LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Guide Culinaire

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-escoffier**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

potages

1. potages

Précis Des Éléments Nutritifs, Aromatiques Et De L'assaisonnement Pour La Petite Marmite Les Grands Bouillons Et La Clarification Des Consommés Divers

1. Petite marmite pour 10 personnes.
2. Pour obtenir 10 litres de Consommé blanc simple
3. Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de gibier
4. Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de poisson

Clarifications

1. Pour 4 litres de Consommé ordinaire
2. Pour 4 litres de Consommé de volaille
3. Pour 4 litres de Consommé de gibier
4. Pour 4 litres de Consommé double de poisson
5. Royales diverses
6. Proportions des farces fines de volaille, gibier et poisson pour quenelles à potages
7. Proportions des pâtes diverses pour 4 litres de consommé
8. OEufs filés pour garniture auxiliaire de 4 litres de consommé
9. Profiterolles pour garniture de potages

Série Des Potages Clairs Et Consommés Garnis

1. OBSERVATION.
2. Consommé aux Ailerons.
3. Consommé Albion.
4. Consommé Alexandra.
5. Consommé à l'Allemande.
6. Consommé à l'Alsacienne.
7. Consommé Ambassadeurs.
8. Consommé à l'Ambassadrice.
9. Consommé à l'Ancienne.
10. Consommé à l'Andalouse.
11. Consommé à la d'Arenberg.
12. Consommé à l'Aurore.
13. Consommé à la Belle Fermière.
14. Consommé à la Belle Gabrielle.
15. Consommé Berchoux.
16. Consommé à la Bergère.
17. Consommé à la Berny.
18. Consommé au Blanc-Manger.
19. Consommé à la Bohémienne.
20. Consommé à la Boïeldieu.
21. Consommé à la Bouchère.
22. Consommé à la Bouquetière.
23. Consommé à la Bourbon.
24. Consommé à la Bourdaloue.
25. Consommé à la Bretonne.
26. Consommé à la Brieux.
27. Consommé Britannia.
28. Consommé à la Brunloise.
29. Consommé à la Cancalaise.
30. Consommé à la Carmélite.
31. Consommé Carmen.
32. Consommé à la Caroline.
33. Consommé à la Castellane.
34. Consommé à la Célestine.
35. Consommé au Chasseur.
36. Consommé à la Chancelière.
37. Consommé à la Charolaise.
38. Consommé à la Chartreuse.
39. Consommé à la Châtelaine.

40. Consommé aux Cheveux d'Ange.
41. Consommé à la Chevreuse.
42. Consommé à la Colombine.
43. Consommé à la Comtesse.
44. Consommé à la Crécy.
45. Consommé Croûte au Pot.
46. Consommé Cussy.
47. Consommé Cyrano.
48. Consommé Dame-Blanche.
49. Consommé à la Demidoff.
50. Consommé à la Deslignac.
51. Consommé aux Diablotins.
52. Consommé à la Diane.
53. Consommé à la Diplomate.
54. Consommé Divette.
55. Consommé à la Doria.
56. Consommé à la Douglas.
57. Consommé à la Dubarry.
58. Consommé à la Duse.
59. Consommé à l'Écossaise.
60. Consommé aux Éphémères.
61. Consommé Fanchonnette.
62. Consommé à la Favorite.
63. Consommé à la Flamande.
64. Consommé Floréal.
65. Consommé Florentine.
66. Consommé Francillon.
67. Consommé Gauloise.
68. Consommé George Sand.
69. Consommé Germaine.
70. Consommé Germinal.
71. Consommé Girondine.
72. Consommé Grenade.
73. Consommé Grimaldi.
74. Consommé à la Hongroise.
75. Consommé à l'Impériale.
76. Consommé à l'Indienne.
77. Consommé à l'Infante.
78. Consommé à l'Italienne.
79. Consommé Jacqueline.
80. Consommé à la Jouvencel.
81. Consommé Juanita.
82. Consommé Judic.
83. Consommé Julienne.
84. Consommé Léon XIII.
85. Consommé Léopold.
86. Consommé Lorette.
87. Consommé Macdonald.
88. Consommé Marguerite.
89. Consommé Maria.
90. Consommé Marquise.
91. Consommé à la Martinière.
92. Consommé à la Médicis.
93. Consommé Mercédès.
94. Consommé Mégère.
95. Consommé Messaline.
96. Consommé à la Metternich.
97. Consommé Mikado.
98. Consommé à la Milanaise.
99. Consommé Mimosa.
100. Consommé Mireille.
101. Consommé Mirette.
102. Consommé à la Mogador.
103. Consommé Monte-Carlo.
104. Consommé à la Montmorency.
105. Consommé à la Montmort.
106. Consommé Mosaïque.
107. Consommé Moscovite.
108. Consommé Mousseline.
109. Consommé Nansen.
110. Consommé à la Navarin.
111. Consommé à la Neige de Florence.
112. Consommé à la Nelson.
113. Consommé à la Nemours.
114. Consommé à la Nesselrode.
115. Consommé aux Nids d'hirondelle.
116. Consommé à la Niçoise.
117. Consommé à la Nilson.
118. Consommé à la Ninon.
119. Consommé aux OEufs pochés.
120. Consommé à l'Orge perlé.
121. Consommé à l'Orientale.

122. Consommé Olga.
123. Consommé à la d'Orléans.
124. Consommé à l'Orléanaise.
125. Consommé à la d'Orsay.
126. Consommé à la Parisienne.
127. Consommé à la Parmesane.
128. Consommé aux Pâtes diverses.
129. Consommé aux Perles.
130. Consommé Petite Mariée.
131. Consommé aux Petits Pois frits.
132. Consommé Portugaise glacé.
133. Consommé Princesse.
134. Consommé Printanier.
135. Consommé Printanier Colbert.
136. Consommé Printanier aux quenelles.
137. Consommé aux Quenelles à la moelle.
138. Consommé aux Quenelles viennoises.
139. Queue de boeuf à la française (Pot.).
140. Consommé à la Rabelais.
141. Consommé Rachel.
142. Consommé aux Raviolis.
143. Consommé à la Reine.
144. Consommé Réjane.
145. Consommé Renaissance.
146. Consommé Richelieu.
147. Consommé à la Rossini.
148. Consommé Rothschild.
149. Consommé à la royale.
150. Consommé à la Rubens.

Série Des Potages Liés

1. Les Purées
2. Les Veloutés
3. Les Crèmes
4. Potages liés pouvant être préparés indifféremment comme Purées simples, Veloutés ou Crèmes

Purées

1. Algérienne.
2. Cérès.
3. Bisque d'Écrevisses.
4. Bisque à l'Ancienne.
5. Bisque de Homard.
6. Bisque de Crevettes.
7. Bisque de Langoustines.
8. Bonvatet.
9. Bressanne.
10. Céleris.
11. Charlotte.
12. Chevrière.
13. Chicorée.
14. Clermont.
15. Choisy.
16. Compiègne.
17. Cormeilles.
18. Cressonnière.
19. Dubarry.
20. Égyptienne.
21. Endives.
22. Flamande.
23. Freneuse.
24. Gasconne.
25. Georgette.
26. Herbes (Aux).
27. Malakoff.
28. Maria (aussi dénommée : Québec).
29. Marianne.
30. Musard.
31. Norwégienne.
32. Orties.
33. Palestine.
34. Parmentier.
35. Pastourelle.
36. Potiron à la Bourgeoise.
37. Potiron à la Champenoise.
38. Potiron à la Maraîchère.
39. Portugaise.
40. Pourpier.

41. Québec.
42. Reine.
43. Soissonnaise.
44. Solférino.
45. Villars.

2° Potages Liés Ne Pouvant Être Servis Que Comme Purées Ou Crèmes

1. Andalouse.
2. Balvet ou Jubilée.
3. Blaze.
4. Chasseur.
5. Chicago.
6. Choiseul.
7. Condé.
8. Conti.
9. Conti à la Brunoise.
10. Conti à la Clermont.
11. Crécy.
12. Crécy au riz, aux perles, etc.
13. Gibier (Purées de).
14. Pois diverses (Purées de).
15. Esaü.
16. Jubilée.
17. Lison.
18. Pompadour.
19. Saint-Germain.
20. Savoyarde.
21. Vigneronne.

3° Potages Liés Ne Pouvant Se Servir Que Comme Veloutés Ou Crèmes

1. Agnès Sorel.
2. Argenteuil.
3. Artichauts.
4. Boïeldieu.
5. Borély.
6. Bourdaloue.
7. Bretonne.
8. Carmélite.
9. Carmen.
10. Cardinal.
11. Caroline.
12. Chanoinesse.
13. Chartreuse.
14. Chevreuse.
15. Colombine.
16. Comtesse.
17. Crevettes à la Normande (Velouté de).
18. Crevettes à la Mignon (Velouté de).
19. Dartois.
20. Derby.
21. Dieppoise.
22. Divette.
23. Écrevisses à la Joinville (Velouté d').
24. Écrevisses à la princesse (Velouté d').
25. Écrevisses à la Normande (Velouté d').
26. Écrevisses à la Lucullus (Velouté d').
27. Éperlans (Velouté d').
28. Éperlans à la Dieppoise (Velouté d').
29. Éperlans à la Joinville (Velouté d').
30. Éperlans à la Lucullus (Velouté d').
31. Éperlans à la Princesse (Velouté d').
32. Éperlans à la Saint-Malo (Velouté d').
33. Excelsior.
34. Germinal.
35. Grenade.
36. Huîtres (Aux).
37. Indienne.
38. Jackson.
39. Jacqueline.

40. Japonaise.
41. Judic.
42. Juanita.
43. Jussienne.
44. Livonienne.
45. Marie-Louise.
46. Marie-Stuart.
47. Martha.
48. Mathilde.
49. Mathurine.
50. Milanaise.
51. Morilles.
52. Nelusko.
53. Nivernaise.
54. Orge.
55. Orléans (à la d').
56. Princesse.
57. Régence.
58. Reine-Margot.
59. Rossini.
60. Sicilienne.
61. Sultane.
62. Tourangelle.

