

SPIS TREŚCI

PRAWIE KOSZERNE	4
Posłowie do przedmowy	8
PRZYGOTOWANIE WYWARÓW	
- właściwe gotowanie	10
1.1. Buliony, zupy i rzadkie kasze	12
1.1.1. Bulion z włoszczyzny	14
1.1.2. Bulion z grzybów	15
1.1.3. Bulion z mięsa albo (i) kości	15
1.1.4. Bulion drobiowy	18
1.1.5. Bulion z odpadów rybnych albo rybnej drobnicy i <i>ucha</i> (zupa rybna)	19
1.1.6. Rzadkie kasze	22
1.1.7. Zupy i polewki na wodzie i bulionie	24
1.1.8. Zupy mleczne	28
1.1.9. Zupy na bulionie rybnym	31
1.1.10. Wydzielone zupy – barszcz i kapuśniak	32
1.1.11. Zupy purée	36
1.2. Galaretki i galarety	38
1.2.1. Galaretki deserowe i <i>blanc manger</i>	38
1.2.2. Galareta na bazie bulionu – auszpik	41
1.2.3. Galareta po żydowsku	41
1.3. Napoje i desery	43
1.3.1. Kisiel	43
1.3.2. Kompot z owoców lub jagód współczesny	44
1.3.3. Krem zaparzany	46
1.3.4. Napoje deserowe gotowane	47
1.3.5. Napój z mlecznej piany – <i>warzeniec</i>	49
1.4. Półprodukty	50
1.4.1. Marynaty warzywne	50
1.4.2. Wywary kucharskie	51
1.4.3. Gotowane syropy	52

1.4.4. Fume (koncentrat z bulionu mięsnego lub rybnego)	53
1.5. Sosy	54
1.5.1. Sos z bulionu, przygotowywany bez dodatku prażonej mąki	54
1.5.2. Sosy z tłuszczu („mięsnego soku”) pozostałego po smażeniu mięsa lub drobiu	56
1.5.3. Sos z nastoju, soku lub wina	57
1.5.4. Sos z pomidorów – sos pomidorowy naturalny	58
1.5.5. Sosy podstawowe	58
1.5.6. Podstawowy sos jajeczno-maślany i jego pochodne – sos holenderski	68
1.5.7. Sosy z owoców i jagód	69
GOTOWANIE W PŁYNACH	70
2.1. Dania z gotowanych w płynie roślin strączkowych	72
2.1.1. Rośliny strączkowe gotowane w płynie	72
2.2. Dania z produktów mlecznych, gotowane w płynie	73
2.2.1. Kluski z twarogu i mąki gotowane na wodzie	73
2.3. Dania z gotowanych w płynie mięsa i podrobów	74
2.3.1. Kielbasa domowa (kiszka) i parówki gotowane w płynie	74
2.3.2. Mięso i podroby gotowane w płynie	76
2.4. Dania z gotowanych w płynie warzyw i grzybów	79
2.4.1. Warzywa i grzyby gotowane w płynie	79

2.5. Dania z gotowanego w płynie drobiu	83
2.5.1. Kielbasa domowa (kiszka) z drobiu gotowana w płynie	84
2.5.2. Drób gotowany w płynie	85
2.6. Dania z gotowanej w płynie ryby	88
2.6.1. Ryba gotowana w płynie	88
2.7. Dania z połączonych w całość kilku podstawowych produktów gotowanych w płynie	90
2.7.1. Wyroby z praśnego ciasta z różnym nadzieniem gotowane na wodzie	91
2.7.2. Pudding, gotowany w płynie – pudding w serwetce	93
2.8. Dania z ciasta i kasz gotowane w płynie	94
2.8.1. Wyroby z ciasta i kaszy gotowane w płynie	94
2.9. Dania z jaj gotowanych w płynie	95
2.9.1. Merengi gotowane na wodzie – śnieżynki	96
2.9.2. Krople jajeczne	96
2.9.3. Jajka gotowane w wodzie	96

GOTOWANIE NA PARZE 98

3.1. Dania mięsne gotowane na parze	100
3.1.1. Mielone wyroby z mięsa gotowane na parze	100
3.2. Dania rybne gotowane na parze	102
3.2.1. Ryba gotowana na parze	102
3.3. Dania z kilku połączonych podstawowych produktów gotowane na parze	104
3.3.1. Pudding gotowany na parze	104
3.4. Dania z ciasta i kaszy gotowane na parze	107
3.4.1. Buleczki z ciasta drożdżowego gotowane na parze	107
3.4.2. Kasza na sypko gotowana na parze	107
3.5. Dania z jaj, przygotowane na parze	108
3.5.1. Omlet gotowany na parze	108

