

CUPRINS

Cuvânt înainte	7
Prefață	9
TESTE PENTRU EVALUAREA CUNOȘTIINȚELOR PROFESIONALE ..	11
Itemuri pentru teste	13
Comportament profesional	13
Tipuri de unități de restaurație	16
Dotarea salonului de restaurant – Mobilier și inventar de serviciu ..	17
Curățenia salonului și a inventarului de serviciu	22
Manipularea și transportul inventarului de serviciu	23
Mise-en-place	27
Tehnici de servire și debarasare	36
Tranșare, flambare, porționare	50
Întocmirea listelor de preparate și a meniurilor	52
Aperitive, digestive, bere	57
Vinuri și șampanie	68
Vinicultură	73
Servirea băuturilor	78
Băuturi în amestec – Cocteiluri	85
Preparate culinare din bucătăria internațională	98
Asocierea băuturilor la preparatele culinare	124
Fișe test	132
Răspunsuri corecte	141
SRINDUL VINURILOR	147
România	149
Anexa 1 Principalele sortimente de vinuri de calitate românești ..	160
Anexa 2 Podgoriile din România	161
Germania	162
Benelux	175
Anglia	177
Țările dunărene (Ungaria, Cehia și Slovacia, Bulgaria, Slovenia) ..	179
Franța	184
Elveția	220
Italia	222
Spania	232
Portugalia	241

Vinuri aromatizate (Xérès, Malaga, Porto, Madera)	244
Țările mediteraneene (Grecia, Turcia)	252
Orientul Mijlociu (Israel, Liban, Cipru, Egipt)	256
Țările de pe țărmul Mării Negre (Republica Moldova, Ucraina, Rusia, Georgia)	258
Țări din Asia (India, China, Japonia)	261
Australia	263
Noua Zeelandă	239
SUA	270
Canada	279
America Centrală și de Sud (Mexic, Chile, Argentină, Brazilia)	281
Africa de Nord (Algeria, Maroc, Tunisia)	284
Africa de Sud, Zimbabwe	285
Anexa 3 – Sortimente de vinuri de import - Soiuri pure	287

MIC DICȚIONAR EXPLICATIV 295

Preparate culinare și ingrediente din bucătăria internațională	297
Anexa 1 – Brânzeturi	312
Anexa 2 – Sosuri calde și reci	314
Băuturi alcoolice și nealcoolice	315
Anexa 1 – Sortimente de băuturi alcoolice de marcă	330
Anexa 2 – Amestecuri de bar – Cocteiluri clasice și specifice - Rețeta de bază	340

Bibliografie 343