде книги — «Практические основы кулинарного искусства. Руководство для кулинарных школ и самообучения». Собственно говоря, именно этот факт положительно выделяет труд Александровой-Игнатъевой. Ее книга, выдержавшая с 1899 по 1916 годы одиннадцать изданий, не сборник пусть великолепных, подробно написанных рецептов. А настоящий учебник — с продуманной последовательностью, подробным объяснением каждого шага обработки продуктов, перечислением нюансов в виде примечаний, рекомендаций по выбору наилучшего способа использования продуктов для приготовления вкусного блюда. Мода на поварские школы также пришла к нам из Европы. Первое учебное заведение такого рода была открыто в Англии. В Париже подобная школа открылась в 1891 году с разделением на женское и мужское отделение. В 1890-е же годы такие школы, курсы появились и у нас, в Петербурге. Учиться в них, получать систематизированные знания по приготовлению пищи считалось хорошим тоном. В известном смысле эта книга об истории нашей Отчизны, пусть с кулинарной точки зрения.

Книга, которую вы держите в руках, подготовлена на основе последнего полного прижизненного издания Пелагеи Павловны Александровой-Игнатъевой — 1916 года, так как именно его можно считать итоговой работой автора, совершенствовавшего свой труд на протяжении многих лет — от издания к изданию.

Современное издание публикуется почти без изменений, но с минимальным сокращением некоторых глав и переводом единиц веса и длины: фунты и пуды — в граммы и килограммы, вершки — в сантиметры. Кроме того, мы добавили главу с указанием правил выбора продуктов, которая присутствовала в «Руководстве» с первого по десятое издание, но из книги 1916 года по неизвестным причинам была исключена.

Изучите эту книгу, чтобы последовательно усвоить правила и способы обработки продуктов и приготовления блюд. Уверены, что даже опытные повара найдут в этой стройной системе изложения много полезного, не говоря уже о молодых хозяйках. Понимание самой сути и каждого шага процесса приготовления пищи поможет вам сделать из любого, начиная от самого простого блюда, кулинарный шедевр. А рецепты из сборников от знаменитых шеф-поваров станут для вас простыми и понятными.



ОБ АВТОРЕ

Пелагея Павловна Александрова (в замужестве Александрова-Игнатъева) родилась 6 августа 1872 года в Санкт-Петербурге и всю жизнь прожила в этом городе. Ее родители — Павел Львович и Пелагея Петровна Александровы — относились к мещанскому сословию.

Окончив курс в поварской школе, учрежденной при обществе охранения народного здравия, Пелагея заинтересовалась техникой кухни. В течение нескольких лет работала под руководством знаменитых кулинаров — члена парижской кулинарной академии Федора Андреевича Зееста и владельца паштетной мастерской Л. К. Астафьева, и читала лекции на практических курсах поварского искусства для учениц Императорского женского патриотического общества. Там она и познакомилась со своим будущим супругом Михаилом.

К тому времени Михаил Александрович Игнатъев (8.11.1850—13/26.09.1919) закончил Медико-хирургическую академию, но отказался от научной карьеры и добровольцем ушел на русско-турецкую войну, в действующую армию, в составе которой прошёл балканскую кампанию. Будучи прикомандированным к штату Медико-хирургической академии, он старался совмещать науку и практику. Уже в 1877 году в минуты отдыха от службы он написал свои первые научные статьи. А вскоре после окончания войны защитил диссертацию и получил звание магистра ветеринарных наук. Его научные интересы полностью сконцентрировались на ветеринарном контроле.

Исследования Михаила Игнатъева были востребованы, и вскоре вылились в отдельное направление — «мясоведение». Кроме популярного курса для учениц кулинарных школ, он опубликовал несколько важных научных работ, в их числе «Мясной вопрос в столице», «О способах уничтожения трупов заразного скота для утилизации в промышленности», «Наставление для приема мяса и для заключения контрактов» и др. Он активно пропагандировал научные знания, а на санкт-петербургских бойнях открыл музей, где были представлены мясопродукты, дичь, молочные продукты, рыба, муляжи и препараты внутренних органов, полученных от животных, пораженных опасными для людей болезнями.