DUSZENIE W PŁYNACH 110

4.1. Dania z nasion roślin strączkowych duszonych w płynie	112
4.1.1. Fasola duszona w płynie	112
4.2. Dania z mięsa i podrobów duszone w płynie	114
4.2.1. Mięso i podroby duszone w płynie	114
4.3. Dania z warzyw, grzybów i owoców duszonych w płynie	117
4.3.1. Warzywa, grzyby i owoce duszone w płynie standardowo	118

4.3.2. Warzywa i owoce duszone w wyparowującym płynie	123
4.4. Dania z drobiu duszone w płynie	124
4.4.1. Drób duszony w płynie	124
4.5. Dania z ryby duszone w płynie	127
4.5.1. Ryba duszona w płynie	127
4.6. Dania złożone z kilku podstawowych produktów duszonych w płynie	129
4.6.1. Faszeryowane warzywa duszone w bulionie	129
4.6.2. Dania złożone z mięsa, drobiu lub warzyw powoli duszone w płynie – czulent.	132
4.6.3. Złożone dania z ryby i warzyw, powoli duszone w płynie – czulent z ryby i warzyw	134
4.6.4. Złożone dania z marchwią duszone płynie, czyli cymes wieloskładnikowy.	134

DUSZENIE WE WCHŁANIAJĄCYM SIĘ PŁYNIE 136

5.1. Kasze duszone we wchłaniającym się płynie – kleiste i sypkie	138
5.1.1. Kasze kleiste	138
5.1.2. Sypkie kasze	141

DUSZENIE W SOSIE, ŚMIETANIE LUB ŚMIETANCE 144

6.1. Dania z nasion roślin strączkowych duszonych w sosie	146
6.1.1. Nasiona roślin strączkowych duszone w sosie.	146
6.1.2. Nasiona roślin strączkowych duszone pod sosem	148
6.2. Dania z mięsa i podrobów duszone w sosie	148
6.2.1. Mięso i podroby duszone w sosie.	148
6.2.2. Mięso lub podroby duszone pod sosem	151
6.3. Dania z warzyw, grzybów i owoców duszonych w sosie	152
6.3.1. Warzywa, grzyby i owoce duszone w sosie	152
6.3.2. Warzywa i grzyby duszone pod sosem	156
6.4. Dania z drobiu duszone w sosie	158
6.4.1. Drób duszony w sosie	158
6.4.2. Drób duszony pod sosem	159
6.5. Dania z ryb duszone w sosie	160
6.5.1. Ryby duszone w sosie	160
6.5.2. Ryby duszone pod sosem	162
6.6. Dania zestawione z kilku podstawowych produktów duszone w płynie	162

6.6.1. Produkty faszerowane duszone w sosie	163
DUSZENIE W SOSIE WŁASNYM	164
7.1. Dania z mięsa i podrobów duszone w sosie własnym	166
7.1.1. Mięso duszone w sosie własnym	166
7.2. Dania z warzyw i innych produktów roślinnych duszonych w sosie własnym	168
7.2.1. Warzywa i inne produkty roślinne duszone w sosie własnym	168
7.3. Dania z drobiu duszone w sosie własnym	171
7.3.1. Drób i podroby drobiowe duszone w sosie własnym	171
7.4. Dania rybne duszone w sosie własnym	173
7.4.1. Ryba duszona w sosie własnym	173
7.5. Dania zestawione z kilku podstawowych produktów duszone w sosie własnym	175
7.5.1. Faszerowane warzywa duszone w sosie własnym	175
KANDYZOWANIE I BARWIENIE	176
8.1. Dania i zapasy z kandyzowanych produktów	178
8.1.1. Karmel	178
8.1.2. Wyroby cukiernicze z karmelu	180
8.1.3. Warzywa, owoce i orzechy kandyzowane w syropie – konfitury	181
8.1.4. Kandyzowane purée z owoców i jagód – powidła, marmolada klasyczna	187
PODSMAŻANIE	190
9.1. Dania z podsmażanych warzyw i innych produktów roślinnych	192
9.1.1. Podsmażane warzywa, owoce i orzechy	192
9.1.2. Prażona mąka, kasza oraz prażone wyroby z ciasta	194
PIECZENIE NAD ŻAREM	196
10.1. Pieczone nad żarem dania z mięsa i podrobów	198
10.1.1. Mięso i podroby pieczone nad żarem	198
10.2. Dania z warzyw i grzybów pieczone nad żarem	202
10.2.1. Warzywa i grzyby pieczone nad żarem – grillowane	202
10.3. Dania z drobiu pieczone nad żarem	203
10.3.1. Drób pieczony nad żarem – grillowany drób	203
10.4. Dania z ryb pieczonych nad żarem	204

