



Кравченко М. Ф.

Соуси : навч. посіб. / М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 148 с.

ISBN 978-966-629-854-9

Навчальний посібник «Соуси» є першим у серії видань з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». У навчальному посібнику наведено дані щодо класифікації, характеристики, асортименту гарячих, холодних і солодких соусів, технології обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів для соусів, створення нових соусних композицій з урахуванням науково обґрунтованих фізико-хімічних та біохімічних процесів, які відбуваються під час кулінарної обробки; вимог до якості, правил оформлення і подачі соусів; загальних рекомендацій та сучасних підходів смакової комбінаторики; термінів

зберігання соусів у закладах ресторанного господарства.

Призначено для студентів, що навчаються за напрямками підготовки «Харчові технології та інженерія», «Готельно-ресторанна справа», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», викладачів, рестораторів і шеф-кухарів, інших фахівців закладів ресторанного господарства, а також може бути корисним усім, хто цікавиться кулінарією.

Зам. 297/18

Ціна 100,00

ЗМІСТ

ВСТУП	4
Розділ 1. КЛАСИФІКАЦІЯ, АСОРТИМЕНТ, ЯКІСТЬ СОУСІВ	5
1.1. Загальна характеристика соусів	5
1.2. Класифікація, асортимент соусів	10
1.3. Напівфабрикати для соусів	20
1.4. Способи формування якісних характеристик соусів	32
Розділ 2. ТЕХНОЛОГІЯ ГАРЯЧИХ СОУСІВ	43
2.1. Технологія соусів на бульйонах	43
2.2. Технологія молочних соусів	67
2.3. Технологія сметанних соусів	74
2.4. Технологія яєчно-масляних соусів	79
2.5. Технологія соусів на рослинній основі	86
Розділ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ХОЛОДНИХ СОУСІВ	91
3.1. Технологія соусів на олії	91
3.2. Технологія соусів на вершковому маслі	99
3.3. Технологія соусів на кисломолочних продуктах	104
3.4. Технологія соусів на рослинній основі	107
Розділ 4. ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДКИХ СОУСІВ	120
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	133
ДОДАТКИ	136