

Оглавление

Предисловие.....	4
Глава 1. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	5
1.1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.....	5
1.2. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей.....	8
1.3. Механическая кулинарная обработка тыквенных и томатных овощей, свежих и соленых огурцов. Фарширование овощей	11
1.4. Механическая кулинарная обработка листовых и пряных овощей, свежих, сушеных и соленых грибов	13
Глава 2. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных морепродуктов.....	15
2.1. Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы	15
2.2. Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы	16
2.3. Механическая кулинарная обработка осетровой рыбы	18
2.4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья основным способом и во фритюре.....	20
2.5. Подготовка щуки и судака для фарширования.....	22
2.6. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	23
2.7. Обработка и разделка соленой сельди и нерыбных продуктов моря	25
Глава 3. Механическая кулинарная обработка мяса, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.....	28
3.1. Механическая кулинарная обработка, разделка и обвалка говяжьей туши	28
3.2. Приготовление крупнокусковых и порционных мясных полуфабрикатов из говядины для жаренья, варки и тушения	31
3.3. Приготовление мелкокусковых мясных полуфабрикатов из говядины	33
3.4. Механическая кулинарная обработка и разделка свиной и бараньей туш.....	35
3.5. Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины.....	36
3.6. Приготовление натуральной рубленой и котлетной масс и полуфабрикатов из них.....	38
3.7. Механическая кулинарная обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них.....	41
3.8. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов и котлетной массы из птицы.....	43
Ответы к тестовым заданиям и вопросам	45
Список литературы.....	46