

УДК 641/642(075.8)

ББК 36.99я73

В20

Авторы:

А. Т. Васюкова — доктор технических наук, профессор;
А. А. Славянский — доктор технических наук, профессор;
Д. А. Куликов — кандидат технических наук, доцент.

Рецензенты:

Т. В. Першакова — доктор технических наук, профессор,
Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства,
виноградарства, виноделия, г. Краснодар;
Б. А. Баранов — доктор технических наук, профессор, Российский
экономический университет им. Г. В. Плеханова.

Васюкова А. Т.

В20

Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 4-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 496 с.

ISBN 978-5-394-05206-4

В учебнике рассмотрены теоретические основы технологии продукции общественного питания; процессы, формирующие качество выпускаемой продукции; технологии кулинарной обработки пищевых продуктов, приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд на предприятиях общественного питания. Даны рекомендации по использованию кулинарной продукции в детском, геродиетическом и специальном питании.

Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», а также специалистов системы общественного питания.

ISBN 978-5-394-05206-4

© Васюкова А. Т., Славянский А. А.,
Куликов Д. А., 2015
© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2015

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	7
Часть I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	9
1.1. Теоретические основы технологии продукции общественного питания	9
1.1.1. Основные понятия	9
1.1.2. Услуги общественного питания	12
1.1.3. Документы, действующие в сфере организации общественного питания	16
1.1.4. Основные группы продуктов питания, виды кулинарной продукции и требования, предъявляемые к ее качеству	19
1.1.5. Технологический цикл и принципы производства кулинарной продукции	23
1.1.6. Классификация способов кулинарной обработки ...	32
1.1.7. Механические способы обработки	35
1.1.8. Гидромеханические способы обработки	37
1.1.9. Массообменные способы обработки	39
1.1.10. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки	40
1.1.11. Термические и электрофизические способы обработки	41
1.1.12. Тепловая обработка продуктов	43
<i>Тест</i>	54
1.2. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	61
1.2.1. Диффузия	61
1.2.2. Осмос и плазмолиз	63
1.2.3. Набухание	64
1.2.4. Адгезия	64
1.2.5. Термомассоперенос	65
1.2.6. Релаксация	66
1.2.7. Изменения белков	67
1.2.8. Изменения углеводов	72
1.2.9. Изменения жиров	80

1.2.10. Изменения витаминов	87
1.2.11. Изменения минеральных веществ	88
1.2.12. Изменение вкуса, аромата и массы продукта	90
<i>Тест</i>	92
1.3. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	97
1.3.1. Кулинарная обработка овощей, плодов и грибов	97
1.3.2. Кулинарная обработка рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	114
1.3.3. Кулинарная обработка мяса	140
1.3.4. Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика	166
<i>Тест</i>	176

Часть II. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБЩЕГО НАЗНАЧЕНИЯ

2.1. Технология супов	181
2.1.1. Значение супов в питании	181
2.1.2. Приготовление бульонов	182
2.1.3. Заправочные супы	188
2.1.4. Супы молочные	202
2.1.5. Пюреобразные супы	202
2.1.6. Прозрачные супы	207
2.1.7. Холодные супы	210
2.1.8. Сладкие супы	213
2.1.9. Требования к качеству и хранению супов	214
<i>Тест</i>	217
2.2. Технология соусов	221
2.2.1. Значение соусов в питании	221
2.2.2. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов	223
2.2.3. Мясные соусы	227
2.2.4. Рыбные соусы	229
2.2.5. Грибные соусы	230
2.2.6. Молочные соусы	231
2.2.7. Сметанные соусы	232
2.2.8. Яично-масляные соусы	233

2.2.9. Соусы и заправки на растительном масле	235
2.2.10. Соусы на уксусе	237
2.2.11. Масляные смеси	238
2.2.12. Требования к качеству и хранению соусов	238
<i>Тест</i>	241
2.3. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	245
2.3.1. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов	245
2.3.2. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	258
2.3.3. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	269
<i>Тест</i>	277
2.4. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	281
2.4.1. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	281
2.4.2. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика	298
2.4.3. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	307
<i>Тест</i>	325
2.5. Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд, горячих, холодных и алкогольных напитков	329
2.5.1. Технология холодных блюд и закусок	329
2.5.2. Технология сладких блюд	338
2.5.3. Технология горячих, холодных и алкогольных напитков	352
<i>Тест</i>	363
2.6. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	367
2.6.1. Характеристика сырья и его подготовка	369
2.6.2. Виды теста	373

2.6.3. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечке изделий из него	374
2.6.4. Технология полуфабрикатов для мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий и фаршей	376
2.6.5. Отделочные полуфабрикаты	402
<i>Тест</i>	407

Часть III. ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ

ПИТАНИЯ

3.1. Технология охлажденных блюд	412
3.2. Технология быстрозамороженных и консервированных изделий	418
3.3. Полуфабрикаты и готовые изделия сублимационной сушки	425
3.4. Технология кулинарной продукции для детского питания	428
3.5. Технология продуктов питания для пожилых людей	432
3.6. Питание в экстремальных ситуациях	434
3.7. Диетическое питание	436
3.8. Лечебно-профилактическое питание	445
<i>Тест</i>	448

ИТОГОВЫЙ ТЕСТ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

ГЛОССАРИЙ

ЛИТЕРАТУРА

ПРИЛОЖЕНИЯ

<i>Приложение 1. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания</i>	479
<i>Приложение 2. Характеристика основных витаминов</i>	482
<i>Приложение 3. Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования картофеля</i>	485
<i>Приложение 4. Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов</i>	488
<i>Приложение 5. Ассортимент киселей в зависимости от физиологических функций организма</i>	491
<i>Приложение 6. Механическая обработка овощей и приготовление полуфабрикатов</i>	493