



ALEXANDRE
DUMAS

Grande Dicionário
de
Culinária

Inclui receitas e ilustrações

Organização da edição brasileira
e tradução:

André Telles

Seleção e tradução
das receitas:

Sandra Secchin

Jorge Zahar Editor

Rio de Janeiro

Copyright © 2006 desta edição:
Jorge Zahar Editor
rua México 31 sobreloja
20031-144 Rio de Janeiro, RJ
tel.: (21) 2240-0226 / fax: (21) 2262-5123
e-mail: jze@zahar.com.br
site: www.zahar.com.br

Todos os direitos reservados.
A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo
ou em parte, constitui violação de direitos autorais. (Lei 9.610/98)

Projeto gráfico e composição: Leo Boechat
Capa: Miriam Lerner

CIP-Brasil. Catalogação-na-fonte
Sindicato Nacional dos Editores de Livros, RJ.

D92g Dumas, Alexandre, 1802-1870
Grande dicionário de culinária: inclui receitas e ilustrações / Alexandre Dumas;
organização da edição brasileira e tradução, André Telles; seleção das receitas, Sandra
Secchin. — Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006

Tradução de: Grand dictionnaire de cuisine
ISBN 85-7110-935-4

1. Alimentos – Dicionários – Francês. 2. Culinária – Dicionários – Francês.
3. Gastronomia – História – Século XIX – Dicionários. I. Telles, André. II. Secchin,
Sandra. III. Título.

06-3710

CDD 641.503
CDU 641.5(038)

Sumário



Apresentação à edição brasileira

vii

Nota sobre a seleção das receitas

xii

Prefácio à primeira edição (1873)

por Leconte de Lisle e Anatole France

xiii

Uma palavra ao leitor

por Alexandre Dumas

xv

Abertura

“Ao fogão com Dumas”

xvii

Verbetes A-Z

(ABACAXI-ZUCHETTI)

1

Índice de verbetes e receitas

309

Apresentação à edição brasileira

Ah! Cavalheiros, disse o rei apontando para Porthos, eis um verdadeiro modelo de gastronomia. Assim comiam nossos pais, que tão bem sabiam comer... enquanto nós, ora, nós ciscamos!

LUÍS XIV A PORTHOS,
O visconde de Bragelone, de A. Dumas

O nascimento do Grande dicionário de culinária

Em 1850, falido após a construção do delirante Castelo de Monte Cristo e do utópico empreendimento do Teatro Historique,* desiludido com o mundo literário, Alexandre Dumas resolveu dedicar-se à redação e coleta de material para uma obra sobre culinária. Para o autor, não se trataria de mais um manual entre tantos outros, mas de um *Grande dicionário de culinária*, um dos três livros que, segundo ele, lhe assegurariam glória póstuma, ao lado de *Os três mosqueteiros* e *O conde de Monte Cristo*. Estava certo: a obra viria a se consagrar como uma das duas melhores do gênero já escritas na França, ao lado de *A fisiologia do gosto*, de Brillat-Savarin.

Passemos os olhos nos objetivos nada modestos do autor:

Viajante infatigável, tendo atravessado a Itália e a Espanha – país onde se come mal –, o Cáucaso e a África – regiões onde simplesmente não se come –, meu objetivo é indicar todas as maneiras para se comer um pouco melhor nos países onde se come mal e para se comer mais ou menos nos países onde não se come. ... reproduzir, dos livros clássicos de culinária caídos em domínio público ..., todas as receitas culinárias que conquistaram lugar nas melhores mesas ... e me apropriar de suas melhores criações ..., acrescentar-lhes pratos desconhecidos, coletados em todos os países do mundo, as anedotas mais inéditas e bem-humoradas sobre a cozinha de todos os povos; fazer a fisiologia de todos os animais e plantas comestíveis ...

Para cumprir com a palavra e realizar o megaprojeto, e o fez, Dumas teria de esperar cerca de 11 anos. Afinal, tarefas mais urgentes o chamavam, como traficar armas para Garibaldi, acompanhá-lo na tomada da Sardenha pela unificação da Itália, ser curador-geral dos museus de Nápoles, fazer uma grande viagem à Rússia e, claro, escrever mais um punhado de grandes romances – período, não obstante, mais que frutífero para a obra, pois o ritmo de coleta de material não arrefeceu.

Finalmente, no verão de 1869, já doente e debilitado, partiu a conselho médico para a aldeia de Roscoff, no litoral da Bretanha, levando consigo todo o material coletado, o que significava uma mixórdia de fichas, anotações científicas, crônicas, relatos de caçadas,

* Episódios que constam das *Memórias gastronômicas de todos os tempos* (Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2005), originalmente a Introdução deste Dicionário.

recordações gastronômicas, mais de três mil receitas... Ali, acompanhado pela companheira titular do momento, pela abominável cozinheira e por um secretário, escreveu e ditou recordações culinárias e fez novas anotações. O dicionário ganhava forma.

Em março de 1870, de volta a Paris, enviou o calhamaço para o editor Alphonse Lemerre, que, decerto atônito com a vastidão da empreitada e sem condições de agilizar sua edição e publicação, não conseguiu colocá-la nas livrarias antes da morte do ambicioso autor, em 5 de dezembro do mesmo ano.

As três edições francesas

Alfred Lemerre escolheu dois escritores parnasianos para organizar e editar o material: Anatole France e Leconte de Lisle, autores do Prefácio aqui reproduzido (assinado L.T.), que se socorreram da supervisão técnica do *chef* Denis-Joseph Vuillemot (amigo de Dumas e objeto de um verbete neste Dicionário).

Talvez em virtude de um respeito exagerado por aquela catedral gastronômico-literária ainda em estado manuscrito e arquitetada por um ídolo dos dois poetas, o resultado editorial não foi satisfatório. Mal organizada, com verbetes fora da ordem alfabética ou duplicados, histórias truncadas, receitas enxertadas em verbetes inadequados, ilustrações sem data ou autoria, a edição não fazia jus à formação de livreiro e assistente-editorial do jovem Anatole (cujo pai era dono da Librairie de France, origem da troca de seu sobrenome Thibault por France). Isso, claro, não impediu que o *Grand dictionnaire de cuisine* esgotasse em pouco tempo.

