

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Глава 1. Кулинарная обработка сырья	5
1.1. Технологический процесс производства кулинарной продукции	5
1.1.1. Основные понятия	5
1.1.2. Способы кулинарной обработки сырья	6
1.2. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	9
1.2.1. Способы механической кулинарной обработки овощей и грибов	9
1.2.2. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей	15
1.3. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья	16
1.3.1. Характеристика сырья	16
1.3.2. Обработка рыбы с костным скелетом	18
1.3.3. Особенности обработки некоторых видов рыб с костным скелетом	20
1.3.4. Особенности обработки рыбы с костно-хрящевым и хрящевым скелетом	20
1.3.5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	21
1.3.6. Обработка нерыбного водного сырья	25
1.4. Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов	26
1.4.1. Характеристика сырья	26
1.4.2. Кулинарная разделка говяжьей полутуши	28
1.4.3. Кулинарная разделка туш мелкого скота	29
1.4.4. Полуфабрикаты из говядины	30
1.4.5. Полуфабрикаты из баранины и свинины	31
1.4.6. Полуфабрикаты из рубленого мяса	35
1.4.7. Обработка субпродуктов и костей	36
1.4.8. Обработка туш диких животных	36
1.4.9. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса	36
1.5. Механическая кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика	37
1.5.1. Характеристика сырья	37
1.5.2. Обработка домашней птицы	38
1.5.3. Обработка дичи и кролика	38
1.5.4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика и требования к ним	39
Глава 2. Супы	43

2.1. Технология приготовления супов	43
2.1.1. Классификация супов	43
2.1.2. Приготовление бульонов	43
2.1.3. Заправочные супы	44
2.1.4. Пюреобразные супы	50
2.1.5. Прозрачные супы	52
2.1.6. Молочные супы	55
2.1.7. Холодные супы	56
2.1.8. Сладкие супы	57
2.2. Требования к качеству супов. Условия и сроки их хранения	57
Глава 3. Соусы	60
3.1. Технология приготовления соусов	60
3.1.1. Назначение и классификация соусов	60
3.1.2. Полуфабрикаты для соусов	62
3.1.3. Мясные красные соусы	63
3.1.4. Мясные белые соусы	64
3.1.5. Рыбные соусы	65
3.1.6. Грибные соусы	66
3.1.7. Молочные соусы	67
3.1.8. Сметанные и сливочные соусы	67
3.1.9. Яично-масляные соусы	68
3.1.10. Соусы и заправки на растительном масле	69
3.1.11. Соусы на уксусе	70
3.1.12. Масляные смеси	70
3.1.13. Соусы промышленного производства	71
3.2. Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения	72
Глава 4. Блюда и гарниры из овощей и грибов	73
4.1. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	73
4.1.1. Классификация и особенности тепловой обработки овощей	73
4.1.2. Блюда и гарниры из вареных овощей	74
4.1.3. Блюда и гарниры из жареных овощей	75
4.1.4. Блюда и гарниры из тушеных овощей	76
4.1.5. Блюда из запеченных овощей	77
4.1.6. Блюда из грибов	78
4.2. Требования к качеству овощных блюд. Условия и сроки хранения	79
Глава 5. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	81
5.1. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	81
5.1.1. Пищевая ценность блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	81
5.1.2. Блюда и гарниры из круп	81
5.1.3. Изделия и блюда из каш	82

