

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	5
Глава 1. Характеристика стандартных диет	7
1.1. Термины и определения	7
1.2. Характеристика стандартных диет	8
1.2.1. Номенклатура стандартных диет	8
1.2.2. Характеристика стандартных диет	10
1.2.3. Специальные и разгрузочные диеты	20
1.2.4. Среднесуточные наборы продуктов стандартных диет	25
Глава 2. Назначение диетического питания	28
Глава 3. Составление меню	36
3.1. Основные принципы лечебного питания	36
3.2. Тактика диетотерапии	37
3.3. Требования к составлению меню	38
3.4. Режим питания больных	39
3.5. Теоретические основы технологии приготовления диетических блюд	40
Глава 4. Общие требования к организации лечебного и лечебно-профилактического питания	57
4.1. Общие требования к построению лечебных рационов	57
4.2. Доставка и прием продуктов	57
4.3. Организация хранения продуктов	60
4.4. Назначение, выписка и раздача рационов питания	62
Глава 5. Технологическая характеристика процессов производства диетических блюд и изделий	65
5.1. Производство холодных блюд и закусок	65
5.2. Производство супов	76
5.2.1. Производство бульонов, крупяных и овощных отваров, льезонов	77
5.2.2. Производство супов на отварах овощных	79
5.2.3. Производство супов на крупяных отварах	81
5.2.4. Производство супов на бульонах	81
5.2.5. Производство супов пюреобразных	84
5.2.6. Производство супов прозрачных	87
5.2.7. Производство супов молочных	88
5.2.8. Производство супов фруктовых и ягодных	90
5.2.9. Производство холодных супов	92
5.3. Производство блюд и изделий из овощей	94
5.4. Производство блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	106
5.5. Производство блюд из яиц	115
5.6. Производство блюд из творога	117

5.7. Производство блюд и изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла.....	120
5.8. Производство блюд и изделий из мяса.....	134
5.9. Производство блюд и изделий из сельскохозяйственной птицы и кролика	142
5.10. Производство блюд и изделий из субпродуктов	144
5.11. Производство блюд и изделий с добавлением белковых продуктов.....	145
5.12. Производство блюд и изделий с добавлением отрубей	147
5.13. Производство соусов.....	148
5.14. Производство сладких блюд.....	156
5.15. Производство напитков	163
5.16. Производство изделий из теста.....	165
Глава 6. Организация занятий в кулинарной лаборатории по приготовлению диетических блюд и изделий	176
6.1. Методика проведения лабораторных работ по приготовлению диетических блюд.....	176
6.2. Особенности технологии приготовления лечебных блюд.....	178
6.3. Лабораторные работы	195
Приложение	238
Литература	240

Учебное издание

**Могильный Михаил Петрович
Баласанян Артур Юрович
Шалтумаев Тимур Шамильевич
Могильный Андрей Михайлович**

ТЕХНОЛОГИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО И ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Главный редактор *Г.И. Елагин*
Художественный редактор *Н.И. Смирнова*
Художник *Л.Б. Саламаха*

Подписано в печать 18.01.2019. Формат 70×100 1/16. Бумага офсет № 1. Гарнитура «Таймс».
Усл.-печ. л. 19,7. Тираж 1000 экз. (1-й завод 1–100 экз.). Заказ №

Издательство «Дели плюс». 141111, г. Москва, 3-й проезд Перова поля, 8,
Бизнес-центр «Перово Поле», офис 412, (495) 646-24-43, www.deli.ru
Отпечатано в Публичное акционерное общество «Т8 Издательские Технологии».
109316, Москва, Волгоградский проспект, дом 42, корпус 5.
Тел.: 8 (495) 221-89-80