

*Посвящается Второму каналу WGBH-TV, Бостон
и
Двадцати четырем членам съемочной группы телепрограммы
«Французский шеф-повар».*

// ВВЕДЕНИЕ

Я очень рада, что мы переиздаем эту книгу. Впервые она увидела свет десятки лет назад, вслед за нашим первым циклом телепередач «Французский шеф-повар». Самая первая телепередача вышла в эфир здесь, в Бостоне, 11 февраля 1963 г., еще в дни черно-белого телевидения.

Тогда в Белом доме жил Джон Кеннеди с супругой, а вместе с ними замечательный французский шеф-повар Рене Вердон, и поскольку СМИ широко освещали все, что касалось американского президента, не оставались без внимания и великолепные французские обеды, приготовленные этим знаменитым мастером. Все это, а также появившаяся в те годы возможность за несколько часов долететь до Европы (прежде плавание через Атлантику занимало почти неделю) заинтересовали американских гурманов. Правда, европейская кухня, особенно французская, с ее сложностью и рафинированностью, считалась в Америке слишком трудной для рядовых поваров.

И все же американцы, побывавшие за границей, хотели есть французские блюда и у себя дома. К тому же в 1960-е годы, как правило, в семье работал кто-то один, поэтому тогда еще находилось время на домашнюю стряпню. Таков был кулинарный климат, когда на телеэкране появился наш «Французский шеф-повар». Моя первая книга, «Искусство французской кухни», была издана в 1961 г., и телесериал, созданный по ее следам, знакомил телезрителей с основами классической французской кухни. Мы научили американцев готовить такие популярные блюда, как «Цыпленок в вине», «Говядина по-бургундски», «Французский луковый суп» и другие.

В те безмятежные годы еще никто не считал калории, и рецепты в этой книге тому свидетельство. Я не стала ничего в них менять — вы можете сделать это сами в процессе готовки. Например, если в рецепте требуется большая ложка голландского соуса, возьмите неполную ложку, или если для рыбного мусса требуется взбить чашку густых сливок, возьмите полчашки. Впрочем, зачем портить блюдо? Разумней приготовить его по рецепту, а съесть потом лишь пару ложек. Должны же вы узнать, каков его настоящий вкус. Залог хорошего здоровья — сбалансированное питание. Вот что рекомендует Американский институт вина, еды и искусства:

Соблюдайте умеренность.

Ешьте малыми порциями.

Ешьте как можно более разнообразную пищу.

Откажитесь от «перекусов».

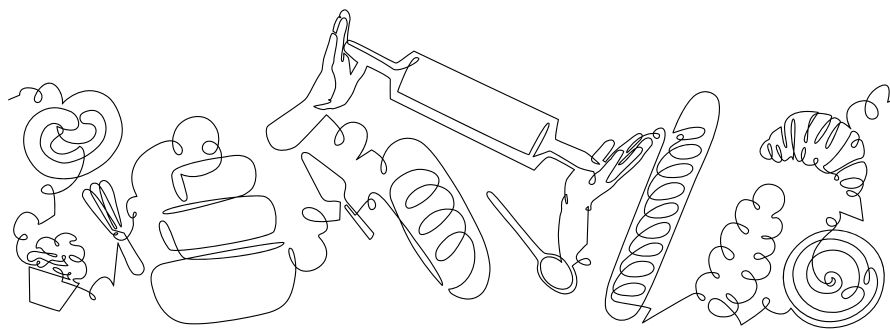
Следите за своим весом, не избегайте разумных физических нагрузок.

Но прежде всего — НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ЖИЗНЬЮ!

Залог успешного приготовления блюд французской кухни — владение поварскими приемами и некоторая порция старания. Эта книга расскажет вам, как приготовить необычным способом яйцо и взбить салатную заправку, как припустить семгу и испечь рождественский торт «Полено» с меренгой. Помимо полного предметного указателя, который, как обычно, находится в конце книги, на первых страницах вы найдете перечень рецептов, разделенных по категориям — блюда из курицы, овощи, соусы, супы, десерты и т.д. Я надеюсь, что эта книга научит вас основным приемам французской кухни и что с ее помощью вы приготовите много вкусных блюд.

Приятного аппетита!

*Джулия Чайльд
Кембридж, Массачусетс*



// ОБ ЭТОЙ КНИГЕ

Эта книга создана по следам образовательной телепрограммы «Французский шеф-повар», которая выходила в эфир в течение нескольких лет. Раз в неделю американские телезрители знакомились в 30-минутной передаче с рецептами французской кухни, от самых простых до сложных, учились готовить соусы и рагу, закуски и овощные блюда, десерты, пирожки и торты. Книга представляет цикл из 119 телепередач, всю тогдашнюю программу, и рецепты даются в том же порядке, в каком они показывались. Хотя половина их взята из книги «Искусство французской кухни», некоторые телевизионные рецепты слегка разнятся с книжными: то утка там обрабатывается по-другому, то рагу готовится иначе, а иногда рамки получасовой передачи вынуждали меня что-то сокращать. Остальные рецепты взяты из заготовок ко второй части книги «Искусство французской кухни». При съемке каждой передачи мне приходилось готовить каждое блюдо по шесть, восемь, десять раз, и благодаря этому я совершенствовала все рецепты.