1 декабря 1894 года у Александровой и Игнатъева родилась дочь Варвара. Летом этого же года Михаил организовал двухмесячные поварские курсы, которые проходили в Зиминном переулке (сейчас пер. Сергея Тюленина). В числе преподавателей был сам Игнатъев, читавший курс мясоведения, Астафьев преподавал русский стол, Зеест — французский, а Пелагея Александрова проводила для учениц практические занятия.

В 1891–1896 годах дважды в месяц выходил журнал «Наша пицца», где публиковались, в том числе, статьи Игнатъева, Зееста и Астафьева. Начиная с № 12 за 31 июля 1894 года, в журнале публикуется 27 «бесед» Александровой, прочитанных ученицам курсов (8 из них изданы в виде отдельной брошюры). Каждая «беседа» включает один обед из нескольких блюд, для которых приведены: количество провизии и стоимость блюда, изложение рецепта, объяснения и примечания.



Эти «беседы» и другие статьи Александровой (ей в то время было всего 24 года) из журнала «Наша пицца» стали основой для первой книги, вышедшей в начале 1897 года — «Руководство к изучению основ кулинарного искусства». Составной частью учебника стал курс «Мясоведения», написанный Михаилом Игнатьевым. В 1899 году в петербургском издательстве выходят «Практические основы кулинарного искусства» — фактически исправленное и дополненное «Практическое руководство...», но с измененной структурой.

23 июля 1900 года Пелагея официально вышла замуж за Игнатьева, в дальнейшем ее книги выходят под двойной фамилией — Александрова-Игнатьева. Трое детей, родившихся вне брака, были узаконены после его заключения: Варвара (1894—1931), Михаил (1897—1981) и Павел (1900—1937; расстрелян по ст. 58 УК РСФСР, «Контрреволюционные преступления», реабилитирован в 1989 году).

«Практические основы кулинарного искусства» переиздавались — в 1899, 1902, 1903, 1906, 1908, 1909 (два издания), 1911, 1912, 1914, 1916 годах. Все одиннадцать изданий «Практических основ» в целом сохранили свою структуру. Однако автор все эти годы продолжала работу над главным трудом своей жизни. Пелагея Павловна преподавала кулинарное искусство в Первой практической школе поварского искусства и домоводства в Зиминном переулке, и все эти годы старательно совершенствовала учебник. Впрочем, как и ее автор «Мясоведения», Михаил Игнатьев, оттачивавший свой труд в каждом новом издании.

В книге 1916 года, последнем дореволюционном издании, Пелагея Павловна уточнила количество ингредиентов и время приготовления блюд. Сделала важные замечания о способах обработки продуктов, в целом ряде рецептов рекомендует доводить блюдо до готовности в духовом шкафу, а не на плите, как было в предыдущих изданиях. Несколько блюд в меню обедов заменила на более интересные. Хотя бы без мелкой правки не осталось практически ни страницы. После революции книга Александровой-Игнатьевой была переиздана лишь однажды, в 1927 году — да и то самиздатом и сокращенной в три раза.

Умерла Пелагея Александрова-Игнатьева 16 июля 1953 года в Ленинграде. Похоронена на Богословском кладбище.



ОТ АВТОРА

Выпуская в свет настоящее издание — «Практические основы кулинарного искусства», я считаю необходимым предупредить читателей, что не имею в виду предлагать им справочную поваренную книгу, каких у нас много, а рассчитываю, при помощи этого руководства, облегчить хозяйкам самообучение в деле кулинарного искусства, в особенности тем из хозяек, которые по какой-либо причине не могут пройти систематический курс в кулинарных школах.

Для учениц же кулинарных школ, как для интеллигентных хозяек, так и простых полуграмотных кухарок, эта книга удобна тем, что содержит в себе весь курс, который проходится в школе, и, следовательно, ученицы могут не тратить время на ведение записок, а употреблять его на практические занятия. Вот главная цель этого издания.

