

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Глава 1. Обработка овощей и грибов	6
1.1. Значение овощей и грибов в питании	6
1.2. Правила обработки клубнеплодов	8
1.3. Правила обработки корнеплодов	19
1.4. Правила обработки капустных, листовых, плодовых и других овощей	19
1.5. Правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей	22
1.6. Обработка грибов	26
Глава 2. Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов	29
2.1. Пищевая ценность рыбы	29
2.2. Виды рыб и их кулинарное назначение	29
2.3. Механическая кулинарная обработка рыбы	30
2.4. Приготовление рыбных полуфабрикатов	39
2.5. Обработка некоторых нерыбных морепродуктов	44
2.6. Использование пищевых отходов	45
Глава 3. Обработка мяса и мясопродуктов	47
3.1. Общие положения	47
3.2. Технологический процесс обработки мяса	48
3.3. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши	50
3.4. Приготовление мясных полуфабрикатов	52
3.5. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши	55
3.6. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	57
3.7. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	58
3.8. Технология приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее	60
3.9. Технология приготовления рубленой массы	61
3.10. Обработка и кулинарное назначение мяса отдельных видов животных	63
3.11. Обработка мясных субпродуктов	64
3.12. Требования к качеству, транспортирование полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	65
Глава 4. Механическая обработка сельскохозяйственной птицы и дичи	67
4.1. Пищевая ценность мяса птицы и дичи	67
4.2. Механическая кулинарная обработка птицы	67

4.3. Полуфабрикаты из птицы	69
4.4. Обработка пищевых отходов птицы	71
4.5. Требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения	71
Глава 5. Способы тепловой кулинарной обработки	73
5.1. Общие положения	73
5.2. Основные приемы тепловой обработки продуктов	74
5.3. Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов	75
5.4. Комбинированные приемы тепловой обработки продуктов	76
5.5. Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке	76
5.6. Расчет потерь при механической и тепловой обработке продуктов	80
Глава 6. Супы	90
6.1. Общие положения	90
6.2. Бульоны и их приготовление	92
6.3. Пассерование овощей для супов	93
6.4. Заправочные супы	94
Борщи	95
Щи	100
Рассольники	102
Солянки	104
Овощные супы	109
6.5. Супы молочные	115
6.6. Супы-пюре	115
6.7. Прозрачные супы (консоме)	120
6.8. Супы сладкие	122
6.9. Холодные супы	123
6.10. Супы из пищевых концентратов	125
6.11. Требования к приготовлению супов	125
6.12. Требования к качеству и оформлению супов	126
Глава 7. Соусы	130
7.1. Общие положения	130
7.2. Красный соус и его производные	132
7.3. Соусы белые	134
7.4. Соусы на сливочном масле	138
7.6. Соусы сладкие	140
7.7. Требования к качеству соусов и сроки хранения	141
Глава 8. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	142
8.1. Общие положения	142
8.2. Каши	144
8.3. Блюда из макаронных изделий	147
8.4. Блюда из бобовых изделий	148
8.5. Требования к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и сроки их хранения	150
8.6. Блюда из концентратов	150
Глава 9. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов	152
9.1. Значение блюд из картофеля, овощей и грибов	152

9.2. Блюда из картофеля и овощей	153
9.3. Овощи жареные	156
9.4. Тушеные овощи	162
9.5. Блюда из запеченных овощей	162
9.6. Требования к качеству приготовленных блюд из овощей и сроки их хранения	166
Глава 10. Блюда из рыбы	168
10.1. Значение блюд из рыбы	168
10.2. Рыба отварная	168
10.3. Рыба жареная	171
10.4. Рыба запеченная	177
10.5. Требования к качеству блюд из жареной рыбы и сроки их хранения	182
Глава 11. Блюда из мяса и мясных субпродуктов	184
11.1. Значение блюд из мяса	184
11.2. Блюда из отварного мяса	184
11.3. Блюда из жареного мяса	186
11.4. Блюда из тушеного мяса	195
11.5. Блюда из запеченного мяса	198
11.6. Блюда из рубленой массы	200
11.7. Блюда из мясных субпродуктов	204
11.8. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения	205
Глава 12. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	207
12.1. Тепловая обработка птицы и дичи	207
12.2. Отварная птица	207
12.3. Жареная птица и дичь	208
12.4. Тушеная птица	212
12.5. Требования к качеству блюд из птицы и дичи и сроки их хранения	212
Глава 13. Блюда из яиц	214
13.1. Значение блюд из яиц	214
13.2. Вареные яйца	215
13.3. Жареные и запеченные блюда из яиц	216
13.4. Требования к качеству блюд из яиц	219
Глава 14. Блюда из творога	221
14.1. Значение блюд из творога	221
14.2. Приготовление блюд из творога	221
14.3. Требования к качеству и сроки хранения блюд из творога	230
Глава 15. Холодные блюда и закуски	232
15.1. Общие положения	232
15.2. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок	232
15.3. Бутерброды	233
15.4. Салаты	236
15.5. Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов	242
15.6. Блюда и закуски рыбные	243

15.7. Блюда и закуски из мяса	246
15.8. Требования к качеству и оформлению холодных блюд и закусок	250
Глава 16. Сладкие блюда	253
16.1. Общие положения	253
16.2. Свежие фрукты и ягоды	254
16.3. Желированные блюда	256
16.4. Горячие сладкие блюда	261
16.5. Требования к качеству сладких блюд	265
Глава 17. Напитки	268
17.1. Общие положения	268
17.2. Горячие напитки	268
17.3. Холодные напитки	270
Глава 18. Изделия из теста	272
18.1. Общие положения	272
18.2. Приготовление безопасного дрожжевого теста и изделий из него	273
18.3. Приготовление опарного дрожжевого теста и изделий из него	274
18.4. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	276
18.5. Приготовление фаршей	277
18.6. Требования к качеству изделий из теста	278
Глава 19. Лечебное питание. Биологические активные добавки. Блюда из сои	279
19.1. Значение отдельных продуктов в диетическом питании	279
19.2. Лечебные диеты	283
19.3. Супы	287
19.4. Блюда из овощей	288
19.5. Салаты и винегреты	289
19.6. Сладкие блюда	289
19.7. Биологические активные добавки	290
19.8. Лечебное питание соевыми продуктами	292
19.9. Блюда из сои	293
19.10. Супы и каши на основе бинарных крупяных композиций	294
Глава 20. Правила отпуска блюд	296
20.1. Общие положения	296
20.2. Отпуск отдельных блюд	296
Приложение. Контрольные измерители по предмету «Технология приготовления пищи»	299
Тестовый лист по теме: «Механическая и кулинарная обработка мяса, мясopодуKтов и сельскохозяйственной птицы»	299
Лист эталонов и количество существенных операций по теме: «Механическая и кулинарная обработка мяса, мясopодуKтов и сельскохозяйственной птицы»	300

Тестовый лист по теме: «Блюда и гарниры из овощей»	301
Лист эталонов и количество существенных операций по теме: «Блюда и гарниры из овощей»	302
Тестовый лист по теме: «Горячие мясные блюда»	304
Лист эталонов и количество существенных операций по теме: «Горячие мясные блюда»	305
Тестовый лист по теме: «Соусы»	306
Лист эталонов и количество существенных операций по теме: «Соусы»	307
Терминологический словарь	310
Список литературы	312