

**Міністерство освіти і науки України**  
**Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини**

**Кравченко Тамара Василівна**

## **Технологія виготовлення напівфабрикатів**

Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів  
спеціальності «Професійна освіта. Харчові технології»

**Умань 2015**

**УДК 664.002.22(072)**  
**ББК 36р30**  
**К 78**

Кравченко Т.В. Технологія виготовлення напівфабрикатів : методичні рекомендації для самостійної роботи студентів / Кравченко Т.В. – Умань: ФОП Жовтий О.О., 2015. – 118 с.

Рецензенти:

Дейниченко Г.В., доктор технічних наук, професор, академік Української технологічної академії, Заслужений діяч науки і техніки України

Скородумова О.Б., доктор технічних наук, старший науковий співробітник, професор кафедри харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Вченою радою технолого-педагогічного факультету Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (протокол №8 від 23 березня 2015 року)

**УДК 664.002.22(072)**  
**ББК 36р30**  
**К 78**

## Зміст

### Лекційний курс

Тема №1: Напівфабрикати з риби та нерибних морепродуктів.....	4
Тема №2: Функціональні консерви і напівфабрикати із рибної сировини.....	12
Тема №3: Функціональні м'ясні напівфабрикати.....	16
Тема №4: Швидкозаморожені кулінарні вироби.....	23
Тема №5: Обробка консервованих овочів. Напівфабрикати консервовані.....	27
Тема №6: Зміст і завдання обробки кондитерських виробів. Прикраси з марципана.....	31
Тема №7: Страви з харчових концентратів.....	37

### Лабораторно-практична робота

Тема №1: Приготування рибних напівфабрикатів.....	39
Тема №2: Рибні напівфабрикати.....	42
Тема №3: Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів.....	46
Тема №4: Напівфабрикати з птиці й дичини.....	54
Тема №5: Заморожені солодкі страви.....	59
Тема №6: Начинки (фарші).....	60
Тема №7: Напівфабрикати, що надходять із заготівельних фабрик. Страви з овочевих напівфабрикатів.....	69
Тема №8: Процеси, що відбуваються при тепловій обробці продуктів при виробництві борошняних кондитерських виробів.....	71
Тема №9: Обробні напівфабрикати для виробництва тортів і тістечок.....	74
Тема №10: Цукристі заготовки в кондитерському виробництві.....	92
Тема №11: Технологія пектину.....	105
Тема №12: Напівфабрикати для перших страв. Приготування перших страв з концентратів і напівфабрикатів.....	111
Тема №13: Функціональні молочні продукти для дитячого харчування.....	113
Список використаних джерел.....	117

## Лекційний курс

### Тема №1: Напівфабрикати з риби та нерибних морепродуктів

#### 1. Напівфабрикати з риби з кістковим скелетом

Технологічна схема механічної обробки риби з кістковим скелетом включає такі операції: розморожування, обчищення від луски, видалення плавців, голів, нутрощів, промивання, приготування напівфабрикатів конкретного кулінарного призначення.

На підприємства ресторанного господарства риба може надходити цілому вигляді (непотрошеною з головою), а також риба, частково оброблена на рибообробних підприємствах (потрошена з головою, потрошена без голови, філе зі шкірою без кісток, філе без шкіри і без кісток). Залежно від характеру попередньої обробки риби в технологічну схему вносять необхідні зміни.

Попередня обробка риби в місцях промислу і на рибокомбінатах здійснюється для відокремлення малоцінних у харчовому сенсі частин, зниження витрат на її заморожування, транспортування і зберігання. Одночасно із цим поліпшуються санітарно-гігієнічні умови зберігання й подальшої переробки риби, тому що кишечник і зябра – органи, найбільшою мірою засіяні мікроорганізмами й містять активні гідролітичні ферменти. Із внутрішніх органів деяких риб виготовляють цінні гастрономічні продукти (ікра, печінка), а також медичний і технічний жир та інші продукти.

