

SPIS TREŚCI

Rozdział 1. Mleko i jego przetwory..... 7

CZĘŚĆ TOWAROZNAWCZA

- 1.1. Dlaczego mleko i jego przetwory są dla człowieka niezbędne?..... 7
- 1.2. Na czym polega ocena jakości mleka?..... 9
- 1.3. Jakie zanieczyszczenia mogą występować w mleku i jakie ma to znaczenie dla jego konsumentów? 10
- 1.4. Na czym polega proces produkcji mleka spożywczego?..... 11
- 1.5. Jakie napoje mleczne i koncentraty produkuje się z mleka? 13
- 1.6. Na czym polega różnica między śmietanką a śmietaną i jakie jest ich zastosowanie?..... 20
- 1.7. Co to są sery, jak się je produkuje i jakiej klasyfikacji podlegają? 21

CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA

- 1.8. Jakie są możliwości zastosowania mleka i jego przetworów w produkcji kulinarnej?..... 34

Rozdział 2. Jaja..... 52

CZĘŚĆ TOWAROZNAWCZA

- 2.1. Jak zbudowane jest jajo?..... 52
- 2.2. Jakie są skład chemiczny i wartość odżywcza jaj? 54
- 2.3. Jak się klasyfikuje i oznacza jaja? 54
- 2.4. Jak się przechowuje jaja i jakie wówczas zachodzą zmiany?..... 56
- 2.5. Jak można ocenić świeżość jaj? 57

CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA

- 2.6. Jakie zastosowanie mają jaja w technologii gastronomicznej i żywieniu? 59
 - Gotowanie jaj i sposób podania 60
 - Potrawy sporządzane z jaj smażonych 62
 - Wykorzystanie właściwości zagęszczających jaj..... 63
 - Wykorzystanie właściwości wiążących jaj..... 63
 - Wykorzystanie właściwości spulchniających jaj 63
 - Wykorzystanie właściwości emulgujących jaj..... 64

Rozdział 3. Produkty zbożowe 70

CZĘŚĆ TOWAROZNAWCZA

- 3.1. Jakie cechy są charakterystyczne dla poszczególnych rodzajów zbóż?..... 70
- 3.2. Jakie są podstawowe części morfologiczne w ziarnie zbożowym?..... 72

3.3. Jaki jest skład chemiczny ziarna zbóż?	73
3.4. Co należy wiedzieć o kaszach?	75
3.5. Jakie właściwości ma ryż?	80
3.6. W jaki sposób otrzymuje się mąkę?	82
3.7. Z jakich etapów składa się produkcja makaronów i jak się klasyfikuje te produkty?	86

CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA

3.8. Według jakich zasad przygotowuje się kasze do spożycia?	93
Kasze rozklejane rzadkie	94
Kasze rozklejane półgęste i gęste	95
Kasze gotowane na półsypko	95
Kasze gotowane na sypko	95
3.9. Jakie potrawy sporządza się z mąki?	97
Ciasta wyrabiane na stolnicy	97
Ciasta wyrabiane w naczyniu	103
3.10. Jakie właściwości mąki umożliwiają jej wykorzystanie do zagęszczania potraw?	107

Rozdział 4. Wywary, zupy i sosy gorące

121

4.1. Z czego składa się zupa?	121
4.2. W jaki sposób klasyfikuje się zupy?	122
4.3. Jakie są rodzaje wywarów i sposoby ich otrzymywania?	124
4.4. Jakie są zasady sporządzania zup?	126
Zupy czyste	128
Zupy zagęszczane	129
Zupy kremy	131
4.5. Jakie dodatki podaje się do zup?	132
4.6. Co trzeba wiedzieć o wartości odżywczej zup?	133
4.7. W jakich naczyniach podaje się zupy?	133
4.8. Jakie są najbardziej znane zupy świata?	134
4.9. Jakie właściwości mają sosy gorące i jak się je sporządza?	136

Rozdział 5. Mięso zwierząt rzeźnych i podroby

147

CZĘŚĆ TOWAROZNAWCZA

5.1. Jakie mięso jadamy i jak się je pozyskuje?	147
5.2. Na czym polega proces dojrzewania mięsa?	150
5.3. Jaką wartość odżywczą ma mięso?	151
5.4. Czym jest mięso? W jakim celu i na jakie części zasadnicze dokonuje się rozbioru poszczególnych półtuszy?	153
5.5. W jaki sposób należy przechowywać mięso?	165
5.6. Jakie przetwory otrzymuje się z mięsa zwierząt?	166
5.7. Co to są podroby, jaka jest ich wartość odżywcza i użytkowa?	168

CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA

5.8. W jaki sposób należy przeprowadzać obróbkę wstępną mięsa?	175
5.9. Jakie są możliwości wykorzystania mięsa w technice kulinarnej?.....	175
Potrawy gotowane z mięsa zwierząt rzeźnych	176
Potrawy duszone z mięsa zwierząt rzeźnych	180
Potrawy smażone z mięsa zwierząt rzeźnych	184
Potrawy smażone po angielsku	187
Potrawy pieczone z mięsa zwierząt rzeźnych	190
Potrawy z mięsnej masy mielonej	193
5.10. Jakie zmiany zachodzą w mięsie podczas obróbki technologicznej i jaki jest ich wpływ na jakość potraw?.....	196
5.11. Jakie są możliwości zastosowania przetworów mięsnych w technice kulinarnej?	200
5.12. W jaki sposób przeprowadza się obróbkę wstępną podrobów i jakie jest ich zastosowanie w technice kulinarnej?.....	201
5.13. Z jakimi dodatkami należy podawać potrawy gorące z mięsa i podrobów?	203

Rozdział 6. Drób 225**CZĘŚĆ TOWAROZNAWCZA**

6.1. Jakimi cechami powinno charakteryzować się ptactwo hodowane w celach konsumpcyjnych i jakie są rodzaje drobiu?	225
6.2. Jakie operacje składają się na proces technologiczny produkcji mięsa drobiowego?	228
6.3. W jakim celu i w jaki sposób ocenia się jakość mięsa drobiowego?	231
6.4. Jaka jest wartość odżywcza mięsa drobiowego?	232

CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA

6.5. W jaki sposób przeprowadza się obróbkę wstępną drobiu i dokonuje rozbioru tuszek drobiu?	236
6.6. Z jakich gatunków drobiu i w jaki sposób sporządza się masę mieloną? Co to jest knel i jakie jest jego zastosowanie?	240
6.7. Jakie nadzienia sporządza się do faszerowania drobiu?.....	240
6.8. Jakie są możliwości zastosowania drobiu w technice kulinarnej?	241
Asortyment potraw z drobiu.....	242
Gotowanie drobiu	243
Smażenie drobiu	244
Pieczenie drobiu.....	246
Duszenie drobiu.....	250
6.9. Jakie zmiany zachodzą podczas obróbki termicznej mięsa drobiu i jaki wpływ mają one na jego jakość?	251

Rozdział 7. Dzikizna i dzikie ptactwo..... 263

CZĘŚĆ TOWAROZNAWCZA

- 7.1. Co warto wiedzieć o zwierzyńie łownej?..... 263
- 7.2. Jakie są cechy charakterystyczne dzikizny?..... 268
- 7.3. Jakie są skład chemiczny i wartość odżywcza dzikizny?..... 269
- 7.4. Na czym polega dojrzewanie poubojowe dzikizny?..... 269

CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA

- 7.5. Jakie zasady obowiązują podczas obróbek wstępnej i ciepłej dzikizny?..... 271
- 7.6. Jaki jest asortyment potraw z dzikizny?..... 275
- 7.7. Jakie zastosowanie ma dzikizna w żywieniu?..... 276
- 7.8. Jakie wymagania sanitarno-higieniczne muszą być spełnione podczas produkcji i przechowywania potraw z dzikizny?..... 277

Rozdział 8. Ryby i owoce morza 281

CZĘŚĆ TOWAROZNAWCZA

- 8.1. Jakimi cechami charakteryzują się ryby i jakie są możliwości ich pozyskiwania?..... 281
- 8.2. Jak można podzielić ryby?..... 282
- 8.3. Jakie zastosowanie mają ryby w produkcji gastronomicznej?..... 284
- 8.4. Dlaczego ryby są cennym surowcem zalecanym w żywieniu?..... 289
- 8.5. W jaki sposób należy oceniać jakość ryb?..... 291
- 8.6. Jakie przetwory z ryb są dostępne w sprzedaży i czym się one charakteryzują?..... 292
- 8.7. Co warto wiedzieć o owocach morza i jakie czynniki decydują o ich zastosowaniu w żywieniu?..... 294
- 8.8. Jakie rodzaje skorupiaków i mięczaków wykorzystuje się w żywieniu?..... 295
- 8.9. Jak kupować owoce morza?..... 300
- 8.10. W jakich warunkach należy przechowywać świeże i przetworzone ryby oraz owoce morza?..... 301

CZĘŚĆ TECHNOLOGICZNA

- 8.11. W jaki sposób należy przeprowadzać obróbkę wstępną ryb?..... 305
- 8.12. Jakie rodzaje potraw i w jaki sposób sporządza się z ryb?..... 309
 - Gotowanie ryb..... 310
 - Smażenie ryb..... 311
 - Duszenie, pieczenie i zapiekanie ryb..... 312
- 8.13. Na czym polega obróbka technologiczna owoców morza?..... 314

Spis ćwiczeń..... 329

Bibliografia..... 334