

Оглавление

Предисловие.....	4
Глава 1. Супы.....	5
1.1. Технология приготовления бульонов.....	5
1.2. Технология приготовления щей.....	7
1.3. Технология приготовления борщей.....	11
1.4. Технология приготовления рассольников.....	14
1.5. Технология приготовления картофельных супов и супа-лапши домашней.....	17
1.6. Технология приготовления солянок.....	20
1.7. Технология приготовления прозрачных и сладких супов.....	23
1.8. Технология приготовления молочных супов и супов-пюре.....	25
1.9. Технология приготовления холодных супов.....	27
Глава 2. Соусы.....	30
2.1. Технология приготовления красного основного соуса.....	30
2.2. Технология приготовления белого основного соуса и его производных.....	32
2.3. Технология приготовления молочного и сметанного соусов и их производных.....	34
2.4. Технология приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей.....	36
2.5. Технология приготовления холодных соусов, маринада овощного с томатом и заправок.....	38
Глава 3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.....	40
3.1. Технология приготовления каш и блюд из каш.....	40
3.2. Технология приготовления блюд из вязких каш.....	42
3.3. Технология приготовления блюд из бобовых, макаронных изделий (фасоль в соусе, макароны с сыром, томатом).....	45
3.4. Технология приготовления макарон, запеченных с сыром.....	47
Глава 4. Блюда и гарниры из овощей.....	50
4.1. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей: картофельное пюре, овощи, припущенные в молочном соусе.....	50
4.2. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.....	52
4.3. Технология приготовления блюд из овощных масс: морковные котлеты, картофельные зразы.....	54
4.4. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей: голубцы овощные.....	56
4.5. Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей: тушеная капуста, рагу из овощей.....	58
Ответы на тестовые задания.....	61
Список литературы.....	62