10.4.1. Ryba pieczona nad żarem – grillowana	204
PIECZENIE W PIECU (PIEKARNIKU)	206
11.1. Dania mięsne pieczone w piecu (piekarniku)	208
11.1.1. Mięso pieczone w piecu (piekarniku)	208
11.2. Warzywa i owoce pieczone w piecu (piekarniku)	211
11.2.1. Warzywa, grzyby i owoce pieczone w piecu (piekarniku).	211
11.3. Dania z drobiu pieczone w piecu (piekarniku)	213
11.3.1. Drób pieczony w piecu (piekarniku) – pieczone z drobiu	213
11.4. Dania z ryb pieczonych w piecu (piekarniku)	215
11.4.1. Ryba pieczona w piecu (piekarniku)	215
11.5. Dania zestawione z kilku podstawowych produktów pieczone w piecu (piekarniku)	216
11.5.1. Domowa kiełbasa (kiszka) z roślinnych produktów pieczona w piecu (piekarniku)	218
11.5.2. Faszerowane warzywa pieczone w piecu (piekarniku)	219
11.6. Wyroby z ciasta pieczone w brytfannie	222
11.6.1. Babki i keksy	222
11.6.2. Wypiekane obwarzanki – bajgle	224
11.6.3. Biszkopt i jego pochodne	225
11.6.4. Bułki, bułeczki i placuszki	226
11.6.5. Wafle	228
11.6.6. Vol-au-vent (koszyczki)	228
11.6.7. Tartinki (koszyczki).	229
11.6.8. Maca	230
11.6.9. Ciastka	231
11.6.10. Ciasta nadziewane	233
11.6.11. Placki oraz ciasta przykryte warstwą ciasta	234
11.6.12. Pierogi pieczone w piekarniku	237
11.6.13. Ciastka	239
11.6.14. Pierniki i pierniczki	243
11.6.15. Suchary i crouton	244
11.6.16. Chleb domowy	245
11.6.17. Szarlotka na gorąco	245
11.6.18. Strudel, strucla	246
SMAŻENIE NA REGULOWANYM PŁOMIENIU PALNIKA, SMAŻENIE SAUTÉ	248
12.1. Dania z nasion roślin strączkowych, smażonych na patelni	250

12.1.1. Nasiona roślin strączkowych smażone na patelni po ugotowaniu	250
12.2. Dania z produktów mlecznych smażone na patelni	251
12.2.1. Ser, smażony na patelni	251
12.2.2. Wyroby z twarogu smażone na patelni – <i>serniczki, latkes twarogowe</i>	251
12.3. Dania z mięsa i podrobów smażone na patelni	252
12.3.1. Mięso i podroby smażone na patelni	252
12.4. Dania z warzyw i grzybów smażone na patelni	254
12.4.1. Warzywa, grzyby i owoce smażone na patelni	254
12.5. Dania z drobiu smażone na patelni	258
12.5.1. Drób smażony na patelni	258
12.6. Dania z ryb smażone na patelni	260
12.6.1. Ryba smażona na patelni	260
12.7. Dania złożone z kilku podstawowych produktów smażonych na patelni	263
12.7.1. Wyroby z ciasta z nadzieniem smażone na patelni	263
12.7.2. Faszerowane szyjki drobiowe smażone na patelni	264
12.8. Wyroby z ciasta i krup smażone na patelni	266
12.8.1. Wyroby z rzadkiego ciasta smażone na patelni – bliny, blinczyki i <i>oladki</i> (racuchy)	266
12.8.2. Wyroby z twardego ciasta smażone na patelni	267
12.8.3. Wyroby z chleba smażone na patelni – grzanki	268
12.8.4. Wyroby z kasz i makaronu smażone na patelni	269
12.9. Dania z jajek smażone na patelni	270
12.9.2. Mielone wyroby z jajek smażone na patelni	275
SMAŻENIE WE FRYTURZE	276
13.1. Dania z mięsa i podrobów smażone we fryturze	278
13.1.1. Mięso i podroby smażone we fryturze	278
13.2. Dania z warzyw i owoców, smażone we fryturze	280
13.2.1. Warzywa, grzyby i owoce smażone we fryturze	280
13.3. Dania z drobiu smażone we fryturze	283
13.3.1. Drób smażony we fryturze	284
13.4. Dania z ryb smażone we fryturze	285
13.4.1. Ryby smażone we fryturze	285