Нужно ли говорить о том, что за последнее время у нас, в России, появилась такая масса поваренных книг, что не знаешь, которой из них отдать предпочтение. Все они содержат в себе сотни рецептов различных супов, жарких и прочих блюд. Иные содержат в себе рецепты простого домашнего стола, другие же наполнены рецептами французской кухни. Некоторые из них — лучшие — могут быть полезны как справочные книги для опытных хозяек и умелых поварих, а такие издания, как «Альманах гастрономов» Радецкого, Гуффе, Карем (в переводе), могут служить справочной книгой и для поваров-специалистов. Но ни одна из этих книг не может служить руководством для самообучения неопытных, молодых хозяек и начинающих кухарок, так как ни одна книга не дает общих, основных правил, как это принято в других технических учебниках, и не заставляет хозяйку или кухарку критически-сознательно относиться к делу и шаг за шагом следить за своими действиями в кухне. Вот это-то и служит главным препятствием к тому, что блюдо не удастся, провизия портится и деньги непроизводительно тратятся.

Обыкновенно во всех поваренных книгах указывается только пропорция (вес) продуктов, входящих в состав каждого блюда, и затем следует краткое изложение самого приготовления или, как принято называть, «рецепт». Между тем, не указывается самого важного, а именно, почему, приготовляя известное блюдо, необходимо применять тот, а не другой прием, и что может случиться, если действие произведено неправильно, а также — как нужно поступать в тех случаях, когда блюдо испорчено, т. е. не имеет должного вкуса или вида, т. е. как можно исправить его.

Возьмем для примера хоть соус провансаль, который так часто не удается. Во всех поваренных книгах рецепт этого соуса почти одинаков, и везде говорится, что нужно мешать соус в одну сторону и вливать масло понемногу, но не говорится, почему нельзя мешать в разные стороны и отчего нельзя вливать масло сразу. Хозяйка или кухарка, никогда не выдавшая на практике приготовления этого соуса, начинает делать его по указанному рецепту, машинально вертит лопаткой в одну сторону, а иногда повернет и в другую, совершенно не придавая этому значения, вливает масло то быстро, то медленно, и в результате соус отскакивает — становится жид-



ким, и она не умеет исправить его; провизия испорчена и выбрасывается вон. Другое дело, если хозяйка или кухарка знает, почему должно делать так, а не иначе; она чувствует себя более уверенною в работе, а если в случае и сделает ошибку, то сумеет поправить ее, не выбрасывая материала. Вообще, неумелое обращение с продуктами и порча их ведет не только к ущербу финансовых расчетов (обед обходится дороже, чем следует), но и отзывается на здоровье лиц, потребляющих неправильно приготовленные блюда.

Во избежание всех подобных ошибок и недоразумений в деле приготовления кушаний, в настоящем учебнике почти к каждому блюду помещены «объяснения и примечания». Поэтому мы советуем хозяйкам и кухаркам обращать внимание не только на самый способ приготовления данного блюда, но и на все эти объяснения и примечания, которые относятся к нему. Только поступая таким образом, они могут извлечь пользу из данной книги и научиться правильно и вкусно готовить. Лицам же, которые не желают внимательно относиться к делу или думают обращаться с этою книгою, как со справочным указателем, лучше совсем не покупать ее, так как она не может быть для них полезна.

Помимо упомянутых объяснений и примечаний, которые относятся к каждому отдельному блюду, самую главную и существенную часть книги составляют общие статьи или общие основные правила приготовления известного разряда блюд, как то: бульонов, супов-пюре, мяса, птицы, рыбы, теста, соусов и проч. Эти общие статьи не только облегчают самообучение, но и значительно сокращают прохождение курса кулинарного искусства в школах. Так, например, если хозяйка или кухарка выучит хорошо только основные способы приготовления мяса и будет знать характерные особенности каждого способа, т. е. не будет смешивать варку с припусканием или жарение с тушением, то ей не нужно заучивать сотни различных жарких, так как способы приготовления их останутся те же, а названия только зависят от тех соусов и гарниров, с которыми жаркое подается — филе де-беф а-ля жардиньер, а-ля финансьер, а-ля годар и проч., и проч.

