



Вильям Похлебкин
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



В серии планируются книги:

* ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

* ВСЕ О ПРЯНОСТЯХ

* ИСТОРИЯ ВОДКИ

* МОЯ КУХНЯ

* ЧАЙ





В. В. Трошечкин

ТАЙНЫ ХОРОШЕЙ КУХНИ

ХЛЕБ*СОЛЬ®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
П64

Серийное оформление *В. Брагиной*

Похлебкин, Вильям.

П64 Тайны хорошей кухни / Вильям Похлебкин. – Москва : Эксмо, 2026. – 240 с. – (Вильям Похлебкин. Золотая коллекция).

ISBN 978-5-04-233324-8

Азы кулинарных процессов и приемов изучены В. В. Похлебкиным досконально. В книге подробно описаны методы варки, запекания, жарения, тушения. В ней с большим интересом рассматриваются секреты теста, сладостей, кондитерского искусства в целом, фокусы с молоком и приготовлением редких кисломолочных изделий. Изучать текст Вильяма Васильевича доставляет необыкновенное удовольствие, потому что в нем видны огромный труд, неиссякаемый интерес к теме и неистощимое желание поделиться своими находками с другими людьми.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-233324-8

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026
© Наследники, 2023
© В.В.Похлебкин, прижизненное издание до 1999

ОГЛАВЛЕНИЕ

О чем эта книга и зачем она?	7
Глава 1. СЕРЬЕЗНАЯ, ОБЪЯСНЯЮЩАЯ: КОМУ ОТКРЫТА ДВЕРЬ К ПОВАРСКОМУ РЕМЕСЛУ И ПОЧЕМУ ЭТО РЕМЕСЛО – СЛОЖНОЕ, ТРУДНОЕ ИСКУССТВО.	14
Глава 2. АЗЫ, НО ДАЛЕКО ЕЩЕ НЕ АЗУ	39
Глава 3. ТЕСТО И ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В РАЗНЫХ БЛЮДАХ	56
Глава 4. ШАГ НОМЕР ДВА. ЭТО ПРИМИТИВНОЕ И НЕРАЗГАДАННОЕ ЗАПЕКАНИЕ.	79
Глава 5. ВАРКА И ВАРЕВО.	99
Глава 6. ЖАРЕНОЕ И ТУШЕНОЕ: КОГДА, КАК И ПОЧЕМУ?	158
Глава 7. КОМБИНИРОВАНИЕ ОСНОВНЫХ КУЛИНАРНЫХ ПРОЦЕССОВ И КОМБИНИРОВАННЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ПРИЕМЫ.	175
Глава 8. ЧУТЬ-ЧУТЬ О СЛАДОСТЯХ И КОНДИТЕРСКОМ ИСКУССТВЕ.	193
Глава 9. ФОКУСЫ С МОЛОКОМ (НЕКОТОРЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ПРИГОТОВЛЕНИИ РЕДКИХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ)	223

О ЧЕМ ЭТА КНИГА И ЗАЧЕМ ОНА?

- ЧТО ТАКОЕ ЕДА?
– СТРАННЫЙ ВОПРОС! ЭТО ЖЕ ВСЕМ ИЗВЕСТНО!
– А ВСЕ-ТАКИ?
– НУ, ТО, ЧТО МЫ ЕДИМ. ПИЩА, СЛОВОМ.
– А ЕСЛИ ПОШИРЕ? ХОТЯ БЫ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ЕЕ МЕСТА
В НАШЕЙ ИЛИ ОБЩЕЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ ЖИЗНИ?
???
– ВОТ ВИДИТЕ. ЭТО СЛОЖНЫЙ ВОПРОС. ВО ВСЯКОМ
СЛУЧАЕ, НЕ ТАКОЙ УЖ ПРОСТОЙ. И ИМ, ПРАВО,
НЕ СТОИТ ПРЕНЕБРЕГАТЬ, НЕ СТОИТ ОТМАХИВАТЬСЯ
ОТ НЕГО.



