Не секрет, що у світі існує величезне розмаїття страв і рецептів. Кожній національній кухні властиві свої власні риси: використання певних продуктів і способів їхньої обробки, посуд, у якому подається їжа, дотримання специфічних традицій і навіть ритуалів у споживанні їжі. Продукти, які є основою кухні тієї чи іншої національності, залежать від природних особливостей та географії місцевості. Китайське прислів'я каже: «Живе біля гір – харчується від гір, живе біля річки – харчується від річки». Наш світ настільки великий і його населяє така кількість народів й етносів, що скласти повну книгу кулінарних рецептів планети – завдання нездійсненне. Ми не ставимо перед собою мету осягти неосяжне, однак ознайомити вас з національною кухнею різних країн і народів – цілком у наших силах.

Завітайте до Львівської обласної універсальної наукової бібліотеки переглянути книжкову виставку «Кулінарні шедеври», організовану відділом виробничої літератури. Вона стане в пригоді всім, хто цікавиться не тільки приготуванням їжі, а й харчовими

цінностями традиційних та екзотичних продуктів, правилами збереження їх поживних властивостей під час приготування їжі, а також про те, скільки можливостей для використання ховають в собі звичні для нас овочі, фрукти, прянощі.

## Розділ І: ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

**Дорохіна М. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах** [Текст] : навч. посіб. / М. Дорохіна, Т. Капліна. – Київ: Кондор, 2008. – 280 с.

У посібнику пропонуються нові підходи до викладення технології продукції харчування. Матеріали подано у вигляді таблиць і схем. Для студентів вищих навчальних закладів.

**Онищенко В. Технологія та товарознавство ковбасних оболонок** [Текст] : навч. посіб. / В. Онищенко, Л. Шубіна, М. Янчева. – Суми: Університетська книга, 2009. – 224 с.

У посібнику розглянуто наукові і практичні аспекти бар’єрних технологій у стабілізації якості ковбасних виробів та роль оболонки як однієї зі складових у формуванні якості ковбас. Висвітлено основні напрями в розробці захисних покриттів і способів для обробки м’ясних продуктів та оболонок з метою підвищення їх бар’єрних властивостей. Наводяться чинники, що зумовлюють захисні властивості та безпечність натуральних і штучних оболонок на всіх етапах циклу ковбасних виробів. Призначений для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за напрямом підготовки «Харчові технології та інженерія».

**Пекер П. Корисне консервування без солі, цукру, оцту** [Текст] : навч. посіб. / П. Пекер; переклад з рос. І. Данилюк. – Донецьк: ТОВ «ВКФ «БАО», 2011. – 288 с.

Консервовані фрукти й овочі надзвичайно популярні. Вони прикрашають будь-який стіл і збагачують організм корисними речовинами. Сучасні технології консервування без солі, цукру й оцту зробили революцію в кулінарії. Книгу адресовано широкому читацькому загалу.

**Плахотін В. Теоретичні основи технологій харчових виробництв** [Текст] : навч. посіб. / В. Плахотін,  І. Трюкова, Г. Хомич. – Київ: Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.

У посібнику розглянуті особливості харчових продуктів як об’єктів виробництва, класифікація і характеристика технологічних процесів та виробництв – як технологічних систем. Особлива увага приділена питанням безпеки харчових продуктів, управлінню їх якістю, стандартизації та сертифікації продукції і систем якості на харчових виробництвах. Посібник призначений для студентів інженерно-технологічних

спеціальностей вищих навчальних закладів.

**Сирохман І. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів** [Текст] : навч. посіб. / І. Сирохман, М. Філь, М. Калимон. – Львів: В-во ЛКА, 2015. – 424 с.

У навчальному посібнику зосереджено увагу на сировині і продуктах з переробленої риби та морепродуктів, особливостях організації процесу обробки окремих груп риби, на обробці і використанні нерибної водної сировини та харчових відходів. Узагальнено вплив окремих способів кулінарної обробки продукції ресторанного господарства.

**Сокол І. Золота книга консервування та домашніх заготівель** [Текст] / І. Сокол; пер. з рос. Н. Радченко. – Харків: Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2011. – 432 с.

У цій книзі – близько 350 рецептів смачних, корисних домашніх джемів, желе, компотів, соків, варень та, звісно ж, солінь, які консервуються без оцту. Це можливість зекономити на дорогих м’ясних і рибних делікатесах, адже тут – всі секрети соління і в’ялення.

745
РЕЦЕПТІВ
ШВИДКОГО ТА ЛЕГКОГО
КОНСЕРВУВАННЯ
ЕНЦИКЛОПЕДІЯ ГОСПОДАРОЧКИ

[illegible]

Приготування національних м'ясних продуктів у домашніх умовах

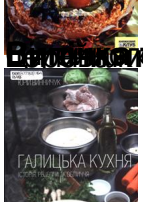
[illegible]

Дмитро Бінк
КРАЩІ СТРАВИ
УКРАЇНСЬКОЇ
КУХНІ

[illegible]

Випічка та десерти
Готуємо по-домашньому

[illegible]


ГАЛИЦЬКА КУХНЯ

[illegible]

[illegible]

КУЛІНАРНІ
секрети
сестри
Ольги

[illegible]

Ігор Лельо
ЛЬВІВСЬКА
КУХНЯ

[illegible]

[illegible]

[illegible] Українська [illegible] / [illegible] – [illegible] : [illegible] – [illegible] с. : [illegible] – (Українська [illegible]). – [illegible] – [illegible] – [illegible]