

SPIS TREŚCI

Rozdział 1. Wiadomości wstępne	9
1.1. Czym zajmuje się technologia gastronomiczna z towaroznawstwem?	10
1.2. Pracownia technologii gastronomicznej	11
1.2.1. Regulamin pracowni	12
1.2.2. Organizacja pracy w pracowni	13
1.2.3. Próbowanie potraw	16
1.2.4. Odważanie, odmierzenie, przeliczenie	16
1.3. Naczynia, narzędzia i zastawa stołowa.	18
Rozdział 2. Podstawowe wiadomości o środkach spożywczych	29
2.1. Składniki pokarmowe	30
2.1.1. Białka	31
2.1.2. Tłuszcze	33
2.1.3. Węglowodany	36
2.1.4. Składniki mineralne	40
2.1.5. Witaminy	45
2.1.6. Rola wody w organizmie człowieka	51
2.1.7. Składniki antyodżywcze	52
2.1.8. Wartość odżywcza żywności	53
2.2. Podział środków spożywczych	55
2.3. Warunki przechowywania żywności	57
2.4. Zmiany zachodzące podczas przechowywania	59
2.5. Metody utrwalania żywności	61
2.5.1. Fizyczne metody utrwalania żywności	61
2.5.2. Chemiczne metody utrwalania żywności	64
2.5.3. Biologiczne metody utrwalania żywności	66
2.5.4. Niekonwencjonalne i skojarzone metody utrwalania żywności	67
2.5.5. Zmiany zachodzące podczas utrwalania żywności	68
2.6. Dodatki do żywności (substancje dodatkowe)	68
2.7. Żywność wygodna i funkcjonalna	71

Rozdział 3. Ocena jakości środków spożywczych	75
3.1. Normalizacja i normy	76
3.2. Receptury gastronomiczne	79
3.3. Ocena organoleptyczna surowców i potraw	80
3.3.1. Analiza sensoryczna i ocena organoleptyczna	80
3.3.2. Cechy sensoryczne środków spożywczych	81
3.3.3. Wymagania dotyczące osób przeprowadzających ocenę	82
3.3.4. Warunki przeprowadzania oceny sensorycznej	82
3.3.5. Metody oceny jakości surowców i potraw	84
Rozdział 4. Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym	95
4.1. Prawo żywnościowe	96
4.2. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	102
4.2.1. Wiadomości wstępne	102
4.2.2. Dobra praktyka higieniczna i dobra praktyka produkcyjna	102
4.2.3. System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli	108
4.2.4. Charakterystyka etapów wdrażania systemu HACCP	108
Rozdział 5. Proces produkcyjny w zakładzie gastronomicznym	123
5.1. Podstawowe pojęcia	124
5.2. Przyjęcie surowca do zakładu gastronomicznego	126
5.3. Procesy technologiczne	127
5.3.1. Obróbka wstępna	128
5.3.2. Zmiany zachodzące pod wpływem obróbki wstępnej	135
5.3.3. Zjawisko osmozy	136
5.3.4. Procesy ciemnienia warzyw i owoców	137
5.3.5. Obróbka cieplna	137
5.3.6. Zmiany zachodzące w procesie obróbki cieplnej	146
5.4. Wykończenie i dekorowanie potraw	149
5.5. Przechowywanie i wydawanie potraw	155
5.6. Zagospodarowanie odpadów poprodukcyjnych	158
5.7. Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych	163
5.7.1. Podział zakładu na działy	163
5.7.2. Charakterystyka działu magazynowego	164
5.7.3. Zmiany zachodzące podczas przechowywania	165
5.7.4. Charakterystyka pomieszczeń produkcji i ekspedycji	167
5.7.5. Układ funkcjonalny pomieszczeń	168

Rozdział 6. Przyprawy	173
6.1. Przyprawy roślinne	174
6.2. Zastosowanie przypraw	176
6.3. Mieszanki przypraw	179
6.4. Inne przyprawy i dodatki	180
6.5. Koncentraty przypraw	180
Rozdział 7. Tłuszcze spożywcze	185
7.1. Ogólne wiadomości o tłuszczach spożywczych	186
7.2. Charakterystyka tłuszczów roślinnych	186
7.2.1. Oleje	187
7.2.2. Utwardzanie tłuszczów roślinnych	189
7.2.3. Tłuszcze roślinne przetworzone	189
7.2.4. Margaryny	190
7.3. Charakterystyka tłuszczów zwierzęcych	191
7.4. Tłuszcze do smarowania pieczywa	193
7.5. Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas przechowywania. Warunki składowania tłuszczów	193
7.6. Zmiany zachodzące w tłuszczach podczas smażenia	195
7.6.1. Zasady doboru tłuszczów do smażenia	197
7.7. Zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej	198
Rozdział 8. Warzywa, ziemniaki, grzyby	201
8.1. Warzywa	202
8.1.1. Podział warzyw	202
8.1.2. Skład chemiczny i wartość odżywcza warzyw	204
8.1.3. Jakość świeżych warzyw i owoców	205
8.1.4. Przechowywanie warzyw	207
8.1.5. Obróbka wstępna warzyw	208
8.1.6. Zasady produkcji surówek	215
8.1.7. Obróbka cieplna warzyw	218
8.1.8. Warzywa cebulowe	225
8.1.9. Warzywa owocowe	229
8.1.10. Warzywa liściowe	234
8.1.11. Warzywa kapustne	241
8.1.12. Warzywa korzeniowe	246
8.1.13. Warzywa rzepowate	250
8.1.14. Warzywa strączkowe	252
8.1.15. Warzywa różne	258
8.1.16. Charakterystyka wybranych przetworów z warzyw	261