4° Potages Liés Spéciaux Ne Se Servant Que Sous La Forme Décrite

1. Ambassadeur.
2. Américaine.
3. Ardennaise.
4. Bagration gras.
5. Bagration maigre.
6. Cambacérès.
7. Camélia.
8. Chabrillan.
9. Champenoise.
10. Chantilly.
11. Cherville.
12. Danoise.
13. Darblay.
14. Diane.
15. Faubonne.
16. Élisa.
17. Fanchette.
18. Favori.
19. Fontanges.
20. Génin.
21. Gentilhomme.
22. Germiny.
23. Grives à l'ancienne (Purée de).
24. Lamballe.
25. Lavallière.
26. Longchamps.
27. Madeleine.
28. Mancelle.
29. Marigny.
30. Marcilly.
31. Médicis.
32. Mogador.
33. Montespan.
34. Montorgueil.
35. Navarin.
36. Petit Duc.
37. Pierre le Grand.
38. Russe.
39. Sévigné.

40. Saint-Cloud.
41. Saint-Hubert.
42. Saint-Marceaux.
43. Rouennaise.
44. Sigurd.
45. Sport.
46. Suzon.
47. Velours.
48. Verneuil.
49. Viviane.
50. Vuillemot.
51. Waldèze.
52. Windsor.
53. Xavier.

Série Des Potages Et Soupes De Légumes

1. Albigeoise
2. Alénois
3. Alsacienne
4. Ardennaise
5. Auvergnate
6. Beaucaire
7. Bonne Femme
8. Brabançonne
9. Brésilien
10. Bûcheronne
11. Cultivateur
12. Dauphinoise
13. Esterel (Soupe des Maures)
14. Fermière
15. Flamande
16. Franc-Comtoise
17. Garbure Béarnaise
18. Garbure-Cooper
19. Garbure-Crécy
20. Garbure Dauphinoise
21. Garbure Fermière
22. Garbure Freneuse
23. Garbure aux Laitues
24. Garbure Limousine
25. Garbure Maraîchère
26. Garbure à l'Oignon
27. Garbure Paysanne
28. Garbure aux Purées diverses
29. Garbure Savoyarde
30. Grand'Mère
31. Hochepot à l'Ancienne
32. Jeannette
33. Julienne Darblay
34. Julienne Mancelle
35. Julienne à la Russe
36. Laboureur
37. Nevers
38. Normande
39. Palestro

40. Paysanne
41. Poireaux Pommes à la Maraîchère
42. Potée Bourguignonne
43. Santé
44. Savoyarde
45. Thourins
46. Thourins Roumanille
47. Viennoise (Marmite)
48. Villageois

Quelques Soupes De L'école Provençale

1. Soupe à l'ail
2. Soupe aïgo saou
3. Soupe aïgo ménagère
4. Soupe aigo bouido (à l'eau bouillie)
5. Soupe aigo bouido aux oeufs pochés
6. Soupe de Crouzet
7. Soupe de mariage

Série Des Potages Étrangers

1. Batwinia (Potage froid) – Cuisine russe
2. Bière (Soupe à la) – Cuisine allemande
3. Bortsch polonais (Potage) – Cuisine russe
4. Bortsch Koop
5. Camaro – Cuisine brésilienne
6. Cerises (Soupe aux) – Cuisine allemande
7. Chicken-Broth – Cuisine anglaise
8. Cocky-leeky (Soup) – Cuisine anglaise
9. Giblet-soup (Soupe aux abats) – Cuisine anglaise
10. Giblet à l'Allemande – Cuisine allemande
11. Giblet à l'Irlandaise – Cuisine anglaise
12. Grecque (Potage à la) – Cuisine grecque
13. Hochepot Flamande – Cuisine flamande
14. Hare-soup (Soupe au lièvre) – Cuisine anglaise
15. Hongrois (Potage) – Cuisine autrichienne
16. Leber-suppe (Purée de foie) – Cuisine autrichienne
17. Lithuanien (Potage) – Cuisine russe
18. Livonien aux Kloskis – Cuisine russe
19. Leberknödeln (Soupe aux boulettes de foie) – Cuisine autrichienne
20. Markknödeln (Soupe aux boulettes de moelle) – Cuisine autrichienne
21. Mille fanti – Cuisine italienne
22. Minestra – Cuisine italienne
23. Mock-Turtle (fausse tortue) – Cuisine anglaise
24. Mulligatawny-soup – Cuisine anglaise
25. Mutton-Broth – Cuisine anglaise
26. Olla-Podrida – Cuisine espagnole
27. Ox-Tail (Potage) – Cuisine anglaise
28. Pistou (Soupe)
29. Puchéro – Cuisine espagnole
30. Purée de Jambon (Potage) – Cuisine russe
31. Rahm-suppe – Cuisine autrichienne
32. Rognon de Veau (Potage au) – Cuisine russe
33. Rossolnick (Potage) – Cuisine russe
34. Sélianka (Potage) – Cuisine russe
35. Stschy (Potage) – Cuisine russe
36. Turtle-soup – Cuisine anglaise

37. Milk punch pour 20 personnes
38. Turtle-soup lié
39. Turtle-soup (autre formule)
40. Turtle-soup avec Tortue sèche
41. Turtle-soup verte (Avec Tortue de conserve)

série des hors-d'oeuvre froids

1. Acéto-dolce
2. Achards
3. Agoursis
4. Allumettes
5. Anchois (Allumettes aux)
6. Anchois (Filets d')
7. Anchois frais marinés
8. Anchois (Médaillons d')
9. Anchois en paupiettes
10. Anchois aux poivrons
11. Anchois des Tamarins
12. Anguille fumée de Kiel
13. Artichauts à la grecque
14. Artichauts (Fonds d')
15. Barquettes
16. Betterave
17. Betterave en salade
18. Betterave en salade à la crème
19. Beurres pour hors-d'œuvre
20. Beurre d'Anchois
21. Beurre de Caviar
22. Beurre de Crevettes
23. Beurre de Curry
24. Beurre d'Écrevisses
25. Beurre de Harengs
26. Beurre de Homard
27. Beurre de Laitances
28. Beurre de Moutarde
29. Beurre de Montpellier
30. Beurre de Raifort
31. Beurre de Saumon fumé
32. Beurre de Paprika
33. Beurre de Pimentos
34. Bigarreaux confits
35. Boeuf fumé de Hambourg
36. Boeuf d'Anvers (Filet de)
37. Canapés
38. Canapés d'Anchois
39. Canapés Arlequine
40. Canapés au Caviar

41. Canapés aux Crevettes
42. Canapés à la Danoise
43. Canapés d'Écrevisses
44. Canapés de Homard
45. Canapés au Gibier
46. Canapés de Langue (ou à l'Écarlate)
47. Canapés minces
48. Canapés au Poisson
49. Canapés Printaniers
50. Canapés Rochelais
51. Canapés à l'Amiral
52. Carolines diverses
53. Caviar
54. Céleri à la Bonne Femme
55. Céleri à la Grecque
56. Céleri-rave
57. Cèpes marinés
58. Cerises à l'Allemande
59. Cerneaux au Verjus
60. Cervelas divers
61. Cervelle à la Robert
62. Choux-fleurs
63. Choux rouges
64. Choux verts (Paupiettes de)
65. Concombres à la Danoise
66. Concombres farcis
67. Concombres en Salade
68. Cornets d'York
69. Crèmes
70. Duchesses Nantua
71. Duchesses à la Reine
72. Duchesses Sultane
73. Éclairs à la Karoly
74. Éperlans marinés
75. Escabèche
76. Fenouil (Pieds de)
77. Figues
78. Foie gras
79. Fruits de mer
80. Goujons à la Russe
81. Harengs dieppoise
82. Harengs (Filets de)
83. Harengs Lucas
84. Harengs à la Livouienne
85. Harengs à la Russe
86. Haricots verts
87. Huîtres marinées
88. Kilkis
89. Macédoine
90. Maquereaux marinés
91. Moules
92. Mortadelle
93. Melon frais
94. Melons confits
95. Mûres
96. Museau et palais de bœuf
97. Oie fumée (Poitrines d')
98. Olives
99. Olives farcies (Grosses)
100. Œufs
101. Œufs de Vanneau
102. Œufs de Vanneau à la Christiana
103. Pains à la Française
104. Pains à la Varsovienne
105. Paté d'Alouette
106. Pickles (Mixed)
107. Piccalilli
108. Piments à l'Algérienne
109. Poireaux à la Grecque
110. Poireaux farcis
111. Poivrons doux
112. Poutargue de Mulet
113. Poutargue de Thon
114. Purées
115. Radis
116. Radis noirs
117. Relishes américains
118. Rillettes de Tours
119. Rillons de Blois
120. Rougets au Safran (ou à l'orientale)
121. Royans
122. Salades

123. Salade Bagration
124. Salade de Crevettes
125. Salade Dahoméenne
126. Salade Grande Duchesse
127. Salade de Pieds de Mouton
128. Salade de Pieds de Veau
129. Salade de Pieds de Veau à la Clarens
130. Salade de Pieds de Veau Hongroise
131. Salami de Gotha ou de Milan
132. Sardines
133. Saucisses de Francfort
134. Saucisses de Vienne
135. Saucisses de Strasbourg
136. Saucisson de Lyon, d'Arles et de Bologne
137. Saucisson de Foie gras, de Faisan, de Poulet
138. Saumon fumé
139. Sigui fumé
140. Tartelettes de Thon
141. Tartelettes diverses
142. Thon à l'Huile
143. Tomates au Naturel
144. Tomates à l'Américaine (Salade de)
145. Tomates à la Monégasque
146. Tomates en Quartiers
147. Truites marinées
148. Variantes
149. Vrilles de Vigne
150. Zampino

série des hors-d'œuvre chauds ou entrées volantes

1. Allumettes-Anchois
2. Allumettes-Caprice
3. Allumettes-Crevettes
4. Allumettes diverses
5. Attereaux
6. Attereaux Genevoise
7. Attereaux Pahlen
8. Attereaux Parmesan (ou Brochette de Parme)
9. Attereaux Villeroy
10. Attereaux d'Huîtres à la Villeroy
11. Barquettes
12. Barquettes Chevreuse
13. Barquettes de Crevettes (dites à la Joinville)
14. Barquettes d'Écrevisses (dites Nantua)
15. Barquettes de Filets de Soles (dites à la Choisy)
16. Barquettes de Homard (dites à la Victoria)
17. Barquettes d'Huîtres (dites à l'Ostendaise)
18. Beignets
19. Beignets de Thon (Pour utilisation de débris de thon)
20. Beignets d'Anchois (ou beignets à la Niçoise)
21. Beignets Bénédictine
22. Beignets Cardinal
23. Beignets de Cervelles
24. Beignets à l'Italienne
25. Beignets de Laitances
26. Beignets de Laitances à la Villeroy
27. Beignets à la Mathurine
28. Beignets à la Pignatelli
29. Beignets Westmoreland
30. Beurrecks à la Turque
31. Blinis
32. Bouchées
33. Bouchées Bohémienne
34. Bouchées Bouquetière
35. Bouchées à la Diane
36. Bouchées Grand-Duc
37. Bouchées à la Hollandaise
38. Bouchées Isabelle