Возможно, вас удивит, что книга начинается с четырнадцатого шоу. Дело в том, что первые тринадцать давно утрачены. В самом начале программа «Французский шеф-повар» была местной и транслировалась лишь в штатах Новой Англии. Прежде чем телеканал WGBH осознал, что копии понадобятся для других образовательных каналов, первые тринадцать записей были утрачены. Честно говоря, я этому рада. Хотя в целом они были неплохие, но их утрата позволила нам вернуться к тем же рецептам позднее, когда мы набрались опыта. Нет шоу под номером 36, неудавшееся «рождественское полено» было позже переделано в передаче номером 73; рецепт шоу 37 был показан в местной нью-йоркской телепередаче и тоже утрачен, а шоу 82 по каким-то техническим причинам у телевизионщиков получило номер 134.

В книге повторяется та же тематическая последовательность, что и в телепрограмме. Кроме алфавитного указателя, традиционно помещенного на последних страницах, нужные рецепты можно найти по тематическому указателю в начале книги, где они распределены по категориям: супы, соусы и так далее, вплоть до десертов.

// О ТЕЛЕВИЗИОННЫХ СЕРИЯХ

Меня часто спрашивают: «Как тебе удалось пробраться на телевидение?» Чисто случайно. Мой муж Пол ушел в 1961 году с дипломатической службы, отдав ей почти двадцать лет. Мы поселились в Кембридже, в нашем замечательном старинном доме с комфортабельной кухней. Тогда как раз вышла книга «Искусство французской кухни». Муж мечтал писать книги, заниматься живописью и фотографией. Я собиралась заниматься кулинарией, преподавать и тоже писать. Мы даже купили недорогой телевизор, такой безобразный, что мы поставили его в камин, которым не пользовались.

Как-то раз наша знакомая еще по Парижу, Беатрис Броуд, которая тогда работала на образовательном телеканале Бостона, WGBH-TV, предложила мне выступить в передаче «Что мы читаем» и рассказать о вышедшей книге — так, мол, она будет лучше продаваться. Я обещала подумать. Она убедила руководство канала, и интервью состоялось. Я рассказала немного про Францию и ее потрясающую кухню, а для оживления темы взбила яичные белки в большой медной миске. Передача вызвала многочисленные отклики. Телеканал, увидев такой живой интерес телезрителей к кулинарной теме, предложил мне сделать в качестве эксперимента три сюжета по полчаса. Мы с Полом взялись за дело, хотя совершенно ничего не знали о телевидении и почти не смотрели телепередачи.

Телестудия назначила главным продюсером Рассела Мораша, продюсера научных программ. Помощником продюсера стала Рут Локвуд, работавшая когда-то над шоу Элеоноры Рузвельт. За пару месяцев до этого телестудия Второго канала сгорела почти целиком, и Бостонская газовая компания предоставила нам свою демонстрационную кухню. Бюджет программ был мизерный.

Рут, Пол и я наметили приблизительный сценарий трех передач: французские омлеты, цыпленок в вине (кок-о-ван) и пышное, устойчивое суфле. Разнообразный и не слишком сложный обзор французской кухни. Перебрав дюжины названий, мы выбрали краткое — «Французский шеф-повар». Рут где-то нашла зажигательную музыкальную заставку неизвестного автора. Мы используем ее до сих пор. Дома у нас с Полом достаточно кухонной утвари, хватило бы даже на небольшой ресторан, так что с инвентарем проблем не было.

О прямой трансляции моего шоу мы и не помышляли. Во-первых, мы располагали всего лишь двумя телекамерами, которые соединялись длинными кабелями со съемочным автобусом. И, главное, снимать меня, абсолютного дилетанта на телевидении, «вживую» было слишком рискованно. Но мы решили снимать передачу так, словно она сразу идет в эфир. Если только не обрушатся небеса, не откажет камера

и не погаснет электричество, не будет ни остановок, ни дублей — просто тридцать минут моей работы, с начала до конца. Думаю, решение было правильным. Я терпеть не могу паузы. Из-за них у меня пропадает ощущение действия, азарт, возникающие благодаря непрерывности тридцатиминутного отрезка. Кроме того, я за то, чтобы все шло так, как бывает в жизни — чтобы застывший мусс не хотел выниматься из формы, картофель прилипал к сковороде, яблочная шарлотка теряла свою пышность. Один из секретов шеф-повара состоит в том, чтобы научиться что-либо исправлять, если это еще возможно, а если нет, то мириться с этим.

