

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Организация предприятий общественного питания	5
Технологический процесс	8
Организация текущей работы	13
Нормы закладки продуктов	17
ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ	22
РАБОТА ОВОЩНОГО ЦЕХА	22
Обработка картофеля	23
Обработка капусты и зелени	29
Обработка других овощей	31
Обработка грибов	33
Обработка консервированных овощей	34
Качество овощей и правила их хранения	35
РАБОТА МЯСНОГО И РЫБНОГО ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХОВ	37
Мясной цех	37
Особенности обработки птицы и дичи	61
Рыбный цех	74
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОТОВЫХ БЛЮД	94
РАБОТА ГОРЯЧЕГО ЦЕХА	94
Устройство горячего цеха	94
Тепловая обработка продуктов	98
Бульоны и супы	106
Приготовление соусов	135
Блюда из птицы и дичи	159

Блюда из субпродуктов	185
Блюда из птицы и дичи	189
Блюда из рыбы и морепродуктов	196
Овощные блюда и гарниры	216
Блюда из грибов	234
Каша, блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	240
Блюда из яиц	253
РАБОТА ХОЛОДНОГО ЦЕХА	262
Устройство холодного цеха	262
Холодные блюда и закуски	264
Блюда из творога	278
Сладкие блюда	288
РАБОТА КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА	305
Назначение и устройство кондитерского цеха	305
Изделия из теста	308
Напитки	321
РАБОТА ТОРГОВОГО ЗАЛА И ПОДСОБНЫХ ЦЕХОВ	326
СКЛАДСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	330
ПОРЯДОК И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ	342
ПРИЛОЖЕНИЯ	355