

| | |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Record Nr. | UNINA9910796148903321 |
| Autore | Gogue Antoine |
| Titolo | La Cuisine francaise // Antoine Gogue |
| Pubbl/distr/stampa | [Place of publication not identified] : , : Ligarán, , [2015] ©2015 |
| ISBN | 2-335-01670-9 |
| Descrizione fisica | 1 online resource (526 p.) |
| Disciplina | 641.5944 |
| Soggetti | Cooking, French |
| Lingua di pubblicazione | Inglese |
| Formato | Materiale a stampa |
| Livello bibliografico | Monografia |
| Note generali | Description based upon print version of record. |
| Nota di contenuto | Couverture; Page de Copyright; Page de titre; Avertissement; Division de l'ouvrage; PREMIERE PARTIE - Le service; CHAPITRE PREMIER - Proprete de la cuisine; CHAPITRE II - Salle a manger - Couvert; CHAPITRE III - Invitations - Nombre des convives; CHAPITRE IV - Service des domestiques - Service a la francaise - Service a la russe; CHAPITRE V - Menus; Menus de six a huit couverts et de dix a douze couverts, pour chaque mois de l'annee; JANVIER; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; FEVRIER Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; MARS; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; AVRIL; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; MAI; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; JUIN Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; JUILLET; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; AOUT; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit |

couverts; Menu de dix a douze couverts; SEPTEMBRE; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; OCTOBRE Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners. Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; NOVEMBRE; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; DECEMBRE; Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des diners.; Menu de six a huit couverts; Menu de dix a douze couverts; Menu pour dix-huit a vingt-quatre couverts (saison d'hiver); Autre menu pour dix-huit a vingt-quatre couverts (saison de printemps)
Menus en maigre, pour six a huit couverts
Autre menu; Autre menu;
Menus en maigre, pour dix a douze couverts; Autre menu; Autre menu;
CHAPITRE VI - Menus de famille - Conseils aux menageres; CHAPITRE VII - L'art de decouper; Bœuf; Veau; Mouton et agneau; Volaille; Gibier; Poissons; DEUXIEME PARTIE - La cuisine; CHAPITRE PREMIER - Jus et sauces; Jus; Maniere de proceder pour faire le Jus d'apres les bons principes; Sauces; Sauces derivees de l'espagnole; Veloute; Sauces derivees du veloute; Histoire d'une cotelette a propos de sance
CHAPITRE II - Vert d'office - Pate a frire - Quenelles - Purees

Sommario/riassunto

Extrait : ""POTAGE AUX MARRONS - Prenez cinquante ou soixante marrons, epluchez-les, faites-les cuire a l'eau de sel, retirez-en la derniere peau et mettez-les dans un mortier. Trempez dans du bouillon un morceau de mie de pain egal en quantite au quart de la quantite des marrons, ajoutez-le aux marrons et pilez le tout ensemble.""