39. Bouchées à la Joinville
40. Bouchées à la Mirabeau
41. Bouchées à la Mogador
42. Bouchées à la Montglas
43. Bouchées Monseigneur
44. Bouchées à la Nantua
45. Bouchées à la Périgourdine
46. Bouchées à la Reine
47. Bouchées Petite Princesse
48. Bouchées Saint-Hubert
49. Bouchées à la Stuart
50. Bouchées à la Victoria
51. Brochettes
52. Caisses diverses
53. Cannelons
54. Cannelons à l'Ancienne
55. Cassolettes
56. Cassolettes Aiglon
57. Cassolettes Alice
58. Cassolettes Suzanne
59. Ciernikis (Cuisine russe)
60. Colombines
61. Côtelettes diverses
62. Crêtes de Coq à la Demidoff
63. Crêtes de Coq à la Villeroy
64. Cromesquis
65. Croquets divers
66. Croquettes diverses
67. Croquettes à l'Américaine (Hot fish ball)
68. Croquettes à la Bohémienne
69. Croquettes à la Bergère
70. Croquettes Chasseur
71. Croquettes à la Dominicaine
72. Croquettes garnies
73. Croquettes à la Gastronome
74. Croquettes de Gibier
75. Croquettes aux Gribouis (Cuisine russe)
76. Croquettes de Homard
77. Croquettes à la Hongroise
78. Croquettes à l'Indienne
79. Croquettes à la Jean-Bart
80. Croquettes Marquise
81. Croquettes à la Milanaise
82. Croquettes à la Nantaise
83. Croquettes de Volaille
84. Croquettes à la Savigny
85. Croquettes à la Sultane
86. Croustades
87. Croustades de Ris de Veau financière
88. Croustades de Crevettes Joinville
89. Croustades Lucullus
90. Croustades à la Nantua
91. Croustades Pommes d'Or
92. Croustades de Volaille Régence
93. Croûtes à la Champenoise
94. Croûtes au Foie de Raie
95. Croûtes à la Moelle
96. Croûtes à l'Oie fumée (Cuisine russe)
97. Dartois aux Anchois (ou Sausselis)
98. Dartois aux Filets de Soles
99. Dartois aux Sardines
100. Duchesses au Chester
101. Écrevisses farcies
102. Fondants
103. Fondants de Bécasse à la Castellanne
104. Fondants de Faisans à la Marly
105. Fondants de Grives à la Liégeoise
106. Fondants de Volaille Louisette
107. Fritots
108. Harengs à l'Esthonienne
109. Harengs en Papillotes
110. Harengs soufflés
111. Huîtres
112. Huîtres à l'Américaine
113. Huîtres à l'Anglaise (Angel horse back)
114. Huîtres à la Favorite
115. Huîtres au Gratin
116. Huîtres à la Maréchale
117. Huîtres à la Mornay
118. Huîtres à la Polonaise
119. Huîtres soufflées
120. Huîtres à la Villeroy

121. Huîtres à la Wladimir
122. Mazagrans (Petits)
123. Nalesnikis (Cuisine russe)
124. Œufs de Vanneau Christiana (chauds)
125. Paillettes Parmesan
126. Pannequets divers garnis
127. Pâtés ordinaires (Petits)
128. Pâtés à la Beauceronne (Petits)
129. Pâtés à la Bourgeoise (Petits)
130. Pâtés du Chanoine (Petits)
131. Pâtés à la Dauphine
132. Pâtés à la Manon (Petits)
133. Pâtés à la Mazarin (ou pâtés au jus)
134. Pâtés Nîmois (Petits)
135. Pâtés à la Parisienne (Petits)
136. Pâtés au Verjus (Petits)
137. Pellmènes Sibériens (Cuisine russe)
138. Piroguis Caucasiens (Cuisine russe)
139. Piroguis en croissants (Cuisine russe)
140. Piroguis au fromage
141. Piroguis de gibier (Cuisine russe)
142. Piroguis aux légumes (Cuisine russe)
143. Piroguis Livoniens (Cuisine russe)
144. Piroguis Moscovites (Cuisine russe)
145. Piroguis au Poisson (Cuisine russe)
146. Piroguis Polonais (Cuisine russe)
147. Piroguis de Smolensk (Cuisine russe)
148. Piroguis aux truffes (Cuisine russe)
149. Piroguis au Vésiga (Cuisine russe)
150. Pommes à l'Ardennaise

Série Générale Des Grandes Sauces De Base

1. PRINCIPES GÉNÉRAUX

Traitement Des Éléments De Base Dans Le Travail Des Sauces

1. Fonds brun ou Estouffade (Prop. pour 10 litres).
2. Fonds blanc (Prop. pour 10 litres).
3. Fonds ou jus de veau brun (Prop. pour 10 litres).
4. Fonds de gibier (Prop. pour 5 litres).
5. Fumet de poisson (Prop. pour 10 litres).
6. Essence de poisson (Prop. pour 1 litre).
7. Roux brun (Prop. pour 1 kil.).
8. Roux blond (Prop. pour 1 kil.).

Grandes Sauces De Base

1. L'ESPAGNOLE
2. La Mirepoix
3. L'ESPAGNOLE MAIGRE
4. LA DEMI-GLACE
5. LE JUS DE VEAU LIÉ
6. LE VELOUTÉ
7. L'ALLEMANDE
8. LA SAUCE SUPRÊME
9. LE VELOUTÉ DE VOLAILLE (pour 4 litres)
10. LE VELOUTÉ DE POISSON
11. LA BÉCHAMEL (pour 4 litres)
12. LA SAUCE TOMATE (pour 6 litres)

Petites Sauces Brunes Composées

1. Bigarrade
2. Bordelaise
3. Bourguignonne
4. Bretonne
5. Champignons
6. Charcutière
7. Chasseur
8. Chasseur (Procédé Escoffier)
9. Chaud-froid brune
10. Chaud-froid brune pour Canards
11. Chaud-froid brune pour Gibier
12. Chaud-froid tomatée
13. Chevreuil
14. Diable
15. Diane
16. Duxelles
17. Estragon
18. Financière
19. Fines Herbes
20. Génevoise
21. Godard
22. Grand-Veneur
23. Gratin
24. Hussarde
25. Hachée
26. Hachée maigre
27. Italienne
28. Jus à l'estragon
29. Jus tomaté
30. Lavallière
31. Lyonnaise
32. Madère
33. Matelote
34. Moelle
35. Moscovite
36. Pauvre Homme
37. Périgueux
38. Piquante
39. Poivrade ordinaire
40. Poivrade base pour Gibier
41. Provençale
42. Régence
43. Robert
44. Romaine
45. Rouennaise
46. Salmis
47. Tortue
48. Venaison
49. Vin rouge

Petites Sauces Blanches Et Sauces Composées

1. Albuféra
2. Américaine
3. Anchois
4. Aurore
5. Aurore maigre
6. Bâtarde (ou sauce au beurre)
7. Bavaroise
8. Béarnaise
9. Béarnaise tomatée
10. Beauharnais
11. Bercy
12. Beurre (Sauce au)
13. Bordelaise à blanc (ou Bordelaise Bonnefoy)
14. Bretonne
15. Canotière
16. Câpres
17. Cardinal
18. Champignons
19. Chantilly
20. Chateaubriand
21. Chaud-froid blanche
22. Chaud-froid blonde
23. Chaud-froid aurore
24. Chaud-froid verte
25. Chaud-froids maigres
26. Chivry
27. Choron
28. Crème
29. Crevettes
30. Currie (Currie-sauce)
31. Currie à l'Indienne
32. Diplomate
33. Écossaise
34. Estragon
35. Fines Herbes
36. Foyot
37. Groseilles
38. Hollandaise
39. Homard
40. Hongroise
41. Huîtres
42. Indienne
43. Ivoire
44. Joinville
45. Laguipière
46. Maltaise
47. Marinière
48. Matelote
49. Mornay
50. Mousseline
51. Mousseuse
52. Moutarde
53. Nantua
54. Noisette
55. Normande
56. Paloise
57. Poulette
58. Ravigote
59. Régence A
60. Régence B
61. Riche
62. Rubens
63. Saint-Malo
64. Smitane (Cuis rus.)
65. Solférino
66. Soubise
67. Soubise tomatée
68. Souchet
69. Tyrolienne
70. Valois
71. Vénitienne
72. Véron
73. Victoria
74. Villageoise
75. Villeroy
76. Villeroy soubisée
77. Villeroy tomatée
78. Vin blanc (usuellement dénommée Sauce poisson)
79. Zingara A

