

TURINYS

Vietoje uvertiūros 7

SUSIPAŽINĖKIME – VIRTUVĖ! 10

Šaldytuvas 10

Peiliai 11

Pjaustymo lentelė 14

Viryklė 15

Puodai 17

Keptuvės 18

Pagalbiniai įrankiai 19

Papildomi įrankiai, kurie nebūtini,
bet labai palengvina gyvenimą 22

PIRMIEJI ŽINGSNIAI 24

Kiaušinių etiudai 24

Virti kiaušiniai 24

Kiaušinių salotos su kariu 28

Kiaušinių salotos su rūkyta lašiša ir kaporėliais 28

Kiaušinių salotos su kumpiu ir obuoliais 28

Kiaušinių ir sūrio salotos su česnaku 28

Plakta kiaušiniene 29

Keptuvėje kepti kiaušiniai 33

Bulvių bliuzo spalvos 35

Bliuzas Nr. 1. Virtos bulvės 35

Bliuzas Nr. 2. Keptos bulvės 38

Bliuzas Nr. 3. Orkaitėje keptos bulvės 42

Bliuzas Nr. 4. Bulvių košė 46

Bliuzas Nr. 5. Bulviniai blynai 48

Šokiai su kardais 51

Trys makaronų miniatiūros 57

Miniatiūra Nr. 1. Spagečiai su česnakais 57

Miniatiūra Nr. 2. *Fusilli* su pomidorų padažu 60

Miniatiūra Nr. 3. Šaltos makaronų salotos 62

PRADMENIS PERPRATUS 64

Sriubos 64

Šviesusis vištienos sultinys 64

Šviesios sriubos šablonas 69

Sriubų tirštinimo būdai 71

Kreminė grybų sriuba 73

Rudasis jautienos sultinys 77

Charčio sriuba 79

Lietuviški barsčiai 80

Svogūnų sriuba 81

Žuvų sultinys 82

Daržovių sultinys 83

Košės.....	83
Kasdienė grikių košė	84
Šventinė grikių košė	85
Lipni košė.....	87
Klasikinis rizotas.....	87
Perlinių kruopų košė	89

MĖSA..... 91

Vištiena.....	91
Keptuvėje keptos vištienos krūtinėlės su baravykų padažu	95
Troškinta vištiena pagal medžiotojo receptą	98
Orkaitėje kepti sparneliai	99
Orkaitėje kepta višta.....	101
Paukščių kepimo laikas	103
Įdarytos vištų kojos	103

Kiaulės ir kiti keturkojai..... 105

Nugarinė.....	105
Kumpis	109
Kiaulienos troškiny su grybais.....	110

Mentė, sprandinė	112
Sprandinės šašlykai	114
Sprandinė orkaitėje	116

Faršas	118
Kotletai	119
Kukuliai.....	121
Sriuba su frikadelėmis.....	121

Karka.....	121
Plovas	123

Šonai	127
Troškinta apkepta šoninė	127
Šonkauliukai.....	128

Kojos, galva	129
Šaltiena	130
Orkaitėje keptos kojos	130

Subproduktai – inkstai, kepenys, liežuvis, širdis.....	132
---	------------

ŽUVIS

Smulkios žuvelės	136
-------------------------------	------------

Stambesnės žuvies dorojimas.....	138
---	------------

Lašišos filė keptuvėje	139
------------------------------	-----

<i>Paniruota</i> žuvies filė.....	140
-----------------------------------	-----

Lašišos filė popieriniame paketėlyje, arba <i>en papillote</i>	141
---	-----

Sūdyta lašiša	142
---------------------	-----

Švediška sūdyta lašiša	143
------------------------------	-----

Karpis	144
---------------------	------------

Kepti karpio griežinėliai.....	145
--------------------------------	-----

Ant žarijų keptas karpis	146
--------------------------------	-----

Karpis druskos kevale.....	146
----------------------------	-----

Orkaitėje keptas karpis	147
-------------------------------	-----

Karpis su pilku padažu	147
------------------------------	-----

Plekšnės.....	148
----------------------	------------

Keptuvėje kepta plekšinė	149
--------------------------------	-----

Plekšnių suktinukai.....	150
--------------------------	-----

Lašiša su rūgštynių padažu <i>À la Troisgros</i>	152
--	-----

Silkė.....	154
-------------------	------------

Marinuota silkė	156
-----------------------	-----

Silkė su morkomis ir svogūnais.....	156
-------------------------------------	-----

