

УДК 641.51/.54

ББК 36.991

П88

Пунш Е.

П88 Кухня по правилам и без : Что нужно знать, чтобы начать экспериментировать / Ева Пунш. — М. : Альпина Паблишер, 2017. — 206 с. : ил.

ISBN 978-5-9614-5939-5

Настоящего повара от домохозяйки отличает не доступ к редким ингредиентам и навороченной технике, а знание матчасти: набор продуктов может быть ограничен, зато безгранично количество их сочетаний. Можно спорить о сотнях вариантов борща, потому что на конечный результат влияет каждая мелочь: технология приготовления, порядок закладки, размер нарезки, способ предварительной обработки продуктов (свеклу сначала отваривать или запекать, припускать в собственном соку или обжаривать в масле). Но, прежде чем экспериментировать, нужно понять основы — как работают специи, пряности и приправы (и почему это все разные вещи); какие нужны бытовая техника, инвентарь, посуда и всякие кухонные штучки; как алкоголь сочетается с едой; как превратить набор блюд в гармоничный обед. Для каждой группы блюд существуют свои правила — и все они в предельно концентрированной форме изложены в этой книге.

УДК 641.51/.54

ББК 36.991

Все права защищены. Никакая часть этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, а также запись в память ЭВМ для частного или публичного использования, без письменного разрешения владельца авторских прав. По вопросу организации доступа к электронной библиотеке издательства обращайтесь по адресу mylib@alpina.ru.

ISBN 978-5-9614-5939-5

© Ева Пунш, 2017

© ООО «Альпина Паблишер», 2017

Содержание

Размер имеет значение	9	5
------------------------------------	----------	----------

СПЕЦИИ, ПРИПРАВЫ, АРОМАТИЗАТОРЫ, ПРЯНОСТИ	17
--	-----------

Специи.....	19
Приправы.....	24
Ароматизаторы.....	29
Пряности	30

ЗАПЕКАНКИ.....	53
-----------------------	-----------

Пудинги.....	55
Крупеники	59
Лапшевники и лазаньи	60
Овощные запеканки	62
Мясные запеканки	65
Хлебные запеканки.....	67
Яичные запеканки.....	69

САЛАТЫ	71
---------------------	-----------

Правила составления салатов.....	74
Салаты из отварных овощей.....	76
Салаты из свежих овощей.....	80
Фруктовые салаты	83
Теплые салаты.....	84
Салатные заправки	85

ЗАКУСОЧНЫЙ СТОЛ (ФУРШЕТ).....	87
--------------------------------------	-----------

СОДЕРЖАНИЕ

6	ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	97
	Тесто с начинками	99
	Фаршированные овощи	109
	ПАСТА	113
	Самые знаменитые соусы к пасте.....	118
	Самые интересные виды пасты	121
	БОЛЬШАЯ ЕДА	125
	Пловы.....	127
	Квашеная капуста	131
	Холодцы (студни)	135
	Большая птица	137
	Фаршированная рыба.....	138
	АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ	141
	Как подавать спиртное	143
	Посуда для вина и не только	151
	Аксессуары	153
	ПОСУДА, ИНВЕНТАРЬ И ПРОЧИЕ ГАДЖЕТЫ	155
	Посуда для варки	157
	Посуда для жарки и запекания	159
	Колюще-режущие инструменты.....	165
	Кухонные гаджеты	171

БЫТОВАЯ ТЕХНИКА	177	7
Крупная бытовая техника.....	179	
Мелкая кухонная техника.....	185	
Микроволновая печь	195	
Заключение	203	