

GARNITURAS CLASICAS INTERNACIONALES





Garnituras Clasicas Internacionales by [Sistema de Bibliotecas Sena](#) is licensed under a [Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported License](#).

Creado a partir de la obra en <http://biblioteca.sena.edu.co>.

Servicio Nacional de Aprendizaje "SENA"
Subdirección General de Operaciones
División de Administración, Comercio y Servicios
Bogotá - Colombia
Noviembre de 1976
Doc. No.

**GARNITURAS - CLASICAS -
INTERNACIONALES**

Director General del SENA	Ing. EDUARDO GAITAN DURAN
Subdirector General de Operaciones	Econ. MARIO VILLAMIZAR SUAREZ
Jefe División Administración, Comercio y Servicios	Econ. BERNARDO HERRERA G.
Jefe Sección Servicios	Econ. ANTONIO HURTADO CH.
Elaborado por: Experto en Hotelería (C. T. H.)	Sr. SIMON SCHROODER

"Prohibida la publicación total o parcial de este documento sin la autorización expresa de la Subdirección General de Operaciones del SENA"

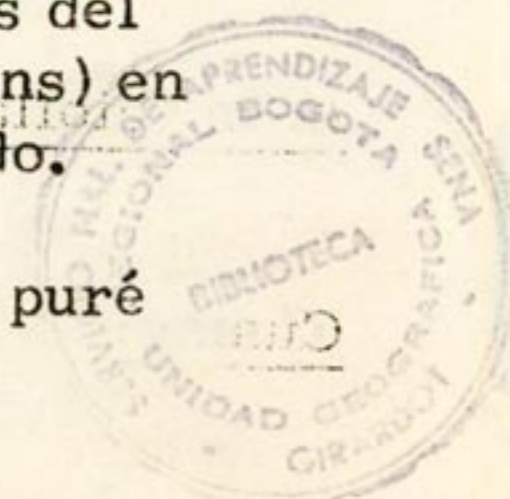


GARNITURAS - CLASICAS - INTERNACIONALES

- A la Africana: (Carnes) - Saltear pepinos y berenjenas, pedazos de tomates y champiñones (hongos) en aceite.
- A la Agne Soreles: (Carnes, aves, huevos) - Salpicón de lengua roja de res, trufas y champiñones con arroz al vapor.
- A la Albigense: (Carnes) - croquetas de papas de masa duquesa, mezclado con jamón, tomates con duxelles, perejil, ajo y miga de pan, cocinar y despechar con demi-glase con tomate.
- A la Argelina: (Carnes) - Tomates sazonados, cocinar con aceite y salsa de tomates, con Juliana de pimientos.
- A la Alemana: Tallarines y puré de papas salteadas en mantequilla.
- A la Alsaciana: (Carnes) - Tortitas con choucroute, cubrir con jamón y salsa de ternera espesada.
- A la Americana: (Pescado) - Filetes de cola de langosta con salsa de Langosta.
- A la Almirante: (Pescado) - Ostras poche, empanadas a la inglesa y salteadas, almejas a la Villeroi, cola de langostinos de río a la Normanda, al gratin y trufas en salsa Normanda con mantequilla de cangrejos.
- A la Ancaizuza: (Carnes, aves) - Mitades de pimientos morenos asados, aderezado con arroz a la Griéga, con rodajes de Berenjena, salteadas y rellenos con tomates salteados en aceite.
- A la Antuerpiense: Tortitas aderezadas con colas de Bruselas y papas a la Inglesa.
- A la Arlesiana: (Tournedos y nueces) - Berenjena cortada, en harina saltear en aceite con tomate con rodajas de cebolla en harina y salteada, con salsa demi-glase con tomate.
- Armenonville: Rodajas de alcachofa, papas en forma aceituna, cubitos de tomates y habichuelas.
- Badense: Lombarda estofada con tocineta magra y puré de papas.
- Basco: (Pescado freído en aceite) - Juliana de pimientos dulces, con boletos (hongos) y champiñones con salsa de tomate y ajo.
- Al Barquero: Champiñones, cebollas doradas, huevos fritos y camarones cocinados en caldo.
- Beatriz: Morillas (cerezas) con zanahorias pequeñas, alcachofa y papas pequeñas, salteadas en mantequilla.