80. Zingara B (Vol. et Veau)

Sauces Spéciales Anglaises

1. Albert (Albert sauce)
2. Apple-sauce (Sauce aux pommes)
3. Aromates (Aromatic sauce)
4. Bâtarde à l'Anglaise (Melted butter sauce)
5. Bread-sauce (Sauce au pain)
6. Câpres (Capers-sauce)
7. Céleri (Celery-sauce)
8. Chevreuil (Roe buck sauce)
9. Cranberry sauce
10. Crème à l'Anglaise (Cream-sauce)
11. Crevettes à l'Anglaise (Shrimps-sauce)
12. Diable (Devilled sauce)
13. Écossaise (Scotch eggs sauce)
14. Fenouil (Fennel sauce)
15. Fried bread sauce (Au pain frit)
16. Goosberry sauce
17. Homard à l'Anglaise (Lobster sauce)
18. Huîtres (Oyster sauce)
19. Huîtres brunes (Brown oyster sauce)
20. Jus coloré (Brown gravy)
21. Oeufs à l'Anglaise (Eggs sauce)
22. Oignons à l'Anglaise (Onions sauce)
23. Pauvre Homme (Poorman's sauce)
24. Persil (Parsley sauce)
25. Porto (Porto wine sauce)
26. Raifort (Horse radish)
27. Réforme (Reform sauce)
28. Sauge et oignons (à la) (Sage and onions sauce)
29. Victoria (Victoria sauce)
30. Waterfisch (Wastrefich)
31. Yorkshire sauce

Sauces Froides

1. Aïoli (ou beurre de Provence)
2. Andalouse
3. Bohémienne
4. Chantilly
5. Diverses
6. Génoise
7. Gribiche
8. Italienne
9. Mayonnaise
10. Mayonnaise collée
11. Mayonnaise fouettée à la Russe
12. Mousquetaire
13. Ravigote (ou Vinaigrette)
14. Rémoulade
15. Russe
16. Tartare
17. Verte
18. Vincent

Sauces Froides Anglaises

1. Cambridge sauce
2. Cumberland sauce
3. Glowcester
4. Menthe (Mint-sauce)
5. Oxford
6. Raifort (Cold horse radish sauce)

Beurres Composés Pour Grillades Et Adjuvants De Sauces

1. Beurre d'Ail
2. Beurre d'Avelines
3. Beurre Bercy
4. Beurre Chivry (ou beurre ravigote)
5. Beurre Colbert
6. Beurre colorant rouge
7. Beurre colorant vert
8. Coulis divers
9. Beurre de Crevettes
10. Beurre d'Échalotes
11. Beurre d'Écrevisses
12. Beurre d'Escargots
13. Beurre d'Estragon
14. Beurre d'Herbes
15. Beurre de Homard
16. Beurre Maître-d'Hôtel
17. Beurre manié
18. Beurre Marchand de Vins
19. Beurre Meunière
20. Beurre de Montpellier
21. Beurre noir
22. Beurre de Pistaches
23. Beurre Ravigote
24. Beurre de Tomates
25. Beurre de Truffes
26. Beurres printaniers
27. Huile de Crustacés

Marinades

1. Marinade instantanée
2. Marinade crue pour grosses pièces de boucherie et venaison
3. Marinade cuite pour grosses pièces de boucherie et venaison
4. Marinade crue ou cuite pour grosse venaison
5. Marinade cuite pour le mouton en chevreuil
6. Marinade cuite pour le mouton en chamois
7. Conservation des marinades
8. Saumure au sel
9. Saumure liquide pour langues

Gelées Diverses

1. Fonds pour gelée ordinaire (Proportions pour 5 litres)
2. Fonds pour gelée blanche
3. Fonds pour gelée de volaille (Proportions pour 5 litres)
4. Fonds pour gelée de gibier (Proportions pour 5 litres)
5. Fonds pour gelée de poisson (Proportions pour 5 litres)
6. Fonds pour gelée au vin rouge à la bourguignonne
7. Principe de clarification des gelées grasses
8. Gelée de volaille
9. Gelée de gibier
10. Gelée de poisson blanche
11. Gelée au vin rouge

Série Des Farces Diverses

1. Farces diverses
2. Panades pour Farce
3. Panade A. (Au pain)
4. Panade B. (À la farine)
5. Panade C. (Frangipane)
6. Panade D. (Au riz)
7. Panade E. (À la pomme de terre)
8. Farce type A à la panade et au beurre (Pour quenelles ordinaires, bordures, etc.)
9. Farce type B à la panade et à la crème (Pour quenelles fines)
10. Farce fine type C à la crème, ou Mousseline
11. Farce de veau à base de graisse, ou Godiveau
12. Godiveau, formule A (mouillé à la glace)
13. Godiveau à la crème, formule B
14. Farce Gratin A.
15. Farce Gratin B.
16. Farce Gratin C.
17. Quenelles diverses

Série Des Appareils Et Préparations Diverses Pour Garnitures

1. Bordures en farce
2. Bordures en légumes
3. Bordures en pâte
4. Cromesquis (Appareil à)
5. Croquettes (Appareil à)
6. Croûtons
7. Dauphine (Appareil à pommes)
8. Duchesse (Appareil à pommes)
9. Duxelles
10. Duxelles pour légumes farcis (tomates, champignons)
11. Duxelles pour garnitures diverses (tartelettes, oignons, concombres, etc.)
12. Duxelles bonne femme (pour certaines préparations de cuisine ménagère)
13. Farces diverses pour poisson, volaille, gibier, pâtés, galantines, terrines, viande de boucherie
14. Fonds de plat et tampons
15. Fonds de plat en pain
16. Fonds de plat (Tampons et croustades en riz)
17. Kache de sarrasin pour potages
18. Kache de semoule pour le coulibiac
19. Maintenon (appareil pour les articles farcis à la)
20. Marquise (appareil de pommes)
21. Matignon
22. Mirepoix
23. Panades pour farce
24. Pâte à choux ordinaire (pour pommes Dauphine)
25. Pâte à frire
26. Provençale
27. Riz pour croustades
28. Salpicon

Série Des Garnitures Proportions Établies Pour Un Service De Dix Couverts

1. Algérienne (pour pièces de bouch.)
2. Alsacienne (bouch.)
3. Américaine (poiss.)
4. Andalouse (bouch. et v.)
5. Anversoise (bouch.)
6. Arlésienne (tourn. et nois.)
7. Banquière (tourn. et nois.)
8. Belle-Hélène (tourn. et nois.)
9. Berrichonne (rel. de bouch.)
10. Berny (gib. et pièces de bouch. marinées)
11. Bizontine (pièces de bouch. et tourn.)
12. Bohémienne (gib. à pl.)
13. Boitelle (poisson)
14. Boulangère (agn. mout. vol.)
15. Bouquetière (rel. de bouch.)
16. Bourgeoise (bouch.)
17. Bourguignonne (pièces de boeuf)
18. Brabançonne (pièces de bouch.)
19. Bréhan (veau et boeuf)
20. Bretonne (mout.)
21. Brillat-Savarin (gib. à pl. sautés)
22. Bristol (pièces de bouch.)
23. Bruxelloise (pièces de bouch.)
24. Cancalaise (poisson)
25. Cardinal (poisson)
26. Castillane (tourn. et nois.)
27. Catalane (dind. et bouch.)
28. Chambord (grosses pièces de poisson braisées)
29. Chartres (vol.)
30. Châtelaine (vol. et bouch.)
31. Chauchat (poisson)
32. Chipolata (dind. vol. et pièces de bouch.)
33. Choisy (tourn. et nois.)
34. Choron (tourn. et nois.)
35. Clamart (pièces de bouch.)
36. Clermont (tourn. et nois.)
37. Compote (Pig.)
38. Conti (pièces de bouch. braisées)
39. Commodore (grosses pièces de poisson)
40. Cussy (vol. tour. et nois.)
41. Daumont (poisson)
42. Dauphine (pièces de bouch.)
43. Dieppoise (poisson)
44. Doria (poisson)
45. Dubarry (bouch. nois. et tourn.)
46. Duchesse (bouch. nois. et tourn.)
47. Favorite (nois. et tourn.)
48. Fermière (vol.)
49. Fervaal (pièces de bouch.)
50. Financière (bouch. et vol.)
51. Flamande (pièces de bouch.)
52. Florentine A (poisson)
53. Florentine B (pièces de bouch.)
54. Florian (agneau)
55. Forestière (bouch. et vol.)
56. Frascati (rel. de bouch.)
57. Gauloise (vol.)
58. Gastronome (vol. et bouch.)
59. Godard (gros rel. de vol. et bouch.)
60. Grand-Duc (poissons)
61. Grecque (vol. et agn.)
62. Henri IV (tourn. et nois.)
63. Hongroise (divers)
64. Hussarde (pièces diverses, nois. et tour.)
65. Italienne (vol. et bouch.)
66. Indienne (poiss. bouch. vol.)
67. Japonaise (bouch.)
68. Jardinière (pièces de bouch.)
69. Joinville (poissons)
70. Judic (vol. nois. et tour.)
71. Languedocienne (vol. et bouch.)
72. Lorette (nois et tourn.)
73. Louisiane (vol.)
74. Lucullus (vol. et bouch.)
75. Macédoine (pièces de bouch.)
76. Madeleine (vol. et bouch.)
77. Maillot (bouch. mais spéciale aux jambons)
78. Maraîchère (bouch.)
79. Maréchale A (ris de veau, vol. bouch.)