Еда. Это короткое слово мы произносим сравнительно редко. И еще реже пишем его или видим написанным. Уж больно оно приземленное. А кое-кому кажется даже грубоватым. Но думаем мы о еде все же часто, точнее, всю жизнь, хотя и не каждую минуту, а лишь тогда, когда проголодаемся. Однако свойство человеческой природы таково, что мы больше подчиняемся своему мозгу, чем желудку. Умеем даже не слушаться его приказаний. Вот почему мы порой стесняемся говорить о еде и думать о ней больше, чем она того заслуживает. «Не делайте из еды культа!» – этот лозунг, иронически звучащий в устах Остапа Бендера, большинством людей воспринимается вполне серьезно.

Долгое время у нас существовало довольно распространенное убеждение, что говорить (писать, думать, вспоминать) о еде – чистое мещанство. При этом забывалось, что мещанство заключается в том, как, по какому поводу и что говорить, а не в самом понятии «еда». Ведь нельзя забывать, что есть – значит жить, значит работать, значит строить, творить, мыслить.

Еда, если смотреть на нее серьезно, исторически, – одно из главных условий существования человека, может быть, самое главное. Еда входит в число условий материальной жизни общества вместе с жильем, одеждой, географической средой. Важно и то, что еда – результат значительной части труда, которую затрачивает общество.

И поэтому обществу должно быть вовсе не безразлично, каков будет результат, каково его качество, куда, иными словами, пойдет труд общества. Тем более что еда – это такой вид труда, который непосредственно идет на воспроизведение нового труда.

Если труд, скажем, вложенный в производство мебели, так и остается в этой мебели, то труд, вложенный в производство продуктов и в приготовление из этих продуктов еды, немедленно возрождается, воспроизводится в новом, подчас еще более мощном, лучшем труде работника.

Так что еда не только наше узколичное дело, но и общественное. Именно исходя из этого положения, в обществе такое большое внимание уделяется здоровому и рациональному питанию. Но с другой стороны, именно поэтому и каждый сознательный член общества должен разбираться в вопросах, связанных с едой.

Конечно, нельзя и переоценивать значение еды, как это делали некоторые мыслители, даже философы-материалисты, боровшиеся с реакционной идеалистической

философией. Голландский философ Молешотт, например, считал, что «человек есть то, что он ест». Это, конечно, крайность, преувеличение. Но в известной степени это положение справедливо, надо только верно его понимать и истолковывать: в том смысле, что питаться следует разумно, правильно, а не в том, что тот, кто питается скудно, глуп, а тот, кто питается роскошно, умен. А ведь именно так неверно вульгаризировали, искажали взгляды Молешотта его противники-идеалисты, хотя практика и опровергала их толкование.

«Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться», – говорил другой известный ученый-физиолог Брилья-Саварен. И это верно. «Уметь есть», «уметь питаться», как ни странно, умеют немногие. А между тем это необходимо каждому. «Уметь есть» вовсе не значит владеть столовыми приборами или не есть руками. «Уметь есть» – это значит питаться правильно, необязательно изысканно и обильно (это тоже неправильно), но умеренно, сытно и в определенное время.

Раз еда – это, образно говоря, топливо, на котором работает наш организм, то разбираться в этом «топливе», знать о нем не обывательски, а грамотно, современно, научно – важно для каждого из нас, а особенно для молодого человека.

Но почему же именно для молодого?

Да просто потому, что к концу жизни будет поздно об этом заботиться. Хотя обычно чаще всего так и получается: когда человеку уже нельзя есть и то, и другое, и третье, когда выясняется, что чуть ли не половина пищевых продуктов ему вредна, он вдруг начинает усиленно интересоваться вопросами питания. Но это уже имеет тогда для него чисто академический, а отнюдь не практический интерес. Ему приходится больше рассуждать о еде, чем ею пользоваться.

Рассуждать – это одно. Понимать в еде по-настоящему – это другое. Уметь же приготовить ее, да еще по всем правилам, – это третье. Обычно это «третье» так и оказывается, к сожалению, «тайной за семью печатями» для многих, кто не прочь был бы отведать вкусных блюд. Более того, неумение готовить, или превращать сырые продукты во вкусную и полезную пищу, создает массу разных бытовых, житейских проблем, которые именно потому, что они на первых порах кажутся нам мелкими, незначительными, не стоящими внимания, постепенно или иногда внезапно превращаются в крупные, подчас неразрешимые проблемы, ломающие наш быт, «взрывающие» семейные отношения, мешающие нормальной работе, отдыху, учебе. Более половины разводов приходится на семьи, где жена не могла наладить домашнее приготовление пищи. Почти 65 процентов опрошенных молодых мужей, перечисляя достоинства идеальной жены, назвали в числе первых умение хорошо готовить пищу. Эти факты говорят сами за себя.