Seriam necessários mais 92 anos para a obra vir novamente à lume, dessa vez por intermédio da editora Tchou, em 1965. Embora mantivesse a estrutura original, a edição viu-se enriquecida por um maravilhoso tratamento visual, trabalho do artista gráfico e colecionador Alain Meylan, que cedeu para a obra suas gravuras e desenhos dos séculos



XVI a XIX relativas à cozinha e gastronomia (das quais uma vasta seleção é reproduzida neste volume). Logo fora do mercado, a jóia iria transformar-se em raridade caçada por *gourmands* e bibliófilos.

Apenas mais uma edição integral viria a ser publicada até os dias de hoje, pela editora Phébus, em 2001 (reimpressa em 2005). Supervisionada por Daniel Zimmermann, um dos maiores especialistas contemporâneos em Alexandre Dumas, reproduz esplendidamente as ilustrações da edição Tchou, porém, a nosso ver, incorrendo no mesmo descaso com a organização do precioso material deixado pelo autor – ou seja, conservando diversos verbetes em estado bruto, deslocados de seu contexto, sem referência a seus congêneres etc.

Zimmermann assim se justifica em seu excelente Prefácio à edição de 2001: “Fizemos questão de voltar aqui às verdadeiras fontes, fornecendo uma edição absolutamente integral, o máximo possível conforme à lição da primeira. ... Mantivemos inclusive ... – como fizeram Leconte de Lisle e Anatole France, certas bizarrices e extravagâncias ortográficas ... E, se por um momento pensamos em restabelecer ... uma ordem alfabética – acontece aqui e ali um cochilo –, logo renunciamos a essa pretensão policial, visto que a leitura claramente revela que o texto proposto por Dumas é também um romance e que não poderíamos subverter os episódios sob pretexto tão mesquinho.”


Ora, na medida em que, ao organizarmos alfabeticamente os verbetes em português, seríamos obrigados *a priori* a ignorar a decisão tomada pelos editores franceses (de manter a obra tal qual publicada em 1873), aproveitamos para sanar lapsos percebidos nas edições já publicadas, isto é: naturalmente, dar atenção à ordem alfabética; fundir verbetes duplicados; desmembrar verbetes agrupados; acomodar as receitas nos verbetes adequados; e, enfim, dotar a obra de um sistema de referências cruzadas, sugerindo consultas a verbetes e receitas convergentes.

Sobre o uso deste Dicionário

Esta edição brasileira, com 615 verbetes, 413 receitas e 275 ilustrações de época, é a primeira a buscar abranger a totalidade do Dicionário original, as demais existentes não passando de pequenas antologias, quase sempre editadas de um ponto de vista reducionista, “anorético” nas palavras de Zimmermann – edições que ignoram não só o contexto e a época da obra (meados do século XIX, um mundo sem os chamados “confortos” do gás ou da geladeira), como as intenções do autor ao escrevê-la. Evidentemente, cortes foram inevitáveis, sobretudo no número de receitas (por motivos mais que óbvios, como será explicado adiante na “Nota sobre a seleção e tradução das receitas”, por Sandra Secchin). Em suma, visando atender às necessidades do leitor contemporâneo, tornou-se irresistível para nós a criação dos seguintes recursos:

- **referências cruzadas:** para o leitor não deixar de se remeter do verbete MELÃO ao verbete CAVAILLON (cidade com a qual Dumas trocou uma edição de suas obras completas por uma pensão anual vitalícia de 12 melões) ou do verbete GANSO a FOIE GRAS (onde encontrará uma indignada carta dessas aves protestando contra os maus-tratos

recebidos) e assim por diante, indicamos, em minúsculas pequenas (VERSALETES), verbetes complementares àquele lido no momento. Essas indicações foram sempre feitas à primeira menção, no texto, do termo afim; já o símbolo ➔ encaminha o leitor ao final de determinado verbete para outro(s) complementar(es).

- **diálogo entre as receitas:** ao final dos verbetes, o símbolo ➔  sugere a consulta a outras receitas, isto é, ao final do verbete DAMASCO, por exemplo – que ensina como preparar “Creme de damasco” e “Marmelada real de damasco” –, consta a informação de que há outras receitas com essa fruta nos verbetes GELÉIA, PÂTISSERIE e SONHO; vale ressaltar que todos os molhos recomendados para os pratos aqui descritos têm a respectiva receita no verbete MOLHO.
- introdução, na medida do possível, de **legendas nas ilustrações da época** (sécs. XVI-XIX), buscando identificá-las, atribuir-lhes autoria e datá-las (exceção feita para as anônimas ou de autor desconhecido);
- acréscimo, entre colchetes [] logo após as entradas dos verbetes, de informações suplementares, como **gênero e espécie** do animal ou vegetal eventualmente em questão (classificação de Lineu, em geral), seu **nome popular** ou a **origem idiomática** de determinado termo;
- conversão e atualização das **unidades de medida** antigas ou européias, salvo em casos em que são propositalmente imprecisas ou dão sabor ao texto; em contrapartida, manutenção de lapsos triviais (como chamar baleia de peixe...), bem como de certos topônimos da época (p.ex., Cochinchina, região do atual Vietnã, ou Pérsia, atual Irã).
- inclusão, ao final do volume, de um dinâmico **índice remissivo de verbetes e receitas**, que permite ao leitor traçar diversos percursos de consulta.