М'ясо мороженої риби при розморожуванні не повністю відновлює свою нативну гістологічну структуру. При заморожуванні риби і зберіганні її в такому стані значна частина м'язових білків денатурує, помітно знижується їхня здатність до гідратації й відновлення нативних властивостей. Наслідком цього є неминуча втрата м'язового соку як при повільному, так і при швидкому розморожуванні. Застосовують два способи розморожування риби: у воді й на повітрі. Найбільш швидкий спосіб – розморожування у воді. Його застосовують для риби, що надходить у вигляді тушок, для цього використовують спеціальні ванни з підведенням до них холодної і гарячої води і стоком її в каналізацію. Блоки мороженої риби ставлять у металеві ґратчасті кошики й завантажують у ванну, яку потім заповнюють сумішшю холодної й гарячої води до цілковитого занурення риби. Температуру води у ванні підтримують на рівні 20...25 °С. Тривалість розморожування залежить від розмірів риби (товщини), початкової температури м'язової тканини і зазвичай становить 2...3 год. Перемішування води скорочує тривалість розморожування на 30 %. Оптимальна швидкість руху води – 0,2 м/с.

Процес розморожування вважається закінченим при температурі м'язової тканини +1 °С. Розморожування риби супроводжується поглинанням її м'язовою тканиною води з навколишнього середовища. У результаті цього маса риби зростає на 2...3 %. Втрати розчинних речовин становлять 0,3...0,5 % маси риби.

Брикети замороженого рибного філе, а також окремі екземпляри риби цінних порід розморожують на повітрі. Рибу повністю звільняють від

упакування, розкладають на стелажах або столах так, щоб брикети не стикалися між собою, накривають поліетиленовою плівкою. Тривалість розморожування за інших умов залежить від температури повітря в приміщенні. Наприклад, блоки філе тріски завтовшки 70 мм при 5 °С розморожуються 29 год, при 30 °С – 9 год. Розморожування риби на повітрі супроводжується зменшенням її маси на 8...11 % за рахунок витікання соку й випаровування вологи. Для зниження втрат маси на 30...40 % рибу покривають поліетиленовою плівкою.

Луску зі шкірного покриву риби видаляють на лускоочисних машинах. Для риби з великою лускою застосовують барабанні лускоочисні машини продуктивністю до 1500 кг/год. Для риби із дрібною лускою використовують роликові очисні машини продуктивністю до 500 кг/год. У невеликих спеціалізованих цехах підприємств ресторанного господарства, що випускають 2...3 т продукції за зміну, для очищення риби застосовують механічні рибоочисники.

При очищенні риби від луски з її поверхні видаляють слиз, кількість якого в окремих видів риби сягає 3 % і більше маси тіла.

Плавці зрізують на рівні шкірного покриву. Хвостовий плавець відрізають на 10...20 мм вище закінчення шкірного покриву. Для зрізання плавців використовують спеціальні машини – плавникорізки різних конструкцій.

Голови риби відокремлюють за допомогою спеціальних голововідрубувальних машин, робочим органом яких є ніж, викопаний у вигляді порожнього циліндра із загостреними краями. Ніж робить складний рух: поступальний донизу і обертальний навколо власної осі.

Спеціальним ножем розкривають черевну порожнину від калтичка до анального отвору, видаляють нутроці й зачищають внутрішню черевну поверхню від згустків крові, а також від чорної плівки. В окремих видів риби (камбала, навага тощо) нутроці видаляють через отвір, що утворився після видалення голови.

Розібрані тушки ретельно промивають проточною водою й укладають на 10...15 хв на решітку для стікання води.

До рибних напівфабрикатів належать розібрані тушки й філе риби. Разом з тим тушки і філе риби є основою для приготування порціонних і дрібнокускових напівфабрикатів, виробів з котлетної та кнельної маси. Розбирання риби на філе в кулінарній практиці називають пластуванням. При пластуванні тушок масою до 1 кг отримують два філе: одне – зі шкірою й реберними кістками, інше – зі шкірою, реберними кістками та хребтом. Тушки масою понад 1 кг пластують на філе зі шкірою й реберними кістками, видаляючи хребет і плечову кістку. Таке розходження в пластуванні пояснюється тим, що велика риба має крупніші кістки. При тепловій обробці риби м'ясо, прилегле до хребта, погано проварюється і просмажується. Великі кістки ускладнюють порціонування риби.

