

TABLE DES CHAPITRES

I SAUCES

Grandes et petites sauces chaudes — Sauces anglaises — Sauces froides
— Beurres composés — Marinades — Saumures — Gelées diverses. 4 à 67

II GARNITURES

Panades — Farces — Appareils divers — Série de garnitures. 68 à 103

III POTAGES

Préparation des Consommés — Clarifications — Potages clairs et Consommés garnis — Consommés froids — Potages liés — Potages de légumes — Potages étrangers. 104 à 185

IV HORS-D'ŒUVRE

Séries des hors-d'œuvre froids et chauds. 186 à 238

V ŒUFS

Œufs brouillés — Pochés — Mollets — sur le plat — en Cocotte — Froids — Frits — Omelettes — Œufs de vanneau. 239 à 276

VI POISSONS

Poissons d'eau douce et de mer — Crustacés — Coquillages, etc. 277 à 392

VII RELEVÉS ET ENTRÉES DE BOUCHERIE

Bœuf — Veau — Mouton — Porc 393 à 553

VIII RELEVÉS ET ENTRÉES DE VOLAILLE

Poulardes — Poulets Reine et de Grains — Dindonneau — Oies — Canetons — Pintades — Pigeons — Foie gras. 554 à 650