O estilo dos verbetes

Por ter sido obra elaborada ao longo de muitos anos, com verbetes ora pacientemente trabalhados, ora prosaicos e displicentes, não raro com receitas compiladas improvisadamente, não surpreende a disparidade de estilos adotados pelo autor – características que, como não podia deixar de ser, foram preservadas intactas nesta edição. Poderíamos citar:

- em primeiro lugar, verbetes cujo estilo reflete o mais plenamente a índole artística e o poder de sedução do criador de *Os três mosqueteiros*, sua maneira teatral de expor e armar situações cujo centro, por sinal, costuma ser ele próprio (como em CARNEIRO; COZINHEIRO/COZINHEIRA; SISÃO);
- verbetes em que a definição de um termo, a explicação de um fato ou a peripécia vivida são expostas em forma de carta em resposta a um leitor (como em CIDRA, PAVÃO ou no extenso e sensacional verbete a respeito da MOSTARDA);





- relatos nostálgicos da mesa dos bons tempos ou considerações sobre o vegetarianismo ou a conveniência ou não de se comer passarinhos (em SALADA; HORTULANA; QUARESMA) – sem esquecer reflexões que mostram claro e pioneiro tom ecológico, por exemplo ao tratar da extinção ou proliferação de determinadas espécies (OSTRA; BACALHAU) ou dos maus-tratos infligidos a certas aves (FOIE GRAS);
- verbetes que se aproveitam das citações de clássicos da gastronomia ou puramente literários (Brillat-Savarin em ÂMBAR, Carême em BABÁ, Victor Hugo em COZINHA, sem esquecer Rabelais, Voltaire, Byron, Shakespeare...), bem como de estudos de autoridades científicas da época (Buffon em LEPORÍDEOS ou Cuvier em CEFALÓPODES);
- vociferações “xenofóbicas” e engraçadíssimas contra a culinária ou os costumes de outros povos, geralmente ingleses, italianos ou espanhóis (como em CEBOLA OU ESPANHA, CULINÁRIA NA), as quais, em contrapartida, denotam grande perspicácia antropológica, constituindo fonte curiosa sobre a recém-nascida atividade do “turismo” na Europa;
- verbetes que buscam mostrar rigor técnico e pesquisa na descrição do tema, sobretudo os referentes a plantas e ervas (TRIGO) ou históricos, em especial os que tratam das corporações de ofício (AÇOUGUEIROS; CHARCUTEIROS; PADEIROS). Porém, diante de um ELEFANTE, uma BALEIA, um URSO ou, claro, uma pescaria (ESTURJÃO; LÚCIO), a imaginação de Dumas solta as rédeas...;
- verbetes que retraçam a vida de grandes nomes da culinária francesa (BRILLAT-SAVARIN; CARÊME; GRIMOD DE LA REYNIÈRE; VUILLEMOT), em que percebemos o talento do biógrafo de Napoleão e Garibaldi;
- enfim, exposições de procedimentos técnicos do século XIX no que diz respeito à fabricação de diversos produtos, por exemplo CAFÉ, CERVEJA e VINHO. A propósito, recomendamos especial atenção a este último verbete, o mais extenso do Dicionário, uma aula sobre a implantação da cultura vinífera na França, em especial do vinho bordeaux e do champanhe. Apesar de fazer uso da classificação da época (de 1865, primeira a ser normatizada e obter consenso), registra todas as comunas viníferas francesas (por departamento e tipos de vinho), além de fornecer pitorescas instruções sobre colagem, decantação ou tratamento artesanal de vinhos degenerados.

Para o leitor instalar-se na atmosfera desta obra, dificilmente superável em envergadura e bom humor, sugerimos que se delicie com a Abertura, “Ao fogão com Dumas”, crônica culinária típica desse gigante e *bon vivant*, que inclui uma história de pescaria e um cardápio completo improvisado pelo autor, com as respectivas receitas.

ANDRÉ TELLES



Índice de verbetes e receitas

 = receita   = ver receita em  = ver

AO FOGÃO COM DUMAS (ABERTURA)