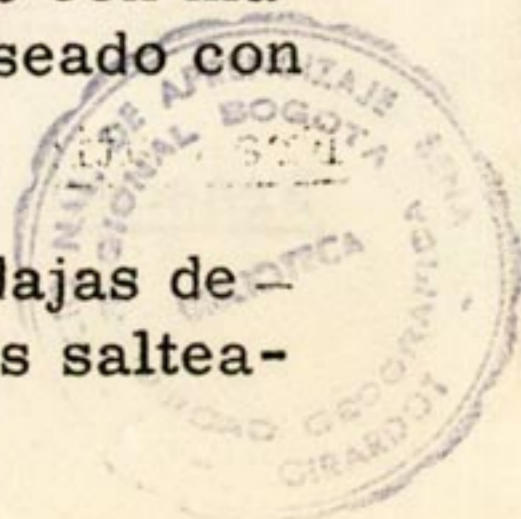
- Beauharnais: Champiñones rellenos con rodajes de alcachofa.
- Bella Helena: (Tournedos, nueces) - Papas croquetas con cabezas de espárragos.
- (Carne grande) - Champiñones asados con tomates rellenos con zanahoria, arvejas y papa croqueta.
- A la Benedictina: (Huevos poché o pescado) - Tortitas aderezados con pescado (Bacalao) con trufas y salsa de vino blanco para pescado ó salsa crema para huevos.
- Berny : (Cazado, carne marinada), - Croquetas de papas, tortitas con puré de marrones, con trufas y salsa pimienta.
- Del Berry: (Carne) - Col, estufada con tocineta magra, con cebollitas y marones estofadas en fondo de carne, espesada con arrowroot.
- Biarotte: (Carne) - Pequiñitos tomate rellenos con farce fino con ajo, boletos cocinados en aceite con miga de pan. Perejil cortado gratinada, servir con papa castilo.
- Bizantina: - Croustade de papa duquesa, aderezada con puré de coliflor y lechuga estofada.
- Boitelle: (Pescado) - Champiñones cortados, crudos estofar con el pescado.
- Buena - Mujer: (Aves) - Mezcla bien cocinada de pedazos de papa, cebolla, tocineta ahumada y champiñones.
- Bordelesa: (Carne) boletos morenos saltear en mantequilla con papa castillo.
- A la Borgoñona: (Carne de res) - Mezclado buen cocinado de cebollitas champiñones, cubitos de tocino con fondo de vino rojo.
- A la Borguesa: (Carne) - Mezcla de Zanahoria y cebollas con tocineta bien cocinada con el fondo de la carne.
- A la Brabacona: (Carne) - Tortitas rellenos con coles de bruselas bien estofadas en mantequilla, con salsa Mornay, servir con croquetas de papa duquesa.
- Bréhan: (Carne de res o ternera)- Fondos de Alcachofas rellenos con puré de habas, bouquets de coliflor con salsa holandesa y papas pequeñas salteadas en mantequilla con perejil cortada.

- A la Bretona: (Oveja) - Habas blancas con salsa bretona, perejil (res) - Puré de habas blancas con salsa de carne (Pescado)- Juliana de apio, cebollas, puerro y champiñones con velouté de pescado con crema.
- Brillat-Savarin: (Aves) - Mezcla escalfada de soufflé de chocha y trufas en tortitas pequeñas, con rodajes de trufa, con salsa demi-glacé y ahumado (fumet) de la carne.
- Bristol: (Carne) - Croquetas de arroz (Chafado) con habas blancas, espesada con velouté, con papitas salteadas en mantequilla, vertido con glacé de carne, despachar con fondo del carne.
- A la Bruselense: (Carnes)- Coles de bruselas, sancochadas y estofadas en mantequilla, con endibia estofada y papas castillo con fondo de carne.
- Cambacères: Estofada en mantequilla pedazos de pepinos.
- A la Cancala: (Pescado) - Ostras escalfados con gambas en salsa normande.
- A la Cardinal: (Pescado) - Escalopes de langosta, trufa y una mezcla de langosta y trufa en cubitos con salsa cardinal.
- A la Castellana: (Tournedos y nueces) - Cajitas de puré duquesa, untada con yema de huevo, rellenos con tomate fundido con ajo, con rodojas de cebolla doradas, con salsa de tomates.
- A la Campesina: (Carnes, aves) - Cubitos de papa sancochada con tocina de barriga con un aderezo de a la fermiere.
- Catalana: Tomares tostados en un fondo de alcachofas.
- Cavour: Croquetas de sémola en timbales de pasta de tallarines y ravioli con carne.
- Chambord: (Pescado estofado) - Quenelles de pescado con trufa, cabezas de champiñones escalopes de lecha, sazoadas, en harina y salteadas. Trufa, cangrejos del río bien cocinados en caldo, pan frito (croutons) en mantequilla y despachada con fondo de pescado.
- Charollaise: Coliflor Villeroi con croustades rellenos con puré de nabos.



