

ЛИТЕРАТУРА

- 1.Анфимова Н.А, Татарская Л.Л кулинария: Учеб.нач.проф. образования.-М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2012. -328с
- 2.Дина Соколова и Елена Шишкина. 300рецептов. Праздничный стол. СПб
Лениздат, «Ленинград», 2010.-63-68с
- 3.Ершов А.Н Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. –М.: Экономика ,2010.-126-144с
- 4.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Проф.ОбрИздат, 2012.-389с.
- 5.Интернет ресурсы.
- 6.Матюхина З.П., Корольков Э.П. Товароведение пищевых продуктов. М.: Изд.центр «Академия», 2012. -336 с
- 7.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и
санитарии. –М.: Изд.Центр «Академия», 2011.-412с
- 8.Профессиональный журнал «Гастроном», № 10, 2016
- 9.Профессиональный журнал «Гастроном», №3, 2015
- 10.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания .-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-216с