13.5. Wyroby z ciasta i kasz smażone we fryturze	286
13.5.1. Wyroby z ciasta lub kasz smażone we fryturze	287
13.6. Dania z jaj smażone we fryturze	289
13.6.1. Jajka po wiedeńsku smażone we fryturze	289

ZAPIEKANIE 290

14.1. Zapiekanie w otoczkach z produktów spożywczych	292
14.1.1. Zapiekanica	292
14.1.2. Zapiekanica z kapusty i ogórków z różnymi produktami – solanka z kapusty	297
14.1.3. Produkty zapiekane w sosie, śmietance i śmietanie	298
14.1.4. Produkty zapiekane pod ubitymi białkami	303
14.1.5. Produkty zapiekane pod ubitymi jajkami	304
14.1.6. Produkty zapiekane pod serem	307
14.1.7. Pudding zapiekany w piekarniku	308
14.1.8. Suflet zapiekany w piekarniku	314
14.2. Zapiekanie w otoczkach z produktów niespożywczych	316
14.2.1. Produkty zapiekane w „kopertach”	316
14.2.2. Produkty zapiekane w cieście	318

TECHNOLOGIE KULINARNE BAZUJĄCE NA ŻYWYCH MIKROORGANIZMACH 320

15.1. Napoje, otrzymywane drogą fermentacji	322
15.1.1. Napoje uzyskiwane z fermentacji o niskiej zawartości alkoholu	322
15.1.2. Kwaszone mleczne napoje	325
15.2. Ciasto drożdżowe	326
15.2.1. Ciasto drożdżowe zwykłe i słodkie	326

TECHNOLOGIE KULINARNE OPARTE NA PROCESACH PRZEMIANY MATERII 332

16.1. Mleczne i kwaszone mleczne produkty	334
16.1.1. Twaróg i masło śmietankowe	335
16.2. Konserwy i zasolone warzywa, grzyby, owoce oraz ekstrakty roślinne	335
16.2.1. Marynowane grzyby, warzywa, owoce	336
16.2.2. Warzywa, grzyby i owoce solone oraz kiszzone	339
16.2.3. Sok z produktów roślinnych	344