 Cavalas e rins

Galinhas no barbante

Lagosta à americana



Linguado ao molho normando

Ovos mexidos e tomates recheados
à provençal

Ovos mexidos no suco de camarão

Polvo frito

Sopa de tomate com caudas
de camarão

  ALFACE; ASPARGO;
CAMARÃO; CAVALA; GALINHA;
LAGOSTA; LINGUADO; OVO;
SOPA; TOMATE

ABACAXI

ABAISSÉ

ABETARDA

ABIBE

ABÓBORA

ABÓBORA-MENINA

 Abóbora-menina ao parmesão

Bolo de abóbora-menina
à l'Antiquaille

ABSINTO

AÇAFRÃO

ACALPATI

ACANTO

ACCIOCA

ACEROLA

ACETO DOLCE

ACHANACA

ACHARD

 Achard do marquês

AÇORDA

  SOPA

AÇOUGUE/AÇOUGUEIRO

ACTÍNIA

ADEGA

AGAL

AGAVE

AGRAÇO

AGRIÃO

AGRIÃO-MASTRUÇO

ÁGUA

ÁGUA-DE-SELTZ


AGUARDENTES/DESTILADOS

ÁGUIA

AGULHA

AIAPANA

AIPO

 Ragu de aipo

Salada de aipo

  SONHO

ALALUNGA

ALBACORA

ALBATROZ

ALCACHOFRA

 Alcachofras à la Grimod
de la Reynière

Alcachofras ao molho

Alcachofras ao molho de azeite
e vinagre


ALCAPARRA

ALCIONE

ÁLCOOL

ALE

ALFACE

 Alface recheada à la Dame
Simone

Alfaces refogadas

ALHO

ALHO-PORÓ

ALIMENTO

ALMÉCEGA


ALOÉ

ALPERCE

ALQUERMES-DE-FLORENÇA

ÂMBAR

AMEIXA

 Ameixa cristalizada

  AMEIXAS-SECAS; BOLO;
GELÉIA/MARMELADA

AMEIXA-BRIGNOLES

AMEIXA-IMPERIAL

AMEIXA-PERDRIGON

AMEIXA-RAINHA-CLÁUDIA

AMEIXAS-SECAS

 Pruneaux de Tours

AMÊNDOA-DOCE/AMARGA

 Bolo de amêndoa





































Creme de amêndoa

  MACARON; NUGÁ; PÃO-
DE-LÓ; PÂTISSERIE; PRALINÉ

AMENDOIM

AMORA

- ANACÁRDIO
- ANCHOVA
-  Anchovas com salada verde
Canapé de anchova
Manteiga de anchova
- ANDORINHA-DO-MAR
- ALCIONE
- ANETO
- ANGÉLICA
- ANGLET
- ANIS
- ANISETE
- ANSERINA
- APETITE
- APPLE'S CAKE
-  Apple's cake da rainha Ana
Apple's cake tradicional
-  BOLO
- ARARUTA
- ARCA-BARBADA
- ARCA-DE-NOÉ
- ARECA
- ARENQUE
-  Arenque fresco ao molho de mostarda
Arenque saur
Arenque saur à la Sainte-Ménéhould
Matelote de arenques frescos
- ARGALI
- ARGENTINA
- ARRACACHA
- ARROBE → RAISINÉ
- ARROZ
-  Arroz à la Ristori
Arroz-doce à moda turca
-  CURRY
- ÁRVORE-DO-PÃO
- ÁRVORE-LEITEIRA
- ASA
- ASPARGO
-  Aspargos à la Pompadour
Aspargos na manteiga
Ovos mexidos com pontas de aspargos
- ASPIC
-  Aspique quente
- ASSADO
- ASSA-FÉTIDA
- ASTRALAGUS BOETICUS
- ATCHAR DA ÍNDIA
- ATERINA
- ATUM
-  Atum frito
Atum marinado
-  OVO
- AVEIA
- AVELÃ
-  MACARON
- AVELINA
- AVES-DE-TERREIRO
- AVESTRUZ
- AWABI
- ÁXIX
- AZEDINHA
-  BARBO; PURÊ
- AZEITE
- AZEITONA
-  Ragu de azeitonas
- BABÁ
-  Babá de Lunéville
Babá do mestre Audot
- BABIRRUSSA
- BABOSA → ALOÉ
- BACALHAU
-  Bacalhau à la Bourguignote
Bacalhau gratinado
Brandade de bacalhau
- BADEJO
-  Badejos à moda provençal
Badejos aux fines herbes
Badejos fritos
- BAGACEIRA
- BAGRE-ANDADOR
- BAIACU
- BALACHÃ
- BALEIA
- BAMBU
- BANANA
- BANGUÊ
- BANHA
- BANHO-MARIA
- BAOBÁ
- BARBA-DE-BODE
- BARBO
-  Barbo à la béchamel
Barbo marinado com tomate ou azedinha
Barbo na estufa
Barbo na grelha
- BARDANA
- BARRACUDA
- BATATA
-  Batatas à la maître d'hôtel
Batatas à provençal
Batatas com bacon
Batatas fritas
Batatas recheadas
- BATATA-DOCE
-  Batata-doce na manteiga
Sonhos de batata-doce
- BÂTONS ROYAUX
- BAUNILHA
-  Creme de baunilha
-  CREME; FANCHONNETTE; SONHO
- BAVAROISE
- BEEF-STEAK
- BEGÔNIA
- BELDROEGA
- BENAFULI
- BERINJELA
-  Berinjela à parisienne
Salada de berinjela à provençal
- BESUGO
- BÉTEL
- BETERRABA
-  Beterrabas à la Chartreuse
Beterrabas ao forno
Salada de beterraba
-  HORS-D'ŒUVRE

- BISÃO
- BISCOITO →  PÂTISSERIE
- BISHOP
- BISQUE
 Bisque de pitu
 Bisque normanda
- BISTORTA
- BLOND DE VITELA
 Blond de vitela Beauvilliers
 Blond de vitela à la Mme du Châtelet
- BODE
- BOI
 Bifes
 Carne ensopada à moda burguesa
 Contrafilé de lombo à moda burguesa
 Contrafilé de lombo com conservas
 Contrafilé de lombo braseado à la royale
 Peça de carne à inglesa
 Tournedos
 Tripa à lionesa
 →  BEEF-STEAK; CROQUETE; HORS-D'ŒUVRE; VITELA
- BOLO
 Bolo de cenoura
 Bolo de cenoura à la Courchamps
 Bolo de chocolate
 Bolo de Compiègne
 Bolo de Savóia
 Bolo frustrado
 Bolo inglês
 Bolo Savarin
 →  AMÊNDOA; APPLE'S CAKE; MADELEINE; PUIITS
- BOMBINHA
 Bombinhas do rei
 Bombinhas parisienses
- BONÉ-DA-TURQUIA
 Boné-da-turquia surpresa
- BONITO
- BORDEAUX → VINHO
- BORGONHA → VINHO
- BORRELHO-RUIVO
- BOUILLABAISSSE →  SOPA
- BRANDEADE →  BACALHAU
- BREMA
- BREMA-BRANCA
- BRILLAT-SAVARIN
- BRINDE → TOAST
- BRIOCHE
 Brioche real
 →  SONHO
- BRÓCOLIS
- BÚFALO
 Cabeça de búfalo à la Duglerez
- BURRO
- CABRITO
- CAÇA
- CAÇADOR
- CAÇÃO
 Croustade de cação
- CACAU
- CACHORRO
- CAFÉ
 →  PÂTISSERIE
- CALAPE
- CALDA
- CALDO
 Caldo à minuta
 Caldo de galo
 Caldo peitoral
 Consomê
 Pot-au-feu
 →  CALDO-CURTO; SOPA
- CALDO-CURTO
 →  TRUTA
- CAMARÃO
 Sopa de camarão
- CANABRÁS
- CANELA
- CANGULO
- CANGURU
 Filés de canguru salteados
- CAPÃO
 Capão à indiana
 Capão ao curry
 →  GALANTINA
- CAPILOTADE
 Capilotade
- CAPUCHINHA
- CARAMELO
- CARANGUEJO
 Caranguejo refogado
- CARDO
 →  ACHARD
- CARÊME
- CARNEIRO
 Carneiro com nabos
 Costeletas de carneiro à la Soubise
- CARNEIRO-REPRODUTOR
- CARPA
 Carpa à moda hussarda
 Carpa à moda piemontesa
 Carpa na cerveja ou à moscovita
- CASTANHA
 →  PERU; PURÊ
- CASTANHA-DE-CAJU
 → ANACÁRDIO
- CAVAILLON
- CAVALA
 Filés de cavala à la maître d'hôtel
 Filés de cavala au beurre noir
- CAVALO
- CAVE → ADEGA
- CAVIAR
- CEBOLA
 Sopa de cebola à la Estanislau
- CEBOLINHA
 →  PATO
- CEBOLINHA-CHALOTA
 →  TORTA SALGADA/PATÊ EN CROÛTE
- CEFALÓPODES
- CENOURA
 Cenouras à moda flamenga
 Sopa de cenoura
 →  BOLO
- CÈPES FRANCS
 Cèpes francs cabeça-preta

