

## 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

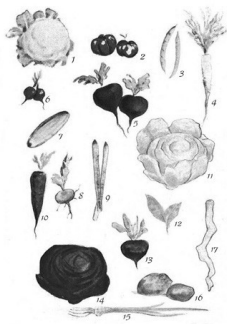
Z WIELOBARWNIEMI ILUSTRACJAMI

W WILMACZENIU

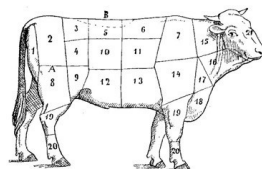
WANDY KALINOWSKIEJ

B-eńa N I T E C C Y

P O Z N A Ń 1 9 2 9

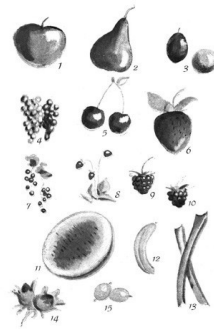


1. Kalafior. 2. Pomidory. 3. Groseczka. 4. Pietruszka. 5. Buraki. 6. Rzedkiewki.  
7. Ogórek. 8. Rzepa. 9. Szparagi. 10. Marchewka. 11. Kapusta. 12. Sólma.  
13. Brokiew. 14. Czerwona kapusta. 15. Cebula. 16. Karfiol. 17. Czeran.



### Podział mięsa wadowego

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



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

(wzłogłweczi rozdziałów)

Uwzględnijcie wygode jaszczob — w ławicijom wyimujdawia potraw przez nich utywanych, oznaczony potrawy te gwiazdkami w spisie.

<b>ROZDZIAŁ I</b> (od 11 do 43 str.)	15. Zawadzkie warunki potrzebne do przygotowania rozmaitych potraw .....	26
1* Ogólne przepisy dotyczące się ilości porcji i ilości .....	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 rzyżu .....	18. Sposób na poprawienie smaku nadzwojnych kanioli .....	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 resztek .....	40
7* Przepisy dotyczące się ję .....		
8* Przepisy dotyczące się miaki, kacy i soli .....		
9* Przepisy dotyczące się smoców .....		
10. Rozmrażanie zale mięsa .....		
11. Przywózki wadowego mięsa .....		
12. Klasyfikacja wołbi 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 popielikowom .....	119