Розбираючи рибу на філе зі шкірою без кісток, із внутрішнього боку філе тонким лезом ножа зрізують реберні кістки, намагаючись при цьому захопити якнайменше м'яса.

При розбиранні риби на філе без шкіри і кісток звільнене від кісток філе зрізують зі шкіри лезом ножа в напрямку від хвоста до голови. Первинну обробку великих партій риби здійснюють у такій послідовності: після розморожування рибу потрошать, промивають, пластують, зачищають від реберних кісток, плавників і пов'язаних з ними кісток, після чого зрізають філе зі шкіри. Луска при цьому лишається на шкірі. Технологічна схема обчищення й розбирання риби з кістковим скелетом є загальною для більшості видів риб. Винятки пов'язані з особливостями шкірного покриву й анатомічної будови тіла деяких риб. Незважаючи на те що шкіра риби забезпечує цілісність шматків при тепловій обробці і приготуванні страв, в окремих випадках її видаляють незалежно від подальшого кулінарного використання (навага, вугор, великі соми). Ця додаткова операція необхідна через те, що шкіра зазначених риб при тепловій обробці дуже ущільнюється і скорочується в об'ємі, деформуючи шматки і тушки риби. Крім того, шкіра погано розжовується і перетворюється в неїстівну частину страви.

При розбиранні наваги зрізом навскіс відокремлюють нижню щелепу, одночасно захоплюючи верхню частину черевця. Через утворений отвір видаляють нутрощі, потім надрізають шкіру уздовж спинки і, починаючи з верхньої щелепи, знімають шкіру; після промивання ікру й молоки знову вкладають у черевну порожнину риби.

Порціонні шматки риби нарізають із тушок, маса яких не перевищує 1 кг, а також з філе великих екземплярів риб. Цю операцію виконують вручну найбільш кваліфіковані кухарі. Порціонні шматки мають бути певної маси, наявність часток риби не допускається. Велика кількість обрізків небажана, тому що їх можна використати тільки для приготування котлетної і кнельної маси.

Для варіння порціонні шматки риби нарізають звичайним способом, направляючи лезо ножа під кутом 90° до площини стола. При нарізанні шматків для припускання і смаження лезо ножа тримають під кутом 45° до площини стола. Це дозволяє одержувати шматки меншої товщини і більшої площі нагрівання, завдяки чому вони рівномірніше прогриваються і мають ліпший зовнішній вигляд. Щоб запобігти деформації шматків при тепловій обробці шкіру у двох-трьох місцях надрізають. Посипати сіллю, спеціями й панірувати шматки риби треба безпосередньо перед смаженням. Зберігати рибні паніровані напівфабрикати не можна, тому що паніровка швидко зволожується і виріб стає непридатним для смаження. Швидке зволоження паніровки пояснюється вмістом у м'язовій тканині риби великої кількості слабкозв'язаної води.

Дрібнокускові напівфабрикати з риби мають обмежене застосування. Для їхнього приготування філе без шкіри й кісток (м'якоть) нарізають брусочками перетином 1 см і завдовжки 50...60 мм. Після обробки спеціями і приправами кожен брусочок змочують у спеціально приготовленому тісті і смажать у фритюрі. До цієї групи напівфабрикатів належать також скибочки риби масою 20...25 г, призначені для приготування піджарки й шашлику.

Котлетну масу з риби готують так само, як і з м'яса. Різниця полягає лише

в тім, що хліба додають трохи більше (до 30 %). Для котлетної маси використовують філе без шкіри й кісток, отримане з риби, що не містить дрібних внутрім'язових кісток (тріска, морський окунь, хек тощо). Деякі труднощі виникають при використанні мороженої риби. Як уже згадувалося, білки розмороженої риби мають слабку здатність до додаткової гідратації, внаслідок чого котлетна маса виходить недостатньо в'язкою, при тепловій обробці напівфабрикати погано зберігають форму і руйнуються. Щоб уникнути цього, до котлетної маси додають яєчний меланж або заміняють третину загальної кількості свіжої риби вареною. В'язкість котлетної маси підвищується завдяки присутності в ній глютину.