- CERCEFI
- CEREJA
 →  COMPOTA
- CEREJA-BIGARREAU
- CEREJA-GALEGA
- CEREJA-GUIGNE
- CERVEJA
 →  CARPA
- CERVEJA-FARO
- CEVADA
- CHÁ
- CHAMPANHE → VINHO
- CHAMPIGNON
 Champignons à moda de Bordeaux
 →  CÈPES FRANCS
- CHAMPIGNON-AMANITA
- CHAMPIGNON-MORILLE
- CHAMPIGNON-PORCINI
- CHARCUTERIA
- CHARLOTTE
 Charlotte de maçã
 Charlotte de maçã e geléia
- CHARTREUSE
 →  MACEDÔNIA
- CHICÓRIA
 Chicórias ao suco
- CHOCOLATE
 Chocolate quente
 →  BOLO; FANCHONNETTE;
 MARRECA; RISSOLE
- CHOURIÇO
 Chouriço de Lyon
 Chouriço de Milão
- CHUCRUTE
 Chucrute
- CIDRA
- CISNE
- CLARIFICAR
- COADOR
- COALHEIRA
- CODORNA
 Codornas ao louro
- Codornas en croustade
- Codornas no borralho
- CODORNIZÃO
- COELHO
 Coelho com petit pois
 Fricassée de coelho
- COLAGEM
- COLHER E GARFO
- COMPOTA
 Compota de cerejas
 →  AMEIXAS-SECAS
- CONHAQUE
- CONSERVAS
 →  BOI; PEPININHOS-
 CORNICHONS
- CONSOMÉ
 →  CALDO
- CORDEIRO
 Cordeiro à moda húngara
 Quarto de cordeiro assado
 Selle de cordeiro assada à inglesa
- CORES/CORANTES CULINÁRIOS
- CORNICHONS
 → PEPININHOS-CORNICHONS
- CORVO-MARINHO
- COTOVIA
- COUTADA
- COUVE-DE-BRUXELAS
 →  REPOLHO
- COUVE-FLOR
 →  REPOLHO
- COZIDO
 Cozido à moda do pobre
 Roupa-velha à Saint-Honoré
- COZIMENTO
- COZINHA
- COZINHEIRO/COZINHEIRA
- CREME
 Creme à moda da religiosa
 Sabayon
 →  AMÊNDOA; BAUNILHA;
 DAMASCO; VAGEM
- CREPE
- CROQUEMBOUCHE
 Croquemouche
- CROQUETE
 Croquetes de carne
 Croquetes de galinha
- CROQUIGNOLLE
 Croquignolles à la Chartres
- CRUSTADE
 →  CAÇÃO; CODORNA;
 COELHO; GALINHOLA
- CROÛTE AU POT
 Sopa com pão gratinado
 à la Bonne Femme
- CROÛTONS
 →  ESTURJÃO
- CRUZA-BICO
- CURAÇAU
 Como preparar
- CÚRCUMA
- CURRY
 Curry Indian's Cook
 Frango ao curry com arroz à la créole
 →  CAPÃO
- CUTIA
- DAMASCO
 Creme de damasco
 Marmelada de damasco à la royale
 →  GELÉIA; PÂTISSERIE; SONHO
- DATURA
- DAUBE
- DEFUMAÇÃO
 Carne de peixe
 Carne de porco
 Carne de vaca
 →  SALMÃO
- DEGUSTAÇÃO
- DELESSÉRIA
- DENTES
- DESJEJUM
- DESTILADOS
 → AGUARDENTES/DESTILADOS
- DIGESTÃO

DONINHA

DUMPLING

 Dumpling de Norfolk

DURIÃO

ECHAUDÉ

 Echaudés

ELEFANTE

 Patas de elefante à la Duglerez

ÉMINCÉS

EMPADA

→  TORTA SALGADA/PATÊ EN CROÛTE

EMPANAR

ENGUIA


 Enguia à minuta

ENROLADINHO

ENTRADA

ENTREMETS

EPERLANO

 Eperlanos à inglesa
Eperlanos fritos


ERMITÃO

ERVA-ARMOLES

ERVA-BENTA

ERVAS

ESCARGOTS

 Escargots à la bourguignonne
Escargots à la provençale
Matelote de escargots à moda de Bordeaux


ESPANHA, CULINÁRIA NA

ESPELTA

ESPETO

→  GALINHOLA; LAGOSTA

ESPINAFRE


 Espinafre à la maître d'hôtel
Espinafre à moda antiga
Sopa de espinafre

→  RISSOLE


ESTRAGÃO

→  OVO


ESTURJÃO

 Esturjão com croûtons
Patê de esturjão


ESTURJÃO-STERLET

 Patê de esturjão-sterlet

EXTRATO


 Extrato de carne
Extrato de peixe

FAISÃO

 Faisão à espanhola
Faisão de Lúculo
Patê de faisão sem trufa

FALCÃO

FANCHONNETTE

 Fanchonnettes de baunilha
Fanchonnettes de chocolate
Fanchonnettes de passas-brancas


