РОЗДІЛ 1. ВИКОРИСТАННЯ ПРИПРАВ ТА МАРИНАДІВ У РЕСТОРАНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

1.1. Рецепти приправ для м’яса, риби та птиці

РОЗДІЛ 2. ВИКОРИСТАННЯ НАЧИНОК ТА ПАНІРУВАННЯ У РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

РОЗДІЛ 3. ВИЗНАЧЕННЯ СТУПЕНЯ ГОТОВНОСТІ МЯСА, ПТИЦІ ТА РИБИ

РОЗДІЛ 4. КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ МЕХАНІЧНОЇ ОБРОБКИ М’ЯСА, ПТИЦІ ТА РИБИ

4.1. Механічна обробка м’яса

4.2. Механічна обробка птиці

4.3. Механічна обробка риби та морепродуктів

РОЗДІЛ 5. КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ СМАЖЕННЯ НА ГРИЛІ В САЛАМАНДРІ

5.1. Базова формула для приготування однієї порції страви-гриль

5.2. Варіанти приготування якісних страв на відкритому вогні

5.3. Базова формула для приготування запеченої однієї порції м’яса, птиці чи риби

5.4. Способи нарізання смажених страв

5.5. Рецепти страв за технологією приготування на грилі в саламандрі

РОЗДІЛ 6. КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ СОТУВАННЯ, СМАЖЕННЯ НА СКОВОРОДІ ТА У ФРИТЮРІ

6.1. Базова формула для приготування порції основної страви методом соте

6.2. Базова формула для приготування однієї порції основної смаженої страви

6.3. Базова формула для приготування однієї порції основної страви у фритюрі

6.4. Рецепти страв за технологією приготування соте, смаження у фритюрі

РОЗДІЛ 7. КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ВІДВАРЮВАННЯ ТА ВАРІННЯ НА ПАРУ

7.1. Базова формула для приготування однієї порції відварної основної страви

7.2. Базова формула приготування однієї порції основної страви приготовленої у конверті

7.3. Базова формула приготування однієї порції основної страви неглибоким припущенням

7.4. Базова формула приготування однієї порції основної страви глибоким припусканням і відварювання

7.5. Рецепти страв за технологією приготування відварювання та відварювання на пару

8.1 Базова формула для тушкування м’яса птиці чи риби на одну порцію

8.2. Базова формула для приготування рагу з м’яса, птиці чи риби на одну порцію

8.3. Рецепти страв за технологією тушкування