

МБУ «Новолеушковская сельская библиотека
имени И.И. Никонова»

«Книжная вкуснятина»

Международный день повара

Виртуальная выставка



Подготовила: заведующая сектором
по работе с юношеством Л.В. Блинова

**Дайте повару продукты:
Мясо птицы, сухофрукты,
Рис, картофель... И тогда
Ждёт вас вкусная еда.**



Повар – это человек, который занимается приготовлением пищи.

Повар, не только приготовит блюдо технологически правильно в строгом соответствии с рецептом, он любит свою работу.



Авторы книги - поклонники русской кухни - подготовили эту книгу для истинных ценителей рационального питания и национальных традиций, любителей красивого стола, полноценных продуктов и блюд. Данные в книге рекомендации, заметки, рецепты, советы по обеспечению режима экономии, приобретению практических навыков, отбору и обработке пищевых продуктов базируются на физиологических нормах потребления организмом пищевых веществ, ориентированы на разные возможности и профессиональные интересы читателя с учетом современных знаний о роли пищи в жизни человека.

Особенности русской кухни

- Обилие и разнообразие продуктов;
- Любовь к хлебу и мучным выпечным изделиям;
- Обязательные для употребления молоко и молочные продукты;
- Широкое использование грибов и ягод;
- Частое употребление разнообразных круп;
- Большое применение субпродуктов.

В этой книге вы найдете:

более 1000 рецептов блюд: холодных закусок, супов, блюд из рыбы, мяса, овощей, грибов, круп, творога и яиц



Любителям японской кухни посвящается кулинарная книга «Изысканная простота» от шеф-повара Сидзуо Цудзи, основателя одной из крупнейших кулинарных школ в своей стране. Концепция книги – получение удовольствия от простой традиционной еды, которую можно приготовить дома. Японская кухня на самом деле не такая сложная, какой кажется на первый взгляд, по крайней мере, автор преподносит её легко и непринуждённо, подобно ранее упомянутому Джимми. Книга «Изысканная простота» уже переиздавалась 25 раз, но каждый новый выпуск становится только интереснее и информативнее как для профессионалов, так и для любителей кухни Японии. Всего в сборнике свыше 200 рецептов с пошаговой инструкцией по приготовлению, дополненных национальной философией и интересными иллюстрациями. «Изысканная простота» - путеводитель не только в мир простой японской кухни, но и помощник в становлении правильного питания.

