

СОДЕРЖАНИЕ

Тема 1	
ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ	6
Тема 2	
ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ БЛЮДА ИЗ КРУП, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ И БОБОВЫХ	12
Тема 3	
МУЧНЫЕ БЛЮДА И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ.....	30
Тема 4	
ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ.....	40
Тема 5	
ПОЛУФАБРИКАТЫ И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ РЫБЫ	52
<i>Приложение А</i>	
РЕЦЕПТУРЫ	61
<i>Приложение Б</i>	
Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	92
<i>Приложение В</i>	
Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш	94
<i>Приложение Д</i>	
Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	96
<i>Приложение Е</i>	
Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для предприятий общественного питания, работающих на сырье (в % к массе мяса на костях)	98
<i>Приложение Ж</i>	
Содержание костей в отдельных полуфабрикатах (в % к массе полуфабрикатов)	98
<i>Приложение И</i>	
Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из говядины и баранины	99
<i>Приложение К</i>	
Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов.	