

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	4
Общее название пищи	8
Вкусовая и качественная характеристика пищи	11
Приготовление пищи	20
Время и периоды приема пищи	27
Способы и особенности употребления пищи	31
Виды крупы и муки	44
Приготовление хлеба и выпечки	49
Виды хлеба	65
Виды выпечки.	75
Блюда из крупы и муки	106
Супы и похлёбки	113
Рыба и её части.	116
Блюда из рыбы	121
Овощи, корнеплоды и зелень	126
Блюда из овощей и корнеплодов	135
Мясо, сало и блюда из них	143
Приправы, рассолы и подливки	146
Грибы.	147
Блюда из грибов	162
Ягоды.	165
Блюда из ягод	176
Сладости, пряники и печенье	179
Молочные продукты и блюда на их основе.	181
Напитки.	190
Зерно и его качественная характеристика	196
Пища для скота.	198