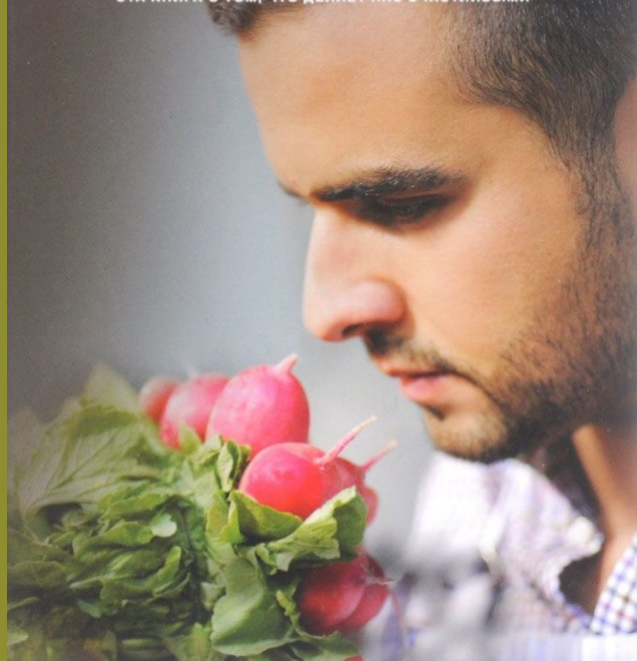
Эльчин
Сафарли

БЕСТСЕЛЛЕР ДУШЕВНОГО ПИСАТЕЛЯ ВОСТОКА

РЕЦЕПТЫ СЧАСТЬЯ

ДНЕВНИК ВОСТОЧНОГО КУЛИНАРА

ЭТА КНИГА О ТОМ, ЧТО ДЕЛАЕТ НАС СЧАСТЛИВЫМИ



Автор книги «Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара» Эльчин Сафарли – азербайджанский журналист, поэтому собственных рецептов он не предлагает. В книге собраны блюда традиционной национальной азербайджанской кухни разных лет, а также философия, история, культура Азербайджана. Эльчину удалось найти и рецепты для шумных праздников, и те, которые можно готовить каждый день по настроению. У автора лёгкий слог, передающий атмосферу для приёма пищи, Сафарли делится историей, некоторыми хитростями приготовления вкусных блюд с собственной поварской изюминкой. Гастрономический материал облачён в историю жизни человека, на судьбу которого способны повлиять те самые рецепты. Читатель может наблюдать за процессом приготовления, читая книгу, а может сам стать поваром, повторяя действия героя на кухне.



Хочешь научиться готовить? Тогда эта книга – для тебя! В ней ты найдешь описания основных продуктов, посуды, подробные пошаговые рецепты по приготовлению: - домашнего лимонада и фруктовых десертов - всевозможных салатов и рататуя - чизкейка и безе - домашних гамбургеров и лазаньи - булочек с корицей и пиццы - шоколадных маффинов и малиновых кексов ... а также многие другие рецепты, с помощью которых ты сможешь приготовить как оригинальный вкусный ужин, так и организовать большую вечеринку!



Для кого эта книга

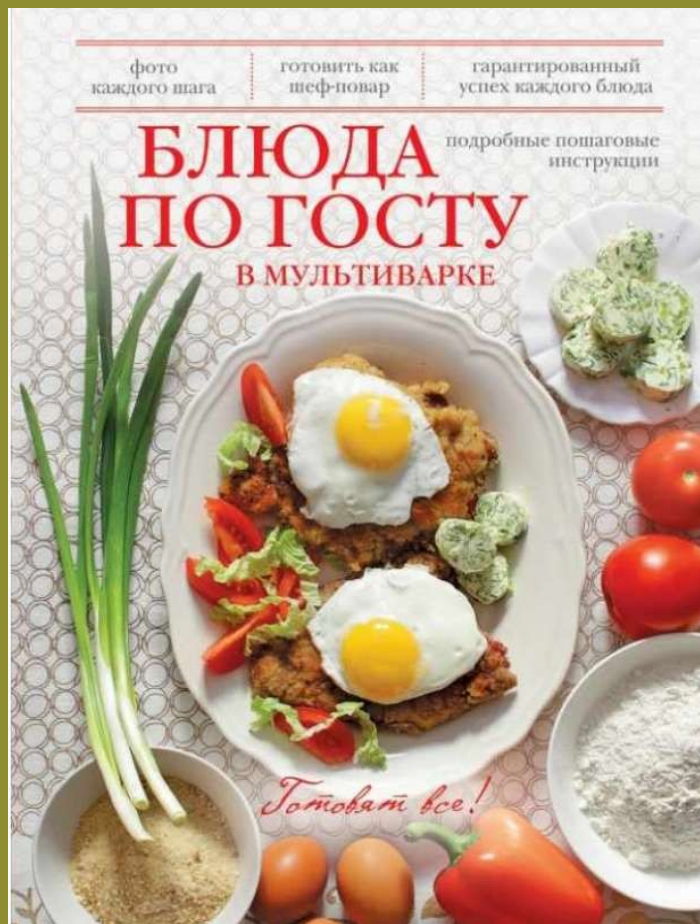
Для тех, кто любит готовить и считает приготовление еды интереснейшим творческим процессом.

Для тех, кто хотел бы научиться готовить легко, просто, без лишних затрат и с наслаждением, избавиться от страхов и чувства вины за свои кулинарные ошибки.

Для тех, кто хотел бы разумным образом организовать свою жизнь и приготовление еды.

Для тех хозяек, которые много работают, но хотели бы, чтобы вся семья регулярно собиралась за большим столом, полным вкусной еды.

Для тех, кто верит, что еда объединяет.



Мультиварка - универсальный и незаменимый кухонный прибор. С ее помощью можно приготовить массу самых разных и вкусных блюд. В нашей книге опытный кулинар Жанна Дятлова предлагает вам приготовить гастрономические хиты советской кухни в мультиварке. Супы, вторые блюда и выпечка - здесь вы найдете свои любимые блюда и сможете с легкостью приготовить их с помощью мультиварки!

