

TÁRGYMUTATÓ

Levesek:

Burgonyaleves-----	47	Almaleves, körtével-----	55
Céklaleves-----	48	Barackleves-----	55
Friss gombaleves-----	49	Cseresznyelevés-----	54
Gombaleves, szárított-----	49	Egresleves-----	54
Kaporleves-----	49	Meggyleves-----	54
Karalábéleves-----	44	Ribizlileves, habgaluskával---	55
Karfiolleves-----	47		
Kelkáposztaleves-----	48	<i>Rántott levesek:</i>	
Kelkáposztakrém-leves----	48	Káposztaleves-----	56
Paradicsomleves-----	46	Köménymagos leves-----	56
Salátaleves-----	45	Tojásos leves-----	56
Sóskaleves tojással-----	45		
Spárgaleves-----	47	<i>Krémlevesek:</i>	
Spenótlevés-----	48	Burgonya krémleves-----	57
Vegyes zöldségleves-----	44	Parajkrémleves-----	57
Zöldbableves-----	46	Zellerkrémleves-----	57
Zöldbableves, paradicsomos--	46		
Zöldborsóleves-----	46	<i>Tésztalevesek:</i>	
<i>Húslevesek:</i>		Lebbencsleves-----	57
Borjúbecsinált leves-----	52	Tarhonyaleves-----	58
Csontleves-----	51	Tüdőtáskaleves-----	58
Galambbecsinált leves-----	52		
Gulyásleves-----	51	<i>Száraz hüvelyesekből készült levesek:</i>	
Gyors húsleves-----	50	Lencseleves-----	59
Hamis gulyásleves-----	51	Sárgaborsóleves-----	59
Kaszásleves-----	53	Száraz bableves-----	58
Kaszásleves hús nélkül----	53	Száraz babpüréleves-----	59
Marhahúsleves-----	49		
Szárnyasaprólék leves-----	52	<i>Vegyes levesek:</i>	
Tárkonyos bárányleves-----	52	Borleves-----	59
<i>Habart gyümölcslevesek:</i>		Tejleves-----	59
Almaleves-----	54		

Levesbe való betétek:

Bevert tojásbetét-----	62	Májgaluska-----	61
Burgonyagombóc-----	62	Májpiskóta-----	63
Csigatészta-----	60	Májrizs-----	61
Csipetke-----	60	Palacsintametélt-----	62
Csurgatott tészta-----	61	Pirított zsemlekočka-----	63
Daragaluska-----	61	Reszelt tészta-----	60
Égetett tésztafánk-----	63	Sült borsó-----	63
Gyűrűtészta-----	63	Tojás kocsonya-----	63
Habart tojásbetét-----	62	Vajgaluska-----	61

Húsgombóc-----	62	Zsemlegombóc-----	62
----------------	----	-------------------	----

Előételek:

Pudingok:

Burgonyafelfűjt-----	65
Burgonyafelfűjt sonkával----	65
Gombafelfűjt-----	66
Húsfelfűjt-----	69
Karfiolfelfűjt-----	68
Kelkáposztafelfűjt-----	68
Májfelfűjt-----	69
Parajfelfűjt-----	68
Sajtfelfűjt-----	66
Tejföl-felfűjt-----	66
Vegyes zöldségfelfűjt-----	67
Zsemlefelfűjt-----	67

Felfűjtakhoz való mártások:

Citrommártás-----	70
Gombamártás-----	70
Sajtmártás-----	70
Tejföl-mártás-----	70

Sós tekercs:

Karfioltekercs-----	71
Parajtekercs, karfiollal töltve---	72
Sonkás tekercs-----	71
Velős tekercs-----	72

Főzelékfélék:

Babpüré-----	102
Burgonyafőzelék-----	95
Burgonyafőzelék, paradicsomos	95
Édes káposztafőzelék-----	80
Givecs-----	98
Gombapaprikás-----	98
Gomba tojással-----	98
Hajdúkáposzta-----	82
Káposztabomba-----	83
Karfiol, sütőben sütve-----	86
Karfiol, hússal összerakva--	87
Karfiol kirántva-----	87
Karfiolpörkölt-----	87
Karfiol, tejfölös-----	86
Karfiol vajban-----	87
Karalábé, sütőben sütve---	91
Karalábé főzelék-----	91
Karalábé, rizzsel rakott----	91
Rakott burgonya, szalonnával--	97
Rakott burgonya, tojásos tejmártással	96
Rakott padlizsán-----	94
Rántott zeller-----	101
Salátafőzelék-----	93
Sárgarépa-főzelék-----	93
Sólet-----	99
Spenótos borjú-----	88
Spenótos palacsinta-----	88
Spenótfőzelék-----	88
Sóskafőzelék tojással-----	93
Székelygulyás-----	82
Száraz babfőzelék-----	102
Száraz borsófőzelék-----	102