- Chartres: Pequeñitas papitas cocinadas y decoradas con hoja de estragón.
ó champiñones rellenos con lechuga rellena.
ó nabos estofados con puré de arvejas y puré de papas
- A la Cazadora: - Rodajas de champiñones con cebollita salteada en mantequilla con mojadura de vino blanco.
- Chatelaine: (Carnes - aves) - Soubise grueso en fondos de alcachofas con marrones en fondo de carne, papa nuez, espesada con fondo de carne y salsa madera.
- Chauchat: Rodajas de papas cocinadas y vertidas con mantequilla alrededor de pescado estofado.
- Chevreuse: Puré de champiñones en un fondo de alcachofa cubierto con un rodaje de trufa y alrededor papas nueces.
- Choisy: (Tournedos y nueces) - Lechuga estufada y papas castillo con glace de carne con mantequilla.
- Choron: (Tournedos y nueces) - Cabezas de espárragos espesadas en mantequilla en fondos de alcachofas con papas nueces con salsa béarnaise, colocado con puré de tomates.
- A la Clamart: (Carne) - Arvejas espesadas con mantequilla a la francesa con lechuga cortada en tortitas, espesada con salsa de carne.
- A la Comodoro: (Pescado) - Colas de cangrejos de río con quenelles de pescado con mantequilla de langosta, con almejas a la Villeroi y salsa normande con mantequilla de cangrejos de río.
- Compota: (Pollo, paloma) - Tocino de barriga sancochada, asado en mantequilla, cebollitas glaceadas, champiñones crudos, salteadas en mantequilla.
- Concordia: Arvejas con zanahoria y puré de papas.
- Conti: (Carne estofada) - Tocino de barriga cocinada con lentes y fondo de carne.
- A la Criolla: Mezcla de cebollas, pimientos verdes, champiñones y ajo, con tomates y pimientos.
- Cussy: (Tournedos, nueces, y aves) - Champiñones asados con puré de marrones con trufa en madera y riñones de gallo, despechada con madera.

- Dartois: Zanahoria estofada y nabos, apio asado y papas doradas.
- Daumont: (Pescado) - Champiñones estofados en mantequilla, aderezado con colas de cangrejo del río, espesadas con salsa Mantúa con quenelles de pescado con crema, decorado con trufa con escalopes de lecha, con salsa mantúa.
- A la Delfina: (Carne) - Croquetas de Puré delfina (dauphine) servir con demi-glacé con madera.
- Derval: Rodajes de alcachofa asada.
- A la Dieppa: (Pescado) almejas escalfadas en vino blanco con gambas con salsa de vino blanco y fondo de pescado reducido.
- Doria: (Pescado a la meuniere) - Pedazos de pepino estofado en mantequilla con rodajes de limón en el pescado.
- Dublely: Croustade de papas con puré de champiñones y champiñones tostadas.
- Dubarry: (Carne, tournedos) - Bouquettes de coliflor, con salsa-Mornay, distribuido con queso rallado, gratinada, despachada con fondo de carne.
- A la Duquesa: (Tournedos, nueces) - Pommes duquesa untada con yema de huevo dorado en el horno, despachada con salsa madera.
- Duroc: (Carne, aves) - Papas rissolees en mantequilla despachada con salsa cazador con dragón.
- Duse: Habichuelas y tomates peladas con cubitos de papa salteadas.
- Duxelles: (Carnes) - Mezcla de champiñones, cebollas y chalotes asada en mantequilla, mojada con vino blanco, sazonada con perejil, despachada con jugo de carne y deglasear con vino blanco.
- Embajador: (Carnes) - Masa de papa duquesa con fondos de alcachofa cocinados, relleno con puré de champiñones.
- Embajadora: (Carnes, aves) champiñones salteadas en mantequilla con hígados de pollo en juliana, salteadas con mantequilla y riñones de gallo a la Villeroi, glaseado con madera y salsa de ternera morena.
- A la Estrasburgo: (Ganso, pavo) - Choucroute estofada con rodajas de tocino de barriga, con escalopes de foie gras salteadas. Servir con el jugo de carne.



- Excelsior: Lechuga cocinada con papas al natural.
- A la Favorita: (Tournedos, nueces), escalope de foie gras untada con flor, salteada en mantequilla, trufa, cabezas de espárragos y jugo del carne espesado.
- Feodora: Tortitas rellenos con cabezas de espárragos zanahoria estofada y nabos, rodajes de naranjas y marrones.
- A la Florista: Tomates vaciados, rellenos a la jardinera y papa castillo.
- Fervaal: (Entradas) - Croquetas de papa con salpicón de jamón, fondos de alcachofas sazonadas en mantequilla.
- A la Financiera: (Carne, aves) - Quenelles de carne de ternera o aves, champiñones, riñones, trufa, aceitunas, sancochadas con salsa financiera.
- A la Flamenca: (Carne) rodajas de tocina de barriga y col, con zanahoria y nabos, cocinados en consomé con papas a la inglesa y rodajas de salchichas, con fondo del carne.
- A la Florentina: (Pescado)- Espinacas sancochadas en mantequilla, sobre pescado escalfado con salsa Mornay glaceada en el horno.
- (Carne) espinacas con croquetas de sémola, huevos y queso rallado, cocinado en caldo, con salsa demi-glacé y puré de tomates.
- Florian: (Cordero) - Lechuga estofada, zanahoria cortada, cebollitas glaceadas, papa fondantes y fondo del carne.
- Fontainebleau: Bolitas de papa relleno con verduras cortadas en salsa de crema.
- A la Forestal: (Carne, aves) - Morillas salteadas en mantequilla, tocina de barriga asada en mantequilla con papas salteadas, salsa de Bruselas y fondo de carne.
- A la Francesa: (Carne) - Croustades de papa duquesa, rellenos con ensalladilla de verduras, cabezas de espárragos y coliflor, salsa holandesa, fondo de ternera o demi-glacé o jugo del carne.
- Frascati: (Carne) - Escalopes de foie gras en flor, salteada en mantequilla, cabezas de espárragos con cabezas de champiñones, trufa, papa duquesa con el jugo de carne.