З рибної котлетної маси готують котлети, биточки, зрази, тюфтельки, рулети. Технологія приготування цих напівфабрикатів та сама, що і з м'ясної котлетної маси.

**Обробка солоної риби.** Іноді може надходити риба, консервована міцним засолом. Концентрація натрію хлориду в тканинах риби може сягати 17 %.

Для приготування страв солону рибу спочатку піддають повній механічній обробці, потім порціонні шматки зі шкірою й реберними кістками вимочують у холодній водопровідній воді у співвідношенні риби й води 1:2. Застосовують один із двох способів вимочування – у проточній або змінюваній воді. За першим способом вимочування триває 12 год із повною зміною води через 1, 2, 3, 6 год від початку вимочування. За другим способом вимочування триває 5...6 год. Залишковий вміст натрію хлориду в рибі, що призначена для варіння, має бути не більше 5%, для смаження – 3 %. Температура води в процесі вимочування не повинна перевищувати 12 °С. У теплу пору року рекомендується додавати у воду харчовий лід або вимочувати в холодильних камерах.

У результаті вимочування маса риби зростає на 15...20 % через поглинання води. Оскільки ця вода слабо пов'язана з білками риби, при тепловій обробці вона повністю виділяється в навколишнє середовище.

При вимочуванні риби у воду разом з натрію хлоридом переходить деяка кількість екстрактивних, мінеральних речовин і білків, що знижує харчову цінність готової продукції.

Напівфабрикати, приготовлені з вимоченої солоної риби, зберіганню не підлягають, їх необхідно негайно доправляти на теплову обробку.

**Підготовка риби для фарширування.** Рибу фарширують цілою порціонними шматками та у вигляді філе.

Цілими фарширують судака і щуку. Після обчищення луски і патрання рибу добре промивають, потім через черевце вирізують реберні кістки і хребет, а також частину м'якоті. При цьому намагаються зберегти цілісність шкіри. Всю внутрішню порожнину риби заповнюють спеціально приготовленим фаршем. Черевце риби зашивають грубою ниткою, тушку риби вирівнюють, загортають у марлю, перев'язують шпагатом, укладають черевцем донизу на решітку рибного казана, наливають холодну воду, кладуть сіль, спеції, цибулю, ароматичне коріння і поступово нагрівають. Після закипання нагрівання зменшують, варять рибу без кипіння близько 30 хв.

Готову рибу виймають із казана разом із решіткою, знімають шпагат і марлю, обережно перекладають на підігріте овальне блюдо, швидко оформляють гарніром і подають до стола цілою. Як гарнір використовують відварні картоплю й овочі, варені гриби, зелень. Окремо подають томатний або сметанний соус. Рибу розкладають на тарілки за допомогою рибної лопаточки.

Для приготування фаршу м'якоть риби з'єднують із розмоченим у молоці черствим хлібом, подрібнюють у м'ясорубці, з'єднують із січеною пасерованою цибулею, січеними яйцями, розм'якшеним вершковим маслом, часником і добре перемішують.

Порціонними шматками фарширують коропа й сазана. Рибу піддають механічній обробці для того, щоб одержати напівфабрикат за назвою «кругляки». Шматки риби добре промивають, гострим ножом зрізують із них частину м'якоті, не торкаючись хребта і реберних кісток. Підготовлені шматки риби заповнюють фаршем, перекладають у невисоку каструлю, змащену маслом, додають холодну воду, сіль, спеції, цибулю, коріння і припускають протягом 20 хв при помірному нагріванні. Подають рибу, фаршировану шматками, з тими ж гарніром і соусами, що й цілу. Шматки риби поливають соусом. Фарш готують так само, як і для цілої риби.

