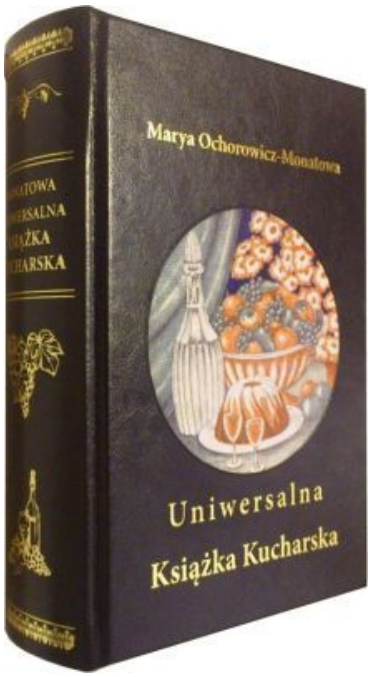
Wydawnictwo Graf_ika
ul. Mokotowska 60/50, Warszawa
664 172 032

Uniwersalna Książka Kucharska



Cena: 94,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Ochorowicz-Monatowa Maria
Format:	148x223
ISBN	978-83-61889-68-7
Rok wydania	2012

Opis produktu

Uniwersalna Książka Kucharska - Maria Ochorowicz-Monatowa

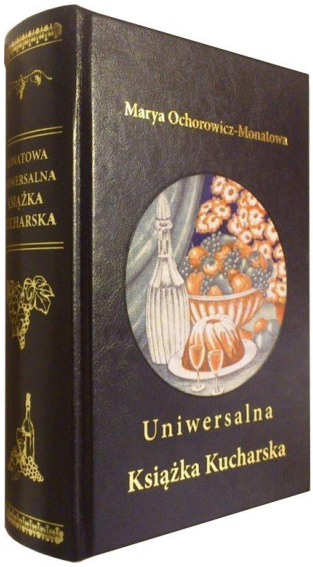
Maria Ochorowicz-Monatowa to najgłośniejsza polska autorka książek kulinarnych w pierwszej połowie XX wieku, godna następczyni Lucyny Ćwierczakiewiczowej. Przez dziesięciolecia jej "Uniwersalna książka kucharska" służyła w wielu domach. Do dziś jej przepisy inspirują miłośników tradycyjnej polskiej kuchni - smaków zdrowych i domowych.

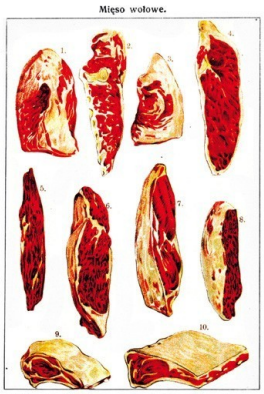
"Przeszło 2200 skromnych i wytwornych przepisów gospodarskich i kuchennych z uwzględnieniem niezbędnych warunków odpowiedniej diety, codziennej higjeny oraz kuchni jarskiej".

Opis pozycji;
Oprawa twarda, ekoskóra, złote tłocznie, naklejka na licu, zadrukowana wyklejka, szyta
Ilość stron: 756+16
ISBN 978-83-61889-68-7

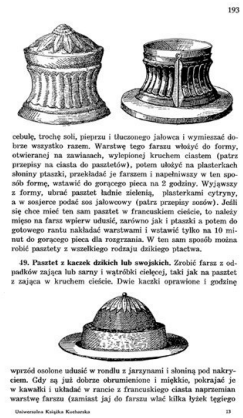
Wydawnictwo Graf_ika
ul. Mokotowska 60/50, Warszawa
664 172 032

Galeria





1. Skrzydło. 2. Polędwica. 3. Brust. 4. Krzyżówka od ogona. 5. Pieczówka czyli biała pieczeń. 6. Zrazówka. 7. Biodrówka czyli befstykowa. 8. Krajówka. 9. Kotlety czyli rozbratle. 10. Roastbeef.

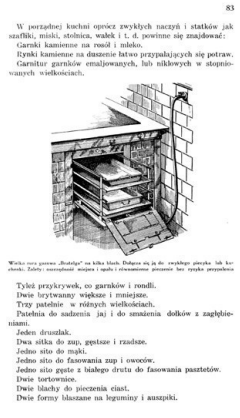


cebulę, trochę soli, pieprzu i tłuczonego jałowca i wymieszać dobrze wszystko razem. Warstwę tego farszu włożyć do formy, otwieranej na zawiasach, wylepionej kruchem ciastem (patrz przepisy na ciasta do pasztetów), potem ułożyć na plasterkach słoniny ptaszki, przekładać je farszem i nafaszerowany w ten sposób formę, wstawić do gorącego pieca na 2 godziny. Wyjąwszy z formy, ubrać pasztet ładnie zielenią, plasterkami cytryny, a w sosjerce podać sos jałowcowy (patrz przepisy sosów). Jeśli się chce mieć ten sam pasztet w francuskiem cieście, to należy mięso na farsz wpierw udusić, zarówno jak i ptaszki a potem do gotowego rantu układać warstwami i wstawić tylko na 10 minut do gorącego pieca dla rozgrzania. W ten sam sposób można robić pasztety z wszelkiego rodzaju dzikiego ptactwa.

19. Pasztet z kaczek dzikich lub swojskich. Zrobić farsz z odpadków zajęca lub sarny i wątróbki cielęcej, taki jak na pasztet z zająca w kruchem cieście. Dwie kaczki oprawione i godzinę

wprzód osolone udusić w rondlu z jarzynami i słoniną pod nakryciem. Gdy są już dobrze obrumienione i miękkie, pokrajać je w kawałki i układać w rancie z francuskiego ciasta naprzemian warstwę farszu (zamiast jaj do farszu wlać kilka łyżek tęgiego

Uniwersalna Książka Kucharska 13



W porządnej kuchni oprócz zwykłych naczyń i statków jak szaflki, miski, stolnica, wałek i t. d. powinne się znajdować:
Garnki kamienne na rosół i mleko.
Rynki kamienne na duszenie łatwo przypalających się potraw.
Garnitur garnków emaljowanych, lub nikłowych w stopniowanych wielkościach.

Wielki rożen „Bratelga" na kilka blach. Dołącza się ją do zwykłego pieczyka lub kuchenki. Zalety: oszczędność miejsca i opału i równomierne pieczenie bez ryzyka przypalenia

Tyleż przykrywek, co garnków i rondli.
Dwie brytwanny większe i mniejsze.
Trzy patelnie w różnych wielkościach.
Patelnia do sadzenia jaj i do smażenia dołków z zagłębieniami.
Jeden drucznak.
Dwa sitka do zup, gęstsze i rzadsze.
Jedno sito do mąki.
Jedno sito do fasowania zup i owoców.
Jedno sito gęste z białego drutu do fasowania pasztetów.
Dwie tortownice.
Dwie blachy do pieczenia ciast.
Dwie formy blaszane na leguminy i auszpiki.

Tablica z naczyniem kuchennem.
1. i 2. Rondle i garnki w stopniowanych wielkościach. 3. i 8. Brytwanny. 4. Patelnia na jaja i dołki. 5. Patelnia do smażenia. 6. Patelnia bez rączki. 7. Rondelek nikłowy do duszenia zmaśne. 9. Sitko do rondla. 10. Drucznik. 11. Młynek do mielenia mięso. 12. Młynek do mielenia bułki i migdałów. 13. Rozet do smażenia. 14. Nożyk do wykrawania farszu. 15. Maszynka do tarcia kartofli. 16. Warzenka do szynki. 18. Sito do fasowania pasztet.