



СОДЕРЖАНИЕ

ВМЕСТО ПРЕДИСЛОВИЯ (ПОПЫТКА ИНТЕРВЬЮ)5

РАЗДЕЛ I КОНЦЕПТУАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

О САЛАТАХ.....	11
«Оливье».....	13
Винегрет.....	16
Сельдь под «шубой».....	19
Салаты с кукурузой.....	20
Иностранные салатные гости.....	25
Салаты с макаронными изделиями.....	26
«Цезарь».....	31
Картофельный салат.....	33
Шопский салат.....	34
Греческий салат.....	35
«Уолдорф».....	36
Колслоу.....	37
Салаты с авокадо.....	37
«Нисуаз».....	42
О БУЛЬОНАХ.....	43
Правила варки.....	43
<i>Осветление бульонов.....</i>	<i>47</i>
О СУПАХ.....	52
Классификация.....	52
<i>Приготовление кислых супов.....</i>	<i>54</i>

Отдельно про борщ	58
Супы-пюре.....	66
Холодные супы	68
О БЛЮДАХ ИЗ МЯСА («НАШИ» И «НЕ НАШИ»).....	71
Гуляш.....	71
Беф-строганов.....	74
Котлеты.....	76
Беф-бургиньон.....	80
Шашлык.....	81
О БЛЮДАХ ИЗ ПТИЦЫ	88
Чахохбили (из воспоминаний И. Лазерсона).....	88
Киевская котлета.....	91
Фрикасе.....	94
Пожарские котлеты.....	95
Сациви	99
Цыпленок «тапака».....	104
О БЛЮДАХ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	106
Домашнее соление рыбы.....	106
Жарка рыбы.....	108
Томленые кальмары.....	111
О БЛЮДАХ ИЗ КАРТОФЕЛЯ.....	113
Как правильно жарить картофель.....	113
О картофельном пюре	117
О БЛЮДАХ ИЗ КРУП	119
Каши.....	119
Про плов.....	121
<i>Теперь о плове азербайджанском</i> <i>(из воспоминаний Ильи Лазерсона)</i>	124
О ВИДАХ ТЕСТА И СПОСОБАХ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	129
Не бойтесь работать с тестом!.....	129
Дрожжевое тесто для хлеба, пирогов, пирожков.....	129
Дрожжевое тесто для оладий.....	134
Тесто для блинов и блинчиков	134
Пресное тесто для пирожков и пирогов.....	136
Песочное тесто.....	137

Заварное тесто	138
Слоеное тесто.....	140
Бисквитное тесто.....	142
Воздушное тесто (меренга).....	144
Вафельное тесто.....	145
Тесто для вареников и пельменей.....	146
Кляр.....	148
О НАЧИНКАХ ДЛЯ ПИРОЖКОВ.....	150
Мясной и ливерный фарши	150
Рыбный фарш.....	153
Начинка из капусты	153

РАЗДЕЛ II О ЧЕМ В «СКОРОЙ КУЛИНАРНОЙ ПОМОЩИ» СПРАШИВАЮТ ОСОБЕННО ЧАСТО

О ЛАЗАНЬЕ, ОМЛЕТЕ, ЖУЛЬЕНЕ	157
Жульен.....	160
Омлет.....	163
О СПЕЦИЯХ, ПРИПРАВАХ, ПРЯНОСТЯХ.....	165
Совместимость продуктов и приправ.....	165
СЛОВАРЬ СПЕЦИЙ.....	170
О СОУСАХ ХОЛОДНЫХ	216
Домашний майонез	216
Салатные заправки.....	221
Песто по-генуэзски.....	224
О ГОРЯЧИХ СОУСАХ	227
Томатный соус.....	228
Соус карри.....	228
Голландский соус.....	232
Беарнский соус.....	233
О ПИЦЦЕ	235
НЕ ОЧЕНЬ БОЛЬШОЙ И НЕ ОЧЕНЬ ЭНЦИКЛОПЕДИЧЕСКИЙ КУЛИНАРНЫЙ СЛОВАРЬ.....	242
ПОСЛЕСЛОВИЕ ИЛЬИ ЛАЗЕРСОНА	283