И вот в один из дней июня прошла наша первая съемка — «Французские омлеты». Мы с Полом набили наш автомобиль-универсал кастрюлями, сковородками, яйцами и прочей снедью и двинулись в Газовую компанию. В центре Бостона и тогда уже были проблемы с парковкой. Мы выгрузили наше добро возле главного входа в импозантное офисное здание, и я стояла над этой кучей, пока не вернулся Пол. Как перенести все это в подвал? Помочь нам было некому — мы приехали на несколько часов раньше съемочной группы. Сотрудники фирмы в деловых костюмах, секретарши, проходя мимо, неодобрительно взирали на наш домашний скраб. Лифтер в униформе с блестящими пуговицами сказал: «Убирайте ваш хлам из вестибюля!» Пол где-то отыскал уборщика с тележкой, и мы, звякая кастрюлями, укатили в подвал. Там мы распаковали наш реквизит и расставили согласно разработанному плану.

Вскоре приехала Рут, чтобы подготовить интерьер столовой для финальной сцены. Следом за ней появились Расс и операторы. После краткой репетиции, проверки освещения и позиции камер Расс дал команду: «Снимаем!» И мы сняли. На следующей неделе мы сделали два других шоу. У меня до сих пор хранятся рабочие записи того шоу. На плане изображены плита и рабочий стол: «Нагреть до кипения воду в большой алюминиевой сковороде, правая верхняя горелка». «Мокрая губка, левый верхний ящик», «6 яиц в гнезде из 3 алюм. формочек». Пол, мой остающийся за кадром помощник, написал для себя перечень действий: «Когда Дж. будет смазывать маслом, убрать формочки». «Когда суфле подойдет, взять черную соусницу».

26 июля 1962 года, пообедав дома большим стейком, мы вытащили из камина телевизор и включили его в 8.30. На экране какая-то женщина, тяжело дыша, хлопотала у плиты, размахивала большими ножами, выливая яйца на сковороду... Так на образовательном телеканале WGBH-TV прошла первая кулинарная передача. Реакция зрителей на три наши шоу показала, что в Новой Англии наберется достаточная аудитория. Тогда Второй канал предложил мне сделать цикл из двадцати шести программ. Так и появился «Французский шеф-

повар». Начало съемок было намечено на январь, а первый показ — на 11 февраля 1963 г.

Мы с Полом задумались, чем заполнить эти тридцать минут? Если мы покажем слишком сложные блюда, то распушаем всех телезрителей. Если останемся на детском уровне, то скоро наскучим. Рут, Пол и я решили для начала бросить аудитории несколько приманок — блюд, наподобие «Говядины по-бургундски», знаменитых, но в то же время легких в приготовлении. Затем станем постепенно усложнять тему. Мы также намеревались каждую неделю разнообразить меню и не жалеть времени на демонстрацию техник французской кухни — например, как держать нож, как разрезать барашка на куски, как очистить лук-порей, как взбивать и вводить в готовящееся блюдо яичные белки. Наша идея состояла в том, чтобы избавить наших зрителей от страха перед французской кухней и показать, что она не очень сложная и тоже следует определенным правилам. Так, соус велюте, к примеру, готовится из простых и обычных продуктов — сливочного масла, муки и сдобренной приправами жидкости, но весь фокус в том, что муку сначала обжаривают в масле и уж потом добавляют жидкость. Почему? Если муку не обжарить, у соуса будет вкус сырой муки. В общем, мы в конце концов решили сделать программу из двадцати шести передач, начать ее с «Говядины по-бургундски» и лукового супа, а завершить «Омаром по-американски» и блинчиками «Сюзетт».

В январе, когда мы начали снимать по четыре передачи в неделю, у телеканала все еще не было студии. Наши шоу, начиная с трех пилотных, можно было снимать только там, где было место для студийного автобуса, чтобы протянуть из него кабели к двум телекамерам. К счастью, Кембриджская электрическая компания предоставила нам свою демонстрационную кухню, расположенную на просторном чердаке, а рядом со зданием нашлось место и для нашего автобуса. Попасть на кухню можно было либо из главного холла, поднявшись на грузовом лифте, либо по наружной пожарной лестнице, которая начиналась прямо от парковки. Хотя с осветительным оборудованием у нас было плоховато, а на звуковую дорожку попадал стук грузового лифта, кухонное оборудование оказалось замечательным. Высокий потолок позволил нам повесить зеркало над плитой, и телекамера могла при необходимости заглядывать в кастрюлю. И, что лучше всего, здесь мы были полными хозяевами.