То же самое можно сказать по отношению супов-пюре, соусов, теста, рыбы, птицы и проч. В виду всего этого, также предлагаю хозяйкам отнестись с должным вниманием к общим статьям и не братьяся, например, за приготовление холодной рыбы, когда не знают общие правила чистки и ее варки. Прежде непременно следует прочесть эти правила, а потом уже готовить рыбу по указанному рецепту. И так нужно поступать с каждым блюдом.

Благодаря такой системе, хозяйки, учащиеся в школе, которые применяют свои знания потом у себя дома, для собственного хозяйства, проходят курс в три месяца; кухарки за повара, смотря по их знаниям, с которыми они поступают, — не менее трех месяцев, даже умеющие хорошо готовить; заведующие хозяйствами общественных учреждений и частных домов — не менее шести месяцев, а учительницы для вновь открывающихся кулинарных школ в других городах — не менее года. Между тем, как всем известно, повара-специалисты, начиная от посредственных



и порядочных и до знаменитостей в своем деле, учатся в продолжение нескольких лет; точно так же, как и всякая, хотя немного сведущая кухарка (не учившаяся в школе) достигает необходимых знаний не ранее как в 4–5 лет. Объясняется это тем, что повара и кухарки приобретают свои знания только эмпирически, путем практики и опыта, без всяких систематических объяснений со стороны своих учителей-поваров.

Мальчику, отданному в учение на кухню к повару, последний не преподает в системе общих правил приготовления мяса, рыбы и проч. и не объясняет, почему нужно делать известное блюдо так, а не иначе, а показывает только самую технику приготовления, предоставляя ученику самому добиваться правильного исполнения известных технических приемов. Если же ученик испортит блюдо, то ему не объясняют, почему оно у него не вышло, а наоборот, применяются строгие меры для получения желаемого результата.

Вследствие такого неумелого обучения, в поварях очень развита скрытность, т. е. если какой-нибудь из них умеет особенно вкусно и лучше других приготовить известное блюдо, то он никогда не поделится своим секретом с товарищем. И это очень понятно, так как приобретение этих знаний достигается с большим трудом, и поэтому каждый хранит их про себя. Среди многих представителей кулинарного искусства (даже иностранцев), с которыми мне приходилось работать (преподавать) в школе, я замечала эту особенность, и только единственный из них, мой учитель Ф. А. Зеест, не придерживается подобных убеждений и все свои знания старается сделать достоянием общества.

Благодаря такому, в высшей степени симпатичному отношению Ф. А. Зееста к вновь начинающемуся делу развития кулинарного искусства в России, я сама приобрела все эти знания, которыми, в свою очередь, считаю долгом поделиться со всеми интересующимися кулинарным искусством. При всем том я далека от мысли, что моя книга может служить руководством для специалистов этого дела, наоборот, повторяю, она может быть полезна только хозяйкам, экономкам, кухаркам и учительницам кулинарного дела. Изложенные в этой книге способы приготовления различных блюд применимы как для среднего, так и для богатого стола, но, конечно, они отличаются от способов приготовления на дворцовых кухнях, где и провизия берется совершенно другая, и рук рабочих больше, и сама подача блюд более роскошна, а следовательно, и самые блюда требуют более тонкой, изящной работы. Но разница главным образом заключается в украшении и гарнировке блюд, основы же приготовления всегда остаются те же самые, без изменений.