Karalábé, töltött-----	92
Karalábé, zsemelével töltve---	92
Kelgöngyöleg-----	85
Kelkáposzta főzelék-----	84
Kelkáposzta kirántva-----	85
Kelkáposzta, rizzsel összerakva-	84
Kolozsvári rakott káposzta-----	81
Lecsó, rizzsel-----	97
Lecsó tojással-----	97
Lencsefőzelék-----	102
Lencsepüré-----	103
Lucskos káposzta-----	81
Német káposzta-----	81
Padlizsán kirántva-----	93
Paradicsomos káposzta-----	80
Párolt tök, vajás morzsával---	100
Rakott burgonya-----	96
Rakott burgonya, hússal-----	96
Tök, kirántva-----	101
Tök, töltve-----	101
Töltike-----	83
Töltött káposzta-----	82
Töltött paprika-----	94
Töltött paradicsom-----	99
Töltött paradicsom, hússal töltve-	99
Vegyes egytál-----	95
Vegyes tavaszi főzelék-----	90
Zeller, sütőben sütve-----	101
Zöldbab, fehér-mártásban----	90
Zöldbabfőzelék-----	89
Zöldbabfőzelék (más módon)---	89
Zöldbab paprikáson-----	89

Tökfőzelék-----	100
Tök, fehérmártásban-----	100
Tök, gratenmártással-----	101

Zöldborsófőzelék-----	90
Zöldborsó, vajban-----	90

Húsok:

Húsokról általában:

Marha részei-----	104
Borjú részei-----	105
Sertés részei-----	106

Marhahúsok:

Bácskai rostélyos-----	110
Bélszínszelet francia módra---	115
Bélszínszelet hirtelen sütvé---	114
Bélszínszelet kirántva-----	115
Bográcsgulyás-----	108
Borsos tokány-----	108
Borsos tokány, erdélyi-----	109
Citromos nyelv-----	116
Debreceni rostélyos-----	110
Egybesült fehérpecsenye, rozsdamártással-----	111
Felsálszeletek-----	111
Gombás bélszín-----	114
Hagymás rostélyos szelet---	109
Hamis borjúhús marhahúsból--	115
Hátszín, gombával-----	115
Hátszínszelet-----	111
Marhapörkölt-----	108
Marhapörkölt bundán-----	115
Paradicsomos nyelv-----	116
Párolt marhafelsál, barnamártással-----	112
Párolt marhaszelet pikánsmártással-----	113
Malacsült-----	124
Serpenyős sertésborda-----	123
Sertéspörkölt-----	121
Sertésszelet, zöldborsóval----	124
Sertéstokány-----	122
Temesvári sertésborda zöldbabbal-----	123

A sertés házi feldolgozás:

Citromos kolbász-----	129
Disznófősajt-----	129

Serpenyős rostélyos-----	110
Stefánia-sült-----	112
Töltött marhafelsál-----	113
Vadas bélszín-----	113
Zöldség, tejfölös rostélyos----	110

Borjúhúsok:

Bécsi szelet-----	118, 124
Borjúfej kirántva-----	121
Borjúpaprikás-----	117
Borjúpörkölt-----	116
Borjúpörkölt, bundában-----	120
Borjúszelet, citromos-----	117
Borjúszelet, paprikás-----	117
Egybesült borjús-----	118
Gombás szelet-----	118
Karfiolos szelet-----	118
Rizses borjúhús zöldborsóval---	120
Töltött borjufelsál-----	119
Töltött borjúmell (szegy)-----	119
Vagdalt borjúsült, szeletben---	120

Sertéshúsok:

Bőrös sertéskaraj sütés-----	123
Debreceni sertésborda, kolbásszal	122
Egybesült sertésborda-----	122
Körömpörkölt-----	121
Sült libavér-----	139
Töltött libanyak-----	140
Töltött liba, kacsá-----	142
Vagdalt libamell-----	140

Vagdalt húsok:

Labdapecsenye (fasírozott)-----	143
Labdapecsenye olasz módra-----	199

Bárány-és birkahúsok:

Birkagulyás-----	133
------------------	-----

Füstöletlen, fehér sós szalonna-----	131
Füstölt húсок-----	131
Füstölt szalonna, zsírban abálva-----	131
Hideg kenőmájás-----	129
Hurkakészítés-----	126
Hurkák sütés-----	128
Húсок sózása és pácolása-----	130
Kolbászkészítés-----	128
Tüdős- és májas hurka vegyesen-----	127
Véres hurka-----	127
Zsírban lesütött húсок-----	131
Zsírolvasztás-----	130

Szárnyasok:

Libasült	
Kacsasült-----	137
Pulyka feldolgozás-----	142
Rántott csirke-----	136
Rizses csirke-----	134
Rizses kacsá, libaaprólék	
Sült csirke-----	137
Sült libamáj	
Tejfölös paprikás csirke---	135
Töltött csirke-----	135

Hízott liba feldolgozás:

Egészben sült libamáj-----	142
Kirántott libamáj-----	141
Libakocsonya-----	139
Libamáj szeletek natúr módon	141
Libamell vadason-----	140
Libatepertő-pástétom-----	142
Libazsír olvasztása-----	138
Ludaskása-----	139
Pirított libamáj-----	141
Sült libacomb, melle, háta--	140
Májpuffancs-----	157
Pirított máj-----	156
Savanyú tüdő-----	158
Velő kirántva-----	158

Birkapörkölt-----	133
Birkatokány-----	133
Egybesült birkacomb-----	133
Juhhúsos kása-----	133
Pácolt birkacomb-----	145
Kirántott húсок-----	145
Natúr szeletek-----	145

Roston- és nyárson sültek:

Fatányéros (flekken)-----	147
Nyárson sült csirke-----	149
Zsiványpecsenye vagy rablöhús--	148

Vadak:

Fácán és fogolypecsenye-----	151
Frissen sült nyúl szeletek-----	150
Hamis nyúlgerinc-----	144
Nyúl vadason, pácolva-----	150
Tűzdelet nyúlgerinc sütve-----	150

Halak

Csuka, tejfölös tormával-----	154
Főtt hal-----	152
Halászlé-----	153
Halkocsonya-----	153
Kirántott hal-----	154
Kisütött halszeletek-----	153
Marinírozott hal-----	154
Szardínia készítése házilag-----	155
Tejfölös ponty-----	154

Belső részek:

Kirántott máj-----	156
Májpörkölt-----	156
Velő, tojással-----	157
Vérpörkölt-----	158
Vese velővel-----	157
Vese tojással-----	157

Mártások

Citrommártás-----	162
Fehérmártás vagy tejmártás (besamel)-----	159
Fokhagymamártás-----	161

Majonéz mártás halakhoz-----	155
Paradicsommártás-----	155
Sűrű fehérmártás-----	160
Tejfölös paprikásmártás,	

Gratenmártás-----	160	makarónival-----	162
Habarással készült gyümölcs mártások-----	160	Tormamártás-----	161
Hagymamártás-----	161	Uborkamártás-----	162
Kapormártás-----	161	Vadas mártás hús nélkül, burgonyagombóccal-----	163

Köreték:

Burgonyafánk-----	168	Rizsköret-----	163
Burgonyagombóc-----	168	Sós burgonya-----	166
Burgonyagombóc kisütve---	168	Sült burgonya-----	167
Burgonyahab-----	166	Szalmaburgonya-----	167
Burgonyarúd-----	168	Szalonnás gombóc-----	169
Burizs (hántolt búza)-----	166	Tarhonya-----	165
Gombás rizs-----	164	Vajas burgonya-----	166
Hagymás tört burgonya---	166	Zöldborsós rizs-----	164
Hasáb burgonya zsírban vagy olajban sütvé-----	167	Zöldpetrezselymes újbungonya	167
Köles-----	165	Zsemlegombóc-----	168
Makaróni és spagetti-----	165	Zsírban sült burgonya karikára vágva-----	167
Metélt , kocka, kagylótészta	165	Párolt káposzta-----	169
Pirított dara-----	164	Párolt savanyú káposzta-----	170
Pirított dara, burgonyával---	164		

Hústalan feltétek főzelékekhez és mártásokhoz:

Bundás zsemle vagy kenyér--	170	Dararúd (egyszerű, gyors)---	172
Burgonya bundában-----	172	Gombaszelet-----	172
Burgonyafánk-----	171	Kelkáposzta fasírt-----	173
Burgonyalabdacs-----	171	Spenótos labdacs-----	170
Burgonyarúd-----	172	Tojás pogácsa-----	170
		Tojásropogós (krokkett)-----	171

Tojásfélék:

Besamel tojás-----	189	Híg tojás pohárban-----	173
Bever vagy buggyantott tojás	174	Híg tojás vajjal-----	174
Hagymás rántotta-----	177	Kelvirág, tojással-----	178
Híg tojás héjában (lág tojás)	173	Kemény tojás-----	174
Rántotta-----	177	Tojáspor használata-----	178
Tejfölös rántotta-----	177	Tojás pörkölt-----	175
Tojás burgonyapürében sütvé	175	Tojás tejfölben párolva-----	175
Tojásfelfűjt-----	176	Töltött tojás melegen-----	176
Tojáslepény burgonyával---	178	Savanyú tojás-----	175
Tojáslepény zsemlelével-----	178	Sonka tojással-----	177
Tojás omlett-----	176	Szalonna tojással-----	177

Saláták:

Burgonyasaláta, hagymával---	183	Paprikasaláta-----	181
------------------------------	-----	--------------------	-----

Burgonyasaláta, mustárral---	183	Paradicsomsaláta-----	181
Burgonyasaláta, majonézes---	183	Spárgasaláta-----	184
Burgonyasaláta, zellerrel----	183	Sült paprikasaláta-----	181
Céklasaláta-----	182	Szemesbabsaláta-----	184
Fejes saláta-----	180	Salátalé-----	179
Forrázott fejes saláta-----	180	Uborkasaláta-----	184
Gombasaláta-----	182	Vitaminsaláta-----	182
Káposztasaláta-----	181	Zellersaláta-----	183
Keleti saláta-----	184	Zöldbabsaláta-----	182
Kelvirágsaláta-----	184	Zöldbabsaláta, majonézes----	182
Kovászos uborka-----	180	Zöldsaláta levelekből-----	180

Gyorsan készülő, egyszerű vacsoraételek:

Besamel-----	189	Mákos guba-----	191
Debreceni rántotta-----	185	Nyerges virsli-----	185
Élesztőpástétom-----	190	Nyers sonkaszeletek rántva---	188
Gyors szilvás gombóc----	190	Olasz tojás makarónival-----	189
Hamis túrógombóc-----	190	Omlott nyers burgonyával-----	189
Húspástétom-konzerv, Fasírozva-----	188	Párizsi fasírozott-----	186
Húspástétom-konzerv, Kirántva-----	188	Túróval töltött kenyér-----	187
Kirántott párizsi-----	186	Virsli főzés-----	185
Kirántott sajt-----	187	Virsli lecsóval-----	185
Májjas kenyér-----	187	Virsli tojással-----	187
		Virsli vagy debreceni zöldbabbal-----	186

Tésztafélék:

<i>Főtt tészták:</i>		Mákos metélt-----	193
Burgonyás kocka (gránátos Kocka)-----	195	Öreglebbencs-----	196
Darás kocka-----	192	Rakott metélt-----	194
Diós metélt-----	193	Sajtos metélt-----	195
Káposztás kocka-----	193	Sonkás kocka-----	193
Kapros túrós metélt-----	194	Széna szalma-----	196
Lekváros derelye-----	194	Tejben főtt tészta-----	195
Makaróni, hússal összerakva	196	Túrós csusza-----	192
		Túrós derelye-----	195
<i>Burkolt főtt tészták</i>		Kirántott ételek palacsintatésztában	211
Leveles vajtészta, buroknak	197	Lekváros palacsinta-----	206
Makarónifelfújt, burkoltan----	197	Palacsintatészta készítése-----	205
Omlós tészta, buroknak-----	198	Parajjal töltött palacsintafelfújt	210
Vargabélés-----	198	Sonkás palacsinta, ropogós----	209
		Sonkával rakott palacsinta	208, 209
		Túrós palacsinta-----	207
		Velős palacsinta-----	209
Barackos gombóc-----	199		
Burgonyás tészta készítése---	198	<i>Kelt tészták:</i>	