При фаршируванні філе використовують два парних філе, отриманих при пластуванні однієї тушки. Обидва філе кладуть шкірою донизу, зрізують із них частину м'якоті, залишаючи на шкірі шар близько 1 см. Зі зрізаної м'якоті готують фарш, як описано вище, накладають його на одне філе, після чого накривають іншим філе. Фаршировану таким способом рибу загортають подвійним шаром целофану або марлі, перев'язують шпагатом і ставлять на решітку рибного казана для варіння у воді або в перфоровану ємність для варіння паром у пароварному апараті.

## **2. Напівфабрикати з риб із хрящовим скелетом**

Риба осетрових порід, що має хрящовий скелет (осетер, севрюга, білуга, стерлядь тощо), надходить на підприємства ресторанного господарства охолодженою або замороженою. Стерлядь може надходити живою.

Розморожують рибу на повітрі, для цього тушки розкладають на стелажах в один ряд черевцем догори на деякій відстані одна від одної і накривають поліетиленовою плівкою. В цеху рибу розморожують протягом 12...24 год залежно від її початкової температури та розмірів (товщини).

Риб осетрових порід патрають у місцях промислу відразу після вилову для одержання ікри – зернистої і паюсної. На підприємствах ресторанного господарства розбирання цих риб здійснюють таким чином: підтинають голову, для цього під грудними плавниками роблять два глибоких надрізи навкіс убік голови й перерубують хрящ, що з'єднує голову з тушкою риби, потім, починаючи від хвоста, зрізують спинний плавець, спинні кісткові щитки; зрізують черевні плавники; надрізають м'якоть біля хвостового плавника і, відокремлюючи його, видаляють спинну хорду (визигу). Після цього тушку риби кладуть черевцем донизу і розрізають уздовж на дві симетричні половини, кожну з яких, у свою чергу, розрізають поперек на два або три шматки залежно



від розмірів риби.

Видалити визигу можна й іншим способом – після розрізування тушки на дві половини. У цьому випадку визигу чіпляють кухарською голкою й поступово витягають зі спинно-хрящового каналу. Необхідність видалення визиги пояснюється тим, що при тепловій обробці довжина її різко скорочується, внаслідок чого шматки деформуються і ускладнюється варіння. Визигу після відповідної обробки використовують для приготування фаршів.

Великі шматки риби зачищають від згустків крові і промивають холодною водою. Подальша обробка риби залежить від її призначення. У шматків, призначених для варіння, шкіру зачищають від бічних кісткових щитків і дрібних кісткових лусочок. Для цього рибу занурюють на 3...5 хв у гарячу воду (75...80 °С), у результаті чого поверхневий шар шкіри набухає і розм'якшується, а зв'язок між шкірою й кістковими утвореннями послабляється настільки, що їх можна легко зіскребти ножом. Зачищення шкіри роблять швидко, не допускаючи значного її охолодження, бо інакше щитки знову щільно приклеяться до шкіри. Для підтримки шкіри розм'якшеною в процесі зачищення її поливають гарячою водою. Після зачищення шкіри шматки промивають теплою водою і направляють на варіння (хрящі не видаляють).

Смажать і припускають рибу осетрових порід найчастіше порціонними шматками. Перед нарізанням на порції великі шматки риби звільняють від шкіри і хрящів.

Стерлядь на підприємства ресторанного господарства надходить живою або охолодженою непотрошеною. Перед розбиранням на порціонні шматки в неї зрізують спинні, бічні й черевні кісткові щитки, плавці, звільняють від слизу і через розріз, зроблений від анального отвору до голови, виймають нутрощі, потім відтинають голову й витягають кухарською голкою спинну хорду. Далі стерлядь пластують, зачищають від згустків крові, промивають і нарізають шматками. Якщо її варять або припускають цілком, то голову, хвостовий плавець і щитки залишають, видаляючи їх після варіння. У цьому випадку розбирання риби закінчується видаленням зябер і ретельним промиванням її холодною водою.

Великі шматки осетра, севрюги, білуги, зачищені від хрящів і шкіри, нарізають, починаючи від хвостової частини, порціонними шматками під різним кутом залежно від товщини ланки.

