

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

22-6246

Д. В. Купчак

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

22-06246

Хабаровск 2021

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Хабаровский государственный университет экономики и права»  
Факультет управления и технологий  
Кафедра технологии продуктов общественного питания

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04  
«Технология продукции и организация общественного питания»  
всех форм обучения

Хабаровск 2021



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ИСТОРИЧЕСКИЕ И НАУЧНЫЕ ОСНОВЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК .....	5
2. КЛАССИФИКАЦИЯ И ЗНАЧЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА.....	7
3. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.....	8
4. ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.....	12
5. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГАРНИРОВ И ЖЕЛЕ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД.....	15
6. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОУСОВ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК.....	22
7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ, АССОРТИМЕНТ, ПРАВИЛА ПОДАЧИ.....	34
8. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ, АССОРТИМЕНТ, ПРАВИЛА ПОДАЧИ.....	50
9. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ, РЫБНЫХ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ, АССОРТИМЕНТ, ПРАВИЛА ПОДАЧИ.....	58
10. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ МЯСА, МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ, СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ, ДИЧИ, КРОЛИКА, АССОРТИМЕНТ, ПРАВИЛА ПОДАЧИ.....	71
11. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ ЯИЦ, АССОРТИМЕНТ, ПРАВИЛА ПОДАЧИ.....	86
12. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ ТВОРОГА, АССОРТИМЕНТ, ПРАВИЛА ПОДАЧИ.....	97

13. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ БУТЕРБРОДОВ И БАНКЕТНЫХ ЗАКУСОК, АССОРТИМЕНТ, ПРАВИЛА ПОДАЧИ .....	100
14. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК .....	110
15. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК .....	125
16. ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ.....	128
17. СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ .....	138
18. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ.....	141
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ.....	142
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	148