Но нужно ли готовить каждому, когда есть общественное питание?

Нужно. Да еще как!

Конечно, сеть общепита у нас до 1985 года росла с каждым днем, и хотя в 1980 году в стране было создано около 20 миллионов посадочных мест в ресторанах, кафе, столовых, чайных, буфетах, все же вне дома в течение суток могли отобедать лишь 120 миллионов человек, но остальные 140–150 миллионов еще питались дома.

Несмотря на то что после 1991 года ситуация в стране коренным образом изменилась – и в социальном, и в демографическом отношении (население России сократилось до 145 миллионов), но в смысле положения на «пи-

щевом фронте» она не только не улучшилась, но стала еще более напряженной, ибо качество еды в общепите ухудшилось и резко подорожало, а к тому же прежняя система столовых практически рухнула. Правда, в крупных городах – Москве, Петербурге – возникли многочисленные точки «быстрой еды» стандартного западного типа, но они совершенно не могут обеспечить постоянного нормального питания. Это типично временные, рассчитанные на эпизодическое утоление голода заведения. Питаться там постоянно – и дорого, и вредно, и противно. Однообразная пища не дает удовольствия, приедается.

Так что ломать наш домашний очаг просто незачем, нерационально, бессмысленно, да и преждевременно. Он нам еще послужит. Кроме того, всегда в жизни есть и будет еще много таких ситуаций, в которых никакой общепит не выручит и когда умение быстро, правильно и вкусно приготовить себе и своим близким еду окажется благом, ценным приобретением, «кладом» на жизненном пути.

«В здоровом теле – здоровый дух!» – говорили еще древние греки и римляне. Это значит в переводе на современный язык, что наше настроение, наша производительность труда находятся в прямой зависимости от правильного питания и отдыха. Речь идет не о количестве пищи, а об умении ее правильно использовать. Слишком рано потучневший молодой человек или не в меру раздобревшая девушка не только кандидаты на раннюю нетрудоспособность, но и обуза самим себе. А это результат чаще всего неправильного с самого детства питания. Поэтому домашнее питание не только важное, но и не такое уж простое занятие. Оно неизбежно требует определенных знаний, навыков, значительной культуры, чтобы находиться на высоте тех требований, которые выдвигает современная жизнь.

Но для того чтобы эти задачи решались на должном высоком уровне, необходимы знания, научно обоснованные, проверенные историческим опытом, рациональные и точные. Иначе создается не столь уж редкое парадоксальное положение, что молодой специалист, вооруженный современными техническими знаниями, разбирающийся в самых сложных вопросах своей узкой профессии, оказывается в быту закоснелым невеждой, прислушивающимся ко всякому вздору, изрекаемому старушками или знакомыми по вопросам питания и воспитания. И, что еще хуже, порой слепо следует разным новомодным слухам и советам о сухоедении, вегетарианстве, сыроедении и т. д. Не имея твердых знаний в этой области и не умея критически разобраться, такой молодой человек следует любой новой «теории» и меняет их по моде, как одежду. Результаты часто бывают плачевны, но обнаруживаются не сразу, а по прошествии многих лет, когда что-либо исправить в испорченном здоровье бывает уже поздно.

Вот почему задача данной книги – дать основы знаний о питании и приготовлении пищи на современном уровне, а главное – привить вкус к таким знаниям, увидеть в них важное, новое, заставить смотреть на кухню, а также на профессию повара или кондитера иными глазами.

В этой книге почти нет рецептов – это ни в коей мере не поваренная книга, не учебник по кулинарии. Ее цель – научить готовить, не зазубривая рецепты, а исходя из конкретных возможностей в каждый момент. И еще одна цель – научить творить у плиты, находить в этом радость, удовольствие. Каждый, внимательно и серьезно прочитав эту книгу, сможет научиться квалифицированно, по-настоящему приготовить себе, своей семье, своим друзьям вкусную еду при любых условиях, в любой обстановке, при любом составе продуктов.

