

Том 1. Содержание

Предисловие к первому изданию	3
Предисловие ко второму изданию.....	6
Раздел 1. Товароведно-технологическая характеристика продовольственного сырья	7
1.1. Контроль качества продовольственного сырья	7
1.2. Товароведно-технологическая характеристика молока и продукции его переработки	12
1.3. Товароведно-технологическая характеристика пищевых жиров	18
1.4. Товароведно-технологическая характеристика мяса, мясных продуктов и яичных товаров.....	24
1.5. Товароведно-технологическая характеристика рыбы и нерыбных объектов водного промысла	32
1.6. Товароведно-технологическая характеристика зерномучных и хлебобулочных товаров	40
1.7. Товароведно-технологическая характеристика крахмала, сахара, меда и кондитерских изделий	46
1.8. Товароведно-технологическая характеристика вкусовых товаров	54
1.9. Товароведно-технологическая характеристика плодоовощных товаров	75
1.10. Безопасность пищевого сырья.....	97
Раздел 2. Рецептуры, технология продукции общественного питания.....	111
2.1. Перечень продукции	111
2.2. Холодные блюда.....	126
Бутерброды	126
Банкетные закуски.....	137
Гастрономические товары	141
Салаты и винегреты	146
Салаты-коктейли	187
Блюда из овощей и грибов.....	204
Блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.....	212
Блюда из мяса, мясных гастрономических продуктов	225
2.3. Супы	238
Горячие супы	238
Заправочные супы	244
Борщи	245
Борщи из полуфабрикатов	260
Щи.....	262
Рассольники	270
Рассольники из полуфабрикатов.....	273
Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями.....	276
Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми	289
Супы из полуфабрикатов	299
Солянки	300
Супы молочные	307
Пюреобразные супы.....	311
Прозрачные супы.....	319
Гарниры, пирожки, гренки к бульонам	320
Холодные супы.....	328
Сладкие супы	339

2.4. Блюда из картофеля, овощей и грибов	344
Отварные картофель и овощи	345
Картофель, овощи и грибы жареные	362
Картофель, овощи и грибы запеченные	375
2.5. Блюда из круп	401
Рассыпчатые каши	408
Вязкие каши	412
Жидкие каши	418
Изделия из каш. Крупеники, запеканки, пудинги	419
Котлеты и биточки	427
2.6. Блюда из бобовых	435
2.7. Блюда из макаронных изделий	440
2.8. Блюда из яиц	445
Блюда из вареных яиц	446
Омлеты	453
2.9. Блюда из творога	461
2.10. Блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	473
Рыба отварная	473
Рыба припущенная	478
Рыба тушеная	489
Рыба жареная	492
Рыба запеченная	504
Блюда из котлетной массы	513
Блюда из рыбных консервов	522
Блюда из морепродуктов	524
Блюда из раков	532
2.11. Блюда из мяса и мясных продуктов	533
Отварное мясо, субпродукты	533
Жареное мясо, субпродукты	542
Тушеное мясо, субпродукты	579
Блюда из рубленого мяса	600
Мясо запеченное	620
Блюда из мясных и мясо-растительных консервов	630
2.12. Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	633
2.13. Гарниры	666
Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	666
Гарниры из картофеля и овощей	671
Гарниры для холодных блюд	686
2.14. Соусы	689
Соусы горячие	690
Соусы мясные красные	690
Соусы белые на мясном бульоне	702
Соусы на рыбном бульоне	707
Соусы молочные	711
Соусы сметанные	713
Соусы грибные	715
Соусы яично-масляные	717
Масляные смеси	720
Соусы холодные	722
Соусы сладкие и сиропы	728

Соусы промышленного производства	732
2.15. Сладкие блюда	733
Плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные	733
Компоты	738
Кисели	744
Желе, муссы, самбуки	754
Кремы и взбитые сливки	764
Суфле, пудинги и другие сладкие блюда	769
Мороженое	779
Мороженое мягкое	784
2.16. Напитки	789
Чай	789
Кофе	792
Какао и шоколад	796
Молоко, кисломолочные продукты	798
Горячие напитки с вином	799
Прохладительные напитки	600
Безалкогольные коктейли	805
Коктейли десертные	807
Крюшоны	809
2.17. Мучные изделия	810
Мучные блюда	811
Мучные кулинарные изделия	827
Мучные гарниры	853
2.18. Фарши	858
2.19. Функциональные продукты	867
2.20. Диетическое питание	869
Индивидуализация стандартных диет	876
Основные принципы лечебного и диетического питания	877

Том 2. Содержание

Приложение 1. Нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий	3
Приложение 2. Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд	110
Приложение 3. Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов	116
Приложение 4. Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий	122
Приложение 5. Нормы потерь при тепловой обработке продукции	123
Приложение 6. Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при основных процессах кулинарной обработки блюд и кулинарных изделий	127
Приложение 7. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания	134
Приложение 8. Правила оказания услуг общественного питания	235
Приложение 9. Рекомендации по составлению меню	239
Приложение 10. Методика расчета пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания	246

Приложение 11. Извлечение из ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».....	249
Приложение 12. Извлечение из ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	254
Приложение 13. Извлечение из ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».....	263
Приложение 14. Извлечение из ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания»	270
Приложение 15. Извлечение из ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания	277
Приложение 16. Извлечение из ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»	286
Приложение 17. Извлечение из ГОСТ 30390-2013 «Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»	295
Приложение 18. Извлечение из ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий при производстве продукции общественного питания».....	304
Приложение 19. Извлечение из ГОСТ 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации (DIN 10506:2012, NEQ).....	310
Приложение 20. Извлечение из Санитарно-эпидемиологических правил (СП 2.3.6.1079-01) Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (в редакции 31.03.2011 г. №№29).....	318
Приложение 21. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4±2) °С (извлечение из СанПиН 2.3.2.1324-03).....	367
Приложение 22. Кодекс чести сотрудника предприятия общественного питания	372
Приложение 23. Особенности организации питания гостей и туристов из иностранных государств	374

Справочное издание

**Сборник технических нормативов
Сборник рецептур на продукцию общественного питания**

**2-е издание дополненное и исправленное
Том 2**

Главный редактор *О. В. Саламаха*
Редактор *Г. И. Елагин*
Художественный редактор *Н. И. Смирнова*

Художник *Л. Б. Саламаха*

Подписано в печать 28.04.16. Формат 70×100 1/16.
Бумага офсет № 1. Гарнитура «Таймс». Усл.-печ. л. 33,4. Уч.-изд. л. 28,9.

Тираж 5000 экз. (1-й завод 1–200 экз.). Заказ №
Издательство «Дели плюс». 141111, г. Москва, 3-й проезд Перова поля, 8,
Бизнес-центр «Перово Поле», офис 412, (495) 646-24-43, www.deli.ru

Отпечатано: Публичное акционерное общество «Т8 Издательские Технологии»
109316 Москва, Волгоградский проспект, дом 42, корпус 5
Тел.: 8 (495) 221-89-80