

# Оглавление

Предисловие .....	4
-------------------	---

## РАЗДЕЛ I

### МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

Глава 1. Обработка овощей и грибов .....	6
Глава 2. Обработка рыбы .....	23
Глава 3. Обработка мяса и мясопродуктов .....	39
Глава 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи .....	56

## РАЗДЕЛ II

### ТЕПЛОВАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА

Глава 5. Способы тепловой кулинарной обработки .....	60
Глава 6. Супы .....	63
Глава 7. Соусы .....	78
Глава 8. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий .....	90
Глава 9. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов .....	101
Глава 10. Блюда из рыбы .....	115
Глава 11. Блюда из мяса и мясопродуктов .....	127
Глава 12. Блюда из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи .....	145
Глава 13. Блюда из яиц .....	149
Глава 14. Блюда из творога .....	157
Глава 15. Холодные блюда .....	163
Глава 16. Сладкие блюда и напитки .....	175
Глава 17. Изделия из теста .....	186
Глава 18. Основы лечебного питания .....	198
Тесты для закрепления изученного материала .....	201
Список литературы .....	204