

SPIS TREŚCI

I. Wiadomości wstępne	7
1. Podstawowe przepisy sanitarno-higieniczne obowiązujące w zakładach gastronomicznych	8
2. Higiena osobista pracowników	9
3. Ważenie i mierzenie objętości środków żywnościowych	10
II. Organizacja procesu produkcyjnego w zakładach żywienia zbiorowego	12
1. Pojęcie procesu produkcyjnego	12
2. Organizacja pracy w produkcji gastronomicznej	13
3. Układ funkcjonalny pomieszczeń zaplecza produkcyjnego	15
Pomieszczenia magazynowe	17
Pomieszczenia produkcyjne	18
Pomieszczenia ekspedycyjne, handlowe i administracyjno-socjalne	19
III. Podstawowe wiadomości o środkach żywnościowych	20
1. Podstawowe określenia stosowane w towaroznawstwie i technologii gastronomicznej	20
2. Podział środków żywnościowych	21
3. Warunki przechowywania środków żywnościowych	22
4. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania	23
IV. Ogólna charakterystyka metod utrwalania środków żywnościowych	25
1. Metody fizyczne	26
Utrwalanie wysokimi temperaturami	26
Utrwalanie niskimi temperaturami	26
Utrwalanie przez odwodnienie	27
Liofilizacja	27
Utrwalanie przez solenie	27
Utrwalanie przez zwiększenie koncentracji cukru	28
2. Metody chemiczne	28
Utrwalanie za pomocą związków chemicznych stosowanych w małych dawkach	28
Utrwalanie za pomocą kwasów organicznych	28
Wędzenie	29
Peklowanie	29

3. Metody biologiczne	29
Kiszenie	29
4. Zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności ...	30
V. Podstawowe przepisy i normy obowiązujące w gospodarce żywnościowej ..	32
1. Norma jako podstawa oceny środków żywnościowych	32
2. Normalizacja w produkcji gastronomicznej	34
3. Ustawa żywnościowa	34
VI. Ocena sensoryczna surowców i potraw	37
1. Znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości surowców i potraw	37
2. Wymagania dotyczące osób przeprowadzających ocenę	38
3. Warunki przeprowadzania oceny	39
4. Metody sensoryczne stosowane do oceny jakości surowców i potraw	40
VII. Przyprawy	49
1. Przyprawy krajowe	49
2. Przyprawy zagraniczne	51
3. Koncentraty przypraw	52
4. Namiastki przypraw	52
5. Substancje smakowo-zapachowe	53
6. Kwasy organiczne	53
7. Sól kuchenna	54
8. Musztarda	55
9. Ocena jakości przypraw	55
VIII. Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji gastronomicznej ..	56
1. Obróbka wstępna	56
Sortowanie warzyw	56
Mycie warzyw	57
Oczyszczanie i doczyszczanie warzyw	59
Płukanie warzyw	61
Rozdrabnianie warzyw	62
Odpadki z warzyw	68
Wpływ obróbki wstępnej na wartość odżywczą półproduktów	69
2. Metody obróbki cieplnej	70
Gotowanie	71
Smażenie	72
Duszenie	73
Pieczenie	73
Obróbka cieplna w kuchniach mikrofalowych	75
IX. Ocena towaroznawcza i zastosowanie tłuszczów spożywczych w technologii gastronomicznej	78
1. Ogólne wiadomości o tłuszczach	78
Skład chemiczny i właściwości tłuszczów	78
Psucie się tłuszczów	80
Opakowanie, przechowywanie i transport tłuszczów	80
Zmiany zachodzące pod wpływem ogrzewania	81

2. Tłuszcze zwierzęce	82
3. Tłuszcze roślinne	85
4. Utwardzanie tłuszczów roślinnych	88
5. Zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej	89
X. Ocena towaroznawcza i zastosowanie warzyw, ziemniaków, grzybów oraz owoców w technologii gastronomicznej	93
1. Warzywa	93
Ogólna charakterystyka warzyw	93
Zjawisko osmozy w procesach technologicznych	97
Ogólne zasady sporządzania surowek	99
Obróbka cieplna warzyw	102
Warzywa cebulowe	104
Warzywa owocowe	108
Warzywa liściowe	113
Warzywa kapustne	119
Warzywa korzeniowe i rzepowate	132
Warzywa strączkowe	142
Warzywa różne	149
2. Ziemniaki	150
Ogólna charakterystyka ziemniaków	150
Przetwory ziemniaczane	154
Obróbka wstępna i cieplna ziemniaków	155
Potrawy z ziemniaków	157
3. Grzyby	161
Ogólna charakterystyka grzybów	161
Przetwory z grzybów	164
Obróbka wstępna i cieplna grzybów	165
4. Zupy	168
Wiadomości ogólne i klasyfikacja zup	168
Otrzymywanie wywarów	170
Przygotowanie głównego składnika	171
Wykańczanie zup	172
Rodzaje zup	173
5. Zakąski z warzyw	176
Ogólne wiadomości o daniach garmażeryjnych	176
Sałatki z warzyw	178
6. Potrawy duszone, smażone i zapiekane z warzyw	181
Potrawy duszone z warzyw	181
Potrawy smażone z warzyw	183
Potrawy zapiekane z warzyw	184
7. Owoce	185
Ogólna charakterystyka owoców	185
Owoce jagodowe	189
Owoce ziarnkowe	193
Owoce pestkowe	197

Owoce południowe	200
Owoce suche	206
Obróbka wstępna owoców	208
8. Potrawy z owoców	210
Surówki owocowe	210
Kompoty	211
Napoje owocowe	214
Zupy owocowe	215
Kisiele owocowe	217
Galaretki owocowe	218
9. Przegląd przetworów owocowo-warzywnych	220
Półprzetwory z owoców i warzyw	221
Przetwory z owoców i warzyw	221
XI. Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii gastronomicznej	224
1. Mleko	224
Ogólna charakterystyka mleka	224
Produkty mleczne odwodnione	229
Zastosowanie mleka słodkiego	230
2. Napoje mleczne fermentowane	234
3. Śmietanka i śmietana	238
4. Sery	240
Wartość odżywcza serów	242
Produkcja serów podpuszczkowych	244
Sery topione	248
Zastosowanie serów podpuszczkowych i topionych	249
Sery twarogowe (kwasowe) i kwasowo-podpuszczkowe	252
Zastosowanie sera twarogowego	252
Wykaz literatury	256