

Оглавление

К читателю	3
Глава 1. Значение видов рыб при приготовлении рыбных блюд	4
1.1. Виды рыб.....	4
1.2. Химический состав рыбы и морепродуктов	5
1.3. Способы тепловой обработки рыбы. Процессы, происходящие при этом	7
1.4. Подача рыбных блюд. Требования к качеству.....	9
Глава 2. Механическая кулинарная обработка рыбы	11
2.1. Подготовка рыбы к тепловой обработке	11
2.2. Обработка некоторых видов бесчешуйчатых рыб.....	12
2.3. Обработка некоторых видов рыб.....	12
2.4. Обработка рыбы с хрящевым скелетом (осетровой рыбы).....	14
Глава 3. Горячий цех	16
3.1. Организация работы горячего цеха	16
3.2. Некоторые виды оборудования	18
3.3. Требования безопасности при работе в горячем цехе	19
Глава 4. Рыба отварная и припущеная	21
4.1. Общие правила варки рыбы	21
4.2. Общие правила припускания рыбы.....	22
4.3. Блюда из отварной и припущеной рыбы	23
Глава 5. Тушеная рыба	28
5.1. Общие правила тушения рыбы	28
5.2. Блюда из тушеной рыбы.....	28
Глава 6. Рыба жареная.....	33
6.1. Общие правила жаренья рыбы	33
6.2. Блюда из рыбы жареной.....	35
Глава 7. Запеченная рыба	39
7.1. Общие правила запекания	39
7.2. Блюда из запеченной рыбы.....	39
Глава 8. Рыбная котлетная масса.....	43
8.1. Общие правила приготовления рыбной котлетной массы	43
8.2. Блюда из рыбной котлетной массы.....	44
Глава 9. Морепродукты	47
9.1. Подготовка морепродуктов.....	47
9.2. Правила разделки омура.....	48
9.3. Блюда из отварных морепродуктов	49
9.4. Блюда из жареных, запеченных и тушеных морепродуктов	52
9.5. Паэлья	56
Глава 10. Примеры расчетов, проводимых при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов	59
10.1. Расчеты для блюд из рыбы с костным скелетом.....	59
10.2. Расчеты для блюд из рыбы с хрящевым скелетом	60
10.3. Расчеты для блюд из морепродуктов	62