SPIS TREŚCI

Wiadomości wstępne 9

Rozdział 1. Zapewnianie bezpieczeństwa żywności 11

1.1. Prawo żywnościowe 12
1.2. Normalizacja i normy 18
1.3. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności 20
1.3.1. Wiadomości wstępne 20
1.3.2. Dobra praktyka higieniczna i dobra praktyka produkcyjna 20
1.3.3. System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli 26
1.3.4. Charakterystyka etapów wdrażania systemu HACCP 26
1.4. Ocena organoleptyczna surowców i potraw 40
1.4.1. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna 40
1.4.2. Cechy sensoryczne środków spożywczych 41
1.4.3. Wymagania dotyczące osób przeprowadzających ocenę 42
1.4.4. Warunki przeprowadzania oceny sensorycznej 42
1.4.5. Metody oceny jakości surowców i potraw 44

Rozdział 2. Podstawowe wiadomości o środkach spożywczych i zasady racjonalnego żywienia 55

2.1. Podział środków spożywczych 56
2.2. Charakterystyka działu magazynowego 57
2.3. Warunki przechowywania żywności 59
2.4. Zmiany zachodzące podczas przechowywania 60
2.5. Metody utrwalania żywności 62
2.5.1. Fizyczne metody utrwalania żywności 62
2.5.2. Chemiczne metody utrwalania żywności 65
2.5.3. Biologiczne metody utrwalania żywności 67
2.5.4. Niekonwencjonalne i skojarzone metody utrwalania żywności 68
2.5.5. Zmiany zachodzące podczas utrwalania żywności 68
2.6. Dodatki do żywności (substancje dodatkowe) 69
2.7. Żywność wygodna i funkcjonalna 72
2.8. Zasady racjonalnego żywienia 75
2.9. Zasady planowania jadłospisów 77
2.9.1. Ocena jadłospisów 78

Rozdział 3. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym 81

3.1. Podstawowe pojęcia 82
3.2. Procesy technologiczne 84
3.2.1. Obróbka wstępna 85
3.2.2. Zmiany zachodzące pod wpływem obróbki wstępnej 92
3.2.3. Zjawisko osmozy 93
3.2.4. Procesy ciemnienia warzyw i owoców 94
3.2.5. Obróbka cieplna 94
3.2.6. Zmiany zachodzące w procesie obróbki cieplnej 99
3.3. Zagospodarowanie odpadków poprodukcyjnych 102
3.4. Receptury gastronomiczne 102
3.5. Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych 104
3.5.1. Podział zakładu na działy 104
3.5.2. Charakterystyka pomieszczeń produkcji i ekspedycji 105
3.5.3. Układ funkcjonalny pomieszczeń 106

Rozdział 4. Przyprawy 111

4.1. Przyprawy roślinne 112
4.2. Zastosowanie przypraw 114
4.3. Mieszanki przypraw 117
4.4. Inne przyprawy i dodatki 118
4.5. Koncentraty przypraw 118

Rozdział 5. Tłuszcze spożywcze 121

5.1. Ogólne wiadomości o tłuszczach spożywczych 122
5.2. Charakterystyka tłuszczów roślinnych 123
5.2.1. Oleje 123
5.2.2. Utwardzanie tłuszczów roślinnych 126
5.2.3. Tłuszcze roślinne przetworzone 126
5.2.4. Margaryny 127
5.3. Charakterystyka tłuszczów zwierzęcych 128
5.4. Tłuszcze do smarowania pieczywa 130
5.5. Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania. Warunki składowania tłuszczów 130
5.6. Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia 132
5.6.1. Zasady doboru tłuszczów do smażenia 134
5.7. Zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej 135