80. Marigny (pièces de bouch. nois. et tourn.)
81. Marie-Louise (vol. nois. tourn.)
82. Marinière (poissons)
83. Marquise A (vol. nois. et tourn.)
84. Marseillaise (pièces de bouch.)
85. Mascotte (vol. nois. et tourn.)
86. Masséna (nois. et tourn.)
87. Matelote (poissons et divers)
88. Médicis (nois. tourn. et bouch.)
89. Mexicaine (vol. et bouch.)
90. Mignon (tourn. et nois.)
91. Milanaise (pièces de bouch.)
92. Mirabeau (grill, de bouch)
93. Mireille (vol. nois. tourn.)
94. Mirette (nois. et tourn.)
95. Moderne (pièces de bouch.)
96. Montbazon (vol.)
97. Montmorency (vol. et bouch.)
98. Moissonneuse (pièces de bouch.)
99. Montreuil (poisson)
100. Montpensier (vol. nois. tourn.)
101. Nantua (poissons)
102. Napolitaine (vol. et bouch.)
103. Navets (can. et mout)
104. Niçoise A (poissons)
105. Niçoise B (vol. et bouch.)
106. Nivernaise (pièces de bouch.)
107. Normande (poissons)
108. Nouilles à la Bonne Femme (vol. et pièces de bouch.)
109. Orientale (vol.)
110. Opéra (nois. et tourn.)
111. Orléanaise (pièces de bouch.)
112. Oxalis.
113. Panachés (pièces de bouch.)
114. Parisienne (vol. et bouch.)
115. Parmentier (vol. et bouch.)
116. Paysanne (vol. et bouch.)
117. Péruvienne (tourn. et divers)
118. Piémontaise (vol. et bouch.)
119. Portugaise (vol. et bouch.)
120. Princesse (vol. et ris de veau)
121. Printanière (pour sautés de vol. et bouch.)
122. Provençale (rel. de bouch.)
123. Purées diverses.
124. Rachel (nois. et tourn.)
125. Ravioles (vol. et bouch.)
126. Régence A (poissons)
127. Régence B (vol. et ris de veau)
128. Régence C (pour gibier à plume)
129. Régence D (tourn. et nois.)
130. Régence E (pour rel. de bouch.)
131. Renaissance A (nois. et tourn.)
132. Renaissance B (rel. de bouch.)
133. Rizot (pour divers).
134. Rohan (vol.)
135. Romaine (pièces de bouch.)
136. Rossini (tourn. et nois.)
137. Saint-Florentin (pièces de bouch.)
138. Saint-Germain (rel. de bouch.)
139. Saint-Mandé (vol. et bouch.)
140. Sarde (rel. de bouch.)
141. Sicilienne
142. Strasbourgeoise (oies et dindes)
143. Toulousaine (vol. et vol-au-v.)
144. Talleyrand (vol. et bouch.)
145. Tivoli (vol. tourn. et nois.)
146. Tortue (sp. à la tête de veau)
147. Tourangelle (pièces de bouch.)
148. Trouvillaise (poissons)
149. Tyrolienne (bouch.)
150. Tsarine (poissons)

oeufs

1. oeufs

Oeufs Sur Le Plat

1. Américaine.
2. Anchois.
3. Anglaise.
4. Anversoise.
5. Bacon.
6. Bercy.
7. Beurre noir.
8. Bruxelloise.
9. Chasseur.
10. Clamart.
11. Cluny.
12. Condé.
13. Conti.
14. Crécy.
15. Crevettes.
16. Diable (à la).
17. Duchesse.
18. Égyptienne.
19. Espagnole.
20. Estragon.
21. Floréal.
22. Florentine.
23. Forestière.
24. Granier.
25. Gratin.
26. Jockey-Club.
27. Lilloise.
28. Lorraine.
29. Lyonnaise.
30. Maraîchère.
31. Matelote.
32. Maximilienne.
33. Meyerbeer.
34. Mirabeau.
35. Montargis.
36. Montmorency.
37. Nantua.
38. Négus.
39. Normande.
40. Omer-Pacha.
41. Opéra.
42. Orléanaise.
43. Parmesan.
44. Périgourdine.
45. Portugaise.
46. Piémontaise.
47. Provençale.
48. Rachel.
49. Rossini.
50. Rothomago.
51. Savoyarde.
52. Turque.
53. Vaucourt.
54. Victoria.
55. Villars.

Oeufs Pochés Et Mollets

1. Oeufs Pochés Et Mollets

Le Poche-Oeufs Cieux

1. Le Poche-Oeufs Cieux

Œufs pochés et mollets

1. Alsacienne.
2. Anglaise.
3. Anversoise.
4. Archiduc.
5. Argenteuil.
6. Aurore.
7. Belle Hélène.
8. Bénédictine.
9. Berceau.
10. Bignon.
11. Bohémienne.
12. Boïeldieu.
13. Bonvalet.
14. Bourguignonne.
15. Bretonne.
16. Bruxelloise.
17. Cardinal.
18. Chantilly.
19. Chartres.
20. Chasseur.
21. Châtelaine.
22. Chivry.
23. Clamart.
24. Colbert.
25. Comtesse.
26. Coque.
27. Crécy.
28. Crevettes.
29. Daumont.
30. Duchesse.
31. Flamande.
32. Flora.
33. Floréal.
34. Florentine.
35. Forestière.
36. Gauloise.
37. Grand-Duc.
38. Gratin.
39. Grillés à la Diable.
40. Halévy.
41. Héloïse.
42. Hollandaise.
43. Hussarde.
44. Lorette.
45. Louisette.
46. Maintenon.
47. Malmaison.
48. Masséna.
49. Médicis.
50. Mignon.
51. Milanaise.
52. Mirabeau.
53. Mireille.
54. Mogador.
55. Montmorency.
56. Mornay.
57. Niçoise.
58. Ninon.
59. Normande.
60. Orléans (à la d').
61. Orsay (à la d').
62. Périgourdine.
63. Petit-Duc.
64. Polonaise.
65. Princesse.
66. Régina.
67. Reine.
68. Roland.
69. Rossini.
70. Rougemont.
71. Savoyarde.
72. Sévigné.
73. Soubise.
74. Stanley.
75. Saint-Hubert.
76. Tourangelle.
77. Toussenel.
78. Victoria.
79. Villeroy.
80. Viroflay.
81. Zingara.

Œufs Moulés

1. Anversoise.
2. Boïeldieu.
3. Boitelle.
4. Carignan.
5. Daumont.
6. Duchesse.
7. Forestière.
8. Lili.
9. Napolitaine.
10. Palermitaine.
11. Périgourdine.
12. Polignac.
13. Princesse.
14. Printanier.
15. Reine.
16. Tourangelle.
17. Verdi.
18. Viroflay.

Œufs En Cocotte Et En Caisses

1. Crème (à la).
2. Bergère.
3. Chanoinesse.
4. Colbert.
5. Diane.
6. Florentine.
7. Forestière.
8. Jeannette.
9. Jus (au).
10. Léontine.
11. Lorraine.
12. Maraîchère.
13. Parisienne.
14. Périgourdine.
15. Portugaise.
16. Reine.
17. Rouennaise.
18. Saint-Hubert.
19. Soubise.
20. Zingara.

Œufs Frits

1. Benoîton.
2. Bergère.
3. Bûcheronne.
4. Moissonneuse.
5. Pastourelle.
6. Portugaise.
7. Romaine.
8. Saint-Hubert.
9. Yorkshire.

Œufs Durs, Farcis Et Gratinés

1. Aurore (à l').
2. Boulangère.
3. Bretonne.
4. Carême.
5. Cécilia.
6. Chimay (à la).
7. Côtelettes (en).
8. Côtelettes (d') à la Manon.
9. Côtelettes Dauphine.
10. Cromesquis.
11. Cromesquis à la Polonaise.
12. Croquettes.
13. Hongroise.
14. Percheronne.
15. Portugaise.
16. Poulette.
17. Rissoles.
18. Tripe (à la).
19. Tripe à la Bourgeoise.
20. Vol-au-Vent (en).

Œufs Brouillés

1. Aumale (Œufs brouillés à la d').
2. Argenteuil.
3. Balzac.
4. Bohémienne.
5. Cannelons.
6. Chasseur.
7. Châtillon.
8. Crevettes.
9. Espagnole.
10. Fines Herbes.
11. Forestière.
12. Georgette.
13. Grand'Mère.
14. Magda.
15. Marivaux.
16. Normande.
17. Parmentier.
18. Piémontaise.
19. Portugaise.
20. Princesse Marie.
21. Rachel.
22. Reine Margot.
23. Sultane.
24. Truffes.
25. Yvette.

Œufs De Vanneaux Et De Pluviers (Chauds Et Froids)

1. Christiana (chauds et froids).
2. Danoise (chauds).
3. Gabrielle (froids).
4. Moderne (froids).
5. Nid (froids).
6. Petite-Reine, (froids).
7. Royale (chauds).
8. Troubadour (chauds).

Omelettes

1. Agnès Sorel.
2. Archiduc.
3. Bénédictine.
4. Bohémienne.
5. Bouchère.
6. Boulonnaise.
7. Bourguignonne (Mode Basse-Bourgogne).
8. Braconnière.
9. Bretonne.
10. Brillat-Savarin.
11. Bruxelloise.
12. Chartres.
13. Chasseur.
14. Châtelaine.
15. Champignons.
16. Choisy.
17. Clamart.
18. Crécy.
19. Crevettes.
20. Durand.
21. Espagnole.
22. Fermière.
23. Fines Herbes.
24. Fleurs de Courge (aux) Cuis. prov.
25. Florentine.
26. Fonds d'Artichauts.
27. Forestière.
28. Grand Mère.
29. Hollandaise.
30. Hongroise.
31. Japonaise.
32. Jurassienne.
33. Lorraine.
34. Lyonnaise.
35. Mancelle.
36. Masséna.
37. Mexicaine.
38. Mireille.
39. Monselet.
40. Mousseline.
41. Nantua.
42. Nonats.
43. Normande.
44. Oseille.
45. Parmentier.
46. Paysanne.
47. Pointes d'Asperges.
48. Prélats.
49. Princesse.
50. Provençale.
51. Reine.
52. Rossini.
53. Rouennaise.
54. Savoyarde.
55. Suissesse.
56. Thon.
57. Truffes.
58. Victoria.
59. Zingara.

Oeufs Froids

1. Alexandra.
2. Andalouse.
3. Argenteuil.
4. Capucine.
5. Carême.
6. Chartres.
7. Colbert.
8. Colinette.
9. Crécy.
10. Dreux.
11. Frou-frou.
12. Lina-Munte.
13. Maupassant.
14. Mosaïque.
15. Moscovite.
16. Nantua.
17. Niçoise.
18. Polignac.
19. Reine.
20. Rosita.
21. Ravigote.
22. Rubens.
23. Viveurs.

Série des courts-bouillons de poissons.

