

## 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

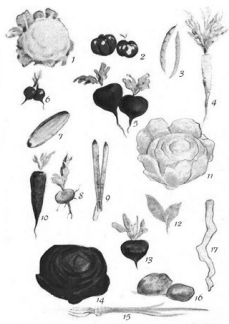
Z WIELOBARWNIEMI ILUSTRACJAMI

W WILMACZENIU

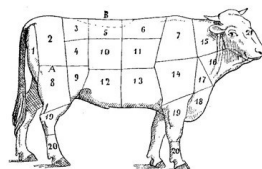
WANDY KALINOWSKIEJ

B-eia N I T E C C Y

P O Z N A Ń 1 9 2 9

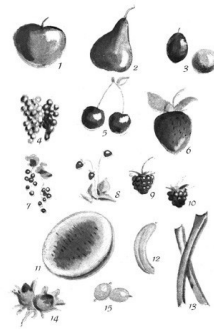


1. Kalafior. 2. Pomidory. 3. Groszek. 4. Pietruszka. 5. Buraki. 6. Rzedkiewki.  
7. Ogórek. 8. Rzepa. 9. Szparagi. 10. Marchewka. 11. Kapusta. 12. Salata.  
13. Brokiew. 14. Czerwona kapusta. 15. Cebula. 16. Karfiol. 17. Czeran.



### Podział mięsa wołowego

- Krajówka biała brzema na sznyc, siskane i pokierfisz
- Krajówka, najlepsze mięso na rosół; z góry od ogona thoste — mięso miękkie, soczyste
- Pierwsza krzywica czyli biodówka albo befsytykwa
- Polędwica, najlepsze mięso — od roszefu, idzie pod zebra
- Pieczoni szarowa — na siskanie, sznyc lub duszenie
- Rosbef
- Rozbratci, kotlet (antykot)
- Pięcówka góra na pieczeń, siskanie, galasz
- Krywówka na rosół i pokierfisz
- Rosokowe lub siskanie
- Szpander na rosół, sznyc, galasz
- Zebro na rosół
- Poprzeczka (bata) na rosół
- Brost, doskonałe mięso rosokowe i pokierfisz
- Lepotka, miękkie mięso na pieczeń i sznyc itd.



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

### SPIS RZECZY

(wzłogł ewelci rozdziałów)

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

<b>ROZDZIAŁ I</b> (od 11 do 43 str.)	15. Zasadnicze warunki potrzebne do przygotowania rozmaitych potraw .....	26
1* Ogólne przepisy dotyczące się ilości porcji i in. smolb .....	16. Przepisy dotyczące się ryb i rybale .....	26
2* Tablica czasu w przybliżeniu potrzebnego do spieczenia różnych potraw w piecu .....	17* Przepisy dotyczące się jarezn .....	30
3* Tablice smażenia na rylcu .....	18. Sposób na poprawienie smaku nadmasywnych kaniel .....	30
4* Tablice z oznaczeniem — w przy- bliżeniu — czasu potrzebnego do ugotowania różnych potraw .....	19. Różne przepisy .....	37
5* Tablica miary silesta potraw .....	20. Sposób na zmiekczenie twardej woły .....	40
6. Rynek i podział woła z obja- szeniem gatunków .....	21* Użytkowanie resztek .....	40
7* Przepisy dotyczące się ję .....		
8* Przepisy dotyczące się maki, kacy i soli .....		
9* Przepisy dotyczące się smolców .....		
10. Rozmrażanie zale mięsa .....		
11. Przywrotni wołowego mięsa .....		
12. Klasyfikacyi wołowej i zadyte normalnych części mięsa .....		
14. Konserwacja mięsa .....		
	<b>ROZDZIAŁ II</b> (od str. 42 do 121)	
	Menu, czyli spis obiadów 4-ch kategorji na cały rok .....	43
	Zmian praktyczki .....	100
	Potrawy podawane na śniadania .....	103
	Potrawy i smolce obiadowe .....	107
	Obiady iwieczne .....	115
	Obiady w tygodniu popielcowym .....	119