

Оглавление

Введение

I. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

- Бутерброды
- Банкетные закуски
- Гастрономические товары и консервы (порциями)
- Салаты, винегреты и холодные закуски

II. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

III. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

IV. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И РЫБНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

V. БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

VI. СУПЫ

- Закладка продуктов
- Использование консервов
- Приготовление бульона
- Заправочные супы
- Супы молочные
- Супы-пюре
- Супы прозрачные
- Гарниры, пирожки, гренки к бульонам
- Холодные супы
- Сладкие супы

VII. БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

- Отварные картофель и овощи
- Картофель, овощи и грибы припущенные и тушеные
- Картофель, овощи и грибы жареные
- Картофель, овощи и грибы запеченные

VIII. БЛЮДА ИЗ КРУП

- Каши
- Изделия из каш

IX. БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

X. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

- Блюда из вареных яиц
- Омлеты
- Яичница-глазунья

XI. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

XII. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

- Рыба отварная
- Рыба припущенная
- Рыба тушеная
- Рыба жареная
- Рыба запеченная
- Блюда из котлетной массы
- Блюда из рыбных консервов
- Блюда из морепродуктов

XIII. БЛЮДА ИЗ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

- Отварное мясо, субпродукты
- Жареное мясо, субпродукты
- Тушеное мясо, субпродукты
- Блюда из рубленого мяса
- Мясо запеченное
- Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

XIV. ГАРНИРЫ

- Гарниры для горячих блюд
- Гарниры для холодных блюд

XV. СОУСЫ

- Соусы горячие
- Смеси масляные
- Соусы холодные
- Соусы сладкие и сиропы

XVI. СЛАДКИЕ БЛЮДА

- Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные
- Компоты
- Кисели
- Желе, муссы, самбуки
- Кремы и взбитые сливки
- Суфле, пудинги и другие сладкие блюда
- Мороженое

XVII. НАПИТКИ

- Чай
- Кофе
- Какао и шоколад
- Холодные безалкогольные напитки
- Алкогольные коктейли

XVIII. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- Мучные блюда
- Мучные кулинарные изделия
- Мучные гарниры
- Фарши

XIX. САНДВИЧИ И БАГЕТЫ

XX. ПИЦЦЫ

Приложения