Burgonya-sodrott (nudli)----	199
Dödölle-----	200
Hússal töltött burgonya gombóc-----	199
Lekváros gombóc-----	199
Szilvás gombóc-----	199

Kavar főtt tészták:

Galuskatészta készítése-----	200
Juhtúrós galuska-----	201
Rakott galuska, sonkával---	202
Somogyi galuska-----	201
Strapacska-----	202
Tojásos galuska-----	202

Túróval kevert tészták:

Stíriai metélt-----	203
Túrógombóc-----	202

Puliszkafőzés:

Juhtúrós puliszka-----	204, 205
Kukoricagánica-----	205
Finom kukoricamálé-----	205
Mákos puliszka-----	205
Puliszka köretnek-----	204
Tejes puliszka-----	204

Palacsinták:

Almás palacsinta-----	207
Bundás alma (alma pongyolában-----	208
Cseresznyés palacsinta-----	208
Darált hússal rakott palacsinta-----	210
Francia vagy csúsztatott Palacsinta-----	210
Dióval rakott palacsinta-----	208
Káposztás palacsinta-----	207
Kapros juhtúrós palacsinta---	207
Gyorsan készíthető leveles Vajastészta-----	228

Élesztővel készült hajtogatott leveles vajastészták

Darázsfészek-----	231
-------------------	-----

Apró fonott kalács (briós)-----	216
Aranygaluska-----	214
Darázsfészek-----	215
Házi kenyér burgonyával-----	212
Ízes bukta-----	214
Kapros túrós lepény-----	217
Kelt pite-----	216
Kuglóf-----	213
Zsúrkenyér-----	337

Zsírban sült kelt tészták:

Apró kürtöskalácsok sütőben sütve-----	220
Cseh fánk-----	218
Kürtöskalács-----	219
Lángos-----	217
Szalagos fánk-----	218

Rétes tészták:

Almatöltelék-----	222
Csigarétes-----	224
Diótöltelék-----	222
Káposztatöltelék-----	223
Máktöltelék-----	223
Meggy és cseresznyetöltelék	222
Rétes, paprikás csirkével töltve-----	223
Rizstöltelék-----	223
Túróstöltelék-----	222

Hajtogatott leveles vajastészták:

Búrkifli-----	226
Forrázott tojáshab tölteléknek	227
Franciakrém-----	226
Habos lepény-----	227
Habtekercs-----	227
Krémlepény-----	226
Tiroli rétes-----	228
Diós linzer-----	247
Habos linzer-----	246
Jókai szelet-----	243
Mákos béles-----	245
Meggyes béles-----	245
Orleans szelet-----	242
Párizsi kocka-----	246
Rácsos linzer-----	243

Diós csiga-----	231
Túrós táska-----	230
Vajaskifli, kávéhoz-----	230

Hájas tészták:

Élesztős hájas kifli-----	233
Hájas pogácsa-----	232
Krémes lap-----	233
Párnacsücske-----	233
Tiroli rétes hájas tésztából	233

Különböző leveles tészták:

Tejföl kifli vagy páran-----	234
Túró kifli-----	234

Égetett vagy forrázott tészták:

Eklerfánk-----	235
Forrázott fánk (ördögpirula)	236
Képviselőfánk-----	235
Vaníliakrém-----	235

Kavart tészták:

Cseresznye lepény-----	237
Diós- vagy mogyorólepény	238
Kakaós lepény-----	238
Lekváros lepény-----	237
Máklepény-----	236
Meggyes lepény-----	237
Női szeszély-----	238

Omlós tészták vagy linzerek:

Élesztős omlós tészták:

Diós és mákos patkó-----	239
Kígyórétes-----	241
Porhanyós kifli (tojás nélkül)	241
Pozsonyi kifli-----	242
Vízben kelt kifli-----	242

Élesztős nélküli omlós tészták:

Almás béles-----	244
Bécsi diós-----	245
Dió- vagy mogyoró béles----	248

Reszelt linzer, gyümölcs habbal----	247
Sárgarépa-sütemény-----	247
Túrós béles, citrommázzal-----	243

Sós aprósütemények:

Burgonyapogácsa-----	252
Réteges tepertős pogácsa-----	251
Sajtkrémes tekercs-----	255
Sajtos fánk-----	254
Sajtos rúd-----	253
Sonkás kifli-----	254
Sonkás kifli, sajtkrémmel-----	255
Sós keksz-----	253
Sós rudacskák-----	253
Sós rudak leveles vajás tésztából	254
Sör kifli-----	250
Tejfölös pogácsa-----	251
Túrópogácsa-----	251
Vajas pogácsa-----	254
Vajas pogácsa hússal vagy sonkával töltve-----	254
Virsli, vajás tésztába burkolva-----	255