- A la Gastrónomo: (Carnes, aves) - Marrones cocidas en caldo, glaceadas con trufa en champaña, riñones de gallo con glace de carne y morillas, salteadas en mantequilla despachada con demi-glance con esencia de trufe.
- Godard: (Carne, aves)-Quenelles de farce de mantequilla con champiñones y trufa y quenellas con trufa y lengua roja con mollejas de ternera, crestas y riñones de gallo, cabezas de champiñones y trufas despachadas con salsa Godard.
- Gouffé: (Carne) - Croustades de appareil, papa duquesa, relleno con champiñones con crema y cabezas de espárragos, estofada en mantequilla. Despachada con jugo de carne y deglanceada con madera y fondo de ternera espesada.
- Gran Duque: (Pescado) = Cabezas de espárragos, colas de cangrejo de río espesada en mantequilla y trufa con salsa Mornay.
- A la Granjera: (Aves) - Mezcla estofada de nabos, zanahoria, nabo de apio, cebollas, sal y polvo de azúcar.
- A la Greca: (Cordero, aves) - Arroz a la Greca con salsa de tomate
- Habichuelas Panachés : Habichuelas con habas blancas, espesada en mantequilla y perejil distribuída, servir con salsa de carne.
- Helder: (Carne salteada) - Papa nuez, tira de béarnaise con pedazos de tomate, despachada con jugo de carnes. y deglanceada con salsa espesa.
- Henrique IV: (Tournedos, nueces) - Fondos de alcachofa rellenos con papa nuez y servido con salsa béarnaise.
- A la Húngara: (Carne) - Bouquettes de coliflor, en crema vertido con salsa Mornay y paprika y jamón cortado servir con queso rallado y salsa con pimentón.
- A la Inglesa: (Pierna de cordero) - Rodajas de zanahoria y cebolla cocinados con pierna y nabos, con mantequilla, alcaparros y vinagre.
- Imperial: Paté de foie gras, trufa, champiñones y quenelles de carne.
- A la India: (Pescado, aves, carne) - Arroz a la India con salsa a la India.

- Ismail Bayeldi: (Tournedos, nuez, bifteck, costillas de ternera). Medios tomates sazonados con pimentón y salteadas, con berenjenas salteadas y arroz al vapor, con salsa de Carne y deglaceada con vino blanco.
- A la Italiana: (Carnes, aves) - Alcachofa a la Italiana con croquetas de macarrones. Espesadas con queso, servido con salsa a la Italiana.
- A la Jardinera: (Carne) - Zanahoria y nabos, estofadas en caldo y deglaceada con arvejas, frijoles, habichuelas y bouquettes de coliflor, servir con salsa holandesa.
- Joinville: (Pescado) - Champiñones y trufa, gambas con salsa Joinville.
- Judic: (Tournedos, nuez, aves) - Lechuga estofada, riñones y gallo y trufa, con salsa demi-glace.
- Judith: (Carnes) - Tomate, rellenos y gratinadas, lechuga estofada, papas, glaceadas con jugo de carne.
- Jules Verne: Papas cocidas, lechuga estofada y rodajes de champiñones dorados.
- Jussiere: Cebolla estofada y lechuga relleno y papa castillo.
- Jussieu: (Carne) - Cebollitas asadas, coles farei, estofada con mantequilla y despachada con demi-glace.
- Khédive: (Carne) - Champiñones salteadas, espárragos estofados foie gras en cubitos y salteadas, tomates, fundidos con salsa maderera.
- A la Languedociana. (Carne, aves) - Berenjenas salteadas en aceite (rodajas), con champiñones y tomates salteadas con salsa de carne.
- Lavalliere: Trufas, mollejas de cordero y gambas cocidas en caldo.
- A la Ligure: Tomates rellenos, arroz cocido con azafran y papa duquesa.
- Lorette: (Tournedos, noisette) - Croquetas de farce de aves con cabezas de espárragos o petits pois y trufa, con salsa de carne espesada.
- A la Lorenesa: (Carne) - Lombarda, estofada con vino rojo, papa fondante con salsa de rábano blanco con demiglace.

