

SPIS TREŚCI

Rozdział 1. Ciasta	9
1.1. Naturalne i syntetyczne środki słodzące	10
1.1.2. Zastosowanie cukru w ciastkarstwie	11
1.2. Ogólna charakterystyka ciast	16
1.3. Spulchnianie ciast	17
1.4. Ciasta kruche	19
1.5. Ciasta piernikowe	29
1.6. Ciasta biszkoptowe	34
1.7. Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe (piaskowe)	42
1.8. Ciasta parzone (ptysiowe)	46
1.9. Ciasta drożdżowe	51
1.10. Ciasto francuskie	61
1.11. Ciasta półfrancuskie	67
1.12. Ciasto zbijane	70
1.13. Kremy i masy	71
1.13.1. Kremy i musy	71
1.13.2. Masy	76
1.14. Torty	79
1.15. Ciastka bankietowe	83
1.16. Mazurki	86
Rozdział 2. Zupy i sosy gorące	89
2.1. Wiadomości ogólne i klasyfikacja zup	90
2.2. Charakterystyka etapów produkcji zup	91
2.2.1. Wywary – rodzaje i otrzymywanie	91
2.2.2. Przygotowanie składnika głównego	95
2.2.3. Wykańczanie zup	95
2.3. Rodzaje zup	97
2.4. Sosy gorące	103
Rozdział 3. Mięso i podroby zwierząt rzeźnych	113
3.1. Charakterystyka towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych	114
3.1.1. Badania weterynaryjne i znakowanie mięsa	114
3.1.2. Budowa histologiczna mięsa	115
3.1.3. Dojrzewanie mięsa	116
3.1.4. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa	118
3.1.5. Charakterystyka mięsa. Podział tusz zwierząt rzeźnych	120

3.1.6. Warunki przechowywania i sposoby utrwalania mięsa . . .	131
3.2. Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych w technice kulinarnej . . .	135
3.2.1. Obróbka wstępna	135
3.2.2. Potrawy z mięsa gotowanego	135
3.2.3. Potrawy z mięsa smażonego	143
3.2.4. Potrawy z mięsa duszonego	154
3.2.5. Potrawy z mięsa pieczonego	159
3.2.6. Potrawy z mięsnej masy mielonej	164
3.3. Ocena i zastosowanie podrobów	169
3.4. Przetwory z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów	174
3.4.1. Wykorzystanie wędlin w produkcji gastronomicznej	177
Rozdział 4. Drób	179
4.1. Podział i charakterystyka drobiu	180
4.2. Cechy sensoryczne mięsa drobiowego	181
4.3. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa i podrobów drobiowych	182
4.4. Obróbka wstępna drobiu	184
4.4.1. Rozbiór tuszek drobiu.	184
4.4.2. Sposoby formowania tuszek drobiu	187
4.5. Masa mielona z drobiu	189
4.6. Zastosowanie drobiu w produkcji potraw	190
4.6.1. Potrawy z drobiu gotowanego	190
4.6.2. Potrawy z drobiu smażonego	191
4.6.3. Potrawy z drobiu duszonego	195
4.6.4. Potrawy z drobiu pieczonego	196
4.7. Przetwory z drobiu	200
Rozdział 5. Dzikizna.	205
5.1. Podział zwierzyny łownej	206
5.2. Charakterystyka dzikizny	206
5.3. Elementy gastronomiczne dzikizny	208
5.4. Potrawy z dzikizny	210
Rozdział 6. Ryby i owoce morza	215
6.1. Podział i charakterystyka ryb	216
6.2. Budowa i skład chemiczny mięsa ryb	220
6.3. Ocena świeżości ryb	222
6.4. Obróbka wstępna ryb.	223