1. Court-bouillon A (Pour grosses pièces de saumons et truites).
2. Court-bouillon B (Pour truites, anguilles, brochets, etc.).
3. Court-bouillon C. (Pour truites, carpes et matelotes en général).
4. Court-bouillon D (Pour grosses pièces de turbot, barbues, etc.).
5. Cuisson à l'eau de sel E (Pour bars, mulets, etc.).
6. Court-bouillon F (Pour langoustes, homards, etc.).
7. Observations sur l'emploi des courts-bouillons.
8. Traitement des poissons au bleu.
9. Farces pour poissons.
10. Farces pour Mousselines.
11. Mousselines de Crustacés.
12. Théorie de la Friture pour Poissons

Série Des Poissons D'eau Douce
Préparations Hors Série

1. Matelotes types.
2. Matelotes diverses.
3. Canotière.
4. Marinière.
5. Meunière.
6. Meurette.
7. Normande.
8. Pochouse.
9. Waterzoï.
10. Alose.
11. Boulangère.
12. Farcie.
13. Grillée Maître d'Hôtel.
14. Grillée à l'Oseille.
15. Provençale.
16. Anguille.
17. Beaucaire (à la).
18. Benoîton.
19. Coulibiac (d') A.
20. Coulibiac (d') B.
21. Coulibiacs (d') Petits.
22. Durand (à la).
23. Florimond (à la).
24. Frites.
25. Frite à l'Anglaise.
26. Gourmets (des).
27. Matelote (en).
28. Melunoise.
29. Ménagère.
30. Meunière.
31. Orly.
32. Pâté chaud (d').
33. Pâté chaud (d') à l'anglaise (Eel pie).
34. Pompadour (à la).
35. Pêcheuse (terrine d') (à la).
36. Rouennaise (à la).
37. Sainte-Menehould (à la).
38. Sénonaise (à la).
39. Suffren (à la).
40. Tartare (à la).
41. Tourte (d') à la Saint-Martin.
42. Romaine (à la).
43. Vénitienne (à la).
44. Vert, liées (au) A.
45. Vert (au) B, à la flamande.
46. Barbeau et Barbillon.
47. Barbeau à la Bourguignonne.
48. Barbeau sauces diverses.
49. Barbillon.
50. Barbillon grillé.
51. Barbillon Meunière.
52. Barbillon rôti.
53. Blanchaille.
54. Brême.
55. Brochet.
56. Batelière (à la).
57. Bleu (au).
58. Côtelettes (de) Soubise.
59. Filets (de) à la Régence.
60. Grenadins (de).
61. Grenadins (de) à l'Oseille.
62. Matelote (de).
63. Matelote (de) à la Rémoise.
64. Montebello (grosse pièce de relevé).
65. Normande.
66. Pain (de) à l'Ancienne.
67. Pain (de) à la Nemours.
68. Persil (au) A.
69. Persil (au) B.
70. Quenelles (de) à la Morland.
71. Quenelles (de) à la Lyonnaise.
72. Sauces diverses.
73. Brocheton.
74. Martinière (à la).
75. Tartare (à la).
76. Valvins (à la).
77. Carpe.
78. Ancienne (à l').
79. Alsacienne (à l').
80. Bière (à la).

81. Bleu (au).
82. Canotière (à la).
83. Chambord (à la) (grosse pièce de relevé).
84. Juive (à la), Mode Israélite A.
85. Juive (à la) au Persil B. (Châr ôf).
86. Juive (à la) à l'Orientale C.
87. Juive (à la) aux Raisins D. (Carpe sis et sauer).
88. Parisienne (à la).
89. Polonaise (à la).
90. Quenelles (de) à la Morland.
91. Quenelles (de) à la Rabelais.
92. Royale (filets de, à la).
93. Sainte-Menehould (filets de).
94. Laitances de carpe.
95. Beignets (de) à la Villeroy.
96. Bordure (de) à la Mornay.
97. Bouchées (de) Monseigneur.
98. Caisses (de) à la Nantua.
99. Coquilles (de) à la Parisienne.
100. Maréchale (à la).
101. Mazagran (de).
102. Meunière (à la).
103. Soufflés (de).
104. Esturgeon.
105. Fricandeau (d').
106. Normande (à la).
107. Tortue (en).
108. Féra.
109. Goujon.
110. Lamproie.
111. Lamproie à la Solognote.
112. Lavaret.
113. Lotte.
114. Ombre-Chevalier.
115. Perche.
116. Rothel ou Ruthel.
117. Saumon.
118. Cadgery (de).
119. Côtelettes (de) A.
120. Côtelettes (de) B.
121. Côtelettes (de) à l'Italienne.
122. Côtelettes (de) à la d'Artois.
123. Coulibiacs (de) divers.
124. Darne (de) à la Daumont.
125. Darne (de) à la Danoise.
126. Darne (de) à la Dieppoise.
127. Darne (de) à l'Écossaise.
128. Escalopes (de).
129. Escalopes (de) à l'Indienne.
130. Grillé.
131. Mousse (de).
132. Mousselines (de) Alexandra.
133. Mousselines (de) à la Tosca.
134. Régence (à la).
135. Rothschild (à la).
136. Sterlet.
137. Tanche.
138. Truite.
139. Truites de Rivière.
140. Bleu (au).
141. Coulibiac (de).
142. Farcies.
143. Gavarnie (à la).
144. Hôtelière (à l').
145. Hussarde (à la).
146. Mantoue (à la).
147. Meunière (à la).
148. Mousselines (de) Alexandra.
149. Mousselines (de) à l'Helvétia (ou Ondines rosées).
150. Mousselines (de) rosées à la Tosca.

Série Des Poissons De Mer
Préparations Hors Série

1. Bouillabaisse à la Marseillaise.
2. Bouillabaisse Parisienne.
3. Bouillabaisse de Morue.
4. Anchois.
5. Bar ou Loup de mer.
6. Barbue.
7. Bloaters.
8. Cabillaud ou Morue fraîche.
9. Flamande (à la).
10. Hollandaise (à la).
11. Portugaise (à la).
12. Carrelet ou Plie Franche.
13. Congre.
14. Coquilles.
15. Dorade.
16. Éperlans.
17. Haddock.
18. Harengs.
19. Maquereaux.
20. Morue.
21. Mostèle.
22. Mulet (ou Loubine).
23. Nonats.
24. Raie.
25. Rougets.
26. Saint-Pierre.
27. Sardines et Royans.

Soles Et Filets De Soles

1. Soles entières.
2. Amiral (à l').
3. Bedfort (à la).
4. Bonne femme (à la).
5. Chambertin (au).
6. Champagne (au).
7. Cléopâtre (à la).
8. Colbert (à la).
9. Daumont (à la).
10. Deauvillaise (à la).
11. Dugléré (à la).
12. Espagnole (à l').
13. Fermière.
14. Gratin (au).
15. Grillée.
16. Hollandaise (à la).
17. Hôtelière (à l').
18. Janin (à la).
19. Jouffroy (à la).
20. Marchand de vins (à la).
21. Marinière (à la).
22. Ménagère (à la).
23. Meunière (à la).
24. Meunière aux Aubergines.
25. Montgolfier (à la).
26. Mornay (à la).
27. Niçoise (à la).
28. Plat (sur le).
29. Portugaise (à la).
30. Provençale (à la).
31. Régence (à la).
32. Richelieu (à la).
33. Rochelaise (à la).
34. Rouennaise (à la).
35. Royale (à la).
36. Russe (à la).
37. Saint-Germain (à la).
38. Saint-Henry (à la).
39. Vin blanc (au).
40. Vin rouge (au).

41. Yvette.
42. Filets de Soles.
43. Américaine (à l').
44. Anglaise (à l').
45. Andalouse (à l').
46. Batelière (à la).
47. Bénédictine (à la).
48. Bercy (à la).
49. Bourguignonne (à la).
50. Boistelle (à la).
51. Bretonne (à la).
52. Cancalaise (à la).
53. Cardinal (à la).
54. Cardinal (Timbale de) (à la).
55. Carmélite (Timbale (de) à la).
56. Catalane (à la).
57. Champignons (aux).
58. Chauchat (à la).
59. Chevalière à la).
60. Chivry (à la).
61. Choisy (à la).
62. Clarence (Suprêmes de soles).
63. Condé (à la).
64. Crevettes (aux).
65. Cubat (à la).
66. Dartois (en).
67. Daumont (à la).
68. Déjazet (à la).
69. Dieppoise (à la).
70. Diplomate (à la).
71. Doria (à la).
72. D'Urville (à la).
73. Duse (à la).
74. Épigrammes (de).
75. Floréal (à la).
76. Florentine (à la).
77. Grand Duc.
78. Grimaldi (Timbale de).
79. Héléna.
80. Héloïse (à l').
81. Hongroise (à la).
82. Huîtres (aux).
83. Indienne (à l').
84. Ismaïla (à la).
85. Jean-Bart (à la).
86. Joinville (à la).
87. Julienne (en).
88. La Vallière (à la).
89. Léopold (à la).
90. Manon (à la).
91. Marcelle (à la).
92. Marguery (à la).
93. Marinière (à la).
94. Marquise (à la).
95. Mexicaine (à la).
96. Mirabeau (à la).
97. Miramar (à la).
98. Mogador (à la).
99. Montreuil (à la).
100. Montrouge.
101. Moules (aux).
102. Mousselines (de) diverses.
103. Murat (à la).
104. Nemours (à la).
105. New-Burg (à la).
106. Normande (à la).
107. Orléans (à la d').
108. Orly (à la).
109. Ostendaise (à l').
110. Otéro.
111. Pilaw (en).
112. Polignac (à la).
113. Portugaise (à la).
114. Princesse (à la).
115. Printanière (à la).
116. Rachel (à la).
117. Régence (à la).
118. Réjane (à la).
119. Rhodésia (à la).
120. Riche (à la).
121. Rochelaise (à la).
122. Rosine (à la).

123. Rouennaise (à la).
124. Saint-Germain (à la).
125. Sultane (à la).
126. Timbales (de).
127. Trouvillaise (à la).
128. Valentino (à la).
129. Vénitienne (à la).
130. Verdi (à la).
131. Véron (à la).
132. Victoria (à la).
133. Virginia (à la).
134. Vol-au-vent (de) à la Présidente.
135. Walewska (à la).
136. Stockfish
137. Thon
138. Chartreuse (en).
139. Indienne (à l').
140. Italienne (à l').
141. Orly (à la).
142. Provençale.
143. Garnitures diverses.
144. Turbot.
145. Turbot pour service de détail.
146. Accompagnements du turbot bouilli.
147. Turbot braisé.
148. Amiral (à l') (Grosse pièce).
149. Cadgeri (de).
150. Crème gratin.

