

Opis

Znany i lubiany podręcznik dostosowany do podstawy programowej z 2019 r.

Starannie omawia surowce stosowane w gastronomii, kładzie przy tym duży nacisk na uwypuklone w nowej podstawie przyprawy oraz tłuszcze. Przedstawia zasady racjonalnego żywienia i główne techniki stosowane w trakcie przygotowywania potraw oraz podkreśla znaczenie bezpieczeństwa żywności.

Podręcznik zawiera bogaty materiał ilustracyjny, liczne tabele i wykresy ułatwiające zrozumienie wiadomości i ich zapamiętanie.

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, odmierzanie, przeliczanie 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

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM CZ. 14

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. 193

Warunki składowania tłuszczów

- 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

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM CZ. 16

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 garmażeryjnych 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

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA Z TOWAROZNAWSTWEM CZ. 18

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