- Louisa: (Carne) - Champiñones salteadas, tomates rellenos y gratinados papas salteadas en mantequilla con salsa española, glace de carne y jugo de limón.
- Louisiana: (Aves) - Maíz con crema con arroz au gras salteada a rodajas de papa (dulce) con rodajes de banana salteada servida con fondo de carne.
- Lucullus: (Carnes, aves) - Completamente hecho de trufa con riñones de gallo y quenelles de aves.
- Macedonia: (Carne) - Mezcla de verduras como la de A la Jardinerera espesada, arreglado den molde, en alcachofa o en forma de cúpula, despechado con jugo de carne.
- Magdalena: (Carne) - Fondos de alcachofas con salsa soubise, molde con puré de habas blancas, espesadas con huevo, yema de huevo y mantequilla y escalfado. Despechar con salsa demi-glance.
- A la Maillot: (Jamón, carne) - Zanahoria cocinada en consomé, nabos cebollitas glaceadas y lechuga relleno con arvejas y habichuelas, espesada con mantequilla despachar con jugo de carne.
- A la Mariscal: (Mollejas de ternera, aves) - Quenelles de carne de aves con trufa, espesadas a la Italiana y crestas de gallo despechada con salsa demi-glance con maderera. Para filetes de aves: Escalopes de mollejas de ternera, chuletas de cordero y nueces: Todo filete untada con trufa y miga de pan, con trufa glaceado con mantequilla con cabezas de espárragos.
- María Juana: Tortitas aderezadas con puré de champiñones, sobre rodaja de trufa rodeada con papas nuevas pequeñas.
- María Louisa: (Tournedos, nueces, aves) - Puré de champiñones con salsa soubise, sobre fondos de alcachofas y estofada en mantequilla. Despachada con salsa de carne.
- María Estuardo: Tortitas rellenas con puré de nabos y rodajas de Tuétano.
- A la marinera: (Pescado) - Almejas estofadas en vino blanco con gambas, con salsa marinera.
- A la Marquesa: (Tournedos, nueces, aves) - Mezcla de tuétanos cocidos, cabezas de espárragos y trufa con salsa parisina, mantequilla de colas de cangrejos del río, papa duquesa con puré de tomates.

- A la Marsellesa: (Carne)- Tomates escalfados en aceite con ajo, sobre que-
aceituna relleno, filete de anchoa con papas copoau, ser-
vir con salda provencale.
- Mascagni: (Carne)- Tortitas de paté briséé, relleno con sesos de
ternera escalfados, cubrir con salsa de tomate, distri-
buir con papas pasadas y gratineada. Salsa de madera
con puré de tomate.
- Mascota: (Tournedes, nuez, aves)- Fondos de alcachofas salteadas
en mantequilla con papas salteadas y quenelles de trufa.
Despachar con fondo de carne de ternera con deglacage
au vino blanco.
- Masséna: (Tournedes, nueces)-Fondos de alcachofas rellenos con
salsa bearnesa, rodajas de jamón y tuétano escalfado
en consomé. Despachar con salsa de tomate.
- Massenet: Fondo de alcachofa relleno con tuétano, habichuelas y
papa Ana.
- Massaiat: (Carne)- Habichuelas verdes estofadas en mantequilla
pepinos rellenos, papa Ana, despechada con jugo de car-
ne, deglaceada con vino blanco y jugo de carne de ter-
nera espesada, reducida con mantequilla.
- Marinero: (Pescado)- Croutons asadas en mantequilla con cebo-
llitas y champiñones cocinadas en mantequilla, con
langostinos cocinados en court-bouillon.
- Mathurine: (Carne)- Tomates rellenos con salpicón de pollo, trufa
champiñones con veoluté, gratinada al horno con lechu-
ga asada, despachar con jugo de carne, deglaceada con
porto.
- Mazarine: Fondos de alcachofas rellenos con legumbres diversas,
croquetas de arroz, quenelles y champiñones.
- Medicis: (Tournedes, nueces) - Tortitas rellenos con zanahoria
a la Vichy y arveja con moldes empanadas de papa du-
quesa relleno con puré de acedera espesada con mante-
quilla y jugo de carne.
- A la Mentona: (Carne)- Calabacita sin pulpa, relleno con appareil de
arroz, pulpa de calabaza, jamón asado y hierbas, coci-
nada, al horno, papas castillo, alcachofa.
- Mercédes: Tomates asados y champiñones, lechuga estofada y papa
croqueta.
- A la Mejicana: (Carnes, aves)- Champiñones asados con tomates pi-
mentón.