FARINHA

FARINHA DE ROSCA

FAVA

FÉCULA

FEIJÃO

 Feijão com toucinho do interior
Feijões de Soissons com manteiga de pimenta
Vagens com creme

FERMENTO

→ LEVEDURA/FERMENTO

FÍGADO

→  GALINHA; TERRINE; VITELA

FIGO

FILÉS

→  BOI

FINES HERBES

→  BADEJO; TRILHA

FLAMINGO

FOIE GRAS

FONDUE

 Fondue suíço

→  QUEIJO

FRAMBOESA


FRANCOLINO

FRANGIPANA

FRANGO

→  CAPÃO; GALINHA

FRICANDEAU



 Fricandeau à moda antiga

FRIGIDEIRA

FRIGIDEIRÃO

FRITAR

FRITURA


 Massa para todo tipo de fritura
→  COZIMENTO; MASSA; SONHO

FRUTA-DO-CONDE

FRUTAS

FUNCHO



GALANTINA

 Galantina de franga cevada ou de capão
Galantina de peru
Galantina de perua

GALETTE

 Galette comum


GALINHA/FRANGO/FRANGA

 Fígados de galinha com trufas
Galinhas à la Saint-Cloud
Picadinho de frango à moda da rainha
→  CROQUETE; CURRY; GALANTINA

GALINHA-D'ANGOLA

GALINHA-DO-MATO

GALINHOLA

 Galinholas flambadas ao rum à la Bacquaise
Galinholas no espeto
Guisado de galinhola ao caçador
Guisado de galinhola de mesa ao vinho
Picadinho de galinhola en croustade

GALO






























→  CALDO


GAMO

 Quarto de gamo à inglesa

GANSO

 Ganso à la chipolata

- GARBANZO → ESPANHA, CULINARIA NA
- GARBURE
 Garbure à moda de Polignac
- GARÇA-DA-MATA
- GARFO → COLHER E GARFO
- GAUFRE
 Gaufres à moda flamenga
 Gaufres au sucre
- GELÉIA/MARMELADA/MASSA DE FRUTAS
 Geléia de flor-de-laranjeira
 Geléia de maçã-reinette à moda de Rouen
 Geléia de rosas
 Marmelada de ameixa-mirabelle
 Marmelada de pêra
 Marmelada de pêssego
 Massa de frutas
 →  DAMASCO; GROSELHA
- GELÉIA DE CARNE
 → GLACE DE VIANDE
- GELO
- GIRONDA
- GLACE DE VIANDE
 Glace de viande
- GÓBIO
- GODIVEAU
 Godiveau de blanc de volaille aux truffes
 Godiveau de vitela à moda burguesa
- GOLFINHO
- GRÃO-DE-BICO → ESPANHA, CULINÁRIA NA
- GRELHADOS
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE
- GROSELHA
 Geléia de groselha
- GROU
- GUARDA-COMIDA
- GUARNIÇÃO
- HADDOCK
- HIDROMEL
- HIPOCRÁS
- HORS-D'ŒUVRE
 Hors-d'œuvre de beterraba
 Hors-d'œuvre de roolpins
 →  ANCHOVA; ARENQUE; OSTRA; RISSOLE; SARDINHA
- HORTULANA
- INHAME
- ÍRIS
- JANTAR
- JASMIM
- JAVALI
 Costeletas de javali à la Saint-Hubert
 Lingüiça de javali
- JEQUIRITI
- JULIANA
 Juliana à moda antiga
- LAGOSTA
 Lagosta no espeto
- LAMPREIA
 Lampreia ao molho
- LARANJA
 →  PÃO-DE-LÓ; PATO; TURBÔ
- LARANJA-AZEDA
- LARDEAR
- LEBRE
 Lebres à moda suíça
- LEGUMES
 Essência de legumes
- LEITÃO
 →  PORCO
- LEITE
- LENTILHA
- LEPORÍDEOS
- LEVEDURA/FERMENTO
- LICOR DE CEDRO
- LIGAÇÃO
- LIMA
- LIMANDA
- LIMÃO
 Casca de limão cristalizada
- Citronela
 Limão cristalizado
- LÍNGUA
 Ensopado de língua de boi
 Língua de boi com parmesão
- LINGUADO
 Filés de linguado fritos
 Linguado à moda de Trouville
 Linguado ao forno
- LINGÜIÇA
 →  JAVALI; PORCO
- LOTA
- LOURO
 →  CODORNA
- LÚCIO
 Salada de lúcio
- LUCIOPERCA
- LULA → CEFALÓPODES
- LÚPULO
- MAÇÃ
 Maçãs à moda da Regência
 Maçãs ao creme
 Maçãs à portuguesa
 Maçãs em merengue
 Roupa-velha de maçãs
 →  CHARLOTTE; PURÊ; SONHO
- MAÇÃ-API
- MAÇÃ-RAMBOURS
- MAÇÃ-REINETTE
 →  GELÉIA
- MAÇARICO-DE-BICO-DIREITO
- MACARON
 Macarons de amêndoas-amargas
 Macarons de amêndoas-doces
 Macarons de avelã
- MACARRÃO
 Macarrão caseiro
 Sopa de macarrão
- MACEDÔNIA
 Macedônia de legumes primaverais
- MACIS
- MADELEINE