В. М. А Н У Ф Р И Е В



ПРИГОТОВЛЕНИЕ *соусов*

ГОСТОРГИЗДАТ · 1955

В пособии изложена технология приготовления 128 соусов различных наименований.

фото
каждого шага

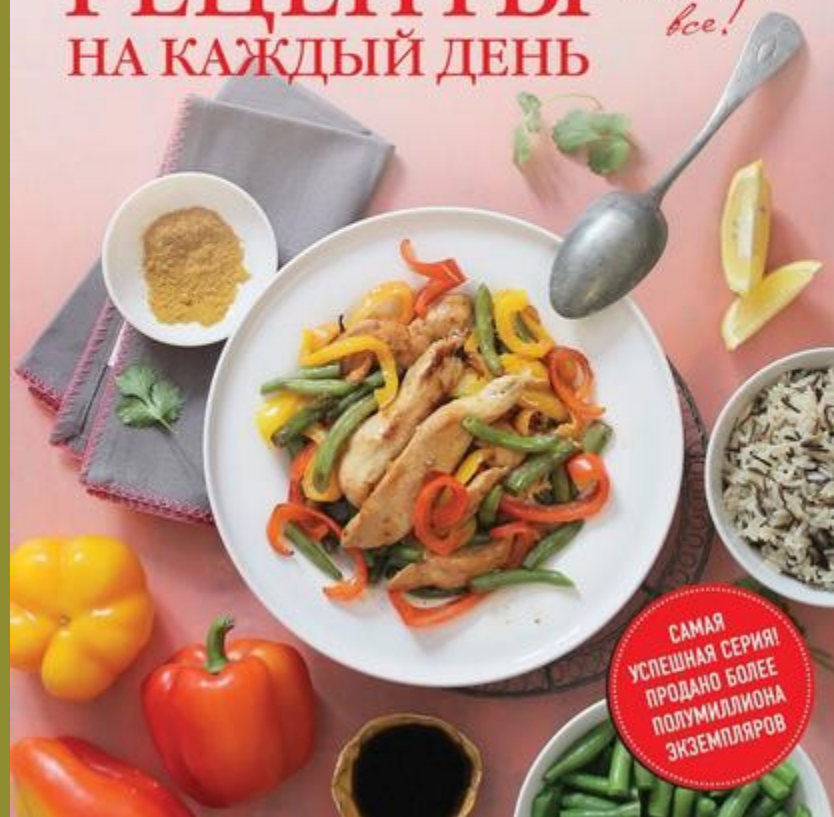
готовить как
шеф-повар

гарантированный
успех каждого блюда

БЫСТРЫЕ РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

подробные
пошаговые
инструкции

*Готовят
все!*

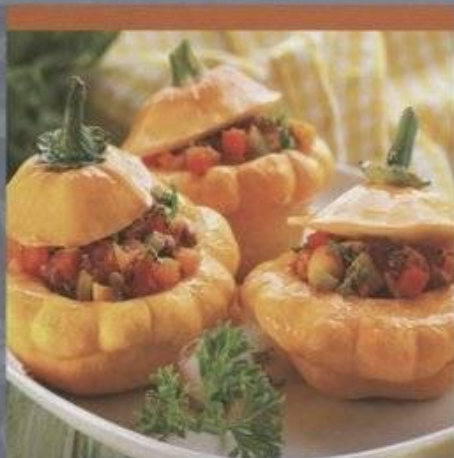


Каждый день мы спешим, стараясь успеть все и сразу. Забываем о полноценном, питательном питании, все чаще перекусывая на ходу. В этой книге Павел Голенков собрал рецепты самых интересных, вкусных и полезных блюд, на приготовление которых вы потратите не более 30 минут! Закуски и салаты, супы, каши и паста, блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов – все это вы найдете под обложкой этой уникальной книги.

ТОП
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное пособие



Е. И. Соколова



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Учебное издание предназначено для изучения профессиональных модулей «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Рассмотрены ассортимент овощей и грибов и продуктов их переработки, организация технологического процесса при механической обработке овощей и грибов, приготовление из них блюд и гарниров. Приведена товароведная характеристика овощей и грибов и продуктов их переработки. Освещены вопросы оценки качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования.

В нашей библиотеке вы найдёте много сборников рецептов, книг о питании и прочей кулинарной литературы.