Rozdział 6. Warzywa, ziemniaki, grzyby 137

6.1. Warzywa 138
6.1.1. Podział warzyw 138

6.1.2. Skład chemiczny i wartość odżywcza warzyw 140
6.1.3. Jakość świeżych warzyw i owoców 141
6.1.4. Przechowywanie warzyw 143
6.1.5. Obróbka wstępna warzyw 144
6.1.6. Zasady produkcji surówek 150
6.1.7. Obróbka cieplna warzyw 153
6.1.8. Warzywa cebulowe 160
6.1.9. Warzywa owocowe 164
6.1.10. Warzywa liściowe 169
6.1.11. Warzywa kapustne 176
6.1.12. Warzywa korzeniowe 181
6.1.13. Warzywa rzepowate 185
6.1.14. Warzywa strączkowe 187
6.1.15. Warzywa różne 193
6.1.16. Charakterystyka wybranych przetworów z warzyw 196
6.2. Ziemniaki 200
6.2.1. Budowa i skład chemiczny ziemniaków 200
6.2.2. Odmiany i typy kulinarne ziemniaków jadalnych 201
6.2.3. Przechowywanie ziemniaków 202
6.2.4. Przetwory z ziemniaków 203
6.2.5. Obróbka wstępna i cieplna ziemniaków 204
6.2.6. Potrawy z ziemniaków 206
6.3. Grzyby 212
6.3.1. Charakterystyka i podział grzybów 212
6.3.2. Przetwory z grzybów 215
6.3.3. Obróbka wstępna i cieplna grzybów 217
6.4. Zakąski z warzyw 220
6.4.1. Ogólne wiadomości o zakąskach 220
6.4.2. Wymagania sanitarno-higieniczne przy produkcji dań garmażeryjnych 221
6.4.3. Porcjowanie i dekoracja zakąsek 221
6.4.4. Sałatki z warzyw 221
6.4.5. Warzywa z dipami 223
6.5. Potrawy smażone, duszone i zapiekane z warzyw, ziemniaków i grzybów 225
6.5.1. Potrawy jarskie smażone 225
6.5.2. Potrawy jarskie duszone 227
6.5.3. Potrawy jarskie pieczone i zapiekane 229

Rozdział 7. Owoce 231
7.1. Podział i charakterystyka owoców 232
7.2. Owoce jagodowe 234
7.3. Owoce ziarnkowe 239
7.4. Owoce pestkowe 245
7.5. Owoce południowe (egzotyczne, tropikalne) 249
7.6. Bakalie 259
7.7. Owoce suche 260
7.8. Obróbka wstępna owoców 263
7.9. Potrawy z owoców 266
7.10. Przetwory z owoców 271
7.11. Możliwości zastosowania wybranych owoców w żywieniu 273

Rozdział 8. Mleko i jego przetwory 277
8.1. Wartość odżywcza mleka 278
8.2. Produkcja i rodzaje mleka spożywczego 279
8.3. Zmiany zachodzące w mleku podczas ogrzewania 283
8.4. Zastosowanie mleka słodkiego w produkcji gastronomicznej 284
8.5. Koncentraty mleczne 286
8.6. Mleczne napoje fermentowane 287
8.7. Śmietanka i śmietana 290
8.8. Sery 292
8.8.1. Produkcja i klasy.kacja serów 292
8.8.2. Przechowywanie i wymagania jakościowe serów 299
8.8.3. Wartość odżywcza serów 300
8.8.4. Przegląd serów podpuszczkowych dojrzewających 301
8.8.5. Zastosowanie serów w produkcji potraw 305

Rozdział 9. Jaja 313
9.1. Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza jaj 314
9.2. Wymagania jakościowe, opakowania i przechowywanie jaj 316
9.3. Ocena świeżości jaj 318
9.4. Zasady dobrej praktyki produkcyjnej 320
9.5. Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej 322
9.5.1. Potrawy z jaj gotowanych 322
9.5.2. Potrawy z jaj smażonych 325
9.5.3. Wykorzystanie właściwości wiążących jaj 328
9.5.4. Wykorzystanie właściwości zagęszczających jaj 328
9.5.5. Wykorzystanie właściwości spulchniających jaj 329

9.5.6. Wykorzystanie właściwości emulgujących jaj 333
9.6. Przetwory z jaj 335

Rozdział 10. Przetwory zbożowe 337

10.1. Charakterystyka i podział zbóż 338
10.2. Budowa i skład chemiczny ziarna zbożowego 341
10.3. Mąka 343
10.3.1. Otrzymywanie mąki 343
10.3.2. Podział i typy mąki 343
10.3.3. Skład chemiczny i wartość odżywcza mąki 344
10.3.4. Ocena organoleptyczna mąki 347
10.3.5. Przechowywanie mąki 348
10.4. Makarony 349
10.4.1. Technologia produkcji makaronów 349
10.4.2. Podział makaronów 350
10.4.3. Wartość odżywcza makaronów 352
10.4.4. Zastosowanie makaronu w produkcji potraw 353
10.5. Zastosowanie mąki do zagęszczania potraw 354
10.5.1. Właściwości skrobi 355
10.5.2. Sposoby zagęszczania potraw 357
10.6. Zastosowanie mąki w produkcji potraw 360
10.6.1. Ciasta wyrabiane na stolnicy 361
10.6.2. Ciasta wyrabiane w naczyniu 374
10.7. Kasze 384
10.7.1. Otrzymywanie i podział kasz 384
10.7.2. Charakterystyka kasz i ryżu 384
10.7.3. Skład chemiczny i wartość odżywcza kasz 387
10.7.4. Wymagania jakościowe. Przechowywanie 389
10.7.5. Zastosowanie kasz w produkcji potraw 389
Bibliogra a 395