6.5. Rybna masa mielona	228
6.6. Potrawy z ryb	229
6.6.1. Potrawy z ryb gotowanych	229
6.6.2. Potrawy z ryb smażonych.	230
6.6.3. Potrawy z ryb duszonych, pieczonych i zapiekanych.	232
6.7. Przetwory z ryb	234
6.8. Charakterystyka i zastosowanie owoców morza.	237
6.8.1. Wiadomości ogólne.	237
6.8.2. Skorupiaki	238
6.8.3. Mięczaki	243
Rozdział 7. Potrawy półmięsne i wegetariańskie	251
7.1. Potrawy półmięsne.	252
7.1.1. Rodzaje i charakterystyka potraw półmięsnych.	252
7.1.2. Potrawy półmięsne gotowane	253
7.1.3. Potrawy półmięsne smażone.	254
7.1.4. Potrawy półmięsne duszone	256
7.1.5. Potrawy półmięsne pieczone i zapiekane	257
7.2. Potrawy wegetariańskie	259
7.2.1. Rodzaje i charakterystyka potraw wegetariańskich.	259
Rozdział 8. Zakąski zimne i gorące	267
8.1. Wiadomości wstępne.	268
8.2. Zasady higieniczno-sanitarne przy produkcji i ekspedycji dań garmazeryjnych	270
8.3. Sposoby podawania zakąsek	270
8.4. Sosy zimne	274
8.5. Galarety – zasady produkcji, zastosowanie	277
8.6. Zakąski z serów	282
8.7. Zakąski z jaj	285
8.8. Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych.	288
8.9. Zakąski z drobiu	292
8.10. Zakąski z podrobów	295
8.11. Zakąski z ryb	297
8.12. Zakąski z różnych surowców	304
8.13. Kanapki	314

Rozdział 9. Desery	319
9.1. Wiadomości ogólne o deserach	320
9.2. Dekorowanie deserów	322
9.3. Desery z mąki, kasz i owoców niezestalone	326
9.3.1. Desery flambirowane	329
9.4. Desery zestalone na zimno	331
9.5. Desery zestalone na gorąco	338
9.6. Desery mrożone	340
Rozdział 10. Napoje gorące i zimne	345
10.1. Wiadomości wstępne	346
10.2. Herbata	346
10.3. Kawa	352
10.4. Kakao	361
10.5. Napoje bezalkoholowe zimne	365
10.5.1. Wody mineralne	365
10.5.2. Napoje bezalkoholowe gazowane i niegazowane	366
10.5.3. Soki pitne owocowe i warzywne	368
10.5.4. Przyrządzanie napojów zimnych bezalkoholowych	369
10.6. Napoje alkoholowe	372
10.6.1. Spirytus	373
10.6.2. Wódki czyste i gatunkowe	374
10.6.3. Wina	378
10.6.4. Miody pitne	381
10.6.5. Piwo	382
10.6.6. Zasady podawania napojów alkoholowych	384
10.6.7. Napoje mieszane	390
Rozdział 11. Potrawy dietetyczne	397
11.1. Klasyfikacja diet	398
11.2. Żywnie podstawowe	399
11.3. Ogólne zasady sporządzania potraw dietetycznych	404
11.4. Charakterystyka wybranych diet	404
11.4.1. Dieta lekkostrawna	404
11.4.2. Inne diety lecznicze	412
11.5. Dieta bezlaktozowa	415
11.6. Dieta bezglutenowa	423
Rozdział 12. Kuchnie narodowe i regionalne	435

12.1. Kuchnia polska	436
12.2. Polskie kuchnie regionalne	446
12.3. Kuchnia bułgarska	458
12.4. Kuchnia francuska	462
12.5. Kuchnia grecka	474
12.6. Kuchnia hiszpańska	478
12.7. Kuchnia rosyjska	483
12.8. Kuchnia węgierska	489
12.9. Kuchnia włoska	494
12.10. Kuchnia chińska.	508
Rozdział 13. Posiłki codzienne i okolicznościowe	513
13.1. Śniadania.	514
13.1.1. Zestawy śniadaniowe	514
13.1.2. Śniadania à la carte.	515
13.2. Serwis bufetowy.	516
13.2.1. Różne typy bufetów	519
13.3. Bufet śniadaniowy	520
13.4. Lunch i brunch.	522
13.5. Śniadania okolicznościowe	524
13.6. Charakterystyka przyjęć okolicznościowych.	525
13.6.1. Rodzaje przyjęć	525
13.6.2. Przyjęcia typu angielskiego	526
13.6.3. Przyjęcia zasiadane.	533
13.6.4. Przyjęcia mieszane	536
Rozdział 14. Trendy w technologii gastronomicznej	539
14.1. <i>Food poisoning</i>	540
14.2. Kuchnia <i>fusion</i>	541
14.3. Kuchnia molekularna	543
14.4. Kuchnia przyszłości	554
Literatura	555
Źródła ilustracji i fotografii	558