



# Cuprins

---

<b>INTRODUCERE .....</b>	<b>11</b>
<b>CAPITOLUL 1: Gustări .....</b>	<b>13</b>
1. Bouchere (Bușer) .....	14
2. Gulii gustare .....	14
3. Pâine prăjită .....	15
4. Pâine prăjită cu usturoi și ulei de măslini .....	15
5. Pastă de brânză pentru tartine .....	16
6. Pastă de unt pentru tartine .....	18
7. Platou rece — gustări .....	18
<b>CAPITOLUL 2: Sosuri .....</b>	<b>21</b>
8. Esență de ciuperci .....	22
9. Marele bulion .....	22
10. Mujdei de usturoi .....	23
11. Mujdei de usturoi cu nucă .....	23
12. Oțet pentru salată ( <i>Vinegretă</i> ) .....	24
13. Rântaș roșu .....	25
14. Sos <i>maître d'hotel</i> .....	26
15. Sos alb .....	26
16. Sos alb (rântaș) .....	27
17. Sos alb, cu lapte — sos Bechamel .....	28
18. Sos Bourguignonne .....	28
19. Sos cremă de smântână .....	29
20. Sos de ceapă .....	29
21. Sos de friptură (Sos Jiu) .....	30
22. Sos de oțet ( <i>Vinaigrette</i> ) .....	30
23. Sos de roșii (Sos tomat) .....	31
24. Sos de vin alb .....	32
25. Sos de vin roșu .....	32
26. Sos italian .....	33



27. Sos marinat pentru carne de pasăre (pui) .....	33
28. Sos Moelle .....	34
29. Sos Mornay .....	34
30. Sos olandez .....	35
31. Sos ravigot .....	36
32. Sos simplu de roșii .....	36
33. Sos spaniol — varianta familială .....	37
34. Sos spaniol — varianta profesională .....	38
35. Sos universal pentru pește .....	39
36. Sos veloute de pește .....	40
37. Sos zingara .....	40
38. Suc de carne friptă .....	41
39. Unt de muștar .....	42
40. Unt negru ( <i>Beurre noir</i> ) .....	42
41. Unt prăjit .....	42
42. Unt topit ( <i>Beurre noisette</i> ) .....	43
<b>CAPITOLUL 3: Salate .....</b>	<b>44</b>
43. Andive ardeneze ( <i>À l'ardennaise</i> ) .....	45
44. Andive înăbușite în unt ( <i>Braise au beurre</i> ) .....	45
45. Andive Mornay .....	45
46. Nuci în oțet .....	46
47. Salată cu hrean .....	46
48. Salată de andive .....	47
49. Salată de conopidă .....	48
50. Salată de flori de salcâm .....	48
51. Salată de legume crude .....	48
52. Salată de păpădie .....	50
53. Salată de porumb .....	50
54. Salată de sfeclă .....	51
55. Salată de sfeclă coaptă .....	51
56. Salată de varză roșie cu salată verde .....	52
57. Salată gustoasă .....	52
58. Salată Loreta .....	53
59. Salată rusească de varză .....	53
60. Salată verde .....	54
<b>CAPITOLUL 4: Legume .....</b>	<b>55</b>
61. Cartofi à l'anglaise .....	55
62. Cartofi copti .....	55
63. Cartofi fierți .....	56
64. Cartofi gratinați .....	56



65. Cartofi Jackson .....	57
66. Cartofi Jonett .....	57
67. Cartofi natur .....	58
68. Cartofi Puşkin .....	59
69. Ceapă englezescă ( <i>À l'anglaise</i> ) .....	59
70. Ciulama de ciuperci .....	60
71. Ciuperci cu smântână — I .....	61
72. Ciuperci cu smântână — II .....	61
73. Ciuperci cu sos de lămâie .....	62
74. Ciuperci cu țelină .....	62
75. Ciuperci cu ulei .....	63
76. Ciuperci fripte .....	63
77. Ciuperci la cuptor .....	64
78. Ciuperci la grătar .....	64
79. Ciuperci la tavă .....	64
80. Clătite de cartofi .....	65
81. Lăptuci cu sos de unt .....	66
82. Pârjoale de cartofi .....	67
83. Sparanghel Colbert ( <i>Culber</i> ) .....	67
84. Sparanghel cu unt topit .....	68
85. Sparanghel genevez .....	68
86. Sparanghel gratinat .....	68
87. Sparanghel maltaise (maltez) .....	69
88. Sparanghel polonez .....	69
89. Sparanghel vinaigrette (Vinegret) .....	69
90. Supă de salată verde .....	69
 <b>CAPITOLUL 5: Paste făinoase/orez .....</b>	<b>71</b>
91. Macaroane cu nuci .....	71
92. Macaroane italienești .....	71
93. Orez <i>au blanc</i> /orez alb (simplu) .....	72
94. Spaghete aproape ... milaneze .....	72
 <b>CAPITOLUL 6: Ouă și brânzeturi .....</b>	<b>74</b>
95. Cașcaval și caș la capac .....	75
96. Jumări .....	76
97. Jumări cu anșoa .....	77
98. Jumări cu cartofii și ceapă .....	77
99. Jumări cu ciuperci .....	78
100. Ochiuri românești .....	78
101. Ochiuri românești, cu smântână .....	79
102. Omletă cu ciuperci .....	80



