



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 I: 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 заготовівель [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.