Série Des Crustacés, Tortues, Mollusques, Etc

1. Crevettes.
2. Écrevisses.
3. Homard.
4. Langouste.
5. Langoustine.
6. Terrapène.
7. Tortue.
8. Oursins.
9. Huîtres.
10. Moules.
11. Escargots.
12. Grenouilles.

principes généraux de conduite des braisés, poêlés sautés et pochés

1. Des Braisés. – Braisage à brun.
2. Des Poêlés.
3. Des Sautés.
4. Des Pochés.
5. Considérations sur le Dressage.

Viandes De Boucherie

1. ALOYAU
2. AMOURETTES ET CERVELLES
3. AMOURETTES
4. CERVELLES
5. CONTREFILET
6. ENTRECÔTE
7. COTE DE BOEUF OU TRAIN DE COTES
8. COTES ET ENTRECOTES DE DÉTAIL
9. CULOTTE DE BOEUF
10. HAMPES OU ONGLÉES
11. FILET DE BOEUF ET SES DÉRIVÉS
12. FORMULES
13. BIFTECK (Prop. par couvert : 200 grammes.)
14. BITOKES
15. CHATEAUBRIAND
16. FILETS DE DÉTAIL (sautés ou grillés)
17. FILETS MIGNONS
18. FILETS EN CHEVREUIL
19. KEFTÉDÈS
20. TOURNEDOS ET MÉDAILLONS
21. FORMULES
22. LANGUE
23. MUSEAU DE BOEUF
24. PALAIS DE BOEUF
25. PALERON
26. POINTE DE CULOTTE OU CULOTTE
27. PLAT-DE-CÔTE
28. POITRINE
29. QUEUE DE BOEUF
30. ROGNON
31. TÊTE D'ALOYAU
32. TRIPES
33. GRAS-DOUBLE
34. TRIPES A LA MODE DE CAEN

Préparations Diverses Du Boeuf

1. BEEFSTEACK-PIES ET PUDDINGS DE BOEUF À L'ANGLAISE
2. CARBONADES À LA FLAMANDE
3. CHOESELS À LA BRUXELLOISE
4. DAUBE
5. ÉMINCÉS
6. ESTOUFFADE
7. FRICADELLES
8. GOULASH ET SAUTÉS
9. HACHIS
10. PAUPIETTES
11. SALÉ ET FUMÉ (BOEUF)

Viandes De Boucherie

1. AMOURETTES ET CERVELLES
2. CARRÉ
3. COEUR
4. CÔTES
5. ÉPAULE
6. FILET
7. FOIE DE VEAU
8. FRAISE
9. JARRETS
10. LANGUES
11. LONGE
12. MOU DE VEAU
13. NOIX DE VEAU ET SES DÉRIVÉS : ESCALOPES, FRICANDEAU, GRENADINS, MÉDAILLONS, NOISETTES
14. ESCALOPES
15. FRICANDEAU
16. GRENADINS
17. MÉDAILLONS ET NOISETTES
18. OREILLES
19. PAUPIETTES
20. PIEDS
21. POITRINE
22. TENDRONS
23. QUASI ET ROUELLE
24. RIS DE VEAU
25. ROGNONS
26. SELLE DE VEAU
27. TÊTE DE VEAU
28. TÉTINE

Préparations Diverses Du Veau

1. BLANQUETTE
2. FRICADELLES
3. FRICASSÉE
4. MATELOTE
5. PAIN DE VEAU
6. SAUTÉS DE VEAU

Viandes De Boucherie

1. ANIMELLES
2. BARON ET DOUBLE
3. CERVELLES
4. CÔTELETTES
5. ÉPAULE
6. GIGOT
7. LANGUES
8. PIEDS (20 pieds pour 1 service.)
9. POITRINE
10. ROGNONS
11. SELLE
12. FILETS ET FILETS MIGNONS
13. NOISETTES (Poids moyen : 90 grammes.)
14. CASSOULET (Prop. pour 1 service : 800 grammes de mouton.)
15. CURRIE A L'INDIENNE
16. DAUBE A L'AVIGNONNAISE
17. ÉMINCÉS ET HACHIS
18. ÉPIGRAMME
19. HARICOT DE MOUTON (Prop. pour 1 service : 2 kilos de mouton.)
20. IRISH-STEW (RAGOUT BLANC) (Prop. pour service : 1 kilo 250.)
21. MOUSSAKA
22. MUTTON-PIE
23. NAVARIN
24. PILAW DE MOUTON À LA TURQUE
25. RAGOÛT DE MOUTON AU RIZ

Agneau De Lait

1. BARON ET DOUBLE
2. CERVELLES
3. CARRÉS
4. CÔTELETTES
5. ÉPAULES
6. GIGOT
7. LANGUES ET PIEDS
8. POITRINE
9. RIS D'AGNEAU
10. SELLE
11. NOISETTES
12. QUARTIER

Préparations Diverses De L'agneau

1. BLANQUETTE
2. CRÉPINETTES (D') À LA LIÉGEOISE
3. CURRIE D'AGNEAU
4. ÉMINCÉS ET HACHIS
5. ÉPIGRAMMES
6. IRISH STEW ET PILAW À LA TURQUE
7. SAUTÉS

Charcuterie

1. CARRÉ
2. CERVELLES
3. COTES
4. ÉCHINÉE
5. ÉPAULE
6. FILET
7. FOIE
8. JAMBE FARCIE ou ZAMPINO
9. JAMBON
10. FORMULES USUELLES
11. JAMBONNEAU
12. MOUSSES ET MOUSSELINES CHAUDES DE JAMBON
13. TRAITEMENT DE LA MOUSSE
14. ACCOMPAGNEMENTS USUELS DE LA MOUSSE DE JAMBON
15. MOUSSELINES
16. SOUFFLÉS DE JAMBON
17. MODES DIVERS
18. LANGUES
19. OREILLES
20. PIEDS
21. QUEUES
22. ROGNONS
23. TÊTE

Préparations Diverses Du Porc

1. ANDOUILLES ET ANDOUILLETTES
2. BOUDINS
3. CARBONADES
4. CRÉPINETTES
5. ÉMINCÉS ET HACHIS
6. FRICADELLES
7. GAYETTES
8. PATÉ DE PORC A L'ANGLAISE (Hot Pork pie)
9. PETIT SALÉ
10. PORC BOUILLI A L'ANGLAISE
11. SAUCISSES
12. COCHON DE LAIT

Série Des Volailles

1. NOTICE
2. POULARDES
3. FILETS OU SUPRÊMES, CÔTELETTES, ETC.
4. SUPRÊMES

Poulets

1. POULETS SAUTÉS

Poulets De Grain

1. POULETS GRILLÉS, POULETS EN COCOTTE ET POÊLÉS

Poussins

1. Cendrillon (à la)
2. Piémontaise (à la)
3. Polonaise (à la)
4. Tartare (à la)
5. Tourte (de) à la paysanne
6. Viennoise (frits à la)

Préparations Diverses De La Volaille

1. ABATIS
2. AILERONS
3. BALLOTINES ET JAMBONNEAUX
4. BOUDINS DE VOLAILLE ET QUENELLES
5. BLANQUETTE DE VOLAILLE
6. CAPILOTADE
7. CHICKEN-PIE
8. COQUILLES DE VOLAILLE
9. COTELETTES
10. CRÉPINETTES
11. CRÊTES ET ROGNONS
12. CROMESQUIS ET CROQUETTES
13. ESCALOPES ET GRENADINS
14. ÉMINCÉS
15. FOIES DE VOLAILLE
16. FRICASSÉE
17. FRITOT OU MARINADE
18. MAZAGRAN
19. MOUSSE ET MOUSSELINE DE VOLAILLE
20. PILAFS DE VOLAILLE
21. SOUFFLÉS DE VOLAILLE

Dindonneau

1. Anglaise (à l')
2. Blanc (de) à la Toulousaine
3. Blanquette (de)
4. Bourgeoise (à la)
5. Catalane (à la)
6. Céleri (au)
7. Cèpes (aux)
8. Champignons (aux)
9. Chipolata (à la)
10. Cuisses (de) Sainte-Menehould
11. Daube (en)
12. Estragon (dindonneau à l')
13. Financière (Dinde à la)
14. Godard (Dinde à la)
15. Jardinière (Dindonneau à la)
16. Marrons (Dinde aux)
17. Toulousaine (Dindonneau à la)

Pigeons Et Pigeonneaux

1. Bordelaise (Pigeonneaux à la)
2. Casserole à la paysanne (Pigeons en)
3. Champignons (aux)
4. Chartreuse (en)
5. Chipolata (à la)
6. Côtelettes (de)
7. Diplomate (Filets (de) à la)
8. Estouffade (en)
9. Financière (à la)
10. Gauthier aux écrevisses (Pigeonneaux)
11. Italienne (à l')
12. Crapaudine (à la)
13. Minute (à la)
14. Nesles (Côtelettes (de) à la)
15. Olives (aux)
16. Papillotes (Côtelettes de)
17. Pâté (de) à l'anglaise
18. Pâté chaud (de) à l'ancienne
19. Pâté chaud (de) à la Périgord
20. Petits pois (aux)
21. Polonaise (à la)
22. Printanier
23. Salmis (Ramiers en)
24. Sauté des Sylvains (Pigeonneaux)
25. Sauterne (au)
26. Saint-Charles (Pigeons à la)
27. Sévigné (Côtelettes (de) à la)
28. Suprêmes (de) aux truffes
29. Valenciennes (à la)
30. Villeroy (à la)

Pintade

1. Bohémienne (à la)
2. Crème (à la)
3. Chartreuse (en)
4. Choucroute (à la)
5. Salmis (de)
6. Sicilienne (à la)

Oie

1. Allemande (à l')
2. Alsacienne (à l')
3. Anglaise (à l')
4. Bordelaise (à la)
5. Civet (en)
6. Chipolata (à la)
7. Daube (en)
8. Flamande (à la)
9. Marrons (aux)
10. Navets (aux)
11. Raifort (au)
12. Visé (à la mode de)

