

CUPRINS:

Ghid de pronunție5
Lecție introductivă7
Restaurantul. Spații și dotare11
Salutul și întâmpinarea clienților15
Personalul restaurantului18
Aranjarea mesei20
Numeralul cardinal23
Principalele mese ale zilei. Micul dejun25
Exprimarea orei28
Dejunul. Ordinea servirii preparatelor29
Principalele alimente și ingrediente31
Legumele și preparate din legume32
Dialog cu clienții la dejun. Luarea comenzii35
Cina. Carnea, peștele și vânatul35
Gustări calde și reci39
Garnituri și sosuri40
Lista de preparate42
Denumirea preparatelor (I)44
Preparate din bucătăria internațională47
Preparate din bucătăria românească48
Într-un restaurant cu specific românesc49
Fructele și desertul53

Lista de băuturi57
Nota de plată62
La plecarea clienților65
Reclamații ale clienților și rezolvarea lor66
Teme suplimentare pentru bucătari69
Spațiile și dotarea bucătăriei69
Vasele și ustensilele bucătăriei70
Brigada bucătăriei71
Rețete72
Verbele bucătăriei74
Unități de măsură și măsuri folosite în bucătărie75
Denumirea preparatelor (II)77
Bibliografie80