Vegyes meleg tészták:

Csöröge- vagy forgácsfánk-----	250
Darafelfűjt-----	291, 292
Daramorzsa-----	248
Gyorsfánk (egérkék)-----	249
Kirántott barack vagy szilva-----	250
Máglyarakás-----	248
Túróperec-----	249

Vegyes édes aprósütemények:

Babapiskóta-----	259
Csokoládé kocka-----	264
Csokoládé linzertekercs-----	264
Diócsók-----	268
Diós rudacskák-----	265
Dominó-----	263
Fehér piskóta-----	260
Habcsók (főtt habból)-----	267

Hab kifli, dióval vagy mandulával-----	268
Huszárcsók-----	257
Islí fánk-----	265
Keksz teához-----	255
Keksz darálás vagy gépi	256
Kossuth kenyér-----	261
Linzi koszorú-----	264
Mandulás koszorú-----	257
Macskanyelv-----	260
Mézescsók-----	266
Mézeskalács, hamis-----	267
Mézeskalács, puha-----	266
Mézes pogácsa-----	266
Mézeskalács olcsó-----	267
Moszkvai sütemény-----	265
Non plus ultra-----	257
Piskóta csók-----	258
Püspök kenyér-----	261
Rámás pogácsa (Estike)	258
Rumos szelet-----	263
Tölcsérek krémmel vagy tejszínhabbal töltve-----	261
Vanília kifli-----	263
Vajas csók-----	258
Vajas piskóta-----	262
Zserbó szelet-----	262

Torták:

Babatorta-----	277
Barnatorta-----	270
Citromtorta-----	273
Csokoládémáz-----	270
Csokoládétorta-----	273
Diótorta-----	273
Dobostorta-----	271
Egytojásos torta-----	278
Fehér máz-----	271
Fehértorta-----	270
Grilláskrémtorta-----	275
Habtorta-----	276
Karamelltorta-----	272
Linzertorta-----	277
Mandula- vagy mogyorótorta	274
Mokkatorta-----	279
Nyers tojáskrém, csokoládéval	281
Orosz krémtorta-----	278
Orosz krémtorta (más módon)	279

Stefánia-torta-----	272
Sacher csokoládétorta-----	275
Tojáshabos vajkrém-----	281
Tortaalap-----	268
Vajkrém-----	280
Vizespiskóta-torta-----	277
Vajkrém (más módon)-----	280
Vajkrém tejes-----	280

Tortabevonatok:

Fondanbevonat-----	282
Színesítés-----	283
Torták díszítése-----	284
Díszítés krémmel-----	284

Töltött tortalapok:

Citromos töltelék-----	285
Csokoládé töltelék-----	285
Grillás krém-----	286
Törökmézzel töltött ostya-----	286

Tortaféleségek:

Eperhabos piskóta-----	289
Gesztenyeszelet-----	287
Indusfánk (indiáner)-----	288
Keksztekeres-----	288
Piskótatekeres-----	286
Rigójancsi-----	287
Szavarin-----	289
Vizes piskóta-----	289

Édes felfújtak:

Csokoládéfelfújt-----	290
Darafelfújt-----	291, 292
Habfelfújt-----	292
Karamellfelfújt-----	291
Kávéfelfújt-----	291
Kifli felfújt-----	292
Rizsfelfújt-----	291
Rizsfelfújt, gyümölcs habbal-----	292
Vaníliafelfújt-----	290

Felfújtakhoz való mártások, habok, öntetek:

Piskótaalap-----	269	Baracköntet-----	295
Puncstorta-----	274	Borhab-----	294
Habok-----	294	Citrommártás (édes)-----	293
Karamellmártás-----	293	Csokoládémártás-----	294
Kávémártás-----	293	Öntetek-----	295
Málnaöntet-----	295	Szilvaöntet-----	295
		Vaníliahab-----	294
		Vaníliamártás-----	293

Vegyes hideg édességek:

Citromkrém-----	302	Cseresznyés almasaláta-----	305
Citromos darahab-----	297	Gesztenyesaláta-----	306
Darahab vanília mártással---	295	Málnahab-----	305
Egres (pöszméte-) krém-----	302	Sárgadinnye gyümölcssalátával	
Édes mártás (sodó)		töltve-----	306
pudingporból-----	303	Sült alma-----	304
Gesztenyepüré-----	301	Töltött alma és körte-----	304
Gyümölcskrém pohárban-----	301	Vegyes gyümölcssaláta-----	306
Hideg cseresznyés dara-----	296		
Hideg gyümölcscrizs-----	299		

Fagylalkészítés:

Hóvirág kétszersült		Citromfagylalt-----	308
bormártásban-----	303	Csokoládéfagylalt-----	309
Hóvirág puding-----	297	Fagylaltnál való ostyák-----	310
Kakaókrém-----	301	Gyümölcsfagylaltok-----	308,309
Karamellkrém pohárban---	301	Karamellfagylalt-----	308
Kávékrém pohárban-----	300	Kávéfagylalt-----	308
Madártej-----	299	Tejszínhabos gyümölcsfagylalt	309
Narancshab-----	302	Vaníliafagylalt-----	307
Pudingporból készült krém	303		
Tejberizs, csokoládés-----	298		
Tejberizs, hidegen-----	298		
Vaníliakrém tejszínhabbal	300		
Váratlanvendég- krém-----	297		

Egyszerű, házilag készíthető cukorkák:

Gyümölcsből készített édességek:

Almahab-----	304	Diósbomba-----	313
Almapüré-----	304	Grillás-----	311
Almasaláta-----	305	Habkoszorú és hólabda	
Barackhab-----	305	karácsonyfa-függeléknek-----	312
Birsalmahab-----	305	Karamellcukorka-----	310
		Kávékaramell-----	311
		Szaloncukor-----	311

Italok:

Almabor-----	318	Eperbólé-----	320
Aludttej-----	321	Forralt bor-----	316
Bólé készítése-----	319	Forralt bor tojással-----	316
Bólé befőtt gyümölcsből----	320	Gyümölcstej-----	321
Borlikőr-----	316	Hideg kávé (mazagran)-----	314
Citromos pezsgő-----	320	Hideg tea-----	315

Csája-----	315	Joghurt készítése házilag-----	321
Csipkebogyó-likőr-----	317	Kakaó-----	315
Csipkebogyó tea-----	315	Kávéfőzés-----	313
Diólikőr-----	317	Köménylikőr-----	317
Likőrök eszenciával készítve	318	Kávélikőr-----	316
Mandulatej-----	322		
Meggylikőr-----	317	<i>Gyümölcsszörpök:</i>	
Őszibarackbólé-----	319	Eper-, málna-, ribizke- és szederszörp	
Ribizli bor-----	318	(nyers eltevés)-----	367
Rum készítése-----	318	Meggyszörp-----	367
Teafőzés-----	314	Mézes almászörp-----	368
Török kávé főzése-----	314	Narancsszörp-----	368
Uborkábólé-----	320	Narancsízű szörp gyors fogyasztásra	368
Vert tej-----	321	Rózsaszörp-----	368

Hideg konyha:

Ajókakrém-----	329	Májpástétom töltelék-----	326
Aszpikfőzés-----	333	Nyúlpástétom-----	329
Franciasaláta-----	330	Padlizsánsaláta-----	332
Gombás tojás-----	326	Sonkatekercs töltve-----	327
Halikra-saláta-----	330	Tojáskrém hagymával-----	329
Halkrém-----	328	Tojás, majonézes-----	331
Halmajonéz-----	327	Tojássaláta-----	331
Heringsaláta-----	331	Töltött tojás sonkával-----	326
Hideg fogas-----	328	Töltött tojás szardellával-----	326
Hideg nyelv-----	327	Töltött tojás tojáskrémmel-----	326
Hideg töltött paradicsom			
paprika-----	332	<i>Hideg konyha:</i>	
Húspástétom-----	325	Céklás tormamártás-----	337
Hússaláta-----	331	Ecetes torma-----	337
Kaszinótojás-----	327	Majonéz-----	335
Kenőmájás-----	324	Majonézmártás-----	335
Kocsonya készítése-----	322	Mustármártás-----	336
Kocsonya kiborítva-----	323	Tartármártás-----	336
Körözött-----	329	Rémuládmártás-----	336
Krémsajt-----	330	Tartármártás, fehér mártás	
Libamájkrém-----	325	alappal-----	336
Majonézes zeller-----	331	Tartármártás tojás nélkül-----	336
Májpástétom gőzben kifőzve	323	Tejszínes torma-----	337

Mit használhatunk a szendvicsek megkenésére?