Чтобы показать, насколько различна подача блюд на обыкновенных и дворцовых кухнях, в этой книге, в отделе холодных закусок, помещены рисунки с блюд лучших поваров, артистов своего дела: Зееста, Астафьева, Козлова и проч., которые они делали для ежегодных выставок общества поваров. Достаточно только взглянуть на эти рисунки, чтобы понять, в чем именно заключается разница. Помимо того, что провизия для этих блюд стоит сотни рублей, они требуют усидчивой работы в продолжение нескольких дней, и не одного, а нескольких человек. Для того чтобы



создать такое блюдо, как кабанья голова или галантин из лебедей, нужно иметь и вкус художника, и знания скульптора, и талантливую фантазию. Даже и многолетний опыт недостаточно для этого, а нужно быть артистом своего дела. Конечно, никакая хозяйка или кухарка не сумеет сделать подобие этого, да это им и не нужно. Для поваров же выставки эти имеют поучительное значение. Они вызывают у них соревнование в работе, а следовательно, ведут кулинарное искусство к дальнейшему развитию.

В дополнение ко всему сказанному прибавлю, что все эти общие основные правила не есть мое сочинение или открытие, а было всегда достоянием специалистов этого дела, но мой труд состоит лишь в том, что все эти явления приведены в систему, обобщены и проверены на практике в школе в течение почти двадцати лет в присутствии учениц, так что более 9000 человек могут подтвердить, что все помещенные в этой книге блюда, при соблюдении известных правил, должны выходить вполне удачными и по вкусу, и по виду.

Во всяком случае, первый почин в этом деле принадлежит Ф. А. Зеесту и покойному Л. К. Астафьеву, которые были моими учителями и первыми преподавателями кулинарного искусства образованным хозяйкам, а не поварам. Без их содействия ни я, ни мои ученицы не имели бы тех полезных, драгоценных сведений, которые так необходимы в жизни для сохранения здоровья, для сбережения пищевых средств и денег. Умелая обработка пищевых материалов (кулинарное искусство) повышает их питательность и усвояемость, что является необходимостью для каждого человека, а не только для гастрономов, как это ошибочно думают многие. Составляя это руководство, я совершенно не имела в виду удовлетворять гастрономические вкусы богатых людей, а главным образом стремилась к тому, чтобы возможно полнее и понятнее изложить рациональную обработку пищевых продуктов.

Десять предыдущих изданий (в среднем по 3000 экземпляров каждое) дают мне право предполагать, что цель моя в главных чертах достигнута, хотя материал по этому предмету так велик, что полная разработка его принадлежит будущему. В настоящем издании ввиду всё увеличивающейся дороговизны продуктов в примечаниях ко многим блюдам сделаны дополнения относительно замены одних продуктов другими — более дешевыми, причем, однако, все основные правила обработки продуктов не должны изменяться, так как это приведет к ущербу питания.



ТЕРМИНОЛОГИЯ КУХНИ

Бланкеты — правильно нарезанные ломтики каких-либо продуктов.

Бордю — украшение из теста, масла или сала, употребляемое для оклеивания подставок.

Брез — жир, снятый во время варки бульона, содержащий в себе немного воды или бульона.

Брезеровать — довести до готовности в брезе.

Букет — зеленые части петрушки, сельдерея, укропу и порея, связанные в пучок.

Взбить — сделать что-либо пышным, обратить в пену яйца, сливки и проч. Взбивать можно на плите и на холоде.

Вспрыснуть — облить немного какую-нибудь жидкостью.

Выбить — проделать тесто, ударяя его об стол или доску. Выбить в кастрюле — приподымать лопаткой какой-либо продукт и ударять ею о стенки кастрюли.

Выпарить на нет — значит выпарить всю жидкость.

Выпустить — выложить что-либо из корнета на данное блюдо, в виде каких-либо фигурок.

Высадить — сгустить выпариванием.

Вытянуть — сделать гладким, маслянистым, прибавкою куса сливочного масла. Вытягивают обыкновенно суп или соус.

Глясс — прозрачное фюме.

Годиво — фарш из сырой телятины или сырого мяса дичи с почечным телячьим жиром.

Гратен — фарш из телячьей печени и свиного шпека, в прожаренном виде, покрытый блестящей пленкой.