Цель этой книги – прежде всего научить понимать, как готовить, как делать еду, научить не теряться перед любым пищевым сырьем, перед любым кухонным очагом и инструментом, перед любыми условиями приготовления на огне и без него, с водой и без воды, с маслом и без масла, с посудой и совсем без какой бы то ни было посуды...

Таким образом, это вовсе не учебник кулинарии, рассчитанный на стандартные условия. Это и не поваренная книга, ибо здесь не будет строго определенных рецептов, своими граммами ограничивающих возможности и инициативу. Это скорее путеводитель по основным технологическим приемам и секретам кухни, добрый советчик, помогающий понять смысл основных методов приготовления.

Эта книга как бы ключ к кулинарному «волхвованию», ключ, открывающий лишь первую, но зато самую главную, центральную, самую заветную «дверь» в кулинарное искусство. Правда, ключ этот поддается не всякому, и, для того чтобы повернуть его, надо сделать известные усилия.

Но об этом – в следующей главе.

Г Л А В А
1

**СЕРЬЕЗНАЯ,
ОБЪЯСНЯЮЩАЯ:
КОМУ ОТКРЫТА ДВЕРЬ
К ПОВАРСКОМУ РЕМЕСЛУ
И ПОЧЕМУ ЭТО РЕМЕСЛО –
СЛОЖНОЕ, ТРУДНОЕ
ИСКУССТВО**

ПОЧЕМУ ЖЕ ТАК МНОГО МОЛОДЫХ ЛЮДЕЙ
НЕ ИСПЫТЫВАЮТ НИ МАЛЕЙШЕГО ЖЕЛАНИЯ
ГОТОВИТЬ ПИЩУ: НИ НА РАБОТЕ (БЫТЬ ПОВАРОМ),
НИ ДОМА, ДЛЯ СЕБЯ? ПРИЧИНЫ ВЫДВИГАЮТСЯ РАЗНЫЕ,
НО ВСЕ ОНИ, ПО СУЩЕСТВУ, СВОДЯТСЯ К ОДНОМУ –
К НЕЖЕЛАНИЮ ЗАНИМАТЬСЯ ТЕМ, О ЧЕМ, СОБСТВЕННО,
НЕ ИМЕЕШЬ НИКАКОГО ПРЕДСТАВЛЕНИЯ.



*Д*ля одного кухня очень уж непрестижное занятие, для другого – слишком прозаическое, для третьего – нудное и тяжелое, для четвертого – бесполезная трата времени, для пятого – пустяковое, которому и учиться нечего. Но никто из этих пяти не знает толком, в чем же состоит искусство и таинство приготовления пищи, какие законы управляют кулинарией и каким должен быть настоящий повар.

При наборе в географическую экспедицию молодым людям задавали вопрос: умеете ли вы самостоятельно готовить? Многие отвечали утвердительно. А когда их попросили уточнить, что же они умеют, то оказалось: вскипятить воду, отварить вермишель, пожарить сосиски, разогреть консервы, сварить суп из концентратов. И самое поразительное – никто из них не шутил. Они искренне полагали, что в этом и состоит умение готовить. В подтверждение они ссылались на то, что и дома, в обычных, не походных условиях, они готовят исключительно из... готовых полуфабрикатов. А из чего же еще? Для этого, конечно, не нужно никаких знаний, а тем более талантов. Но и результаты такого приготовления бесталанны и безвкусны.

Между тем для занятия подлинно высокой кулинарией, как и для всякого настоящего дела, а тем более для настоящего искусства, нужны призвание, талант и как минимум одаренность.

Правда, наш повседневный опыт как будто разубеждает нас в этом. Кое-кто даже усмехнется, прочтя, что для повара надо быть непременно талантливым. Сплошь и рядом мы видим, как повара обычных столовых, кафе довольно ловко «лепят» те или иные дежурные блюда, все не испытывая никаких «мук творчества». Дело в том, что профессия повара ныне стала настолько массовой, что в эту сферу идут порой не задумываясь. А что там уметь? Засыпал крупу, налил воды – и вари кашу, следи только, чтобы не подгорала. Вот и все. А суп еще легче: там только засыпь все, что указано в раскладке, и даже следить не надо – не подгорит. При таком подходе и получаются в столовых те невкусные, дежурные блюда, имеющие один и тот же запах всюду – от Бреста до Владивостока.

