

## СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ОБЪЕМА И ВЕСА	8
ПРЕДИСЛОВИЕ ДЖЕФФРИ СТАЙНГАРТЕНА	11
ВВЕДЕНИЕ: БОТАНИК НА КУХНЕ	13
О ЧЕМ ЭТА КНИГА?	17
ПРИНЦИПЫ ПРАВИЛЬНОГО НАУЧНОГО ПОДХОДА К КУХНЕ	21
ЧТО ТАКОЕ – ГОТОВИТЬ?	28
НЕОБХОДИМОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	34
ОСНОВНЫЕ ЗАПАСЫ	74
<b>1</b> ЯЙЦА, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ и наука о завтраках	83
<b>2</b> СУПЫ, РАГУ и наука о бульонах	175
<b>3</b> СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ, КУРИЦА, РЫБА и наука о еде быстрого приготовления	277
<b>4</b> БЛАНШИРОВАНИЕ, ОБЖАРИВАНИЕ, ТОМЛЕНИЕ, ГЛАЗИРОВАНИЕ, ЗАПЕКАНИЕ и наука об овощах	403
<b>5</b> ТЕФТЕЛИ, МЯСНОЙ ХЛЕБ, КОЛБАСКИ, БУРГЕРЫ и наука о фарше	481
<b>6</b> КУРИЦА, ИНДЕЙКА, РЕБРЫШКИ и наука о запекании	561
<b>7</b> ТОМАТНЫЙ СОУС, МАКАРОНЫ и наука о пасте	669
<b>8</b> ЗЕЛЕНЬ, ЭМУЛЬСИИ и наука о салатах	761
<b>9</b> КЛЯР, ПАНИРОВКА и наука о фритюре	845
БЛАГОДАРНОСТИ	917
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	919