

## Wielka ilustrowana książka kucharska



Cena: 79,00 PLN

### Opis słownikowy

Autor	Mołochowicz Helena
Format:	150x210
ISBN	978-83-65602-33-6
Rok wydania	2017

### Opis produktu

#### Wielka Ilustrowana Książka Kucharska z Wielobarwnymi Ilustracjami. Helena Mołochowicz

Obejmuje trzy kuchnie: Polską, Litewską i Rosyjską ze swymi specyficznymi potrawami.

Wzory nakrycia stołów z rysunkiem. Garnirowania półmisek. Plany budowy wygodnego mieszkania dla siebie - na domki same w sobie. Naczynia kuchenne. Najwykwintniejsze zastawy stołowe i herbaciane. Czyszczenie kuchennych naczyń i sreber stołowych. Pranie bielizny. Czyszczenie odzieży. Wreszcie najoszczędniejsze wykorzystanie posiadanych produktów.

Opis pozycji:

Oprawa twarda zadrukowana

Liczba stron: 598

WYDAWNICTWO GRAF\_IKA IWONA KNECHTA

## Galeria

HELENA MOŁOCHOWIEC

# WIELKA ILUSTROWANA KSIĄŻKA KUCHARSKA

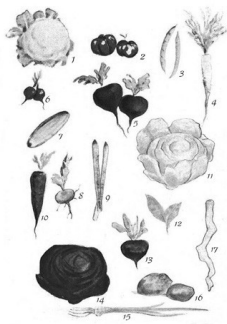
Z WIELOBARWNIEMI ILUSTRACJAMI

W WILMACZENIU

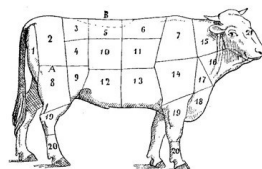
WANDY KALINOWSKIEJ

B-eńa N I T E C C Y

P O Z N A Ń 1 9 2 9

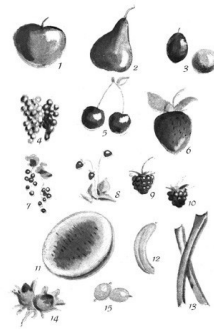


1. Kalafior. 2. Pomidory. 3. Grozdek. 4. Pietruszka. 5. Buraki. 6. Rzedkiewki.  
7. Ogórek. 8. Rzepa. 9. Szparagi. 10. Marchewka. 11. Kapusta. 12. Sólma.  
13. Brokiew. 14. Czerwona kapusta. 15. Cebula. 16. Karfiol. 17. Czeran.



### Podział mięsa wołowego

- Krajówka biała brzema na sznyc, siskane i pokierfisz
- Krajówka, najlepsze mięso na rosół; z góry od ogona thuste — mięso miękkie, soczyste
- Pierwsza krzywica czyli biodówka albo befsytykwa
- Polędwica, najlepsze mięso — od rosołku, idzie pod zebra
- Pieczoni szarowa — na siskanie, sznyc lub duszenie
- Rosół
- Rozbratci, kotlet (antykot)
- Piecówka góra na pieczeń, siskanie, galasz
- Krywica na rosół i pokierfisz
- Rosółowe lub siskane
- Szponder na rosół, sznyc, galasz
- Zebro na rosół
- Poprzeczka (bata) na rosół
- Brost, doskonałe mięso rosółowe i pokierfisz
- Lepotka, miękkie mięso na pieczeń i sznyc itd.



1. Jabłko. 2. Groszka. 3. Śliwka. 4. Winogrona. 5. Winie. 6. Truskawka.  
7. Porzeczki. 8. Porzeczki. 9. Malina. 10. Jerysa. 11. Arbuż.  
12. Buran. 13. Rabarbarum. 14. Orzechy. 15. Agrest.

### SPIS RZECZY

(wzłogł ewelci rozdziałów)

Uwzględniając wygode jaszob — w łatwiejszym wyjmudwianiu potraw przez nich używanych, oznaczamy potrawy te gwiazdkami w spisie.

<b>ROZDZIAŁ I</b> (od 11 do 43 str.)	15. Zawieszki warunki potrzebne do przygotowania rozmaitych potraw .....	26
1* Ogólne przepisy dotyczące się ilości porcji i in. .....	16. Przepisy dotyczące się ryb i rybki .....	26
2* Tablica czasu w przybliżeniu potrzebnego do spieczenia mięsnych potraw w piecu .....	17* Przepisy dotyczące się jaryż .....	30
3* Tablice smażenia na żyłcu .....	18. Sposób na poprawienie smaku nadzwojnych kanieli .....	30
4* Tablice z oznaczeniem — w przybliżeniu — czasu potrzebnego do ugotowania różnych potraw .....	19. Różne przepisy .....	37
5* Tablica miary wlecia potraw .....	20. Sposób na zmiekczenie twardej wody .....	40
6. Rynek i podział woła z objaśnieniem gatunków .....	21* Użytkowanie rosółek .....	40
7* Przepisy dotyczące się ję .....		
8* Przepisy dotyczące się maki, kaszy i soli .....		
9* Przepisy dotyczące się smoców .....		
10. Rozmieszczenie zale mięsa .....		
11. Przywieszki wołowego mięsa .....		
12. Klasyfikacja wołowej i zwożyc normalnych części mięsa .....		
14. Konserwacja mięsa .....		
	<b>ROZDZIAŁ II</b> (od str. 42 do 121)	
	Menu, czyli spis obiadów 4-ch kategorii na cały rok .....	43
	Zwane praktyki .....	100
	Potrawy podawane na śniadania .....	103
	Potrawy i napoje obiadowe .....	107
	Obiady iwieżone .....	115
	Obiady w tygodniu popielikow .....	119