



**Закуси** : навч. посіб. для студ. закл. вищ. освіти / М. Ф. Кравченко, В. А. Гніцевич, М. П. Демічковська, І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 192 с. ISBN 978-966-629-890-7

У навчальному посібнику наведено інформацію щодо класифікації, характеристики асортименту особливості обробки сировини та рецептурних компонентів для холодних страв, технології окремих груп холодних страв; діагностики технологічних процесів їх виробництва; вимог до якості, правил оформлення та подачі з урахуванням загальних рекомендацій та сучасних підходів смакової комбінаторики; термінів зберігання та реалізації з урахуванням світових тенденцій розвитку кулінарного мистецтва.

Призначено для студентів, що навчаються за спеціальностями «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», викладачів профільних вищих навчальних закладів III–IV рівня акредитації, практичних працівників закладів ресторанного господарства та усіх, хто цікавиться кулінарією.

**821/18**

**Ціна 145,00**

## **ЗМІСТ**

<b>ВСТУП</b> .....	4
<b>Розділ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА, КЛАСИФІКАЦІЯ, АСОРТИМЕНТ ЗАКУСОК</b> ...	5
<b>Розділ 2. РЕЦЕПТУРНІ ІНГРЕДІЄНТИ ЗАКУСОК</b> .....	8
<b>Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ЗАКУСОК</b> .....	16
3.1. Технологія бутербродів .....	16
3.2. Технологія бенкетних закусок .....	27
3.3. Технологія салатів та вінегретів .....	30
3.4. Технологія закусок із овочів і грибів.....	116
3.5. Технологія закусок із риби, інших гідробіонтів, рибних гастрономічних товарів.....	129
3.6. Технологія закусок із м'яса і м'ясних гастрономічних продуктів .....	137
3.7. Технологія закусок із сиру та яєць .....	148
3.8. Технологія фруктових салатів.....	159
3.9. Технологія веррнів .....	161
<b>Розділ 4. ГАРНІРИ ТА СОУСИ ДО ЗАКУСОК</b> .....	168
<b>Розділ 5. УМОВИ ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ, ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ЗАКУСОК</b> .....	170
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	173
<b>ДОДАТКИ</b> .....	176