- Mignon: (Tournedos, nuez) - Arvejas en fondos de alcachofas con quenelles de carne de aves, sobre trufa, despachada con fondo deglaceado de carne.
- A la Milanesa: (Carne) - Mezcla de macarrones sancochados y lengua roja, jamón, champiñones y trufa, espesada con Gruyere y queso parmesano.
- Mirabeau: (Asadas) - En forma de Red: Tiras de anchoa, con borde de hojas de dragón, aderezado con aceitunas y mantequilla de anchoas.
- A la Moderna: (Carne) - Moldes (hexagonos) rellenos con col estofado, con trufa, lechuga estofada y relleno de quenelles de carne de ternera, aderezada con lengua roja cortada, despechada con jugo de carne.
- Montbard: Galletas de appareil papas duquesa, mezclado con espinacas estofadas y queso rallado, deglaceado con jugo de carne, jerez y salsa demiglace.
- Montbazon: (Aves) - Trufa y mollejas de cordero, con quenelles de carne de ternera con mantequilla, cabezas de champiñones y trufa, con salsa supreme.
- Mont-Bry: (Carne) - Galletas de puré de papas y espinacas, con boletas cocinadas en crema y salsa de carne, deglaceado con vino blanco y jugo de carne de ternera espesada.
- A la Montmorency: (Carne, aves) - Fondos de alcachofa estofada en mantequilla, rellenos con macedonia con cabezas de espárragos y zanahoria sancochada. Salsa madera y el fondo del carne.
- Mozart: Fondo de Alcachofa relleno de ajo y tiras de papa dorada.
- Montpensier: (Tournedos, nueces, aves) - Rodajas de trufa sobre carne con cabezas de espárragos, espesada con mantequilla. Servir con deglaceado de la carne, batida con mantequilla.
- Nantesa: Nabos glaceados con arvejas y puré de papas.
- Nantua: (Pescado) - Colas de langostinos del río Rhin, espesada con salsa Nantúa, con rodajas de trufa, servir con salsa nantúa.



A la Napolitana:

(Carne, aves) - Espesada mezcla de spaguettis ecalfados con queso Cruyere y de Parmesano, puré de tomates y despechada con mantequilla. Servir con fondo de carne.

A los Nabos:

(Oveja, Pata) - Pedazos de nabo dorado en mantequilla con polvo de azúcar. Cebollitas glaceadas.

Nichette:

(Nueces tournedos corazón de filete) - Champiñones asados rellenos con rabano blanco rallado. Guiso de crestas y riñones de gallo, espesada con salsa moelle con rodajas de tuétano de res. Servir con salsa moelle.

A la Nizardo:

(Pescado) - Tomates y ajo y dragón, saltear en mantequilla con filetes de anchoa, aceitunas, alcaparra, limón pelado y mantequilla de anchoas.

(Carnes, aves) - Tomates como para pescado con habichuelas y papa castillo espesada con mantequilla, servir con la salsa de carne espesada.

Ninon:

(Carne) - Casseletas de papa duquesa relleno con salpicón de crestas y riñones de gallo, espesadas con velouté de pollo, con cabezas de espárragos con mantequilla y rodajas de tuétano escalfadas, servir con salsa moelle.

Nirette:

Molde de papa nirette con salsa chateaubriand.

A la Nivernesa:

(Carne) - Zanahoria cocinada con consomé glaceada con cebollitas. Servir con fondo de carne.

A la Normanda:

(Pescado) - Ostras y almejas escalfadas, langostinos del río Rhin espesados, cocinados en courtbouillon esperlanos empanadas gambas asadas, cabezas de champiñones y trufa con croutones de pan viejo asadas en mantequilla o florónes de hojaldre. Servir con salsa Normande.

Opera:

(Tournedos, nueces) - Tortitas rellenas con higados de pollo, salteadas con madera. Croustadas de papa duquesa, empanadas asadas y vaciadas, rellenos con cabezas de espárragos y espesadas con mantequilla. El deglâceade del fondo de la carne con mantequilla.

A la Oriental:

(Aves) - Tomates, y estofadas en aceite, con molde de arroz a la Greca, con croquetas de papas dulces. Servir con salsa de tomate.

