

## ВСТУП

### РОЗДІЛ 1. ОГЛЯД НЕОБХІДНОГО ІНВЕНТАРЮ

- 1.1. Ножі
- 1.2. Складові частини ножа
- 1.3. Лезо
- 1.4. Хвостовик
- 1.5. Живець
- 1.6. Заклепки (клепки)
- 1.7. Заплічник
- 1.8. Типи ножів
- 1.9. Заточення та правка
- 1.10. Перший метод заточування
- 1.11. Другий метод заточування
- 1.12. Точила для виправлення
- 1.13. Перший та другий метод виправлення мусатом
- 1.14. Ручні інструменти
- 1.15. Вимірювальне обладнання
- 1.16. Сита та решета обладнання
- 1.17. Миски для змішування
- 1.18. Скороводи, каструлі та форми
- 1.19. Теплове та холодильне обладнання

### РОЗДІЛ 2. СУПИ

- 2.1. Базові заготівлі для перших страв
- 2.2. Базові відвари
- 2.3. Харчові рішення
- 2.4. Consommé
- 2.5. Ситні відвари (бульйони)
- 2.6. Супи-пюре та крем-супи
- 2.7. Чаудер - густа юшка
- 2.8. Супи-пюре
- 2.9. Супи біск
- 2.10. Загальні вказівки щодо супів
- 2.11. Рецепти крафтових супів

### РОЗДІЛ 3. Соуси

- 3.1. Коричневий соус
- 3.2. Приклади соусів – похідних від коричневого
- 3.3. Білий соус
- 3.4. Приклади соусів - похідних від соусу бешамель
- 3.5. Приклади соусів - похідних від велюте
- 3.6. Томатний соус
- 3.7. Голландський соус (голландез)
- 3.8. Приклади соусів – похідних від голландезу
- 3.9. Бер-блан
- 3.10. Призначення соусів
- 3.11. Базові рецепти креативних соусів та їх складників