

Rozdział 1. Ciasta

- 1.1. Naturalne i syntetyczne środki słodzące
 - 1.1.1. Zastosowanie cukru w ciastkarstwie
- 1.2. Ogólna charakterystyka ciast
- 1.3. Spulchnianie ciast
- 1.4. Ciasta kruche
- 1.5. Ciasta piernikowe
- 1.6. Ciasta biszkoptowe
- 1.7. Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe (piaskowe)
- 1.8. Ciasta parzone (ptysiowe)
- 1.9. Ciasta drożdżowe
- 1.10. Ciasto francuskie
- 1.11. Ciasta półfrancuskie
- 1.12. Ciasto zbijane
- 1.13. Kremy i masy
 - 1.13.1. Kremy i musy
 - 1.13.2. Masy
- 1.14. Torty
- 1.15. Ciastka bankietowe
- 1.16. Mazurki

Rozdział 2. Zupy i sosy gorące

- 2.1. Wiadomości ogólne i klasyfikacja zup
- 2.2. Charakterystyka etapów produkcji zup
 - 2.2.1. Wywary - rodzaje i otrzymywanie
 - 2.2.2. Przygotowanie składnika głównego
 - 2.2.3. Wykańczanie zup
- 2.3. Rodzaje zup
- 2.4. Sosy gorące

Rozdział 3. Mięso i podroby zwierząt rzeźnych

- 3.1. Charakterystyka towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych
 - 3.1.1. Badania weterynaryjne i znakowanie mięsa
 - 3.1.2. Budowa histologiczna mięsa
 - 3.1.3. Dojrzewanie mięsa
 - 3.1.4. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa
 - 3.1.5. Charakterystyka mięsa. Podział tusz zwierząt rzeźnych
 - 3.1.6. Warunki przechowywania i sposoby utrwalania mięsa
- 3.2. Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych w technice kulinarnej
 - 3.2.1. Obróbka wstępna
 - 3.2.2. Potrawy z mięsa gotowanego
 - 3.2.3. Potrawy z mięsa smażonego
 - 3.2.4. Potrawy z mięsa duszonego
 - 3.2.5. Potrawy z mięsa pieczonego
 - 3.2.6. Potrawy z mięsnej masy mielonej
- 3.3. Ocena i zastosowanie podrobów
- 3.4. Przetwory z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów
 - 3.4.1. Wykorzystanie wędlin w produkcji gastronomicznej

Rozdział 4. Drób

- 4.1. Podział i charakterystyka drobiu
- 4.2. Cechy sensoryczne mięsa drobiowego
- 4.3. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa i podrobów drobiowych
- 4.4. Obróbka wstępna drobiu
 - 4.4.1. Rozbiór tuszek drobiu
 - 4.4.2. Sposoby formowania tuszek drobiu
- 4.5. Masa mielona z drobiu
- 4.6. Zastosowanie drobiu w produkcji potraw
 - 4.6.1. Potrawy z drobiu gotowanego
 - 4.6.2. Potrawy z drobiu smażonego
 - 4.6.3. Potrawy z drobiu duszonego
 - 4.6.4. Potrawy z drobiu pieczonego
- 4.7. Przetwory z drobiu

Rozdział 5. Dzikizna

- 5.1. Podział zwierzyny łownej
- 5.2. Charakterystyka dzikizny
- 5.3. Elementy gastronomiczne dzikizny
- 5.4. Potrawy z dzikizny

Rozdział 6. Ryby i owoce morza

- 6.1. Podział i charakterystyka ryb
- 6.2. Budowa i skład chemiczny mięsa ryb
- 6.3. Ocena świeżości ryb
- 6.4. Obróbka wstępna ryb
- 6.5. Rybna masa mielona
- 6.6. Potrawy z ryb
 - 6.6.1. Potrawy z ryb gotowanych
 - 6.6.2. Potrawy z ryb smażonych
 - 6.6.3. Potrawy z ryb duszonych, pieczonych i zapiekanych
- 6.7. Przetwory z ryb
- 6.8. Charakterystyka i zastosowanie owoców morza
 - 6.8.1. Wiadomości ogólne
 - 6.8.2. Skorupiaki
 - 6.8.3. Mięczaki

