

## Wielka ilustrowana książka kucharska



Price:84,00 PLN

### Dictionary description

Author	Mołochowicz Helena
Publication date	2017
Size	150x210

### Product description

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

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

Wzory nakrycia stołów z rysunkiem. Garnirowenia 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

Gallery

HELENA MOŁOCHOWIEC

**WIELKA ILUSTROWANA  
KSIĄŻKA KUCHARSKA**

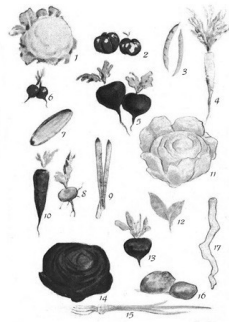
Z WIELOBARWNIEMI ILUSTRACJAMI

W TŁUMACZENIU

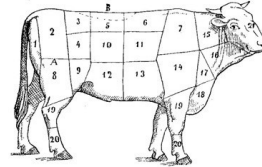
WANDY KALINOWSKIEJ

B-eń N I T E C C Y

P O Z N A Ń 1 9 2 9

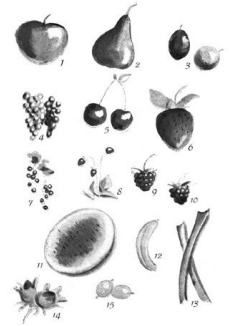


1. Kalafior. 2. Pomidory. 3. Groseczka. 4. Pietruszka. 5. Buraki. 6. Rodekiewki.  
7. Ogórek. 8. Rzepa. 9. Szparagi. 10. Marchewka. 11. Kapusta. 12. Salata.  
13. Brokiew. 14. Czerwona kapusta. 15. Cebula. 16. Karfiol. 17. Czeran.



**Podział mięsa wdrowego**

1. Krzywka biała brzema na sznyc, siskane i pokierfisz
2. Krzywka, najlepsze mięso na rosół; z góry od ogona thoste — mięso miękkie, soczyste
3. Pierwsza krzywka czyli biodówka albo befsztykwa
4. Pieczeń szarawa — na siskanie, sznyc lub duszenie
5. Rośbef
6. Roźbracieł, kotlet (antykot)
7. Plecówka góra na pieczeń, siskanie, galasz
8. Krzywka na rosół i pokierfisz
9. Rosołowe lub siskanie
10. Szponder na rosół, sznyc, galasz
11. Żebro na rosół
12. Poprzcza (bata) na rosół
13. Błot, doskonałe mięso rosołowe i pokierfisz
14. Lepotka, miękki 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. Banan. 13. Rhabarbarum. 14. Orzechy. 15. Agrest.

**SPIS RZECZY**

(wzłogłweczi rozdziałów)

Uwzględnijcie wygode jaszczob — w ławicijom wyimujdawno potraw przez nich  
używanyc, 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 ich miar .....	16. Przepisy dotyczące się ryb i rybki .....	26
2* Tablica czasu w przybliżeniu potrzebnego do spieczenia różnych potraw w piecu .....	17* Przepisy dotyczące się jaryz .....	30
3* Tablice smażenia na rzyżu .....	18. Sposób na poprawienie smaku nadobnych kanieli .....	30
4* Tablice z oznaczeniem — w przybliżeniu — czasu potrzebnego do ugotowania różnych potraw .....	19. Różne przepisy .....	37
5* Tablica miary silecia potraw .....	20. Sposób na zmniejszenie twardości wody .....	40
6. Rynek i podział woła z objaśnieniem gatunków mięsa .....	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. Przywieszki wdrowego mięsa .....		
12. Klasyfikacja wołowej i jaryzyci 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 iwieczorne .....	115
	Obiady w tygodniu popielikowom .....	119