Franciasaláta-----	338	<i>Szendvicsek:</i>	
Halkrém-----	338	<i>Meleg szendvicsek:</i>	
Húspástétom-----	338	Gombás szendvicsek-----	341
Májkrém-----	338	Májkrémes szendvicsek-----	341
Mustáros vaj-----	338		
Olajos majonéz-----	338		

Paradicsomos vaj-----	338
Sajtkrém-----	338
Szardellás vaj-----	338
Tormás vaj-----	338
Tojásos vajkrém-----	338
Vajkrém-----	338

Sajtos szendvics-----	341
Sonkás szendvics-----	340
Tojásos szendvics-----	341
Töltött kifli-----	341

Hideg szendvicsek:

Gyümölcsös szendvics-----	340
Zöldséges szendvics-----	339

Befőzések:

Aranyalmabefőtt-----	355
Befőtt narancshéjából-----	356
Birsalmabefőtt-----	355
Birsalmakocsonya-----	366
Cukoroldat készítés-----	353
Cseresznyebefőtt-----	354
Ecetes szilva-----	356
Kajszibarackbefőtt-----	354
Körtebefőtt-----	355
Magvált cseresznye és meggy gyors eltevése-----	359
Meggybefőtt-----	354
Meggy eltevése nyersen---	357
Narancsbefőtt-----	356
Őszibarackbefőtt-----	354
Ringlőbefőtt-----	355
Narancsdzsem-----	366
Rumos szilvabefőtt-----	355
Szederbefőtt-----	356
Szilva eltevése nyersen---	357

*Gyümölcs eltevése
levesekhez, mártásokhoz
és süteményekhez:*

Alma-----	358
Cseresznye-----	358

Meggy-----	358
Pöszméte (egres)-----	358
Ribizli-----	358

Gyümölcsízek:

Cseresznye- és meggyíz-----	360
Eper-, málna-, ribizke- és szederíz	360
Kajszibarackíz (sárgabarack)-----	361
Őszibarackíz-----	362
Ribizke és kajszibarack lekvár nyersen kikavarva-----	362
Vegyes gyümölcsíz-----	362
Cukor nélküli gyümölcsízek-----	362

Kocsonyás gyümölcsízek:

Birsalmasajt-----	366
Bodzadzsem-----	365
Citromdzsem-----	365
Dzsem, érett őszibarackból-----	364
Eperdzsem-----	363
Erdei szederdzsem-----	365
Kajszibarackdzsem-----	364
Meggydzsem-----	364
Szilvadzsem-----	365

Főzelékfélék eltartása:

Kapor-----	371
Káposztasavanyítás-----	372
Lecsó télire-----	370
Paprikalekvár-----	371
Paradicsomfőzés-----	369
Sóska télire-----	370
Tölteni való zöldpaprika, paradicsomban-----	369
Vegyes leveszöldség, sóban	371

Szárított zöldségfélék:

Szárított gomba-----	373
Szárított zöldbab-----	372
Szárított zöldborsó-----	373
Szárított zöldpaprika-----	373

Savanyúság:

Zöldbab télire-----	370	Ecetes uborka-----	374
Zöldborsó télire-----	371	Paprikasaláta-----	376
Zöldpetrezselyem-----	371	Paradicsompaprika ecetben-----	374
		Tárkonyecet-----	376
		Vegyes saláta-----	375
		Vizes uborka-----	374
		Zöldparadicsom- saláta-----	375

TARTALOM

Bevezető-----	5
<i>Ésszerű főzés, ésszerű táplálkozás-----</i>	7
<i>A korszerű konyha-----</i>	16
<i>A főzés munkamenete-----</i>	27
<i>Ételleírások-----</i>	43
Gyorsan készülő, egyszerű vacsoraételek-----	184
Mit készíthetünk el 30 perc alatt?-----	342
Tanácsok az elrontott ételek helyrehozása-----	342
Egyéb tanácsok-----	344
Maradék ételek felhasználása-----	346
Mit kell tudni a beteg étellemezésről?-----	347
Befőzések-----	349
Főzelékfélék eltartása-----	368
Tárgymutató-----	377