Хотя теперь мы уже создавали официальное телевизионное шоу, наш бюджет оставался весьма скромным. Мы с Полом закупали все продукты, делали все заготовки, а он был еще носильщиком и мыл посуду. Позже у нас появились добровольные помощники для съемочных дней. По средам и пятницам у нас проходили шоу, а накануне мы устраивали долгие репетиции. Никто на телеканале не имел ни малей-

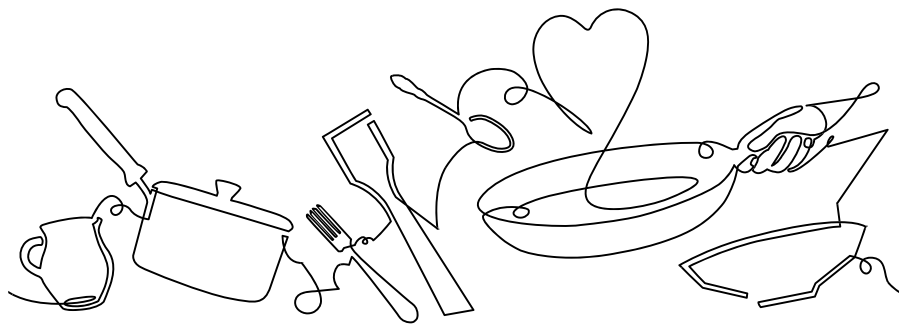
шего представления о том, что мы там стряпаем на своем чердаке, до тех пор, пока по железной лестнице в 10 часов утра не поднимали наверх камеры. Тогда начиналась съемка. Мы — Рут Локвуд и я — пользовались полной свободой, делали все, что хотели, и так, как считали нужным. В случае сомнений спрашивали совет у Пола. На долю Раса оставались все технические вопросы, касавшиеся операторской работы и режиссуры.

Стиль тех первых трех пилотных передач меня вполне устраивал, и мы продолжали в том же духе, совершенствуя детали. Неожиданно я обнаружила, что у меня совершенно нет ощущения времени — я не понимаю, прошла одна минута или пять. Это печальное обстоятельство выявилось при съемках нашего второго шоу и приготовлении лукового супа. Я показала, как быстро нарезается лук, потом обжарила его до мягкости, подрумянила, продемонстрировала несколько способов сервировки супа. Потом нарезала крутоны и запекла сырную корочку под грилем. Я выполнила всю программу в бешеном темпе и уложилась вовремя, но когда принесла приготовленный суп в столовую, оказалось, что у нас еще восемь минут. Ужас. Мне пришлось сидеть и говорить. Расс стер половину записи, оставив лишь первые пятнадцать минут, но при второй попытке все повторилось. Рут предложила распределить рецепт по отрезкам времени. В рамках каждого я действовала быстрее или медленнее, это уж как мне удобно, но переходить к следующему этапу могла лишь после сигнала.

Сигналы для телеведущего пишутся на листках, прозванных в просторечье «карточками идиота». Их вручают помощнику режиссера — тот сидит в наушниках, соединенных с телекамерой, и может общаться с режиссером, место которого за пультом в изолированной аппаратной. Помреж подносит «карточку идиота» под линзу камеры. Телезрителям кажется, что телеведущий смотрит вам в глаза, но на самом деле он читает написанное на карточке: «Включи горелку номер три!» В нашем случае Рут держала в руках большую тетрадь и перелистывала страницы по тщательно разработанному графику. Для лукового супа все было просто: «Нож и подготовка 5 мин.», «Обжарить и потушить 4 мин.», «Суп в кастрюле 2 мин.» и т.д. Позже мы усовершенствовали эту систему и писали на «карточке идиота» ключевые слова, чтобы я не забыла важные моменты. Помню, когда мы делали бриоши, мы неожиданно для себя стали их называть так: самая большая бриошь — папа, средняя бриошь — мама и маленькая — детка. На «карточке идиота» появилось прямо-таки кровожадное послание — «Это детка; сними голову», «Ударь папу», «Разрежь мать», «30 сек. Вымой руки». Часто мне доводилось читать такие полезные замечания Рут: «Не хватай ртом воздух», «Вытри лицо», «Не гони».

Съемка почти всегда шла без перерыва, и лишь в нескольких случаях, например после катастрофы с луковым супом на первом шоу, нам пришлось остановиться, стереть снятое и повторить съемку снова. Иногда подводило электричество, иногда я сама. Как-то раз, объясняя, как готовится «Омар по-американски», я получила удар током от микрофона всякий раз, когда дотрагивалась до плиты. Это был словно укус пчелы. Мы нашли неисправную клемму и продолжили работу. В другой раз «Огненное суфле» осело прямо на тарелке, когда я неслала его к столу (я забыла положить крахмал). Тогда мы просто подождали, когда в духовке будет готово запасное суфле, и использовали его. В остальном же мы не исправляли мои оплошности, и в целом это было разумно.

Где-то на половине цикла программ, на шоу, рассказывавшем о тушении мяса, наш телеканал переехал в замечательное новое здание, и мы получили прекрасную студию с самой современной аппаратурой — осветительной, звукозаписывающей. И все же мы скучали по нашему чердаку. Там царила особая, уютная атмосфера. Там мы были семьей, большой семьей — из двадцати четырех человек. Мы вместе ели блюда после записи передач, а иногда даже устраивали вечеринки. Но там, конечно, было невозможно снимать передачи в цвете. В новых сериях наши продукты перестали быть серыми, заиграли разными цветами. Передача «Французский шеф-повар» приобрела новое измерение.



// ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

Всем замечательным людям, остававшимся за кадром, благодаря которым кипели наши кастрюли. Это:

Съемочная группа телеканала WGBH-TV, с ее неизменным аппетитом к работе и блюдам французской кухни.

Наши добровольные помощники по уборке и мытью посуды: Бесс Бегген, Лиз Бишоп, Кэтрин Копленд, Бесс Хопкинс и Мэри о'Брайен, а также наши добровольные секретари Гледис Кристоферсон, Пат Крофорд, Эйми Де Фриз, Элен Ричмонд и Эдит Зельцер — постоянные, надежные и бесценные партнеры.

Союз дизайнеров Кембриджа, предоставивший нам мебель, посуду, столовое белье и всевозможные горшки и другие элементы декора для наших первых шестидесяти шести программ.

Кембриджская электрическая компания, чей уютный чердак стал местом рождения первых наших программ, чьи сотрудники, от симпатичных телефонистов до старших менеджеров, были всегда готовы нам помочь, а квалифицированные сантехники неоднократно удаляли остатки французского супа буйабес из труб канализации на трех этажах.

Фрэнсис Маэрд, проектировавший и построивший нашу новую кухню.

Компания «Бостон Эдисон», которая, вместе с «Бойд корпорейшн», «Фриджидер сейлс корпорейшн» и «Грей сейлс», оборудовала нашу новую студию-кухню всевозможными электрическими чудесами.

Компания «Грин-Стэмпс», благодаря спонсорской помощи которой телеканал WGBH-TV смог создать наши первые тринадцать серий, и «Сентри-Сторс», благодаря которой мы попали в Милуоки.

Компании «Сейфвэй-Сторс», «Хиллз-Бразерс-кофе» и «Полароид корпорейшн», чьи щедрые гранты на общественные нужды позволили нам продолжить работу над программой.

Рассел Мораш, наш изначальный режиссер и продюсер, обеспечивавший «Французского шеф-повара» техническими средствами и вдохновлявший всех нас, и Дэвид Гриффитс, сменивший впоследствии Рассела в качестве режиссера.

Рут Локвуд, мое «второе я» и продюсер, без усталости работавшая над разработкой и съемками нашей программы. Ее талант и умение превращать кулинарный рецепт в драматическое действие просто уникальны, а ее дружелюбие и дипломатичность не раз выручали наш проект.

Пол Чайльд, который всегда был рядом: как носильщик, мойщик посуды, официальный фотограф, нарезчик лука и грибов, редактор, менеджер, дегустатор, генератор идей, поэт и супруг.

С любовью и благодарностью ко всем. Желаю вам

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
TOUJOURS BON APPETIT!

СОДЕРЖАНИЕ //

Предметный указатель	20
О вине	28
Как важно точно отмерять муку	30
14 Грудки цыпленка и ризотто	35
15 Овощи по-французски	38
16 Эскалопы из телятины	42
17 Салаты	46
18 Печень цыпленка по-французски	50
19 Жареная утка с апельсином	53
20 Шоколадный мусс	57
21 Паштеты	60
22 Аспики	63
23 Буйабес	67
24 Омар по-американски	71
25 Блинчики (основное блюдо)	74
26 Блинчики (десерт)	79
27 Стейки и гамбургеры	83
28 Картофельное шоу	86
29 Рыбное суфле на блюде	89
30 Мусака и рататуй	91
31 Весь обед в одной кастрюле	95
32 Заварное тесто	98
33 Карамельные десерты	102
34 Как приготовить гуся	105
35 Каштаны к столу	107
38 Петух в вине	111
39 Кассуле	114
40 Авантюра с овощами	118
41 Слоеное тесто	122
42 Еще о слоеном тесте	125

43	Муслины из рыбы	129
44	Торт для приятной компании	132
45	Артишоки сверху до доньшка	136
46	Яйца – элегантные рецепты	139
47	Баварский крем – холодное суфле	143
48	Кулебяка с лососем («Обстоятельства с лососем»)	146
49	Разве забудешь про брокколи и цветную капусту?	150
50	Телятина для королей	153
51	Суповое шоу	156
52	Огненное суфле	159
53	Жареные мелкие птицы	162
54	Говядина всегда в моде	165
55	Тимбалы	168
56	Рыбное филе «Сильвестр»	171
57	Ромовые баба	174
58	Ужин из цыпленка на четверых за полчаса	178
59	Почки, жареные и фламбированные	182
60	Омары – закуски	184
61	Грибное шоу	186
62	Ужин из телятины или свинины на четверых за полчаса	190
63	Жареный под грилем цыпленок: и просто, и дерзко/вызывающе	194
64	Рагу из барашка – тоже французское блюдо	198
65	Представляем – шарлотка «Малакоф»	201
66	Горячий баллотин из индейки	204
67	Холодный галантин из индейки	207
68	Шоколадный маркиз	211
69	Овощи к птице	214
70	Французские тарты с яблочной начинкой	218
71	Пируем на остатках от пира	222
72	Французский рулет с клубничным желе	226
73	Рождественское полено	230
74	Говядина – два способа тушения	234
75	Ужин с окороком на четверых за полчаса	238
76	Круассаны	242