103. Omletă cu telemea .....	80
104. Omletă germană .....	81
105. Omletă simplă .....	81
106. Ouă africane .....	82
107. Ouă boemeiene .....	83
108. Ouă cu tarhon .....	83
109. Ouă drăcești (Tartar) .....	84
110. Ouă englezesti .....	85
111. Ouă germane .....	85
112. Ouă Lorena .....	86
113. Ouă regești .....	86
114. Ouă Saint Denis .....	87
115. Ouă vânătorești .....	87
116. Ouă Yarmouth .....	88
117. Papară de mămăligă .....	88
<b>CAPITOLUL 7: Pește .....</b>	<b>90</b>
118. Barbuni la iuțeală .....	91
119. Calcan Bristol .....	91
120. Calcan cu unt negru .....	92
121. Calcan prăjit .....	92
122. Calcan rasol .....	93
123. Calcan Valentine .....	93
124. Crap <i>au bleu</i> .....	94
125. Crap Bourguignonne .....	95
126. Crap la grătar .....	95
127. Crap prăjit .....	96
128. Crap provincial .....	96
129. File de șalău Meuniere .....	97
130. File de șalău pane .....	98
131. Fructe de mare .....	98
132. Guvizi prăjiți .....	99
133. Guvizi rasol .....	99
134. Păstrăv în vin roșu .....	100
135. Păstrăv Meuniere .....	101
136. Păstrăv rasol .....	101
137. Pește alb (răpitor) pane .....	102
138. Pește la cuptor .....	103
139. Pește la grătar .....	103
140. Pește prăjit .....	104
141. Pește prăjit în unt .....	105



142. Pești mici de apă curgătoare .....	106
143. Saramură de pește .....	106
144. Scrumbie la pergament .....	108
145. Scrumbii à la russe .....	109
146. Scrumbii drăcești ( <i>Diable</i> ) .....	109
147. Scrumbii fripte .....	110
148. Scrumbii la grătar .....	110
149. Scrumbii Meuniere .....	111
150. Scrumbii Portiere ( <i>Portier</i> ) .....	112
151. Somon danez ( <i>Danoise</i> ) .....	112
152. Somon olandez ( <i>Hollandaise</i> ) .....	113
153. Somon scoțian ( <i>À l'ecossaise</i> ) .....	114
154. Șalău episcopal .....	114
155. Șalău în vin negru .....	115
156. Șalău rasol .....	116
<b>CAPITOLUL 8: Carne de pasăre, miel/oaie, vita, porc și amestecuri de carne .....</b>	<b>117</b>
157. Cârnăciori la ceaun .....	117
158. Chiftele prăjite .....	118
159. Cremvuști prăjiți .....	119
160. Frigărui din miel .....	119
161. Frigărui din piept de pui .....	120
162. Grătar de porc .....	120
163. Mușchi de vita la grătar .....	121
164. Pui cu mujdei .....	122
165. Pui înăbușit .....	123
166. Pui la tigaie .....	123
167. Șnițel de vitel .....	124
<b>CAPITOLUL 9: Organe .....</b>	<b>125</b>
168. Creier cu sos de unt ( <i>Au beurre noisette</i> ) .....	125
169. Creier cu sos italian .....	125
170. Creier cu unt negru .....	126
171. Creier zingara .....	126
172. Ficat de vitel la tigaie .....	126
173. Ficat la grătar .....	127
174. Ficătei cu sos de vin .....	127
175. Ficătei de pui .....	128
176. Ficătei de pui cu sos tomat .....	128
177. Momițe de miel — frigărui .....	129
178. Tocăniță de ficătei de pasăre .....	129



<b>CAPITOLUL 10: Dulciuri .....</b>	130
179. Caise pe pâine .....	130
180. Căpșuni cu frișcă .....	130
181. Căpșuni pe pâine .....	131
182. Cireșe pe pâine .....	131
183. Clătite .....	131
184. Mere pe pâine .....	132
185. Pepene galben umplut .....	133
186. Piersici pe pâine .....	135
187. Prăjitură <i>à la minut</i> .....	135
188. Vișine pe pâine .....	135
<b>CAPITOLUL 11: Băuturi .....</b>	136
189. Americano .....	136
190. Apple Jack light .....	137
191. Bloody Mary .....	137
192. Cuba Libre .....	138
193. Daiquiri .....	138
194. Five o'clock .....	139
195. Green spider .....	139
196. Lord Byron .....	139
197. Moulin Rouge .....	140
198. Presidente .....	140
<b>CAPITOLUL 12: Țuica .....</b>	142
Generalități .....	142
Tehnologia țuiciei .....	143
Probleme de calitate ale țuiciei .....	151
Băuturi preparate din țuică .....	153
199. Țuică fiartă .....	153
200. Țuică — grog .....	154
201. Țuică cu izmă (mentă) .....	154
Cum a ajuns țuica băutura națională a românilor —	
în loc de „Scurt istoric al țuiciei” .....	155
<b>INDEX ALFABETIC .....</b>	158

