

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие	3
Глава 1. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	4
1.1. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
1.2. Правила организации рабочих мест по приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	8
1.3. Подготовка сырья	19
1.4. Приготовление каш, приготовление блюд из каш, приготовление блюд из бобовых	20
1.5. Приготовление блюд из макаронных изделий	35
Контрольные вопросы	57
Глава 2. Блюда из яиц и творога	59
2.1. Блюда из яиц	59
2.2. Блюда из творога	68
2.3. Требования к качеству блюд из яиц и творога, сроки хранения	75
Контрольные вопросы	77
Глава 3. Мучные блюда	78
3.1. Значение мучных блюд в питании	78
3.2. Подготовка сырья	78
3.3. Правила организации рабочих мест по приготовлению блюд и гарниров из теста	79
3.4. Формовка и приготовление мучных блюд и гарниров	81

3.5. Требования к качеству изделий из теста.	
Условия и сроки хранения.....	91
Контрольные вопросы	92
Глава 4. Сервировка и особенности подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.....	93
Комплексе контрольно-измерительных материалов. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02)	95
Методические рекомендации для обучающихся по выполнению самостоятельной работы.....	95
Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторных работ	105
Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к дифференцированному зачету	155
Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к экзамену	166
Список литературы.....	182
Нормативно-техническая документация	182
Основная литература	183
Дополнительная литература.....	184
Электронные книги.....	185
Интернет-ресурсы	185
Электронное приложение ¹	

¹ Электронное приложение доступно по адресу
<http://www.phoenixpub.ru/books/extra/19>