

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
---------------	---

Раздел 1

ПЕРЕРАБОТКА, ЗАГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ

Докулинарная стадия	7
Сбор и покупка грибов	7
Обработка грибов.....	12
Тара и кухонный инвентарь	15
Рецепты без обязательной стерилизации.....	18
Засолка	18
Сухая засолка	21
Холодная засолка без вымачивания.....	22
Холодная засолка с вымачиванием	23
Холодная засолка бланшированных, отваренных, обжаренных и замороженных грибов	24
Горячая засолка	25
Квашение	26
Солено-отварные грибы	29
Маринование	29
Варка в маринаде	32
Заливка маринадом.....	34
Сушка	36
Сушеные грибы.....	36
Грибной порошок и грибные приправы.....	41
Грибной чай	43
Замораживание грибов	44
Свежие (сырые) грибы	47
Отварные, жареные и тушеные грибы	47
Пельмени и их аналоги (с грибной начинкой).....	49
Тефтели и фрикадельки.....	61
Овощные смеси, фаршированные овощи и кальмары, голубцы и долма.....	64
Грибное масло.....	68
Грибы со сливочным маслом	69

Грибы с растительным маслом.....	73
Рецепты с обязательной стерилизацией	74
Несколько слов о стерилизации заготовок.....	74
Грибы натуральные (в собственном соку)	79
Грибы в кислой и кисло-сладкой заливке	81
Грибы в томатной пасте или пюре	82
Жареные и тушеные грибы	84
Тушеные грибы.....	84
Жареные грибы.....	85
Грибная икра.....	86
Грибная вытяжка	89
Редкие и новые виды и способы заготовок	92
Грибо-овощные смеси.....	92
Икра и паштеты	92
Салаты, соленья и другие смеси.....	95
Заготовки для супов (солянки)	97
Грибы с мясом, птицей и рыбой	100
Колбасы для хранения в холодильнике или замораживания	100
Колбасы для длительного хранения без заморозки	101
Мясо жареное, тушеное, заливное.....	103
Пеммикан с грибами	104
Копченая и маринованная домашняя птица и дичь	105
Рыба и раки	107
Грибные соусы	107
Томатные соусы.....	108
Соусы на молоке, сливках и сметане	109
Соусы с вином и/или бульоном	111
Соусы с овощами, фруктами, зеленью, пряностями	113
Соусы из определенных видов грибов	115
Грибные варенье, цукаты и мед.....	120
Заготовки в мультиварке	124
Грибные настойки и другие алкогольные напитки из грибов	127
Хранение заготовленных грибов	131
Хранение соленых, маринованных и квашеных (негерметично закрытых) грибов.....	131
Хранение стерилизованных (герметично закрытых) грибов	132
Хранение замороженных грибов.....	135
Хранение в масле или жире	135
Хранение сушеных грибов.....	135

Хранение грибного порошка.....	136
Как поступить с бракованными и испорченными заготовками	137
Раздел 2	
ОСОБЕННОСТИ ЗАГОТОВКИ	
ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ГРИБОВ	
Трубчатые грибы	141
Белый гриб	141
Подосиновики и подберезовики	146
Моховики	149
Маслята, козляки и мокрухи	151
Перечный гриб (масленок перечный).....	156
Рыжики, грузди и млечники.....	157
Рыжики.....	157
Грузди	162
Молочай (подорешник).....	167
Млечники	167
Подгруздки, сыроежки и валуи	174
Подгруздки.....	174
Сыроежки.....	177
Валуи	179
Опята и другие древесные грибы	181
Весенний опенок	181
Летний опенок	182
Осенние опята.....	182
Зимний опенок (зимний гриб, фламмулина)	187
Опенок желто-красный	188
Ложные опята.....	189
Чешуйчатки.....	189
Вешенки	190
Трутовики.....	194
Различные пластинчатые грибы	197
Рядовки и говорушки.....	197
Опенок луговой.....	200
Чесночник.....	201
Шампиньоны	202
Зонтики	208
Колпак кольчатый	209

Паутинники	211
Навозники	212
Мухоморы	212
Лисички и ежевики	214
Лисичка желтая	214
Лисичка черная (вороночник трубковидный)	218
Ежевики	220
Сморчки и строчки	221
Дождевики	229
Трюфели	231
Белый (посадский, троицкий) трюфель	231
Черный летний трюфель	237
Приложения	245
Как заготавливают грибы за границей	247
Маринованные грибы	247
Грибо-овощные смеси	251
Грибной алкоголь	252
Немного экзотики со всего мира	253
Специи и пряности	255
Как избежать отравлений грибами	264
Использованные источники	267