 Bolo à la madeleine
 Madeleine

MAGROS, ALIMENTOS


MALVASIA


MANDIOCA

MANJAR

 Manjar

MANTEIGA


 Manteiga assada à la Landaise

→  ANCHOVA; ASPARGO;
 BATATA-DOCE; CAVALA; FEIJÃO


MARMELADA → GELÉIA

MARMELO


MARRECA

 Ragu de marreca ao chocolate


MASSA DE FRITURA

→  FRITURA; SONHO

MASSA DE FRUTA

→  GELÉIA/MARMELADA/
 MASSA DE FRUTA

MASSA DE TORTA SALGADA

→  TORTA-SALGADA/PATÊ
 EN CROÛTE

MEDRONHEIRO

MEL


MELANCIA

MELÃO

MELRO

MERLUZA


MILHO

 Quiche de fubá de milho

MINGAU


MIOLO DE FRUTA

MIOLO DE NOZES

 Miolo de nozes à moda de Paris

MIRTILO

MIÚDOS

 Miúdos de perua


Miúdos populares

Miúdos simples

MOBELHA

MOELA

MOLHO

 à la maître d'hôtel frio

à la Périgueux

à la poulette

à la Sainte-Ménéhould

béarnaise

béchamel

chipolata

Colbert

de lagosta

de manteiga da Provence

de manteiga de alho

de peixe

de pitu

de tomate

de trufas à la Saint-Cloud

do homem pobre

espanhol

espanhol trabalhado

genebrino

glace ou consomê reduzido

holandês

italiano

italiano escuro

picante

poêle

poivrade

ravigote

rémolade

rémolade à provençal


Robert

suprême

tártaro

velouté


velouté trabalhado

→  CALDO; CONSOMÊ; ROUX


MOSTARDA, ESTUDO SOBRE A

MUTUM

NABO

 Nabos ao suco e glaceados

Nabos d'Esclignac

→  CARNEIRO; PATO; RAGU

NABO-BRANCO


NÉROLI

NÊSPERA

NITRATO E SALITRE


NIVERNAISE

NOZ

→  MIOLO DE NOZES


NOZ-MOSCADA

NUGÁ

 Nugá

OLLA PODRIDA


OMELETE

→  OVO

OSMAZOMA

OSSO

OSTRAS


 Hors-d'œuvre de ostras fritas

Ostras à la poulette

OURIÇO-DO-MAR

OVAS

OVO

 Omelete de atum Brillat-Savarin

Omelete de tomate à provençal


Ovos à moda do Périgord

Ovos à polonesa

Ovos fritos ao vinagre de estragão

Ovos mexidos

Ovos pochés

→  ASPARGO


PADEIRO/PADARIA

PALMA-FORRAGEIRA

PALMEIRA-DUM


PANELA

PANQUECA

 Panquecas


PANTERA

PÃO

 Levedura de batata


Método básico

Pão francês

→  BRIOCHE; PÃO-DE-
 ESPECIARIAS; PLUM-PUDDING;
 TORRADA

PÃO-DE-ESPECIARIAS

PÃO-DE-LÓ

 Pão-de-ló à italiana

Pão-de-ló de laranja

PAPA-FIGO

PARGO

PASSARINHOS

PASTILHA-DRAGÉE

PATÊ-EN-CROÛTE → TORTA
SALGADA/PATÊ-EN-CROÛTE

PÂTISSERIE

 Biscoitinhos de amêndoas

Biscoito de amêndoas

Biscoito de colher

Biscoito de queijo-brie


Canudinhos recheados com
geléia de damasco

Darioles


Darioles de café

Kugloff à moda alemã

Pithiviers de amêndoas

→  BOMBINHA; BONÉ-DA-
TURQUIA; BRIOCHE;
CROQUIGNOLE; ECHAUDÉ;
FANCHONNETTE; GAUFRE; PÃO-
DE-LÓ; MACARON; MADELEINE;
TORTA SALGADA/PATÊ-EN-
CROÛTE; PUIITS; VOL-AU-VENT

PATO

 Bastõezinhos de pato

Filé de pato com laranja

Guisado de pato

Pato com cebolinhas-chalotas

Pato com nabos à moda burguesa

PATRUÇA

 Matelote normanda

Orly de filés de patruça

Patruça gratinada

Patruça na água e sal

PAUPIETTES

PAVÃO

 Pavão assado ao creme azedo

PÉ

→  ELEFANTE; PORCO

PÉ-DE-CARNEIRO

PEIXE


 Recheio de peixe→  EXTRATO

PEIXE-ARANHA


PEIXE-VOADOR

PELICANO


PEPININHOS-CORNICHONS

 Conserva de pepininhos-
cornichons

PEPINO

 Pepinos à la poulette
Salada de pepinos cozidos

PÊRA

→  GELÉIAS/MARMELADAS;
SONHO

PÊRA-ANGOBERT


PÊRA-FENOUILLET

PÊRA-ROBINE

PÊRA-VIRGOULEUSE

PERCA

PERDIZ

 Perdizes à inglesa
Perdizes à parisiense

PERDIZ-BRANCA

PERDIZ-GREGA

PERREXIL

PERU

 Blanquete de peru

Perua com trufas

Perua com trufas (ou dos artistas)