У ресторанах і на інших підприємствах ресторанного господарства, де рибні страви готують на замовлення відвідувачів, ланки осетрової риби звільняють від хрящів, але шкіру не знімають. У міру потреби шматки м'яса зрізають зі шкіри, як зазначено вище. Для деяких страв із припущеної риби порціонні шматки осетрової риби нарізають зі шкірою (без хрящів).

Порціонні шматки осетрової риби незалежно від того, для якого способу теплової обробки вони призначені, обшпарюють окропом близько 3 хв, після чого змивають із них теплою водою клаптики білків. При обшпарюванні відбувається теплова денатурація деякої частини білків риби, внаслідок чого вони ущільнюються, вивільняючи воду у навколишнє середовище. При цьому маса шматків зменшується на 10...15 %, а їх об'єм скорочується, тобто

відбувається «просідання» м'язової тканини. Зі шматків риби в навколишнє середовище разом з водою переходить деяка частина мінеральних і азотистих речовин. У зв'язку із цим воду, що залишилася після кількарразового обшпарювання порціонних шматків осетрової риби, рекомендується використати для приготування супів і соусів.

Обшпарювання порціонних шматків осетрової риби здійснюють для зниження їхньої деформації при наступній тепловій обробці, зменшення кількості соку, що витікає при смаженні, а також для поліпшення зовнішнього вигляду і смаку шматків риби, підданих тепловій обробці.

Січені вироби з риб осетрових порід не готують.

### **3. Напівфабрикати з нерибних морепродуктів**

Двостулкові молюски (устриці, мідії, морські гребінці) містять їстівне м'ясо, розташоване між двома стулками-раковинами, що становить в устриць і мідій 10...15 %, у морських гребінців – 20...28 % від загальної маси. На підприємства ресторанного господарства надходить свіжоморожене, варено-морожене й сушене м'ясо цих безхребетних. Морожене м'ясо надходить у вигляді брикетів, упакованих у пергамент і картонні коробки. Брикети можуть бути покриті крижаною глазур'ю для запобігання ліпідів м'яса від окислення. Первинна обробка м'яса двостулкових молюсків полягає в розпакуванні брикетів і розморожуванні м'яса па повітрі в умовах цеху під поліетиленовою плівкою. Сушене м'ясо замочують у холодній воді (гідромодуль 1:2), після чого використовують для приготування закусок і страв.

У ресторани і спеціалізовані підприємства ресторанного господарства високого класу устриці надходять також живими. Для транспортування і зберігання живих устриць їх затарюють у бочки, перекладаючи дробленим або лускатим льодом і рисовою соломкою. При цьому стулки в устриць повинні бути щільно закритими. Перед розбиранням живих устриць витримують у холодній воді кілька годин, щоб звільнити їх від піску і мулу, промивають із застосуванням щіток, після чого раковини розкривають, уводячи топке лезо ножа між стулок з боку стовщеного кінця молюска. Після перерізання мускула-замикача плоску стулку відкидають, їстівне м'ясо в глибокій стулці промивають холодною кип'яченою водою, після чого м'ясо відокремлюють від стулки гострим лезом ножа й перекладають у посуд для припускання. Якщо устриць подають сирими, то м'ясо залишають у глибоких стулках, у яких устриць і подають як холодну закуску з лимоном.

Із групи головоногих молюсків на підприємства ресторанного господарства надходять кальмари. У деяких закордонних країнах у їжу широко використовується м'ясо восьминогів. Кальмар — це великий молюск, що живе в морях та океанах. Тіло кальмара торпедоподібне. Чітко окреслена голова має рот, очі й десять щупалець, два з яких – з присосками й гачками для лову здобичі. Тіло кальмара (мантія) масою від 200 г до декількох кілограмів закінчується двома плавцями трикутної форми. У середині мантії є печінка, чорнильний мішечок (орган захисту кальмара від ворогів), залози, що виробляють активні ферменти для травлення їжі.