Разумеется, кулинарно одаренных людей на все столовые просто не хватает, точно так же, как не может быть

сотен тысяч художников и музыкантов. Талант все же редкость. Но есть и другая причина, по которой кулинарных талантов оказывается даже значительно меньше, чем музыкальных. Обычно музыкальная одаренность проявляется очень рано и, главное, сразу же становится заметной для окружающих. И поэтому она почти никогда не может остаться незамеченной. Только сугубо неблагоприятные условия способны привести к тому, что музыкально одаренный человек не пойдет по любимому пути. Уж сам-то он, во всяком случае, будет чувствовать, что музыка – его призвание.

Иное дело кулинарная одаренность. Ей, как правило, трудно выявиться, особенно у мужчины. А у женщины она еще чаще проходит незамеченной окружающими, ибо расценивается как нечто само собой разумеющееся. Многие потенциально талантливые кулинары, как правило, служат кем угодно: продавцами, инженерами, кассирами, бухгалтерами, актерами, фотографами, учеными, а кулинарией занимаются в свободное от работы время, не подозревая, что это не случайная склонность, а серьезное призвание, и иногда намеренно скрывая эту тайную страсть из чувства ложной скромности или ложного стыда.

Вполне понятно, что о таких потенциальных кулинарных талантах еще меньше знают окружающие, а если и узнают, то спустя несколько десятилетий, когда поздно такому человеку учиться на повара, ибо к этому времени он уже стал либо агрономом, либо машинистом, либо писателем и его талант воспринимается в лучшем случае как причуда, а порой и как неуместное чудачество.

Отчего так происходит? Одна из главных причин – непрестижность профессии повара в течение последних, скажем, 80–100 лет. Если в XVII–XVIII ве-

ках – начале XIX века эта профессия в большинстве европейских стран была связана с высоким общественным положением, если в то время имена лучших поваров знала вся страна и они заносились, например во Франции, в анналы истории, то за последнее столетие она стала массовой, рядовой. Вот почему яркие таланты в этой области не стремятся проявить себя, а окружающие нередко даже сознательно подавляют такое стремление.

Другая причина – отсутствие раннего обучения кулинарной специальности – также мешает молодому таланту понять, к чему его тянет.

Приведу такой реальный, невыдуманный пример. Один мальчик с очень раннего возраста, примерно с четырех-пяти лет, часто вместо игры со сверстниками на улице с большим удовольствием оставался дома на кухне. Здесь тоже была своего рода игра: подать маме ложку, половник, принести соль, собрать шелуху от лука – все эти маленькие поручения были настоящими и в то же время похожими на игру. Когда ребенок торчал слишком долго на кухне, на него кричали, что он путается под ногами, и тогда он просто садился на стул в уголок и оттуда терпеливо наблюдал за взрослыми. Это тоже было интересно. Действия все время менялись: то шла чистка картофеля, то нарезка петрушки, то промывание риса, разделка мяса или рыбы. Все было разное по цвету, форме, по обработке и гораздо более занимательное, чем однообразное катание колеса или одни и те же игры в лапту да в прятки. Но интереснее всего было, как из этих сырых продуктов получался вкусный обед.

Однажды мальчик поехал с папой в дом отдыха и там случайно попал на большую кухню, где огромные плиты, масса блестящих кастрюль и сотейников разных

размеров, гигантские котлы производили впечатление фабрики. Это впечатление усиливалось от присутствия нескольких поваров в белой форме и высоченных поварских колпаках. Они орудовали у гор картофеля, моркови, лука, у целых туш мяса, взбивали целые ведра яиц и приготавливали десятки сотен котлет, бочки киселя, горы крема. Но удивительнее всего было присутствие здесь детей, одетых, как и повара, во все белое, имевших свои колпаки. Они проворно сновали от настенных шкафов с посудой и кухонным инвентарем к плитам, где трудились повара, отдавая поварьям различные приказания. Этим детям, оказывается, было позволено участвовать в игре взрослых, и эта игра называлась работой.

