

СОДЕРЖАНИЕ

Классификация и виды бутербродов	№ 1
Холодные блюда из сельди и рыбной гастрономии	№ 2
Салаты из сырых овощей	№ 3
Салаты и винегреты из вареных овощей	№ 4
Холодные блюда и закуски из мяса	№ 5
Холодные блюда и закуски из субпродуктов	№ 6
Закуски из овощей, яиц и грибов	№ 7
Варианты оформления холодных блюд и закусок	№ 8
Рыбные горячие блюда	№ 9
Блюда из рыбной котлетной массы	№ 10
Блюда из морепродуктов	№ 11
Банкетные блюда из рыбы и морепродуктов	№ 12
Порционные блюда из мяса	№ 13
Мелкокусковые блюда из мяса	№ 14
Блюда из мясной натуральной рубленой массы	№ 15
Блюда из субпродуктов	№ 16
Блюда из птицы	№ 17
Банкетные блюда из мяса	№ 18
Оформление банкетных блюд	№ 19
Старинные русские блюда	№ 20