Демиглясс — наполовину слабее глясса.

Загляссировать — сделать блестящим или же покрыть гляссом.

Загратанить — придать какому-либо блюду или продукту румяную, блестящую корочку.

Заколеровать — обжарить до румяного цвета.

Запанировать — обвалять в истолченных и просеянных сухарях или в высушенном, истолченном белом хлебе.

Затянуть — закрепить, положить птицу или дичь в кипяток и отставить на край плиты, чтобы не кипело; применяется для того, чтобы закрепить мясо.

Зачистить — отделить мясо от костей, лишнего жира и сухожилий.

Итальян, жульен, прентаньер, гарбюр, жардиньер — названия различных гарниров из овощей для супов, жарких и прочих блюд.

Каркас — если птицы, то значит остов, состоящий из костей; если раков — верхняя скорлупа.

Кокиль — раковины натуральные или искусственные, употребляемые при запекании соусных блюд.

Корнет или фунтик — лист бумаги, свернутой конусообразно, как делают в лавке для помещения отпускаемого товара. Корнет может быть также холщевый.

Крустад или постамент — подставка или возвышение, на которое кладется готовое жаркое, птица, рыба и проч.

Крутой кипяток — вода, кипящая ключом.

Крутоны — гренки из белого хлеба или застывшего ланспика.

Льезон — связь из желтков и сливок или желтков и масла; первый употребляется для супов-пюре; второй — для французских соусов.

Маринад — маринованные в уксусе огурцы, оливки, капорцы и проч., или же жидкий маринад, состоящий из уксуса, вина и пряностей.

Маседуан — гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов — смесь из разных фруктов.

Накатить — залить водою.

Ньокки — клецки, приготовленные из заварного теста — пат-ашу.

Обланжирить — обварить, ошпарить, а иногда дать раз вскипеть.

Опара — дрожжи, разведенные водою и заправленные мукой до густоты.



Откинуть — выложить из воды на решето, чтобы вода стекла.

Отколеровать — раскалить жир или масло до кипящего состояния.

Отскочить — когда сметана обращается в растопленное масло, или часть взбитых сливок или белков обращается в водянистую жидкость.

Отсушить на бумаге — значит положить на бумагу зажаренный во фритюре продукт, чтобы фритюр впитался в бумагу.

Оттянуть — очистить, просветлить что-либо, сделать прозрачным (бульон, ланспик, желе и проч.).

Панада — жирное тесто, употребляемое для связи некоторых фаршей, а также для исправления таковых.

Пассеровка: а) белая — мука, сильно подогретая на масле, но не изменившая своего цвета; б) красная — мука, поджаренная на масле в цвет, употребляется для темных соусов; в) холодная — мука, растертая на столе с куском масла.

Перетянуть — очистить, просветлить вторично, если не удалось в первый раз.

Припустить — довести до готовности что-либо в собственном соку так, чтобы не изменило цвет.

Проварить — довести что-либо до готовности, не кипятя.

Проделать — хорошенько промешать тесто или измельченное мясо.

Сальпикон — фарш, состоящий из нарезанных кубиками продуктов.

Спассеровать — поджарить, довести до готовности, не подвергая действию высокой температуры, чтобы не образовалось корочки на поджаренном.

Фритюр — чистый жир без примеси воды.

Фюме — крепкий бульон из вываренных в течение продолжительного времени костей, мясных остатков и сухожилий до густоты желе.

Шифонад — нарезанные гренокками листья щавеля, шпината и салата латука, смешанные вместе.

Шпажки — металлические большие шпильки, служащие для прикрепления нарезанных кусков мяса или птицы.

ДОПОЛНЕНИЕ РЕДАКТОРА

Желатин — рекомендуется рассчитывать его количество, исходя из информации производителя на упаковке.

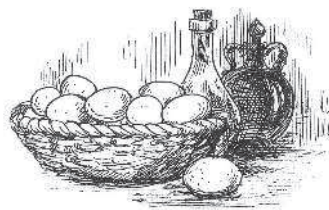
Каролинский рис — высший сорт риса, не разваривающийся при варке и не имеющий мучного привкуса.

