

# ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие .....	3
<b>Раздел I. Технология приготовления кулинарных блюд .....</b>	<b>4</b>
Работа № 1. Приготовление заправочных супов (5 часов) .....	4
Работа № 2. Приготовление разных супов (4 часа) .....	9
Работа № 3. Приготовление красных и белых соусов (4 часа) .....	13
Работа № 4. Приготовление разных соусов (4 часа) .....	19
Работа № 5. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий (4 часа) .....	24
Работа № 6. Приготовление отварных и жареных блюд из овощей (4 часа) .....	29
Работа № 7. Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей (4 часа) .....	34
Работа № 8. Приготовление блюд из рыбы (5 часов) .....	39
Работа № 9. Приготовление жареных и тушеных блюд из мяса (5 часов) .....	45
Работа № 10. Приготовление блюд из рубленой и котлетной массы (5 часов) .....	50
Работа № 11. Приготовление блюд из яиц и творога (4 часа) .....	55
Работа № 12. Приготовление холодных блюд и закусок (4 часа) .....	60
Работа № 13. Приготовление сладких блюд и напитков (4 часа) .....	65
Работа № 14. Приготовление блюд лечебного питания (4 часа) .....	70
Работа № 15. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста (6 часов) .....	75
<b>Раздел II. Технология приготовления теста и кондитерских изделий .....</b>	<b>81</b>
Работа № 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов (5 часов) .....	81
Работа № 2. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него (6 часов) .....	84
Работа № 3. Приготовление дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста и изделий из него (6 часов) .....	87
Работа № 4. Приготовление песочного и слоеного теста и изделий из него (5 часов) .....	91
Работа № 5. Приготовление воздушного и миндального полуфабрикатов и изделий из них (6 часов) .....	94
Работа № 6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него (6 часов) .....	96
Работа № 7. Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него (6 часов) .....	98
Работа № 8. Приготовление тортов и пирожных (6 часов) .....	102
Работа № 9. Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности (5 часов) .....	105