

PRINCIPAUX FONDS DE CUISINE

Les Fonds de cuisine comprennent notamment :

Les *Consommés ordinaires* et les *Consommés clarifiés*.

Les *Fonds bruns et blancs*; les *Fonds de volaille, de gibier et de poisson*, éléments des jus liés et des grandes sauces de base.

Les *Fumets* et les *Essences*, éléments complémentaires des petites sauces.

Les *Glaces* de viande, de volaille et de gibier.

Les *Roux*, bruns, blonds et blancs.

Les *Grandes Sauces de base* : Espagnole, Velouté, Béchamel, Tomate.

Les *Gelées grasses et maigres*.

Sont également compris parmi les Fonds de cuisine usuels :

Les *Mirepoix* et *Matignons*.

Les *Courts-bouillons* et *Blancs* pour viandes et légumes.

Les *Marinades* et *Saumures*.

Les *Farces* diverses grasses et maigres.

Les *Appareils* auxiliaires des garnitures, etc.

L'ordre distributif de cet ouvrage ne nous permet pas de traiter successivement chacun de ces articles ; pas plus que les théories des opérations culinaires comme : Grillades, Rôtisseries, Gratins, etc. — Mais chacune d'elles se trouve à sa place régulière, c'est-à-dire en tête du chapitre qui la concerne particulièrement, et où son emploi est spécial aux préparations décrites.

On trouvera donc : le traitement des Fonds, Fumets, Essences, Glaces, Marinades, Gelées, Beurres composés, etc., au chapitre des sauces.

Le traitement des Consommés, Clarifications, Garnitures pour potages, au chapitre des Potages.

L'apprêt des Farces et des Appareils auxiliaires des garnitures, au chapitre des Garnitures.

L'apprêt des Courts-bouillons, Farces spéciales, etc., au chapitre des Poissons.

Les théories de la Grillade, des Braisages et Poêlés, au chapitre des Entrées.