### Список використаних джерел

1. Загальні технології харчових виробництв : підруч. / А. І. Українець, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко, В. А. Домарецький, Л. М. Мельник, О. О. Василенко, П. Л. Шиян, Л. М. Хомічак. – К. : Університет «Україна», 2010. – 814 с.
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навчальний посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – К. : Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.
3. Дослідження технологічних властивостей модифікованих крохмалів і доцільність їх використання при виготовленні харчових концентратів швидкого приготування : Автореф. дис.: 05.18 01 / О. Ю. Мельник. – К. : Нац. ун-т харч. технологій, 2005. – 20 с.
4. Пластун А. М. Технологія приготування їжі : Практикум / А. М. Пластун, В. В. Ткач. – К. : Центр навчальної літератури, 2004. – 212 с.
5. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : Навч. посіб. / Г.І. Шумило. - Ужгород : Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с.
6. Доцяк В. С. Українська кухня : Технологія приготування страв : Підручник / В. С. Доцяк. – К. : Вища шк., 1995. – 550 с.
7. Старовойт Л. Я. Кулінарія : Підручник / Л. Я. Старовойт, М. С. Косовенко, Ж. М. Смирнова. – К. : Вища шк., 1993. – 270 с.
8. Кравець В. С. Страви з картоплі : Видання 2-е / В.С. Кравець. – К. : Час, 1992. – 303 с.
9. Кравець В. С. Страви з картоплі / В. С. Кравець. – К. : Час , 1991. – 294 с.
10. Кузнецова Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю Сиданова. – М. : Мастерство, 2002. – 320 с.
11. Павленко Н. А. Технология производства вермишели быстрого приготовления / Н. А. Павленко // Пищевая промышленность. – 5/2002. – №5. – 9. – С. 28-29.
12. Медведев Г. М. Экструзионная технология производства зерновых полуфабрикатов быстрого приготовления / Г. М. Медведев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 5/2002. – №5. – С. 44-46.
13. Фуре И. Н. Технология производства продукции общественного питания : Учеб. пособие / И. Н. Фуре. – М. : Новое знание, 2002. – 799 с.
14. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : Учебник / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаева. – М. : Изд. дом "Деловая лит-ра", 2001. – 480 с.
15. Багатурия Н. Ш. Технология приготовления экологически чистого виноградного сока / Н. Ш. Багатурия // Мировая экономика и международные отношения. – 7/2001. – №7. – С. 33-36.

16. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. – М. : ИРПО, Изд центр «Академия», 2001. – 304 с.
17. Кузнецова Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : Учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Мастерство, 2001. – 320 с.
18. Простакова Т. М. Технология приготовления пищи / Т. М. Простакова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 352 с.
19. Апет Т. К. Хлеб и булочные изделия (технология приготовления, рецептура, выпечка) : Справ. пособие / Т. К. Апет, З. Н Пашук. – М. : ООО «Попурри», 1997. – 320 с.
20. Циганенко В. О. Куховарська книга / В.О. Циганенко. – К.: Техніка, 1994. – 206 с.
21. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : Учебник / Н. И. Ковалев, Л. К. Сальникова. – М. : Экономика, 1988. - 303 с.
22. Ховикова, Ж. А. Технология приготовления пищи : Блюда из мяса / Ж. А. Ховикова, А. И. Вересюк. – К. : Вища шк., 1987. – 15 с.
23. Ховикова Ж. А. Технология приготовления пищи : Блюда из овощей / Ж. А. Ховикова, А. И. Вересюк. –К. : Вища шк., 1987. – 15 с.
24. Анфимова Н. А. Кулинария / Н. А. Анфимова, Т. П. Захарова, Л. Л. Татарская. – 3-е изд., переработ. – К. : Экономика, 1987. – 366 с.
25. Баранов Е. С. Технология производства продукции общественного питания / Е. С. Баранов. – М. : Экономика, 1986. – 224 с.
26. Бренц М. Я. Технология приготовления диетических блюд : Учебник / М. Я. Бренц, Н. П. Сизова. – 2-е изд., доп. и ререраб. – М. : Экономика, 1983. – 176 с.
27. Бруннек Н. И. Технология приготовления напитков в общественном питании / Н. И. Бруннек, А. Т. Морозов, Г.Н. Ловачева. – М. : Экономика, 1980. – 95 с.