

Оглавление

К читателю	3
Глава 1. Общие сведения о мясных блюдах	4
1.1. Значение мясных блюд в питании.....	4
1.2. Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса.....	5
Глава 2. Горячий цех.....	9
2.1. Организация работы горячего цеха	9
2.2. Оборудование, используемое для приготовления горячих блюд из мяса	11
Глава 3. Отварное и припущенное мясо.....	17
3.1. Правила варки мяса	17
3.2. Блюда из отварного мяса	18
Глава 4. Жареное мясо	21
4.1. Виды полуфабрикатов.....	21
4.2. Правила жаренья мяса	21
4.3. Блюда из жареного мяса	23
4.4. Правила жаренья барбекю	26
Глава 5. Тушеное мясо.....	28
5.1. Общие правила тушения мяса	28
5.2. Блюда из тушеного мяса	29
Глава 6. Запеченное мясо.....	35
6.1. Общие правила запекания мяса	35
6.2. Блюда из запеченного мяса	36
Глава 7. Рубленая масса	40
7.1. Приготовление натуральной рубленой массы.....	40
7.2. Блюда из рубленого мяса	41
Глава 8. Котлетная масса	44
8.1. Приготовление котлетной массы	44
8.2. Блюда из котлетной массы.....	45
Глава 9. Субпродукты	48
9.1. Обработка субпродуктов.....	48
9.2. Блюда из субпродуктов	50
Глава 10. Сельскохозяйственная птица	56
10.1. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы	56
10.2. Рекомендации Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) по приготовлению мяса птицы.....	57
10.3. Блюда из сельскохозяйственной птицы.....	57
Глава 11. Примеры расчетов, производимых при приготовлении блюд из мяса	62