8.2. Ziemniaki	265
8.2.1. Budowa i skład chemiczny ziemniaków	265
8.2.2. Odmiany i typy kulinarne ziemniaków jadalnych	267
8.2.3. Przechowywanie ziemniaków	268
8.2.4. Przetwory z ziemniaków	270
8.2.5. Obróbka wstępna i cieplna ziemniaków	270
8.2.6. Potrawy z ziemniaków	272
8.3. Grzyby	280
8.3.1. Charakterystyka i podział grzybów	280
8.3.2. Przetwory z grzybów	283
8.3.3. Obróbka wstępna i cieplna grzybów	285
8.4. Zakąski z warzyw	288
8.4.1. Ogólne wiadomości o zakąskach	288
8.4.2. Wymagania sanitarno-higieniczne przy produkcji dań garniarskich	289
8.4.3. Porcjowanie i dekoracja zakąsek	289
8.4.4. Sałatki z warzyw	289
8.4.5. Warzywa z dipami	291
8.5. Potrawy smażone, duszone i zapiekane z warzyw, ziemniaków i grzybów	293
8.5.1. Potrawy jarskie smażone	293
8.5.2. Potrawy jarskie duszone	295
8.5.3. Potrawy jarskie pieczone i zapiekane	297
Rozdział 9. Owoce	299
9.1. Podział i charakterystyka owoców	300
9.2. Owoce jagodowe	302
9.3. Owoce ziarnkowe	307
9.4. Owoce pestkowe	313
9.5. Owoce południowe (egzotyczne, tropikalne)	317
9.6. Bakalie	327
9.7. Owoce suche	328
9.8. Obróbka wstępna owoców	331
9.9. Potrawy z owoców	334
9.10. Przetwory z owoców	339
9.11. Możliwości zastosowania wybranych owoców w żywieniu	341
Rozdział 10. Mleko i jego przetwory	345
10.1. Wartość odżywcza mleka	346
10.2. Produkcja i rodzaje mleka spożywczego	347

10.3. Zmiany zachodzące w mleku podczas ogrzewania	351
10.4. Zastosowanie mleka słodkiego w produkcji gastronomicznej	352
10.5. Koncentraty mleczne	354
10.6. Mleczne napoje fermentowane	355
10.7. Śmietanka i śmietana	358
10.8. Sery	360
10.8.1. Produkcja i klasyfikacja serów	360
10.8.2. Przechowywanie i wymagania jakościowe serów	367
10.8.3. Wartość odżywcza serów	368
10.8.4. Przegląd serów podpuszczkowych dojrzewających	369
10.8.5. Zastosowanie serów w produkcji potraw	373
Rozdział 11. Jaja	381
11.1. Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza jaj	382
11.2. Wymagania jakościowe, opakowania i przechowywanie jaj	384
11.3. Ocena świeżości jaj	386
11.4. Zasady dobrej praktyki produkcyjnej	388
11.5. Zastosowanie jaj w produkcji gastronomicznej	390
11.5.1. Potrawy z jaj gotowanych	390
11.5.2. Potrawy z jaj smażonych	393
11.5.3. Wykorzystanie właściwości wiążących jaj	396
11.5.4. Wykorzystanie właściwości zagęszczających jaj	396
11.5.5. Wykorzystanie właściwości spulchniających jaj	397
11.5.6. Wykorzystanie właściwości emulgujących jaj	401
11.6. Przetwory z jaj	403
Rozdział 12. Przetwory zbożowe	407
12.1. Charakterystyka i podział zbóż	408
12.2. Budowa i skład chemiczny ziarna zbożowego	410
12.3. Mąka	412
12.3.1. Otrzymywanie mąki	412
12.3.2. Podział i typy mąki	413
12.3.3. Skład chemiczny i wartość odżywcza mąki	413
12.3.4. Ocena organoleptyczna mąki	417
12.3.5. Przechowywanie mąki	417
12.4. Makarony	419
12.4.1. Technologia produkcji makaronów	419
12.4.2. Podział makaronów	420
12.4.3. Wartość odżywcza makaronów	422
12.4.4. Zastosowanie makaronu w produkcji potraw	423

12.5. Zastosowanie mąki do zagęszczania potraw	424
12.5.1. Właściwości skrobi	425
12.5.2. Sposoby zagęszczania potraw	427
12.6. Zastosowanie mąki w produkcji potraw	430
12.6.1. Ciasta wyrabiane na stolnicy	431
12.6.2. Ciasta wyrabiane w naczyniu	444
12.7. Kasze	454
12.7.1. Otrzymywanie i podział kasz	454
12.7.2. Charakterystyka kasz i ryżu	455
12.7.3. Skład chemiczny i wartość odżywcza kasz	458
12.7.4. Wymagania jakościowe. Przechowywanie	460
12.7.5. Zastosowanie kasz w produkcji potraw	460
Wykaz podstawowych terminów w językach polskim, angielskim i niemieckim	466
Bibliografia	474
Źródła ilustracji	477