77	Шоколадное суфле	246
78	Цыпленок: четыре рецепта в одном	249
79	Бриоши	253
80	Телятина «Граф Орлов»	258
81	Эффектные закуски («Великие начинания»)	262
83	Клубничные тарты/тарталетки	266
84	Шоу с креветками	269
85	Салатный джентльменский набор	273
86	Несокрушимое сырное суфле	276
87	Киш — открытый пирог	279
88	Ужин из рыбы на четверых за полчаса	283
89	Французское рагу из телятины	287
90	Импровизация	290
91	Рис императрицы	294
92	Морские гребешки	298
93	Еще о стейках	301
94	Как припустить целую семгу	305
95	Приглашение на ланч	308
96	Говядина по-бургундски	312
97	Ваш собственный луковый суп по-французски	316
98	Голландский и беарнский соусы	319
99	Цыпленок, запеченный в кокотнице	322
100	Торт «Царица Савская»	326
101	Припускаем филе морского языка	329
102	Ужин с отбивными на четверых за полчаса	333
103	Говяжье филе «Веллингтон»	337
104	Яблочная шарлотка	341
105	Другие шедевры на закуску	344
106	Жареный молочный поросенок	347
107	Еще о картофеле	351
108	Ужин со стейком на четверых за полчаса	355
109	Шоу с цикорием	360
110	Седло барашка	364
111	«Наполеон — Мильфёй»	368
112	Паэлья по-американски	372

113	Званный ужин: закуска	375
114	Званный ужин: основное блюдо	379
115	Званный ужин: десерт из меренги	383
116	Супы	387
117	Кнели	390
118	Торт «Женуаз»	393
	Новогоднее шоу. Крокембуш	397
119	Птифуры	401
120	Майонезное шоу	405
121	Ужин из рыбы-меч на четверых за полчаса	409
122	Оссобуко	413
123	Лакомые субпродукты: мозги и зубная железа	416
124	Спаржа сверху донизу	420
125	Операция «Цыпленок»	423
126	Как припустить цыпленка	428
127	Муссы, бомбы и парфе	431
128	Буррида — рыбное рагу с айоли	435
129	Как пошировать яйцо	439
130	Запеченная нога барашка	442
131	Омар «Термидор»	446
132	Поговорим о языках	450
133	Пиперада к обеду	453
134	Тюрбан из морского языка	458
	Алфавитный указатель	462

// ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Цифры, следующие за каждым предметным наименованием, указывают на порядковый номер телепередачи. Далее (в скобках) указаны страницы книги.

I СОУСЫ И СУПЫ

СОУСЫ: ХОЛОДНЫЕ

Майонез 120 (408)
Зеленый майонез 120 (408)
Айоли – чесночный соус 128 (437)
Соус-винегрет 17 (47)

СОУСЫ: ЯИЧНЫЙ ЖЕЛТОК И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Голландский 98 (321)
С зеленью (для жареной телятины)
Беарнский 98 (322)
Муссин-сабайон 29 (90)
С белым вином по-креольски (к рыбе)
113 (376)
Мальтийский 124 (422)

СОУСЫ: БЕЛЫЕ

Голландский «на скорую руку» 50 (152)
Сильвестр (к рыбе) 56 (173)
Морней (к телятине) 80 (261)
Сюпрем (к рыбе) 134 (460)
С карфи (к цыпленку) 126 (430)
Нантуа (к рыбе) 84 (271)
Велюте (к рыбе) 80 (260)

СОУСЫ: КРАСНЫЕ

Бордоский (к стейкам) 27 (84)

СОУСЫ: ПРОЧИЕ

Бёфр-блан – белый масляный соус
43 (130)

БУЛЬОНЫ И АСПИКИ

Аспик с желатином 22 (66)
Осветление бульона 67 (209)
Украшение к аспику 67 (210)
Бульон из индейки, простой 71 (223)
Бульон рыбный 101 (330)

СУПЫ

Буйабес 23 (67)
Парментьер 51 (157)
Кресс-салат (два типа) 51 (157)
Вишисуаз 52 (158)
Вишисуаз консервированный со свеклой
62 (193)
Велюте (с индейкой) 80 (260)
Суп луковый 97 (316)
Консоле по-мадридски 102 (336)
Анго боуидо – чесночный суп 108 (356)
Писту – овощной суп 16 (387)
Суп из огурцов 116 (389)
Буррида – (рыбное рагу) 128 (436)

II ЗАКУСКИ, ЯЙЦА, ВСЕ СУФЛЕ

ЯЙЦА

В желе 22 (66)
В горшочке, запеченные 46 (140)