Когда мальчик стал ходить в школу, у него уже не было времени сидеть на кухне. Появились с годами и другие интересы: школьные кружки, музеи, театры, а главное, книги, чтение которых поглощало львиную долю времени и открывало глаза на большой мир, на дальние страны, народы, на прошедшие времена.

Интерес к кухне пропал, а точнее, казалось, просто улетучился вместе с другими интересами раннего детства: игрушками, фантиками, катанием на санках. Он просто забылся за массой других, более важных занятий.

Правда, уже будучи подростком, когда выдавалась свободная минута, мальчик шел на кухню, чтобы невзначай взглянуть, скоро ли будет обед, и порой по старой привычке задерживался посмотреть уже более осмысленным взглядом, что и как готовится. Но такие посещения, если они начинали повторяться слишком часто, вызывали у взрослых недоумение, раздражение и даже осуждение. При появлении юноши на кухне, случайном или по делу (зашел за солью, ложкой и т. д.), немедленно раздавались насмешки: «Ну ты, кухонный комиссар, марш отсюда!» Оставалась улица, двор, где сверстники-под-

ростки уже начинали тайком курить. Это было «мужское занятие».

Но курить с ребятами мальчику не хотелось, он и позднее так и не научился курить. Кстати, настоящий гастроном, кулинар, кондитер, для которого готовить пищу – действительно призвание, никогда не будет курить. Это исключено. Нельзя разбираться в тонкостях вкуса и запаха продуктов, изделий и блюд, не имея отличного обоняния и развитого, утонченного вкуса. Курение напрочь отбивает и то и другое. Поэтому курящий повар – это либо недоразумение, либо насмешка над здравым смыслом. А у нас не столь уж редко, принимая человека на работу в общественное питание, интересуются чем угодно, только не тем, курит ли он, пьет ли он, и не отказывают ему от места на том основании, что он курильщик или пьяница. Хотя это был бы самый справедливый отказ. Повар или кондитер должен обладать чутким вкусом и ни временно, ни тем более хронически не иметь бридости. Что означает этот интернациональный кулинарный термин? Бридость, или асперация, происходит от старославянского слова «бридъкъ» – грубый, сырой, неотесанный или латинского *asper* – шероховатый, грубоватый, колкий. Слово это древнее и существовало в течение тысячи лет – с IX до начала XX века. Теперь оно совершенно исчезло не только из бытового языка, но даже и из словарей. Его, например, нет в современном нормативном орфографическом словаре русского языка, но зато оно широко использовалось в XI–XVII веках, когда значило горечь, порчу, отсутствие всякого вкуса пищи, а также использовалось и в переносном смысле в ситуациях, не связанных с пищей или поварским делом. Так, в старину говорили о «бридости души», т. е. о черствости, бездушности и даже лютости человека.

В настоящее время как узкопрофессиональное слово поварского языка, термин «бридость» имеет два значения.

1. Полное отсутствие у того или иного лица кулинарного вкуса, равнозначно отсутствию слуха у музыканта. Такие лица не должны допускаться к работе кулинарами.

Чтобы избежать проникновения в среду поваров и кондитеров лиц, имеющих бридость и фактически не способных к данной профессии, хотя бы они и имели личное желание ею заниматься, прежде кандидаты в поварские ученики перед обучением всегда проходили особую проверку на бридость, и только после этого решался вопрос о допуске их к остальным экзаменам по профессии.

2. Временная потеря или искажение вкуса у повара или кондитера, аналогичная временной потере голоса у певца. Это так называемая функциональная бридость.

Такая бридость бывает в результате переутомления, возбуждения, заболевания органов внутренней секреции или ожога полости рта после пробования слишком горячей пищи или напитков.

К сожалению, бридость, которая всегда считалась одним из тяжелейших профессиональных заболеваний кулинаров, в наши дни зачастую остается вне пределов внимания не только администраторов, врачей, но иногда и самих поваров.

Чтобы предотвратить бридость и сохранить свежесть вкусового ощущения в течение всего поварского рабочего дня, издавна принимались различные меры. Во-первых, была разработана система опробования блюд в определенной последовательности. Во-вторых, повар в течение рабочего дня непрерывно время от времени должен был ополаскивать полость рта различными освежающими (в основном фруктовыми или овощными) составами или ключевой водой. В-третьих, уже в XVIII веке