Rozdział 7. Potrawy półmięsne i wegetariańskie

- 7.1. Potrawy półmięsne
 - 7.1.1. Rodzaje i charakterystyka potraw półmięsnych
 - 7.1.2. Potrawy półmięsne gotowane
 - 7.1.3. Potrawy półmięsne smażone
 - 7.1.4. Potrawy półmięsne duszone
 - 7.1.5. Potrawy półmięsne pieczone i zapiekane
- 7.2. Potrawy wegetariańskie
 - 7.2.1. Rodzaje i charakterystyka potraw wegetariańskich

Rozdział 8. Zakąski zimne i gorące

- 8.1. Wiadomości wstępne
- 8.2. Zasady higieniczno-sanitarne przy produkcji i ekspedycji dań garmazeryjnych
- 8.3. Sposoby podawania zakąsek
- 8.4. Sosy zimne
- 8.5. Galarety - zasady produkcji, zastosowanie
- 8.6. Zakąski z serów
- 8.7. Zakąski z jaj
- 8.8. Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych
- 8.9. Zakąski z drobiu
- 8.10. Zakąski z podrobów
- 8.11. Zakąski z ryb
- 8.12. Zakąski z różnych surowców
- 8.13. Kanapki

Rozdział 9. Desery

- 9.1. Wiadomości ogólne o deserach
- 9.2. Dekorowanie deserów
- 9.3. Desery z mąki, kasz i owoców niezestalone
- 9.3.1. Desery flambirowane
- 9.4. Desery zestalone na zimno
- 9.5. Desery zestalone na gorąco
- 9.6. Desery mrożone

Rozdział 10. Napoje gorące i zimne

- 10.1. Wiadomości wstępne
- 10.2. Herbata
- 10.3. Kawa
- 10.4. Kakao
- 10.5. Napoje bezalkoholowe zimne
- 10.5.1. Wody mineralne
- 10.5.2. Napoje bezalkoholowe gazowane i niegazowane
- 10.5.3. Soki pitne owocowe i warzywne
- 10.5.4. Przyrządzanie napojów zimnych bezalkoholowych
- 10.6. Napoje alkoholowe
- 10.6.1. Spirytus
- 10.6.2. Wódki czyste i gatunkowe
- 10.6.3. Wina
- 10.6.4. Miody pitne
- 10.6.5. Piwo
- 10.6.6. Zasady podawania napojów alkoholowych
- 10.6.7. Napoje mieszane

Rozdział 11. Potrawy dietetyczne

- 11.1. Klasyfikacja diet
- 11.2. Żywnienie podstawowe
- 11.3. Ogólne zasady sporządzania potraw dietetycznych
- 11.4. Charakterystyka wybranych diet

- 11.4.1. Dieta lekkostrawna
- 11.4.2. Inne diety lecznicze
- 11.5. Dieta bezlaktozowa
- 11.6. Dieta bezglutenowa

Rozdział 12. Kuchnie narodowe i regionalne

- 12.1. Kuchnia polska
- 12.2. Polskie kuchnie regionalne
- 12.3. Kuchnia bułgarska
- 12.4. Kuchnia francuska
- 12.5. Kuchnia grecka
- 12.6. Kuchnia hiszpańska
- 12.7. Kuchnia rosyjska
- 12.8. Kuchnia węgierska
- 12.9. Kuchnia włoska
- 12.10. Kuchnia chińska

Rozdział 13. Posiłki codzienne i okolicznościowe

- 13.1. Śniadania
 - 13.1.1. Zestawy śniadaniowe
 - 13.1.2. Śniadania a la carte
- 13.2. Serwis bufetowy
 - 13.2.1. Różne typy bufetów
- 13.3. Bufet śniadaniowy
- 13.4. Lunch i brunch
- 13.5. Śniadania okolicznościowe
- 13.6. Charakterystyka przyjęć okolicznościowych
 - 13.6.1. Rodzaje przyjęć
 - 13.6.2. Przyjęcia typu angielskiego
 - 13.6.3 Przyjęcia zasiadane
 - 13.6.4 Przyjęcia mieszane

Rozdział 14. Trendy w technologii gastronomicznej

- 14.1. Food pairing
- 14.2. Kuchnia fusion
- 14.3. Kuchnia molekularna
- 14.4. Kuchnia przyszłości

Słowniczek pojęć obcojęzycznych

Wykaz terminów w języku polskim, angielskim i niemieckim

Literatura

Źródła ilustracji i fotografii