

СОДЕРЖАНИЕ

Обработка клубнеплодов	№ 1
Простая нарезка овощей	№ 2
Сложная нарезка овощей	№ 3
Таблица отходов при первичной обработке овощей	№ 4
Обработка грибов	№ 5
Обработка рыбы средних размеров на кругляши	№ 6
Обработка крупной рыбы	№ 7
Полуфабрикаты из рыбы	№ 8
Нарезание полуфабрикатов из рыбы	№ 9
Обработка осетровых рыб	№ 10
Фарширование щуки	№ 11
Обвалка говяжьей туши	№ 12
Обвалка свиной туши	№ 13
Обвалка бараньей туши	№ 14
Полуфабрикаты из говядины (порционные)	№ 15
Мелкокусковые полуфабрикаты	№ 16
Полуфабрикаты из свинины и баранины (порционные)	№ 17
Полуфабрикаты из натуральной рубленой массы	№ 18
Полуфабрикаты из котлетной массы	№ 19
Полуфабрикаты из птицы	№ 20