В мешочек 46 (140)
На блюде 46 (141)
Омлет 133 (457)

Гратинированный, с грибами 46 (141)

Пиперада 133 (456)

Пошированные (как это делать)

46 (141)

Яйцо-пашот в суфле 129 (439)

Взбитые 75 (239)

Начинка для помидоров 75 (239)

ТИМБАЛЫ

Со шпинатом 55 (168)

С окороком 55 (170)

Из куриной печени 18 (51)

КИШ – ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ

Лорен 87 (281)

С сыром 87 (282)

С креветками 87 (282)

ДРУГОЕ

Тарталетки с сыром и артишоками

88 (286)

Тапенада 122 (412)

СУФЛЕ: ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Рыбное суфле 29 (89)

Сырное, устойчивое 86 (277)

По-флорентийски, с яйцом-пашот

129 (440)

СУФЛЕ: ДЕСЕРТ

Фламбе (с апельсином) 52 (160)

Шоколадное 77 (246)

III

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

БЛИНЧИКИ (ОСНОВНОЕ БЛЮДО

И ДЕСЕРТ)

Основное блюдо (из пшеничной муки)

25 (74)

Блинчик-гигант 71 (226)

Сладкие (из пшеничной муки) 26 (79)

Свернутые в трубочку, с начинкой

(основное блюдо) 25 (76)

Горка (основное блюдо) 25 (77)

Торт по-нормандски (сладкий) 26 (81)

«Сюзетт» 26 (82)

Со сладкой начинкой, свернутые

в трубочку 26 (81)

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Как замесить 41 (126)

Универсальная пшеничная мука

76 (242)

Кондитерская мука 42 (125)

Тесто «на скорую руку» 103 (339)

Слоеный пирог с сыром рокфор 42 (124)

Волованы и буше 42 (126)

Флероны 114 (378)

«Наполеон» 111 (368)

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Как замесить, Новый год (398)

Сырные профитроли 32 (100)

Клецки (нюкки) 32 (101)

Крокембуш на Новый год (397)

Кнели 117 (391)

Рыбный мусс (тюрбан) 134 (458)

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Как замесить 83 (267)

Корзинки 70 (219)

Классические (для фруктовых тартов)

83 (266)

Свободной формы 83 (267)

Перевернутые 87 (280)

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Баба 57 (175)

Круассаны 76 (243)

Бриоши 79 (253)

IV РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

ФИЛЕ

Филе камбалы «Сильвестр» 56 (172)
Припущенные в белом вине 101 (331)
Под соусом морней 101 (332)

СТЕЙКИ

Барбузе (рыбные стейки с овощами)
 88 (283)
Рыба-меч, запеченная с травами
 121 (409)

ЦЕЛАЯ РЫБА

Припущенная семга 94 (305)

РАЗЛИЧНЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Суфле на блюде 29 (89)
Муслины 43 (129)
Кулебяка с лососем 48 (146)
Тюрбан из морского языка/филе плоской рыбы 134 (458)
Кнели 117 (391)
Буйабес 23 (67)
Буффида 128 (436)

ОМАР

По-американски 24 (72)

На пафу и gratinированный 60 (184)

Разделка живого 24 (71)
Разделка вареного 24 (71)
«Термидор» 131 (448)

КРЕВЕТКИ

Замороженные 84 (269)
В крустаде, под белым винным соусом
 84 (270)
Креветочное масло 84 (270)

УЛИТКИ 264–81

КРАБ

Замороженные и консервированные
 105 (344)
Под белым винным соусом, запеченный
 105 (344)
Холодная закуска 105 (346)

МОЛЛЮСКИ

В желе 81 (263)

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ 92 (298)

По-креольски 113 (376)

V ПТИЦА И ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛЫЙ

Запеченный «в кокотнице» 99 (322)
Пот-о-фё по-нормандски 31 (96)
Припущенный в белом вине 126 (429)

ЦЫПЛЕНОК, РАЗДЕЛАННЫЙ (НЕ ГРУДКИ)

Жаренный под грилем, и просто, и дерзко/вызывающе 63 (194)
Петух в вине 38 (111)
По-сицилийски (простой) 58 (179)
Припущенный, с ароматными овощами
 78 (250)
В аспике 78 (251)
По-бретонски 78 (251)
«А-ля ватерзой» 78 (252)

ЦЫПЛЕНОК, РАЗДЕЛАННЫЙ (ГРУДКИ)

Под сливочным винным соусом 14 (36)
По-шотландски 14 (37)

УТКА

Под апельсиновым соусом 19 (54)
В вишневом аспике 22 (65)

ГУСЬ

Тушеный, со сливами 34 (105)

ИНДЕЙКА

Как удалить кости 66 (204)
Фаршированная 66 (204)
Галантин (в аспике) 67 (207)

ПЕРНАТАЯ ДИЧЬ

Мелкая жареная птица (канане)
53 (162)