5.1.4. Блюда и гарниры из бобовых	83
5.1.5. Блюда и гарниры из макаронных изделий	84
5.2. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Условия и сроки хранения	84
Глава 6. Блюда из рыбы	86
6.1. Ассортимент блюд из рыбы и технология их приготовления	86
6.1.1. Пищевая ценность и классификация блюд из рыбы	86
6.1.2. Блюда из отварной рыбы	86
6.1.3. Блюда из припущенной рыбы	87
6.1.4. Блюда из жареной рыбы	88
6.1.5. Блюда из тушеной рыбы	90
6.1.6. Блюда из запеченной рыбы	91
6.1.7. Блюда из рыбной котлетной массы	92
6.1.8. Блюда из нерыбного водного сырья	93
6.2. Требования к качеству блюд из рыбы. Условия и сроки хранения	94
Глава 7. Блюда из мяса	96
7.1. Ассортимент блюд из мяса и технология их приготовления	96
7.1.1. Пищевая ценность и классификация блюд из мяса	96
7.1.2. Блюда из отварного мяса и субпродуктов	96
7.1.3. Блюда из жареного мяса и субпродуктов	97
7.1.4. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов	103
7.1.5. Блюда из запеченного мяса	105
7.1.6. Блюда из рубленого мяса	105
7.2. Требования к качеству мясных блюд. Условия и сроки хранения	106
Глава 8. Блюда из птицы, дичи и кролика	109
8.1. Ассортимент блюд из птицы, дичи и кролика и технология их приготовления	109
8.1.1. Пищевая ценность и классификация блюд из птицы, дичи и кролика	109
8.1.2. Блюда из отварной птицы и кролика	109
8.1.3. Блюда из припущенной птицы, дичи	110
8.1.4. Блюда из жареной птицы, дичи, кролика	111
8.1.5. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика	113
8.1.6. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика	113
8.2. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика. Условия и сроки хранения	114
Глава 9. Блюда из яиц и творога	115
9.1. Ассортимент блюд из яиц и творога и технология их приготовления	115
9.1.1. Пищевая ценность и классификация блюд из яиц и творога	115
9.1.2. Блюда из яиц	115
9.1.3. Блюда из творога	117

9.2. Требования к качеству блюд из яиц и творога. Условия и сроки хранения	118
Глава 10. Холодные блюда и закуски	120
10.1. Ассортимент холодных блюд и закусок и технология их приготовления	120
10.1.1. Требования к приготовлению холодных блюд и закусок	120
10.1.2. Приготовление гарниров и желе	121
10.1.3. Бутерброды	121
10.1.4. Салаты и винегреты	122
10.1.5. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов	124
10.1.6. Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбного водного сырья	125
10.1.7. Холодные блюда и закуски из мяса и птицы	129
10.1.8. Закуски из яиц и сыра	133
10.1.9. Горячие закуски	133
10.2. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения	134
Глава 11. Сладкие блюда	136
11.1. Ассортимент сладких блюд и технология их приготовления	136
11.1.1. Пищевая ценность и классификация сладких блюд	136
11.1.2. Холодные сладкие блюда	136
11.1.3. Желированные сладкие блюда	138
11.1.4. Взбитые сливки. Мороженое	141
11.1.5. Горячие сладкие блюда	142
11.1.6. Флямбированные сладкие блюда	144
11.1.7. Сладкие соусы	145
11.2. Требования к качеству сладких блюд. Условия и сроки хранения	146
Глава 12. Напитки	148
12.1. Ассортимент напитков и технология их приготовления	148
12.1.1. Пищевая ценность и классификация напитков	148
12.1.2. Горячие напитки	148
12.1.3. Холодные напитки	149
12.1.4. Национальные русские напитки	150
12.2. Требования к качеству напитков. Условия и сроки хранения	150
Глава 13. Изделия из теста	151
13.1. Виды теста и приготовление изделий из него	151
13.1.1. Пищевая ценность изделий из теста	151
13.1.2. Классификация блюд и изделий из теста	151
13.1.3. Дрожжевое тесто и изделия из него	152
13.1.4. Приготовление фаршей	154
13.1.5. Мучные блюда из пресного теста	155
13.1.6. Песочное тесто и изделия из него	156
13.1.7. Сдобное тесто и изделия из него	156

13.1.8. Пресное слоеное тесто и изделия из него	157
13.1.9. Бисквитное тесто и изделия из него	157
13.1.10. Заварное тесто и изделия из него	158
13.1.11. Отделочные полуфабрикаты из теста	158
13.2. Требования к качеству изделий из теста. Условия и сроки хранения	159
Глава 14. Блюда лечебного питания	161
14.1. Общие положения	161
14.2. Характеристика диет	161
14.3. Особенности приготовления блюд лечебного питания	163
14.4. Требования к качеству блюд лечебного питания. Условия и сроки хранения	166
Глава 15. Блюда национальной кухни	167
15.1. Особенности питания иностранных туристов	167
15.2. Блюда зарубежной кухни	175
15.3. Особенности национальных кухонь	180
15.4. Характеристика блюд национальной кухни	182
Список литературы	186