

Pamiętaj, że

Dodany przez patryshia

Nastawiając rosół lub smak na zupę trzeba zawsze najpierw go zagotować, zebrać starannie szumowiny, a potem dopiero posolić i dodać włoszczyznę.

Chcąc mieć klarowny rosół lub zupę, po zagotowaniu odstawiwszy na bok zalać go kilkoma łyżkami zimnej wody, a gdy się ustoi zlać ostrożnie i precedzić.

Wszelkie mięso smażone po angielsku należy solić w ostatniej chwili, gdy już masło mocno rozpalone, obsypać je mąką i smażyć krótko na bardzo silnym ogniu. Wcześniej nasolone twardnieje, a mąka obsiżnie i nie da się szybko zrumienić.

Mięso bułką panierowane należy smażyć wolno na niezbyt silnie zrumienionym maśle, gdyż się bułka szybko przypali, a w środku będzie surowe.

Pieczyste pieczone w piecu należy stawiać najpierw na ruszcie, aby się na wierzchu szybko obrumieniło, nie puściwszy z siebie soku. Potem dopiero postawić je na dole aby się od spodu przypiekło. Pieczystego nie należy nigdy w piecu przewracać. Pieczenie kłaść główką, gładką stroną na wierzch, drób piersiami do góry.

Wszelkiego rodzaju kasze należy wypiekać przykryte, w kamiennym naczyniu, na ruszcie w piecu, aby się dobrze wyprażyły a nie przypaliły.

Kości z drobiu lub pieczystego, które pozostały, można porąbawszy wygotować z jarzynami na smak do zupy; posiadają w sobie całą zawartość pożywczą.

Piec gorący musi być bardzo rozpalony, aby wstawiona potrawa od razu się z wierzchu obrumieniła.

Smażąc naleśniki, dla zapobieżenia łatwemu przypaleniu się, należy posypać gorącą patelnię solą, a gdy ta przestanie trzeszczeć, wytrzeć czysto ścierką, smarować masłem lub skórką ze słoniny i smażyć naleśniki.

Ciasta na naleśniki nie robić z czystego mleka, lecz pół z wodą; są wtedy kruchsze i niełykowate.

Wszelkie zupy i sosy z żółtkami należy zaciągać w ostatniej chwili i do wydania trzymać w drugim naczyniu z gorącą wodą.

Gotowanie w parze odbywa się w ten sposób, że przykryte naczynie z potrawą należy wstawić w drugie większe napełnione do połowy gotującą wodą, przykryć szczelnie, a gdy się woda wygotuje, dolewać świeżej. Są też w handlu specjalne naczynia do gotowania w parze.

Czy upieczone lub ugotowane leguminy, ciasta i pasztety poznaje się, zagłębiwszy w środek zaostrzony patyczek. Jeśli po wyjęciu jest suchy, potrawa gotowa; jeśli wilgotny i oblepiony, jeszcze surowa.

Odgrzewać potrawy mięsne jest najlepiej na parze lub też włożywszy do małego naczynia, wstawić w drugie większe z gorącą wodą, przykryć i odgrzać w piecu.

Jaja wybijać należy ostrożnie nad pustym naczyniem, uważając czy świeże aby przez pośpiech nie wpuścić zepsutego do potrawy.

Formy lub rondle do zapiekania w piecu muszą być bardzo cienko świeżym masłem wysmarowane i obsypane mąką lub bułką, której nadmiar trzeba, odwróciwszy formą, wysypać na stół.

Soda chemicznie oczyszczona jest niezbędna w każdej kuchni. Dodana na koniec noża nie zmienia smaku, a przyspiesza gotowanie twardych rzeczy.

Ocet używany w handlu jest bardzo szkodliwy i powinien być z kuchni zupełnie usunięty. O ile możliwości zastąpienia go cytryną, solą cytrynową albo naturalnymi kwasami; w konieczności tylko może być użyty, ale w takim razie ocet owocowy własnego wyrobu.

Nie należy podawać za dużo na półmiski, brzegi powinny być odkryte i ubrane zielenią.

Półmiski muszą być rozgrzane aby potrawy nie stygły, a jeśli kuchnia jest od jadalni oddalona, powinny być na tacy przykryte całe blachą pokrywową.

Kroić mięso należy zawsze nie wzdłuż lecz w poprzek włókien; jest daleko smaczniejsze i ładniej wygląda.

Sztukę mięsa, roastbeefy połędwice, pieczenie, sznyce należy układać ukośnie jeden na drugim, na podłużnych półmiskach, a po jednym boku lub po oby stronach ugarniować jarzynami lub innymi przyprawami.

Pieczenie cielęce lub baranie, drób i zwierzynę, układać na podłużnych półmiskach, potranżerowane cienko na kości, gładką stroną do góry; koniec zawinąć w fryzowany papier, ubierać zielonymi gałązkami lub sałatą oblać lekko sosem, pojąc resztę sosu w sosjerce, a na większe przyjęcia przybrać pieczone plasterkowanymi sztylcikami.

Potrawki i ragout należy układać piramidalnie na okrągłym półmisku i obłożyć rantem z francuskiego ciasta z ryżu, pulpetami, grzankami etc.

Kotlety najzgrabniej podawać na okrągłym półmisku. W środku ułożyć piramidę z jarzyn lub puree i obstawić naokoło kotletami. Podając na podłużnym półmisku należy układać kotlety w środku ukośnie jeden na drugim kostkami do góry, a jarzynki po obu stronach. Kostki zawinąć w fryzowany papier czyli papiloty.

Zimne mięsa powinny być krojone jak najcieniej, ułożone zgrabnie i przybrane zieleniną, marynatami, piklami etc.

Smażone ryby ułożyć na złożonej zgrabnie serwecie na półmisku i ubrać plasterkami cytryny i gałązkami smażonej pietruszki.

Ryby układać należy na specjalnych długich półmiskach postawione grzbietem do góry; w pyszczek włożyć gałązkę sałaty i ugarniować naokoło zieleniną lub jarzynkami.

Jarzyzny podaje się przeważnie na okrągłych półmiskach.

Do ozdoby półmisków z mięsem i rybami używa się platerowane srebrne szpadki czyli sztyleciki, na które nadziewa się jaja na twardo lub kwiaty wycięte z jarzyn; dolną część sztyletu wbija się w pieczone lub w grzbiet ryby.

Zimne leguminy, można podawać na postumencie i przybierać suchymi konfiturami lub ubitym kremem ze słodkiej śmietanki

Owoce należy układać mieszane na wysokich kryształowych postumentach, zakończonych bukietem ze świeżych kwiatów, lub koszach, ubrane liśćmi winogron.

Wiśnie i czereśnie bardzo ładnie wyglądają ułożone zgrabnie w kilku jaśniejszych i ciemniejszych kolorach.

Sery należy ułożyć na kryształowym talerzu, na wpół owinięte papierem.

Masło położyć całe w cegiełce na szklanym talerzyku lub wycisnąć w drewnianej formie w ozdobne figury. Można także urobić owalną kulkę, łyżką karbować całą na podobieństwo ananasa i zamrozić.