

Оглавление

Предисловие.....	4
Глава 1. Блюда из яиц и творога	5
1.1. Варка яиц вкрутую, всмятку и «в мешочек».....	5
1.2. Приготовление яичницы-глазуни натуральной	7
1.3. Приготовление омлетов натурального, фаршированного, смешанного	8
1.4. Приготовление блюд из творога.....	10
1.5. Приготовление пудинга, сырников, запеканки из творога	11
Глава 2. Сладкие блюда и напитки	14
2.1. Технология приготовления компотов из свежих плодов и ягод	14
2.2. Технология приготовления киселей	15
2.3. Технология приготовления желе, муссов.....	17
2.4. Технология приготовления горячих сладких блюд: «Яблоки в тесте жареные», «Пудинг рисовый»	19
2.5. Приготовление горячих напитков.....	21
2.6. Технология приготовления холодных напитков.....	22
Глава 3. Блюда лечебного питания	25
3.1. Технология приготовления холодных диетических блюд	25
3.2. Технология приготовления диетических супов для диет № 1 и 5 и борща для диет № 2 и 5	27
3.3. Технология приготовления вторых блюд и напитков для диет № 1, 2 и 5.....	29
Глава 4. Дрожжевое тесто и изделия из него	31
4.1. Приготовление теста дрожжевого безопарного для блинов с маслом и оладий со сметаной	31
4.2. Технология приготовления теста безопарным способом для пирогов открытых, полуоткрытых и закрытых	34
4.3. Технология приготовления пирожков и пончиков жареных.....	36
4.4. Технология приготовления теста опарным способом и изделий из него	38
4.5. Технология приготовления кулебяки и расстегаев	41
Ответы к тестовым заданиям и вопросам	45
Список литературы.....	46