

Содержание

Благодарности 6

Введение 7

Основы кулинарии 9

Что вам нужно знать и иметь, чтобы приготовить вкусную еду? Совсем немного.

Специи, травы, соусы и приправы 31

Руководство по приправам.

Закуски и снеки 93

От простого к сложному: здесь вы найдете аперитивы, снеки, закуски и изысканные блюда.

Супы 143

Эти простые супы со всего мира готовятся на удивление легко, большинство из них — за считанные минуты.

Салаты 189

Свежие, хрустящие, яркие, с простыми заправками — немногие блюда готовятся быстрее.

Овощи и фрукты 241

Полный справочник продуктов, от свежих до сушеных и замороженных, морские водоросли, орехи и оливки (с рецептами).

Бобовые 393

Научитесь готовить (и любить) бобовые. Сами по себе или в сочетании с овощами, рисом, мясом и морепродуктами.

Рис и другие крупы 433

Огромный мир злаков — в качестве основных блюд и гарниров.

Паста, лапша и дамплинги 481

От Италии до Азии, в том числе соусы, различные формы, а также свежая паста и паста с начинкой.

Рыба и морепродукты 537

Преодолейте свой страх перед рыбой с помощью сочетания базовых рецептов и основ для конкретных видов, а также советов о том, как правильно есть рыбу.

Птица 599

Независимо от того, берете ли вы определенные части или целые тушки, с костями или без, вы узнаете, как вкусно готовить любимое мясо американцев (и любую другую птицу).

Мясо 671

Все, что вам нужно знать о приготовлении говядины, свинины, баранины и телятины. Способы, принятые в разных странах.

Завтрак, яйца и молочные продукты 723

Удобные варианты для завтрака (а иногда и ужина): яйца, блины, вафли, хлопья и сыр.

Хлеб, сэндвичи и пицца 769

Приготовьте хлеб, дрожжевой или супербыстрый.

Десерты 833

И новые, и классические: печенье, пирожные, глазурь, соусы, пироги, тарты, выпечка, мороженое и многое другое.

Другие способы навигации по книге 915

Единицы измерения 918

Алфавитный указатель 919