

Оглавление

Предисловие.....	4
Глава 1. Холодные блюда и закуски.....	5
1.1. Технология приготовления бутербродов.....	5
1.2. Технология приготовления салатов из сырых овощей: салат из свежих огурцов, помидоров, редиса, лука.....	7
1.3. Технология приготовления салатов из вареных овощей: салат мясной.....	8
1.4. Технология приготовления винегрета.....	10
1.5. Технология приготовления холодных рыбных блюд и закусок: сельдь с гарниром, рыба под маринадом.....	12
1.6. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса: студень говяжий, паштет из печени.....	13
Глава 2. Рыбные блюда.....	16
2.1. Технология приготовления отварной рыбы.....	16
2.2. Технология приготовления рыбы, жаренной основным способом; рыбы жареной с зеленым маслом; зраз «Донские».....	17
2.3. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы, рыбы, запеченной по-русски под молочным или сметанным соусом.....	20
2.4. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы.....	22
Глава 3. Мясные блюда.....	25
3.1. Технология приготовления мяса отварного с гарниром.....	25
3.2. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками.....	27
3.3. Технология приготовления мяса, жаренного мелкими кусками.....	29
3.4. Технология приготовления мяса, жаренного порционными кусками в панировке.....	31
3.5. Технология приготовления мяса тушеного и шпигованного.....	32
3.6. Технология приготовления гуляша, плова.....	34
3.7. Технология приготовления запеченного мяса.....	36
3.8. Технология приготовления блюд из натуральной рубленой массы (бифштекс).....	38
3.9. Приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, тефтели с рисом).....	39
3.10. Технология приготовления блюд из птицы. Куры отварные, жареные, котлеты рубленые из кур.....	41
3.11. Технология приготовления блюд из субпродуктов: язык отварной; печень, тушенная в соусе.....	43
Ответы на тестовые задания и вопросы.....	46
Список литературы.....	47