Peru com castanhas


Peru marinado

→  GALANTINA; MIÚDOS

PÊSSEGO

→  GELÉIA/MARMELADA;
SONHO; VINHO

PETITS POIS

 Petits pois à inglesa

Petits pois à moda antiga

→  COELHO

PICADINHO

 Picadinho trivial→  GALINHA; GALINHOLA;
GODIVEAU

PILAF

 Pilaf turco

PIMENTA

PIMENTA-DO-REINO


PIMPINELA

PINGADEIRA

PINTARROXO

PISTACHE

PITU

 Pitu à la Vuillemot
Pitu no caldo-curto→  BISQUE

PLUM-PUDDING

 Pudim de pão à inglesa

POIRÉ

POLVO → CEFALÓPODES

POMBO


 Pombos au blanc

POMBO-DO-CAMPO

PONCHE

 Ponche à francesa

PORCO

 Costeletas de porco ao molho
Leitão assado

Lingüiça de porco

Pés de porco à la Sainte-Ménéhould


POSTA

POT-AU-FEU

→  CALDO


POUPA

PRALINÉS

 Praliné de amêndoas

PRATO

PRESUNTO


 Essência de presunto
Presunto assado→  TORRADAS

PROFITEROLE


PUDIM

→  PLUM-PUDDING;
SOBREMESA

PUIITS

 Gâteau puits d'amour

PURÊ

 Purê das 4 raízes

Purê de azedinha


Purê de castanhas

Purê de maçã

Purê provençal

QUARESMA


QUEIJO

 Flan suíço de queijo

Queijo básico

Queijo curado

Queijo maturado


→  COUVE-FLORES; FONDUE;
PÂTISSERIE

QUEIJO-ANGELOT

QUEIJO-DAMPINARD

QUEIJO-DAUPHIN

QUEIJO-PARMESÃO

→  ABÓBORA-MENINA;
LÍNGUA; MACARRÃO; RAGU;
REPOLHO

QUEIJO-ROQUEFORT

QUEIJO-SASSENAGE

QUEIMADURA


RÃ

 Sopa de rã

RABANETE

RÁBANO → RABANETE;
RAIZ-FORTE


RAGU

 Ragu de nabos

Ragu de trufas ao champanhe

Ragu de trufas ao parmesão

Salpicão da saison

→  AIPO; AZEITONA;
CAPILOTADE; MARRECA;
TORDO; VITELA

RAIA

 Raia à la Sainte-Ménéhould

RAISINÉ

RAIZ


→  PURÊ

RAIZ-FORTE

RAPÚNCIO

RATÃ

REPOLHO

 Couve-de-bruxelas

Couve-flor com parmesão

Repolho com toucinho

Repolho-roxo à moda holandesa

→  CHUCRUTE; SOPA

RIM

→  MIÚDOS


RISSOLE

 Rissoles

Rissoles de chocolate

Rissoles de espinafre

ROBALO

 Robalo à moda única

RODOVALHO

ROLINHA

ROMÃ

ROQUEFORT → QUEIJO-
ROQUEFORT

ROUX

 Roux

ROUXINOL

SAGU

SALADA

 Salada Alexandre Dumas


→  BERINJELA; PEPINO

SALADA, TEMPERO DA

SALAMINHO

SALEPO

SALMÃO

 Rolinhos de salmão à irlandesa

Salmão à moda genebrina

Salmão defumado

Salmonete ao champanhe

SALPICÃO →  RAGU

SALSA

SALSICHA

SÁLVIA


SANGUE

SAPO

SARDINHA

 Sardinhas ao forno

SÁVEL

 Filés de sável salteados

Sável à holandesa


SAXÍFRAGA

SÊMOLA


SERRALHA

SISÃO

SOBREMESA

 Pudim de maçã ao creme

Pudim de morango

→  AMEIXA; AMÊNDOA-DOCE;
APPLE'S CAKE; BA-BÁ; BAUNILHA;
BOLO; BONÉ-DA-TURQUIA;
CHARLOTTE; COMPOTA; CREME;
CROQUEMBOUCHE; CROQUI-
GNOLLE; DAMASCO; FANCHON-
NETTE; GELÉIA; GROSELHA;
MAÇÃ; PÃO-DE-LÓ; PÂTISSERIE;
PÊSSEGO; PLUM-PUDDING;
PUITS; SORVETE; VIOLETA

SONHO

 Massa provençal

Sonho/Massa para fritar à la Carême

Sonhos de aipo

Sonhos de baunilha à la Grimod
de la Reynière

Sonhos de brioche

Sonhos de caramelo e flor-de-
laranjeira

Sonhos de creme

Sonhos de maçã/pêra/pêssego/
damasco/nectarina

→  BATATA-DOCE; BRIOCHE;
FRITURA

SOPA

 Açorda

Bouillabaisse à la Nîmoise


Sopa berlinense de cerveja

Sopa Camerani

Sopa de repolho

Sopa de repolho à moda de Bordeau

Sopa de vôngoles

→  BISQUE; CALDO; CAMARÃO;
CEBOLA; CENOURA; CROÛTE AU
POT; ESPINAFRE; GARBURE;
JULIANA; MACARRÃO; RÃ;
REPOLHO

SORO DO LEITE

SORVEIRA-DA-EUROPA

SORVETE

→  VIOLETA

SUCO DE CARNE

SUNAN

TADORNA

TÂMARA

TAMBORIL

TAPIOCA

TARAMBOLA

TARTARUGA

TATU

TATU-BOLA


TENCA

TERRINE

 Terrine de fígado de aves


TOAST

TOMATE

 Tomates recheados  BARBO; OVO

TOMILHO

TORDO

 Ragu de tordos

TORRADAS

 Torradas à inglesa

Torradas à provençal

Torradas com presunto

Welsh-rabbit

TORTA SALGADA/PATÊ EN CROÛTE

 Abertura da massa

Empadinhas ao suco

Patê en croûte de cebolinha-francesa

  ESTURJÃO; PÂTISSERIE


TOUCINHO

  FEIJÃO; REPOLHO

TRIGO

TRIGO-SARRACENO

TRILHA

 Filés de trilha com fines herbes

Trihas grelhadas ao molho de anchova

Trilhas marinadas


TRIPA

  BOI

TRUFA

  GALINHA; MOLHO; PERU;
PORCO; RAGU

TRUTA

 Filés de truta salteados


Truta à montanhesa

Trutas ao caldo-curto

TUBARÃO

  CAÇÃO

TURBÔ

 Iscas de turbô ao suco de laranja

Kadgiori de turbô

Turbô refogado

TUTANO

URSO

UVA

UVA-CHASSELAS

UVA-MOSCATEL

VACA  BOI

VAGEM

  FEIJÃO

VALERIANA

VEADO


  GAMO

VERMUTE

VINAGRE

  ALCACHOFRA; OVO

VINHO

 Vinho de pêssego à moda
de Estrasburgo

Vinho quente à moda inglesa

VIOLETA

 Sorvete de violeta

VITELA

 Fígado de vitela à moda burguesa

Ragu de vitela

Quarto de vitela assado à inglesa

Timo de vitela


  BLOND DE VITELA; BOI;
FÍGADO; GODIVEAU

VOL-AU-VENT

VÔNGOLE-DE-SAINT-JEAN-DE-LUZ

 Vôngoles François Frères  SOPA

VUILLEMOT, DENIS-JOSEPH

 Línguas de coelho de coutada

WELSH-RABBIT

  TORRADA

WHITE-BAÏT

XEREZ

ZESTO

ZIMBRO

ZUCHETTI