- A la Orleans: (Carne) - Achicoria estofada, espesada con huevo y molida con mantequilla con papas a la maitre d'hotel en molde. Servir con el fondo de la carne.
- Crloff: Almejas con apio estofado sobre hojaldre rellenos con puré de apio. Tomates a la navarraise con lechuga estofada y papa castillo.
- A la Panadera: (Carne de oveja o de cordero) - Mezcla de cebollas doradas papas en rodajas, sal y pimiento, con salsa de carne.
- De Pau: Verduras juvenes con bouquets de coliflor, salsa Holandesa y croquetas de papas.
- A la Parisina: (Carne, aves) - Mezcla de lengua de res, champiñones y trufa, espesada con velouté sobre fondos de alcachofas glaceada y con papa a la parisina. Servir con salsas demi-glace.
- Parmentier: (Carne, aves) - Cubitos de papa, cocinadas en mantequilla con perejil cortado fino. Servir con jugo de carne.
- A la Persa: (Chuletas, noisettes del cordero y ovejo) - Rodajas de Berenjenas asadas en aceite, rodajas de cebolla salteadas y tomates con pimentón. Servir con jugo de carne y jugo de tomate.
- Pequeño Duque: Tortitas rellenas con paté de aves, crema de cabezas de espárragos y rodajas de trufa.
- Pulgarcito: (Medallones, tournedos, chuletas de cordero y de cerdo) Tomates cocidos en mantequilla con champiñones rellenos, coliflor, cocido y cubierto con mantequilla y zanahoria estofada en mantequilla. Servir con salsa béarnesa coloreado con puré de tomates.
- A la Piemontesa: (carne, aves) - Moldes ovalo y risotto con trufa blanca y salsa de tomate.
- A la Portuguesa: (Carne, aves) - Tomates rellenos con duxelles, con papa castillo y salsa portuguesa.
- A la Princesa: Fondos de alcachofas rellenos con cabeza de espárragos y papa noisette.
- A la Primavera: (Carne, aves) - Zanahoria cocinada en caldo, nabos pequeños también cocinados en caldo, glaceado con cabezas de espárragos sancochados, arvejas y cebollitas glaceadas. Todo estofado con la carne.

- A la Provenzal: (Carne) - Champiñones con duxelles y ajo con salsa provenzal.
- Al Prado Verde: Bouquetas de masturzo y bouquetas de papa paille, Servir con mantequilla a la maitre d'hotel.
- (Pato) - Mezclá de arvejas, habichuelas y cabezas de espárragos espesadas con mantequilla. Servir con jugo de carne.
- Raquel: (Terneros, nuez) - Tuétano escalfado sobre fondos de alcachofas con perejil cortado fino y salsa bordelaise.
- De Ravioles: (Carne, aves) - Ravioles hechos a la moda con salsa de carne con que se van a servir.
- Regencia: (Pescado) - Quenellos de pescado con mantequilla de cangrejos del río, ostras, champiñones, trufa y escalopes de lecha escalfadas.
- (Aves) - Quenelles de carne de pollo con trufa y quenelles distribuido con trufa cortada, cresta de gallo, escalopes rondos de foie gras y trufas rondo.
- Réjane: (Mollejas asadas) - Cassolettes de appareil papa duquesa aderezados con espinacas y estofado en mantequilla y rodajas de tuétano de res escalfadas, servir con el jugo.
- Renacimiento: (Carne) - Papas freídas, habichuelas con mantequilla zanahoria y nabos. Cocido en caldo y glaceada con coliflor sin salsa. Servir con salsa holandesa.
- Richelieu: (Carne) - Tomates y champiñones rellenos con lechuga estofada y papas estofadas en mantequilla. El fondo de la carne adelgazar y servirla un poco espesa.
- Riquete: (Carne) - Boletes rellenos y gratinados, papas salteadas y fondue de tomates con ajo. Servir con jugo deglaceada y tomates.
- Rochambeaur Croustades con duquesa, zanahoria con perejil, lechuga rellena y coliflor, servir con papa Ana.
- Rohan: (Aves) - Fondos de alcachofas cubiertos con glace de viande sobre queana rodaja de foie gras y trufas. Tortitas aderezos con crestas de gallo, espesadas con salsa

parisiana y cretas de gallo entre las alcachofas y las tortitas, servir con salsa parisina y esencia de champiñones.

A la Romana:

(Carne) - Tortitas aderezos con gnocchis asadas a la Romana, con panecitos de espinaca con pedazos de anchoa, espesada con yema de huevo. Servir con salsa romana despechada con salsa de tomate.

Ramanoff:

(Carne) - Pepinos rellenos y gratinadas, croustades de appareil de papa duquesa relleno con salpicón de apio-nabo y champiñones, espesada con rabano. Servir con jugo, deglaceada con vino blanco y jugo de carne de ternera.

Rossini:

(Tournedos, nueces) - Escalopes de foie gras sazonados salteados en mantequilla con trufa. Servir con salsa demi-glace y esencia de trufa.

Real:

Como Regencia.

Sagan:

(Escalopes de ternera mollejas de ternera y supremes de aves) - Risotto con champiñones rellenos con puré de sesos y salpicón de trufa. Servir con jugo, deglaceado con madera y fondo de carne de ternera espesada.

Santa Florentina:

(Carne) - Papa a la florentina con champiñones salteados a la bordelaise. Servir con salsa Bonnefoy.

A la Segadora:

(Carne) - Arvejas a la francesa con lechuga, rodajas de papa cocida y cubitos de tocineta de barriga sancocada, espesada con mantequilla manié.

