

24-6865

НА ДОКУМЕНТЫ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПЕЛАГЕЯ
АЛЕКСАНДРОВА-
ИГНАТЬЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
**КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА**

COR
PVS



с приложением краткого
популярного курса

МЯСОВЕДЕНИЯ
МИХАИЛА ИГНАТЬЕВА



ПРАКТИЧЕСКІЯ ОСНОВЫ КУЛИНАРНАГО ИСКУССТВА

ОСТАВЛЕННО ПРИПОДАВАТЕЛЯМИЦЕЙ ПОВАРОКОЮ ИСКУССТВА ВЪ С.-ПЕТЕРВУРГѢ

П. П. АЛЕКСАНДРОВОЙ-ИГНАТЬЕВОЙ

—
РУКОВОДСТВО

ДЛЯ КУЛИНАРНЫХЪ ШКОЛЪ И ДЛЯ САМООБУЧЕНИЯ

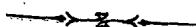
СЪ 108 РИСУНКАМИ

СЪ ПРИЛОЖЕНИЕМЪ КРАТКАГО ПОПУЛЯРНАГО

КУРСА МЯСОВѢДѢНІЯ

МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХЪ НАУКЪ М. А. ИГНАТЬЕВА

—
ИЗДАНІЕ СЕДЬМОЕ



С.-ПЕТЕРЕУРГЪ
1909

ПЕЛАГЕЯ

АЛЕКСАНДРОВА-ИГНАТЬЕВА

ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ
**КУЛИНАРНОГО
ИСКУССТВА**

*с приложением краткого
популярного курса*

МЯСОВЕДЕНИЯ
МИХАИЛА ИГНАТЬЕВА



издательство аст москва

УДК 641.5
ББК 36.997
А46

Художественное оформление и макет Андрея Бондаренко

Издательство благодарит за помощь в подготовке книги Веру "teavera" Щербину и Дениса Фурсова

Александрова-Игнатьева, Пелагея Павловна.
Практические основы кулинарного искусства / Пелагея Александрова-Игнатьева. Краткий популярный курс мясоведения / Михаил Игнатьев : Москва : Издательство ACT : CORPUS, 2024. – 952 с.

ISBN 978-5-17-104574-6

Главную книгу своей жизни Пелагея Александрова-Игнатьева, знаменитый исследователь кулинарии, написала в 1899 году. Ее труд переиздавали 11 раз, вплоть до 1927 года. А с тех пор — ни разу, вот уже без малого сто лет. Между тем, значение этой книги — подробнейшего учебника, сборника почти 500 рецептов и свода универсальных рекомендаций — сложно переоценить. Особую ценность придает ей популярный курс мясоведения, написанный известным ветеринаром и мужем автора Михаилом Игнатьевым, — настоящая "энциклопедия мяса", из которой читатель узнает о нем буквально все. Книга Александровой-Игнатьевой и сегодня способна стать незаменимой на кухне каждого человека, увлеченного гастрономией.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-104574-6

© Пелагея Александрова-Игнатьева, наследники. 2013
© А. Бондаренко, художественное оформление, макет. 2017
© ООО "Издательство ACT", 2017
Издательство CORPUS ®

ОГЛАВЛЕНИЕ

<i>От редакции</i>	7
<i>От автора</i>	9

ОБЩИЕ ПРАВИЛА КУХНИ

Бульоны	15
Супы-пюре	34
Русские и французские супы	40
Мясо	42
Птица и дичь	56
Рыба	71
Зелень, овощи и корнеплоды	82
Соусы	88
Холодные блюда	102
Сладкие блюда	105
Тесто	111
Терминология кухни	130

ОБЕДЫ И ПРАВИЛА ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обеды русской кухни	135
Обеды французской кухни	360
Постные обеды	523

Холодные закуски	561
Горячие закуски	599
Антрреме	619
Различные блюда, не вошедшие в состав обедов, закусок и антрреме	643
Составление меню	683
Домашние печенья	688

ДОПОЛНЕНИЯ

Домашние заготовки	731
Выбор продуктов	765
Выбор посуды	789

ПРИЛОЖЕНИЕ

**КРАТКИЙ ПОПУЛЯРНЫЙ КУРС МЯСОВЕДЕНИЯ
 ДЛЯ КУЛИНАРНЫХ ШКОЛ
 МАГИСТРА ВЕТЕРИНАРНЫХ НАУК
 МИХАИЛА ИГНАТЬЕВА**

ОБЩАЯ ЧАСТЬ

О значении мясной пищи вообще	805
Анатомия мяса	807
Работа с мясом	822

СПЕЦИАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

О говядине	838
О телятине	887
О баранине	896
О свинине	900
О вредном мясе	913

<i>Алфавитный указатель блюд</i>	927
<i>Полное расширенное содержание</i>	935

ОТ РЕДАКЦИИ

Эта книга в точности воспроизводит прижизненное издание книги Пелагеи Павловны Александровой-Игнатьевой 1909 года.

Изменения касаются только орфографии текста, которая приведена к современному виду, а также некоторых мер и весов, используемых автором: фунты и золотники переведены в граммы, и т. д.

Для удобства использования стоит учитывать, что 1 стакан приблизительно равен 0,2 л, 1 тарелка — 1,5 стаканам, т. е. 0,3 л, а 1 бутылка — 3 стаканам, т. е. 0,6 л.