

УДК 641.5
ББК 36
Т38

Авторы:

А. С. Ратушный — доктор технических наук, профессор;
Б. А. Баранов — доктор технических наук, профессор;
Т. С. Элиарова — кандидат педагогических наук, профессор;
Л. П. Липатова — кандидат технических наук, профессор;
С. С. Аминов — кандидат технических наук, доцент;
Т. В. Жубрева — кандидат технических наук, доцент;
А. Ю. Соколов — кандидат технических наук, доцент;
Е. Я. Троицкая — кандидат технических наук, доцент.

Рецензент:

В. И. Криштафович — доктор технических наук, профессор, Российская таможенная академия.

Т38 **Технология продукции общественного питания** : учебник для бакалавров / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 6-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 336 с.

ISBN 978-5-394-05225-5

В учебнике изложены общие принципы организации технологического процесса приготовления продукции общественного питания, описаны технологии приготовления закусок, блюд, кулинарных и кондитерских изделий, а также пиццы для детей, людей преклонного возраста, питание в экстремальных ситуациях и диетическое питание.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и «Менеджмент» (профили «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий», «Менеджмент гостиничного и ресторанного сервиса»).

УДК 641.5
ББК 36

ISBN 978-5-394-05225-5

© Коллектив авторов, 2015
© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2015

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	9
Раздел I ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	11
Глава 1 Классификация продукции общественного питания	11
1.1 Кулинарные полуфабрикаты	11
1.2 Готовая кулинарная продукция	12
Контрольные вопросы и задания	17
Глава 2 Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания	17
2.1 Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов	18
2.2 Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов	20
2.3 Текущее хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов	21
2.4 Механическая и гидромеханическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	23
2.5 Тепловая обработка полуфабрикатов и приготовление готовой пищи	25
2.6 Кратковременное хранение готовой пищи	27
2.7 Организация потребления пищи	28
Контрольные вопросы и задания	29
Глава 3 Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов	30
3.1 Основные цели тепловой кулинарной обработки ..	30
3.2 Поверхностный контактный нагрев продуктов	31

3.3 Нагрев продуктов инфракрасными лучами	43
3.4 Объемный нагрев продуктов токами сверхвысокой частоты	44
3.5 Нагрев продуктов комбинированными способами	45
Контрольные вопросы и задания	46
Глава 4 Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания	47
4.1 Особенности составления рецептур	47
4.2 Сборники рецептур кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий	48
4.3 Отраслевые стандарты	52
4.4 Технические условия и технологические инструкции	53
4.5 Стандарты предприятия	54
4.6 Техничко-технологические и технологические карты	55
Контрольные вопросы и задания	56
Глава 5 Контроль качества и управление качеством продукции общественного питания	57
5.1 Критерии качества продукции и пищевая ценность продукции	57
5.2 Безопасность продукции	69
5.3 Реализация концепции безопасности ХАССП (НАССР)	72
Контрольные вопросы и задания	74
Раздел II ТЕХНОЛОГИЯ СУПОВ, СОУСОВ, ЗАКУСОК, БЛЮД, НАПИТКОВ, МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	75
Глава 6 Супы	75
6.1 Классификация супов	75
6.2 Предварительная тепловая обработка отдельных компонентов для супов	78
6.3 Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов	80

6.4 Супы прозрачные, молочные, пюреобразные	85
6.5 Холодные супы	88
Контрольные вопросы	90
Глава 7. Соусы	91
7.1 Приготовление бульонов и пассерованной муки ...	91
7.2 Соусы на мясном бульоне	93
7.3 Соусы на рыбном бульоне	95
7.4 Соусы на грибном бульоне	96
7.5 Соусы молочные	96
7.6 Соусы сметанные	96
7.7 Соусы яично-масляные	97
7.8 Соусы холодные	98
Контрольные вопросы и задания	101
Глава 8 Продукция общественного питания из картофеля, овощей, плодов, ягод и грибов	101
8.1 Полуфабрикаты	101
8.2 Горячие закуски, блюда и гарниры	108
Контрольные вопросы и задания	119
Глава 9 Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий	119
9.1 Механическая и гидромеханическая обработка продукции	119
9.2 Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий	122
Контрольные вопросы и задания	126
Глава 10 Продукция общественного питания из мяса и мясопродуктов	127
10.1 Клеймение	127
10.2 Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Выработка полуфабрикатов	129
10.3 Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов	146
Контрольные вопросы и задания	166
Глава 11 Продукция общественного питания из мяса птицы	167

11.1 Виды птицы, поступающей на обработку	167
11.2 Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов	168
11.3 Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы, пернатой дичи и кролика	174
Контрольные вопросы и задания	177
Глава 12 Продукция общественного питания из рыбы, нерыбных морепродуктов и речных раков	177
12.1 Кулинарная характеристика рыбного сырья	177
12.2 Механическая и гидромеханическая обработка рыбы	181
12.3 Полуфабрикаты из рыбы	182
12.4 Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов и речных раков	190
12.5 Закуски, блюда и кулинарные изделия из рыбы и нерыбных морепродуктов	193
Контрольные вопросы и задания	204
Глава 13 Продукция общественного питания из яиц, яичных продуктов и творога	204
13.1 Предварительная подготовка яиц	204
13.2 Блюда из яиц	208
13.3 Блюда из творога	209
Контрольные вопросы и задания	211
Глава 14 Холодные закуски	212
14.1 Холодные закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов	212
14.2 Салаты и винегреты	218
14.3 Закуски из овощей	225
14.4 Бутерброды, тарталетки, волованы	227
Контрольные вопросы и задания	232
Глава 15 Сладкие блюда	232
15.1 Классификация сладких блюд	232
15.2 Свежие плоды и ягоды	233
15.3 Компоты	234

15.4 Кисели	235
15.5 Желе	236
15.6 Мусс ягодный (земляничный, клюквенный, малиновый и проч.)	237
15.7 Самбук из яблок, слив или абрикоса	237
15.8 Кремы и взбитые сливки	238
Контрольные вопросы и задания	241
Глава 16 Напитки	241
16.1 Горячие напитки	241
16.2 Холодные напитки	244
Контрольные вопросы и задания	248
Глава 17 Продукция общественного питания из муки ...	248
17.1 Мучные блюда и мучные гарниры	248
17.2 Мучные кулинарные изделия	251
17.3 Мучные кондитерские и булочные изделия	269
17.4 Инновационные направления в производстве мучных кондитерских и булочных изделий	294
Контрольные вопросы и задания	295
Глава 18 Продукция общественного питания из быстрозамороженных и консервированных пищевых продуктов	296
18.1 Способы размораживания и разогревания быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий	296
18.2 Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых блюд для предприятий общественного питания	302
18.3 Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки	307
18.4 Использование консервированной продукции в общественном питании	309
Контрольные вопросы и задания	311
Глава 19 Кулинарная продукция для детского, диетического и других видов специального питания	312
19.1 Детское питание	312

19.2 Диетическое питание	317
19.3 Питание людей пожилого и преклонного возраста	323
19.4 Питание в экстремальных ситуациях	326
19.5 Технология приготовления пищи в условиях высокогорья	328
Контрольные вопросы и задания	331
ЛИТЕРАТУРА	332