Silkė su baravykais.....	157
Silkė su riešutais ir razinomis.....	157
Žuvies kukuliai	158
Vėžiai, krevetės.....	159
Geldutės, midijos	162

VAISIAI, DARŽOVĖS 165

Agurkų salotos „Mizerija“.....	167
Cezario salotos.....	168
<i>Salsa mexicana</i>	168
<i>Macedonia di frutta ar Macedoine de fruit</i>	169
Konservavimas.....	169
Rauginimas	170
Rauginti agurkai.....	171
Namuose rauginti kopūstai	172
Marinavimas	173
Marinuoti pipiriukai.....	173
Virtos daržovės	174
Virimas garuose.....	175
Virimas nedideliame skysčio kiekyje.....	176
Keptuvėje keptos daržovės	177
Keptos cukinijos, salierai.....	178
Daržovių blynai	179
Virtos ir apkepintos keptuvėje daržovės.....	180
Orkaitėje keptos daržovės	180
Orkaitėje kepti brokoliai	182
Orkaitėje keptas saliero gumbas	182

Ant gyvos ugnies keptos daržovės	183
Lauže keptų daržovių salotos.....	183
Tradiciniai daržovių deriniai.....	184
Daržovių patiekalai	184
Musaka	185
<i>Ratatouille</i>	185
Įdarytos daržovės.....	186

PADAŽAI..... 187

Šaltieji padažai	188
Baltasis sviesto padažas, arba <i>beurre blanc</i>	191
Olandiškas padažas, arba <i>sauce hollandaise</i>	192
Baltasis pieno padažas, arba bešamelis	195
Padažai sultinio pagrindu.....	197
Padažai pomidorų pagrindu.....	200

TEŠLA 202

Naminiai makaronai	205
Koldūnai, ravioliai	208
Čeburekai	211
Trapi tešla	213
Sausainių tekstūros reguliavimas	214
Ruginiai traškučiai	216

Gaminiai iš trapios tešlos.....	217
Moliūgų pyragas.....	219
Nesaldūs pyragai.....	220
Tešlos formelės užkandžiams	221
Tešlos kildinimas.....	222
Soda.....	222
Sodos gesinimas.....	223
Kaip naudoti sodą.....	224
Kepimo milteliai.....	225
Purūs vaniliniai keksiukai su rūgpieniu	226
Kildinimas mielėmis	227
Mielinės bandelės	229
Raugas.....	232
Blyneliai	233
Mieliniai blynai	236
Plikyta tešla.....	239

UŽKANDŽIAI PRIE ALAUS AR VYNO..... 241

Virimas riebaluose.....	241
Aliejuje gruzdinta duona.....	245
Riebaluose virti sparneliai	247
Gruzdintos bulvės	248
Daržovių traškučiai.....	251
<i>Pommes soufflés</i>	252
Kroketai	253
Kepimas apvoliojus tešloje	256
Kitokie užkandžiai	258

DESERTAI..... 263

Triukai su kiaušiniais.....	263
<i>Zabaglione</i>	263
Šokoladiniai putėsiai.....	265
Suflė teorija.....	266
Šokoladinė suflė	268
Šokoladinis lavos pyragėlis	269
Krembriulė	270
<i>Crème caramel</i> , arba karamelės kremas	273
Gruzdintas kremas	274
Triukai su šokoladu	274
Karštas šokoladas.....	275
Braškės šokolade	276
Šokoladiniai triufeliai	278
Morengai.....	279
Citrininis morengų pyragas.....	286
Plikytos tešlos pyragėliai.....	288

EGZAMINAS, ARBA VIETOJ PABAIGOS..... 291

Įvairių produktų derinimas improvizuojant.....	295
---	-----