Canards Et Canetons

1. CANARD NANTAIS
2. CANETON ROUENNAIS

Foies Gras

1. Caisses (en)
2. Cocotte (en)
3. Côtelettes (de)
4. Escalopes (de) à la Périgueux
5. Escalopes (de) à la Ravignan
6. Escalopes (de) à la Talleyrand
7. Financière (Foie gras à la)
8. Paprika (Foie gras au)
9. Périgord (à la)
10. Sainte-Alliance
11. Soufflé (de)
12. Timbale (de) à l'Alsacienne
13. Timbale (de) à la Cambacérès
14. Timbale (de) à la Cussy
15. Timbale (de) à la Montesquieu
16. Tourte (de) à l'ancienne
17. Truffé au Madère (Foie gras)

Chevreuil

1. CIVET DE CHEVREUIL
2. CÔTELETTES
3. CUISSOT
4. FILETS MIGNONS
5. NOISETTES
6. SELLE OU CIMIER
7. SANGLIER ET MARCASSIN

Lièvre

1. Lièvre

Lapins De Choux Et Garennes

1. FORMULES DIVERSES

Série Des Gibiers À Plume

1. FAISAN
2. COQS DE BRUYÈRE, GANGA, GELINOTTES, CANEPETIÈRE, POULES DE PRAIRIE ET GROUSES
3. PERDREAUX ET PERDRIX GRIS ET ROUGES, BARTAVELLES
4. RALE DE GENÊTS OU ROI DE CAILLES
5. CAILLES
6. GRIVES ET MERLES
7. ALOUETTE OU MAUVIETTE
8. ORTOLANS
9. BECS-FIGUES ET BÉGUINETTES
10. BÉCASSES ET BÉCASSINES
11. PLUVIERS ET VANNEAUX
12. CANARDS SAUVAGES

entrées mixtes

1. entrées mixtes

Série Des Pâtés Chauds

1. Série Des Pâtés Chauds

Série Des Timbales

1. Série Des Timbales

Série Des Tourtes Et Vol-Au-Vent

1. Série Des Tourtes Et Vol-Au-Vent

Formules De Base

1. Aspics
2. Chaud-froids
3. Mousses
4. Mousselines froides
5. Pains froids

Poissons Et Crustacés

1. CARPE
2. CRABE
3. CREVETTES
4. ÉCREVISSES
5. HOMARD
6. LANGOUSTE
7. ROUGETS
8. SAUMON
9. SOLES
10. TRUITE
11. TURBOT
12. GRENOUILLES

Viandes De Boucherie

1. BOEUF
2. VEAU
3. MOUTON ET AGNEAU
4. PORC

Volaille

1. POULARDES
2. VOLAILLES ENTIÈRES FROIDES
3. CANETONS
4. FOIE GRAS
5. PIGEONS

Gibier À Poil Et À Plume

1. LIÈVRE
2. LAPEREAU
3. FAISAN
4. PERDREAU
5. CAILLES
6. GRIVES
7. MAUVIETTES
8. ORTOLANS ET BECS-FIGUES
9. BÉCASSES
10. BÉCASSINES ET BÉCOTS

galantines – pâtés – terrines

1. Assaisonnement et Liaison des Farces
2. Farce I
3. Farce II
4. Farce III (Volaille ou Gibier)
5. Fumets pour Pâtés et Terrines
6. Pâtes pour Pâtés moulés
7. GALANTINE TYPE
8. PÂTÉS DE POISSON
9. PÂTÉS DE VIANDES
10. PÂTÉS DE VOLAILLE
11. PÂTÉS DE GIBIER
12. PÂTÉ DE FOIE GRAS (20 personnes)
13. TERRINES (formule type)
14. TERRINES ET PÂTÉS À LA MÉNAGÈRE

Salades Et Mayonnaises

1. Salades simples
2. Assaisonnement des salades simples
3. Salades composées
4. Les Mayonnaises

observation sur la conduite des rotis

1. Jus des Rôtis
2. Dressage des Rôtis
3. Bardes pour Rôtis
4. Sauces et Appareils pour Rôtis à l'anglaise
5. Rôtis de Bœuf
6. Rôtis de Veau
7. Rôtis de Mouton et d'Agneau
8. Rôtis de Porc
9. Rôtis de Venaison
10. Rôtis de Gibiers à poil et à plume
11. Rôtis de Volaille

Série Des Légumes

1. Observations sur les Opérations préliminaires.
2. Artichauts
3. Asperges
4. Aubergines
5. Cardons
6. Carottes
7. Céleri
8. Céleri-Rave
9. Cèpes
10. Cerfeuil tubéreux
11. Champignons
12. Chayottes
13. Chicorée
14. Choux
15. Choux de Bruxelles
16. Choux-Fleurs et Brocolis
17. Chou Marin (Seakale) et Chou de Mai
18. Choux rouges
19. Choux verts
20. Concombres et Courgettes
21. Crosnes ou Stachys
22. Endives
23. Épinards
24. Fenouil tubéreux (Fenucchi)
25. Fèves
26. Gombos
27. Houblon (Jets de)
28. Haricots blancs
29. Haricots flageolets
30. Haricots rouges
31. Haricots verts
32. Laitues
33. Lentilles
34. Maïs
35. Marrons
36. Morilles
37. Mousserons
38. Navets
39. Oignons
40. Oseille

41. Oxalis
42. Petits Pois
43. Piments
44. Pommes de Terre
45. Riz
46. Salsifis
47. Tomates
48. Topinambours (ou Artichauts de Jérusalem)
49. Truffes

Série Des Farinages

1. Fondus au Parmesan.
2. Gnokis.
3. Lazagnes.
4. Macaronis.
5. Nouilles.
6. Polenta ou Pouleinte.
7. Raviolis ou Ravioles.

Série Des Entremets Chauds

1. Série Des Entremets Chauds

Formules Préliminaires

1. Sauces pour Entremets chauds
2. Appareils divers
3. Pâtes diverses pour Entremets
4. Beignets
5. Charlottes (Procédé type)
6. Crèmes
7. Crêpes
8. Croquettes
9. Croûtes
10. Omelettes
11. Pannequets
12. Puddings types
13. Puddings divers
14. Rissoles
15. Soufflés
16. Soufflés divers
17. Subrics (Procédé type)
18. Timbales

Série des Entremets de Fruits

1. Abricots
2. Ananas
3. Bananes
4. Cerises
5. Nectarines ou Brugnons
6. Oranges et Mandarines
7. Pêches
8. Poires
9. Pommes
10. Entremets divers

Série Des Entremets Froids

1. Bavarois (Formules types)
2. Blanc-manger (Formule type)
3. Charlottes
4. Crèmes
5. Flamri
6. Gelées (Formules types)
7. Macédoine de fruits (Voir Suédoise)
8. Mont-Blanc
9. Pains de fruits
10. Puddings froids

Entremets De Fruits Froids

1. Abricots
2. Ananas
3. Fraises
4. Mandarines
5. Oranges
6. Pêches et Brugnons ou Nectarines
7. Poires
8. Pommes

Entremets Froids Divers

1. Entremets Froids Divers

glaces

1. Appareils et compositions pour Glaces simples
2. Appareil à Glace crème (Formule type)
3. Appareils divers
4. Appareils à glace aux fruits, aux essences ou aux liqueurs
5. Appareils divers
6. Appareils à glaces aux liqueurs
7. Préparation des glaces
8. Moulage des glaces

Glaces Diverses

1. Dérivés des formules précédentes
2. Coupes
3. Glaces légères (Type : Mousse)
4. Appareils divers
5. Moulage des biscuits glacés
6. Biscuits glacés divers
7. Bombes (Formule type)
8. Bombes diverses
9. Mousse (Formule type)
10. Mousses diverses
11. Parfait (Formule type)
12. Puddings glacés
13. Soufflés glacés

Sorbets

1. Granités, Marquises, Punchs, Spooms
2. Appareil à Sorbets
3. Glaçage des Sorbets
4. Dressage des Sorbets
5. Granités
6. Marquises
7. Punch à la Romaine
8. Spooms

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

potages

Le Guide Culinaire

OBSERVATION. – Sous ce titre sont classés par séries distinctes : 1° Les Potages clairs et Consommés garnis ; 2° Les Purées proprement dites ; 3° Les Veloutés et Crèmes ; 4° Les Potages de légumes et Garbures ; 5° Les Potages étrangers usuels.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Pour obtenir 10 litres de Consommé blanc simple

Précis Des Éléments Nutritifs, Aromatiques Et De L'assaisonnement Pour La Petite Marmite Les Grands Bouillons Et La Clarification Des Consommés Divers

Éléments nutritifs :

7 kil. de jarret et maigre de boeuf (soit 4 kil. de viande maigre et 3 kil. de jarret avec os)

Éléments aromatiques :

1 kil. 100 de carottes (5 ou 6 au nombre)

900 grammes de navets (5 ou 6)

600 grammes poireaux

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de gibier

Précis Des Éléments Nutritifs, Aromatiques Et De L'assaisonnement Pour La Petite Marmite Les Grands Bouillons Et La Clarification Des Consommés Divers

Éléments nutritifs :

1 kil. de lièvre (tête et devant)

3 kil. de chevreuil (collet et épaule)

2 kil. de lapin de garenne (vieux)

2 perdrix et 1 vieux faisan (Tous ces gibiers préalablement colorés au four)

Éléments aromatiques :

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de poisson

Précis Des Éléments Nutritifs, Aromatiques Et De L'assaisonnement Pour La Petite Marmite Les Grands Bouillons Et La Clarification Des Consommés Divers

Éléments nutritifs :

3 kil. de brochet

1 kil. de carpe

1 kil. de tanche

1 kil. d'arêtes de sole

2 kil. poche et têtes de turbot, de mulet et de gros merlan

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Pour 4 litres de Consommé de volaille

Clarifications

Mêmes quantités de consommé, d'éléments aromatiques et de clarification, que ci-dessus.

Augmenter les éléments nutritifs de :

1 poule légèrement colorée au four

6 abatis de volaille hachés

2 carcasses de poulets rôtis

Même temps pour la clarification.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Guide Culinaire » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-escoffier**.