San German:

(Carne) - Mezcla de puré de habas verdes, mantequilla crema, huevos, yemas de huevos, y polvo de azúcar hacer moldes y escafar. Servir con papa fondante y zanahoria escalfada, el fondo y salsa béarnesa.

Santa Mandé:

(Carne, aves) - Fondos de papa Macaire con arvejas y habichuelas, espesadas con mantequilla. Servir el jugo de carne espesada.

Samaritana:

Moldes de arroz con papa croqueta pequeña y lechuga estofada.

A la Sarda:

(Carne) - Quenellos de arroz cocinado, colorado con azafrán y espesada en caldo. Tomates rellenos, pepinos vacíos y pelados rellenos con duxelles, estofados y gratinadas. Servir con salsa de tomates clara.

- Sarladesa: Cubitos de papa cruda y trufa, asar con la carne.
- Sarrasina: (Carne) - Galletas de harina de alforfon coloreado en el horno, cassolletes de arroz pilaw, rellenos con tomates fundidos, pimientos dulces y cebollas. Servir con jugo deglaceado con tomate.
- A la Siciliana: (Carne) - Lasagna escalfada, espesada con queso Gruyere y Parmesano rallado, velouté y mantequilla, con puré de hígado de pollo salteado.
- Con Tallarines: (Carne, aves) - Tallarines escalfados, esquesados con queso de Gruyere o de Parmesan rallado y mantequilla. Servir con fondo de la carne.
- Talleyrand: (Carne, aves) - Macarrones sancochados espesadas con queso gruyere y de parmesan rallado y mantequilla con juliana de trufa y foie gras. Salsa périgueux con tiras de trufa.
- Tortuga: (Cabeza de ternera) - Cuennelles de carne de ternera con mantequilla, champinones, aceitunas, pepinos, cangrejos del río, escalopes de lengua de ternera, huevos salteados en fritura, rodajas de trufa y crou-tones salteados en mantequilla.
- A la Tolosa: (Aves, volován) - Cuennelles de carne de pollo escalopes de mollejas, estofado a blanc. riñones de gallo, cretas de gallo, cabezas de champiñones y trufa. Servir con salsa parisiana con esencia de trufa.
- A la Turonense: (Carne) - Habichuelas y frijoles, cocinados y espesados con béchamel. Servir con jugo reducido.
- A la Trouvillia: (Pescado) - Gambas y almejas escalfadas con vino blanco con cabezas de champiñones. Servir con salsa con gambas.
- A la Tiroleza: (Carne rojo) - Rodajas de cebolla en harina y salteada en aceite con tomate salteada en mantequilla. Servir con salsa Tiroleza.
- A la Valenciano: (Carne, aves) - Arroz pilaw pasado en mantequilla mezclado con salpicón de pimientos dulces. Servir con jugo, deglaceado con vino blanco y fondo de la carne de ternera con tomate

- Ventadouro: Rodajas de tuétano sobre puré de alcachofas y una rodaja de trufa. Papas en modelo de aceituna.
- Vernon: Fondos de alcachofas rellenos con cabezas de espárragos cajitas rellenos con nabo rallado, papa puré y papas rellenos con arvejas.
- A la Vichy: (Carne) - Zanahoría cocinada en agua de vichy estofada con mantequilla, servido en rodajas con fondo y perejil.
- Victoria: (Carne) - Tomates rellenos, con puré de champiñones y gratinadas. Alcachofas asadas, papa Ana con carne. Jugo de asado, deglasear con madera y jugo de limón con mantequilla.
- A la Vienesa: (Carne) - Croustade con espinacas con papa natural, corazones de apio estofados y jugo deglaseado.
- (Wienerschnitzel y aves) - Rodaja de limón sobre un anillo de anchoa con alcaparra, blanco y yema de huevo tajado, abanico pequeño de pepino y perejil, sobre los escalopes, servir con mantequilla noisette.
- A la Viroflay (Carne) - Quenelles de espinacas a la Viroflay fondos de alcachofa salteadas con hierbas finas, con papas castillo.
- Walewska: (Pescado) - Escalopes de langosta y rodajas de trufa, con salsa Mornay y mantequilla de langostinos.
- Washington: (Aves) - Aves rellenas con maíz a la greca separada maíz a la crema en moldes.
- Wladimir: (Carne) - Pepinos estofados en mantequilla con cubitos de clabazin salteadas en mantequilla. Servir con jugo de asado, deglaseada con crema de agria y pimiento y distribuido con rabano blanco cortado.
- A la Zingara: (Carne de ternera, aves) - Mezcla de tiras de jamón, lengua roja, champiñones y trufa. Servir con salsa demi-glace con tomate.
- A la Hortelana: (Carne) - Escorzeneras cocidas, cortadas y espesadas con velouté con coles de Bruselas sancochadas y estofadas en mantequilla, despechadas con fondo de carne.