16.2.4. Owoce i jagody konserwowane w syropie z cukru	344	17.7.4. Mielone zboża	422
16.2.5. Ekstrakty produktów roślinnych w różnych płynach – esencje i nalewki	345	17.8. Farsze i nadzienia	423
16.3. Dania i półfabrykaty z ryb marynowanych i solonych	354	17.8.1. Nadzienie z nasion roślin strączkowych	423
16.3.1. Ryba marynowana	354	17.8.2. Nadzienie z mlecznych produktów: sera i twarogu	424
16.3.2. Ryba solona	356	17.8.3. Nadzienie i farsz z mięsa i podrobów	425
MIESZANIE I HOMOGENIZACJA	358	17.8.4. Nadzienie i farsz z warzyw, grzybów i innych produktów roślinnych	427
17.1. Kanapki i koszyczki	360	17.8.5. Nadzienie i farsz z drobiu	430
17.1.1. Kanapki i kanapeczki	360	17.8.6. Nadzienie i farsz z ryb	432
17.1.2. Vol-au-vent i koszyczki z nadzieniem	365	17.8.7. Nadzienia z kaszy, sucharów, chleba i wyrobów makaronowych	435
17.2. Dania i garnirunki przygotowane z zestawu produktów	367	17.8.8. Nadzienie z jajek	438
17.2.1. Winegret, majonezy, salatk i zimne zupy	368	SUSZENIE	440
17.2.2. Wieloskładnikowe przybranie do bulionów i zup	384	18.1.1. Suszone warzywa i grzyby	442
17.2.3. Galarety (auszpik) i mus żelowany	386	18.1. Wyroby i zapasy z suszonych warzyw, grzybów i owoców.	442
17.2.4. Pasztety, purée i pasty	387	18.1.2. Suszone owoce i jagody	444
17.3. Słodkie dania przyrządzane z zestawów produktów	392	18.2. Suszone ryby	446
17.3.1. Glazura cukiernicza podstawowa i jej pochodne	393	18.2.1. Ryby suszone na słońcu i w pomieszczeniu	446
17.3.2. Dekoracyjne desery	394	18.3. Wyroby z ciasta i kaszy do dłuższego przechowywania	447
17.3.3. Desery żelowane	397	18.3.1. Kasza z różanych płatków	447
17.3.4. Kremy do wyrobów cukierniczych, otrzymane przez mieszanie produktów	399	18.3.2. Makaron domowy suszony	447
17.3.5. Marcepan	401	18.3.3. Słód	448
17.3.6. Ciasta przygotowywane na zimno	401	PODAWANIE I OZDABIANIE GOTOWYCH DAŃ	450
17.4. Napoje	402	19.1. Przygotowanie do podania głównej części dania	452
17.4.1. Napoje, otrzymane przez mieszanie składników	402	19.1.1. Potrawy z produktów mlecznych przygotowane do podania	452
17.5. Półfabrykaty otrzymywane przez mieszanie i homogenizację	405	19.1.2. Dania z mięsa na gorąco, przygotowane do podania	452
17.5.1. Marynata	405	19.1.3. Chłodne dania z mięsa, przygotowane do podania	454
17.5.2. Cukier aromatyzowany skórką owoców cytrusowych	406	19.1.4. Dania z warzyw, owoców i jagód przygotowane do podania	454
17.5.3. Suszona natka przyprawowa w zestawach – bukiet do garniowania	406	19.1.5. Dania z drobiu na gorąco i na zimno, przygotowane przed podaniem	455
17.6. Sosy i zaprawy.	406	19.1.6. Dania rybne na gorąco przygotowane do podania	455
17.6.1. Musztarda stołowa	407	19.1.7. Dania z ryb na zimno, przygotowane do podania	456
17.6.2. Zaprawy i zimne sosy	408	19.1.8. Przygotowanie do podawania dodatkowych składników dań	456
17.7. Ciasta i maki	413		
17.7.1. Ciasto biszkoptowe	413		
17.7.2. Ciasto na ubitych białkach	415		
17.7.3. Ciasto praśne	416		

ŚWIĄTECZNY STÓŁ	466
-----------------------	-----

WSTĘPNA OBRÓBKĄ SUROWCÓW I WSPOMAGAJĄCE CZYNNOŚCI KULINARNE	474
---	-----

21.1. Wstępna obróbka neutralnych produktów	476
--	-----

21.1.1. Wstępna obróbka nasion roślin strączkowych	476
---	-----

21.1.2. Wstępna obróbka warzyw, grzybów, orzechów, przypraw i owoców	477
--	-----

21.1.3. Wstępna obróbka ryb	480
-----------------------------------	-----

21.1.4. Wstępna obróbka ciasta i kasz	482
---	-----

21.1.5. Wstępna obróbka jajek	482
-------------------------------------	-----

21.2. Wstępna obróbka produktów mięsnych	482
---	-----

21.2.1. Wstępna obróbka mięsa i podrobów	483
---	-----

21.2.2. Wstępna obróbka drobiu.	485
--------------------------------------	-----

21.3. Wstępna obróbka produktów mlecznych	486
--	-----

21.4. Wspomagające czynności kulinarne	487
--	-----

21.4.1. Blanszowanie	487
----------------------------	-----

21.4.2. Wytapianie tłuszczu	487
-----------------------------------	-----

21.4.3. Żelowanie	488
-------------------------	-----

21.4.4. Zagęszczanie	490
----------------------------	-----

21.4.5. Marynowanie	490
---------------------------	-----

21.4.6. Panierowanie	490
----------------------------	-----

21.4.7. Faszerowanie i szpikowanie	491
--	-----

21.4.8. Flambirowanie	492
-----------------------------	-----

21.4.9. Formowanie mielonych wyrobów i wyrobów z ciasta	493
--	-----

PRZYPRAWY I DODATKI SPOŻYWCZE	494
-------------------------------------	-----

22.1. Przyprawy	496
-----------------------	-----

22.2. Dodatki spożywcze	500
-------------------------------	-----

PRZEDMOWA DO POSŁOWIA	512
-----------------------------	-----

Posłowie do przedmowy posłowania	512
--	-----

DODATKI	514
---------------	-----

SŁOWNIK NIE TYLKO KULINARNY	517
-----------------------------------	-----

INDEKS	601
--------------	-----