

Содержание

Предисловие к третьему изданию	3
Раздел 1. Товароведно-технологическая характеристика продовольственного сырья.....	6
1.1. Контроль качества продовольственного сырья	6
1.2. Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки	10
1.3. Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров	16
1.4. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров.....	21
1.5. Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла	29
1.6. Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобулочных товаров.....	36
1.7. Товароведно-технологическая характеристика крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	43
1.8. Товароведно-технологическая характеристика вкусовых товаров	51
1.9. Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров	72
1.10. Безопасность пищевого сырья.....	93
Раздел 2. Рецептуры, технология продукции общественного питания.....	104
2.1. Перечень продукции для предприятий общественного питания	104
2.2. Холодные блюда	115
Бутерброды	115
Банкетные закуски.....	124
Гастрономические товары	128
Салаты и винегреты	133
Салаты-коктейли	163
Блюда из овощей и грибов.....	171
Блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.....	176
Блюда из мяса, мясных гастрономических продуктов.....	182
2.3. Супы	187
Горячие супы	187
Заправочные супы	194
Борщи	194
Борщи из полуфабрикатов.....	203
Щи.....	204
Рассольники	208
Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.....	210
Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми	216
Супы из полуфабрикатов.....	222
Солянки	223
Супы молочные	227
Пюреобразные супы.....	229
Прозрачные супы.....	233
Гарниры, пирожки, гренки к бульонам	235
Холодные супы.....	238
Сладкие супы	246
2.4. Блюда из картофеля, овощей и грибов	249
Отварные картофель и овощи	250

Картофель, овощи и грибы жареные	259
Картофель, овощи и грибы запеченные	268
2.5. Блюда из круп	282
Рассыпчатые каши	289
Вязкие каши	292
Жидкие каши	295
Изделия из каш. Крупеники, запеканки, пудинги	296
Котлеты и биточки	300
2.6. Блюда из бобовых	302
2.7. Блюда из макаронных изделий	305
2.8. Блюда из яиц	309
Блюда из вареных яиц	310
Омлеты	315
2.9. Блюда из творога	319
2.10. Блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	327
Рыба отварная	327
Рыба припущенная	331
Рыба тушеная	339
Рыба жареная	341
Рыба запеченная	349
Блюда из котлетной массы	354
Блюда из морепродуктов	364
Блюда из раков	370
2.11. Блюда из мяса и мясных продуктов	371
Отварное мясо, субпродукты	371
Жареное мясо, субпродукты	377
Тушеное мясо, субпродукты	397
Блюда из рубленого мяса	412
Мясо запеченное	423
Блюда из мясных и мясо-растительных консервов	430
2.12. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	433
2.13. Гарниры	458
Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	459
Гарниры из картофеля и овощей	462
Гарниры для холодных блюд	467
2.14. Соусы	471
Соусы мясные красные	472
Соусы белые на мясном бульоне	480
Соусы на рыбном бульоне	484
Соусы молочные	487
Соусы сметанные	489
Соусы грибные	490
Соусы яично-масляные	491
Масляные смеси	493
Соусы холодные	495
Соусы сладкие и сиропы	500
Соусы промышленного производства	502
2.15. Сладкие блюда	503
Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные	503

Компоты	507
Кисели	510
Желе, муссы, самбуки	518
Кремы и взбитые сливки	525
Суфле, пудинги и другие сладкие блюда	529
Мороженое	536
Мороженое мягкое	539
2.16. Напитки	545
Чай	545
Кофе	547
Какао и шоколад	550
Молоко, кисломолочные продукты	551
Горячие напитки с вином	552
Прохладительные напитки	552
Безалкогольные коктейли	553
Крюшоны	554
2.17. Мучные изделия	554
Мучные блюда	555
Мучные кулинарные изделия	560
Мучные гарниры	579
2.18. Фарши	583
2.19. Специализированные продукты	590
Супы	591
Блюда из овощей	594
Блюда из круп	601
Сладкие блюда	606
Приложение 1. Нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	608
Приложение 2. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	674
Приложение 3. Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов	679
Приложение 4. Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий	684
Приложение 5. Нормы потерь при тепловой обработке продукции	685
Приложение 6. Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при основных процессах кулинарной обработки блюд и кулинарных изделий	689
Приложение 7. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания	694
Приложение 8. Правила оказания услуг общественного питания	749
Приложение 9. Рекомендации по составлению меню	752
Приложение 10. Методика расчета пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания	758
Приложение 11. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов	760
Литература	764