

СОДЕРЖАНИЕ

Классификация супов	№ 1
Приготовление щей из свежей капусты	№ 2
Приготовление борща с капустой и картофелем	№ 3
Приготовление рассольника «Ленинградский»	№ 4
Приготовление супа-пюре из картофеля	№ 5
Приготовление овощной окрошки	№ 6
Классификация соусов	№ 7
Приготовление соуса красного основного	№ 8
Блюда из овощей	№ 9
Приготовление шницеля из капусты	№ 10
Приготовление котлет картофельных	№ 11
Приготовление рагу из овощей	№ 12
Блюда из фаршированных овощей	№ 13
Блюда из круп	№ 14
Котлеты и биточки манные	№ 15
Блюда из макаронных изделий	№ 16