Ординарные сливки — примерно 20–22% жирности.

Стакан — 0,2 л.

Тарелка — 1,5 стакана или 0,3 л.

Бутылка — 3 стакана или 0,6 л.



ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие редактора к современному изданию	5
Об авторе	7
От автора	11
Терминология кухни	13
Раздел 1. БУЛЬОНЫ, СУПА-ПЮРЕ, СУПА	49
Основные правила приготовления бульона и его разновидности	49
Порядок приготовления бульона	50
Разновидности бульона	56
Мясной консоме	57
Консоме из курицы	58
Консоме из дичи	59
Консоме из овощей и кореньев	59
Ланспик	59
Ланспик из телячьих ножек, головки или воловьих ног	60
Минутный бульон	61
Паровой бульон	62
Фюме	62
Суп-пюре	63
Льезон	65
Перловый шлем	65
Рисовый шлем	65
Супа-пюре из птиц, дичи и прочей живности	66
Русские супа	67
Французские супа	68

**Раздел 2. ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ****МЯСА УБОЙНЫХ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ 69**

Варка	69
Жарение	70
Тушение	70
Брезерование	70
Припускание	70
Запекание в тесте	70
Зачистка мяса	70
Обмывание	71
Отбивание	71
Голландские нитки	72
Шпигование	72
Маринование	72
Домашний фритюр	77

ПТИЦА И ДИЧЬ 80

Домашняя птица	80
Дичь	81
Ощипывание птицы	82
Опаливание	82
Потрошение	82
Внутренности	83
Обмывание	83
Заправка	83
Снятие с костей	84
Снятие пленки	84



Фарширование	85
Маринование	85
Шпигование	86
Способы приготовления	86
Варка	86
Жарение	86
Тушение	86
Припускание	87
Готовность	87
Нарезка	87
РЫБА	89
Выбор рыбы	89
Соленая рыба	89
Чистка рыбы	90
Нарезка	91
Сохранение рыбы	91
Сорта рыбы	91
Способы приготовления	92
Варка рыбы	92
Варка рыбы на пару	93
Жарение рыбы на масле	93
Жарение во фритюре	94
Жарение на рошпоре	94
Жарение рыбы на вертеле	94
Припускание рыбы	94
Готовность рыбы	94



Разделение готовой горячей рыбы на порции	95
ЗЕЛЕНЬ, ОВОЩИ И КОРНЕПЛОДЫ	96
Чистка и обмывание	96
Чистка корнеплодов	98
Чистка грибов	98
Нарезка	99
Обланжирование	99
Варка зелени	99
Количество зелени и овощей для подачи на антреме	99
Определение готовности	99
СОУСЫ	100
Приготовление русских соусов	100
Белая горячая пассеровка	100
Красная пассеровка	100
Французские белые соусы	102
Холодная пассеровка	102
Льезон	102
Французские темные соусы	103
Глясс	103
Демиглясс	103
Холодные соусы	104
Эссенция из разной зелени	104
Эссенция шпинатная	104
Шампиньонная эссенция	104
Соки для соусов и подливок	105



Масло разных названий	106
Масло а-ля метр д'отель	106
Раковое масло	106
Масло жареное бер-нуар	107
Масло монпельерское	107
Соус велюте	107
Соус эспаньоль	107
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА	108
СЛАДКИЕ БЛЮДА	110
ТЕСТО	114
Кислое тесто русское	115
Французское кислое тесто (бриошное)	117
Тесто для блинчиков	118
Крутое пресное тесто	118
Сдобное рассыпчатое тесто	119
Паштетное тесто	119
Английское сдобное тесто	120
Полусдобное тесто	120
Слоеное тесто	120
Кисло-слоеное тесто	122
Постное слоеное тесто	123
Итальянский кляр	123
Заварное тесто пат-а-шу	124
Панада	124