

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

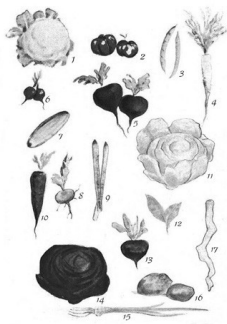
Z WIELOBARWNIEMI ILUSTRACJAMI

W WILMACZENIU

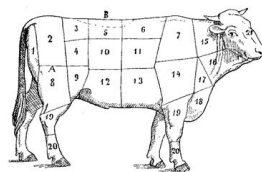
WANDY KALINOWSKIEJ

B-eńa N I T E C C Y

P O Z N A Ń 1 9 2 9

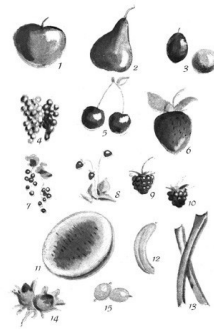


1. Kalafior, 2. Pomidory, 3. Groszek, 4. Pietruszka, 5. Buraki, 6. Rzedkiewki,
7. Ogórek, 8. Rzepa, 9. Szparagi, 10. Marchewka, 11. Kapusta, 12. Sólma,
13. Brokiew, 14. Czerwona kapusta, 15. Cebula, 16. Karfiol, 17. Czeran.



Podział mięsa wadowego

1. Krzywka biała brzema na szary, siskane i pokielisz
2. Krzywka, najlepsze mięso na rosół; z góry od ogona thaste — mięso miękkie, soczyste
3. Pierwsza krzywka czyli biodówka albo befsytykwa
4. Polędwica, najlepsze mięso — od rosołku, idzie pod zebra
5. Rosół
6. Rosółki, kotlet (antykot)
7. Plecówka góra na pieczeń, siskanie, galasz
8. Krzywka na rosół i pokielisz
9. Rosółki lub siskanie
10. Szponder na rosół, zupa, galasz
11. Żebro na rosół
12. Popręca (bata) na rosół
13. Białe, doskonałe mięso rosółne i pokielisz
14. Łopatka, miękkie mięso na pieczeń i szary id.



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

SPIS RZECZY

(wzłogłwiec rzeczi rozdzielnie)

Uwzględniając wygody jasnosc — w łatwiejszym wyjmowaniu potraw przez nich
użytych, oznaczamy potrawy te gwiazdkami w spisie.

ROZDZIAŁ I (od 11 do 43 str.)	15. Zawieszki warunk potrzebne do przygotowania rozmaitych potraw	26
1* Ogólne przepisy dotyczące się żelazki pamiąg i m. w.	16. Przepisy dotyczące się ryb i żelazki	26
2* Tablica czasu w przybliżeniu potrzebnego do spieczenia mięsa w potrawie w piecu	17* Przepisy dotyczące się jaryżu	30
3* Tablice smażenia na żyłcu	18. Sposób na poprawienie smaku nadobnych kanieli	30
4* Tablice z oznaczeniem — w przy- bliżeniu — czasu potrzebnego do ugotowania różnych potraw	19. Różne przepisy	37
5* Tablica miary silecia potraw	20. Sposób na zmiekczenie twardej woły	40
6. Rynek i podział woła z obja- szeniem gatunków	21* Użytkowanie rosołku	40
7* Przepisy dotyczące się ję		
8* Przepisy dotyczące się miaki, kacy i soli		
9* Przepisy dotyczące się smoców		
10. Rozmieszczenie żelazki		
11. Przywieszki wadowego mięsa		
12. Klasyfikacja wołowej i żelazki normalnych części mięsa		
14. Konserwacja mięsa		
	ROZDZIAŁ II (od str. 42 do 121)	
	Menu, czyli spis obiadów 4-ch kategorji na cały rok	43
	Zmian praktyczny	100
	Potrawy podawane na śniadania	103
	Potrawy i napoje obiadowe	107
	Obiady iwieczne	115
	Obiady w tygodniu popielikowym	119