ОСТАТКИ

*Сальпикон из птицы (гигантский
блинчик)* 71 (225)

ПЕЧЕНЬ ПТИЦЫ

Печень жареная, под соусом мадера
18 (51)

Тимбал из печени 18 (51)

VI

ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА

ГОВЯДИНА, СТЕЙКИ

И ГАМБУРГЕРЫ

Отрубы 96 (312)

«Генрих IV» (филе) 27 (85)

Запеченные, с травами 93 (303)

Под перечным соусом 93 (303)

Пашина 108 (355)

Гамбургеры 27 (83)

ГОВЯДИНА: ПРОЧЕЕ

Отрубы 96 (312)

Лопатка 64 (198), 96 (312)

Вырезка 103 (337)

«Веллингтон» 103 (337)

По-бургундски 96 (312)

Тушенная в красном вине 54 (166)

Карбонад по-провански 74 (234)

Доб по-провански 74 (236)

Ростбиф, обжаренный и запеченный
114 (380)

Пот-о-фё 31 (96)

ТЕЛЯТИНА

Эскалопы

с эстрагоном 16 (43)

с сыром и ветчиной 16 (45)

Запеченная

С ветчиной и сыром 30 (153)

«Граф Орлов» 80 (258)

Вырезка, жаренная с грибами 62 (192)

Бланкет 89 (287)

Отбивные, запеченные с овощами
102 (334)

Оссобуко 122 (414)

БАРАНИНА

Нога 130 (442)

Фаршированная, без костей 130 (444)

Обмазанная горчицей 130 (444)

Седло, запеченное и нарезанное
110 (364)

Рагу 64 (198)

Мусака 30 (93)

VII

ОКОРОК, СВИНИНА, СУБПРОДУКТЫ,
РАЗЛИЧНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА, ПАШТЕТЫ

ОКОРОК

Ломтики, под соусом мадера 75 (240)

СВИНИНА

Отбивные, запеченные с овощами
102 (334)

Вырезка, жаренная с грибами 62 (192)

Молочный поросенок 106 (348)

Вареная (пот-о-фё) 31 (96)

МОЗГИ И ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА

Под соусом «Бер-нуаф» 123 (418)

Тушенная, под сливочным соусом
123 (420)

ПОЧКИ

Жареные и фламбированные 59 (182),
59 (183)

ЯЗЫК*Общие сведения* 132 (451)*Ломтики тушеные* 132 (452)**ОСТАТКИ МЯСА***Рагу (с красным вином)* 90 (292)**СБОРНЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА***Обед по-нормандски: пот-о-фё* 31 (96)*Кассуле* 39 (115)*Пазлья* 112 (372)**ПАШТЕТЫ, ТЕРРИНЫ, ГАЛАНТИНЫ И ПР.***Терфин из свинины, телятины
и ветчины* 21 (61)*Галантин из индейки* 67 (207)**VIII
ОВОЩИ****АРТИШОКИ***Целые и доньшки* 45 (136)*Консервированные доньшки (с сыфом,
в тарталетках)* 88 (286)**СПАРЖА***Целиком* 124 (421)*Приготовление свежей, отваривание*
124 (421)*Мороженая, нарезанная и обжаренная*
124 (420)**ФАСОЛЬ, ЗЕЛЕНАЯ***Свежая, целиком* 15 (39)*Свежая, нарезанная кубиками* 121 (411)*Холодная, свежая, для салата* 17 (49)**ФАСОЛЬ, СУШЕНАЯ***Варка (для кассуле)* 39 (115)*В салате* 17 (49)**СВЕКЛА***Салат с цикорием* 85 (275)*Украшение для супа* 62 (193)**БРОККОЛИ***По-польски* 49 (151)**БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА***Вареная* 108 (358)**МОРКОВЬ***Тушеная, в сливочном масле* 15 (41)*Куски, тушенные в сливочном масле*
114 (382)**ЦВЕТНАЯ КАПУСТА***Соус голландский «на скорую руку»*
50 (152)**КАШТАНЫ***Свежие и консервированные. Пюре
и глазированные* 35 (108), 35 (109)*Десерт с шоколадом* 35 (110)**ОГУРЦЫ***Обжаренные, со сливками* 69 (216)*Крем-суп* 116 (389)**БАКЛАЖАНЫ***Мусака и рататуй* 30 (92)*Рагу (барбуйе)* 88 (283)**ЦИКОРИЙ***Салат (со свеклой)* 85 (275)*Тушеный, обжаренный, со сливками,
с окороком* 109 (363)**ЛУК-ПОРЕЙ***Подготовка, варка* 75 (239)*Тушеные ломтики* 75 (239)**ГРИБЫ***Обработка, нарезка, каннелирование*
61 (186)*Запеченные «под стеклом»* 61 (189)*Фаршированные* 15 (41)*Дюксель* 80 (260)**ЛУК***Тушеный* 75 (239)