

Фигони Пола. Профессиональная выпечка: теория и практика/ П. Фигони. - М. : Ресторанные ведомости, 2004. - 384 с.

Книга известного американского специалиста по кондитерскому искусству посвящена всем аспектам работы с выпечкой. Это своего рода учебник, позволяющий освоить тонкости приготовления изделий из теста. Здесь рассмотрены процессы, происходящие при работе с продуктами во время обработки, сопровождающиеся подробными комментариями. Книга будет полезна как шеф-поварам и шеф-кондитерам, так и технологам, желающим досконально изучить все вопросы, связанные с выпечкой хлебобулочных изделий. Кроме того, она рекомендуется в качестве учебного пособия студентам профильных учебных заведений.

Ефимов А. Д. Профессиональная кухня: сто готовых проектов: технический каталог/ А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова, М.И. Ботов, М.В. Вуколова. - 3-е изд. - М.: Ресторанные ведомости, 2004. - 288 с.

В этой книге, успешно выдержавшей два издания, собраны наиболее интересные проекты кухонь предприятий общественного питания России. Третье издание дополнено каталогом оборудования, применяемого на профессиональной кухне. Его главная задача — ознакомить работников сферы ресторанного бизнеса с особенностями оборудования, научить правилам его выбора с учетом особенностей реализуемого на предприятии технологического процесса. Книга может использоваться как справочное пособие для студентов учебных заведений, а также для проектировщиков и работников сферы общественного питания. Проекты, представленные к публикации торговыми компаниями, носят характер исключительно концептуальных разработок и не являются предметом коммерческой деятельности.

Крылов Е.С. Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е. С. Крылов. - М.: Ресторанные ведомости, 2004. - 128 с.

Развитие технологий общественного питания предполагает появление принципиально новых видов оборудования, которое помогает наладить более эффективную работу кухни. Книга, написанная известным московским экспертом-технологом Евгением Крыловым, посвящена пароконвектомату — незаменимому помощнику шеф-повара в современном ресторане. В простой и доступной форме (что называется, "для чайников") автор рассказывает об устройстве парокон-вектомата, подробно останавливаясь на технологиях его работы, а также рассматривает все нюансы его эксплуатации.

Денисов Д.И. Соусы: антология/ Д. И. Денисов. - М.: Ресторанные ведомости, 2002. - 200 с. - (Библиотека шеф-повара)

Книги о соусах периодически встречаются в магазинах, но подобная выходит в России впервые. В чем ее отличие? Только здесь вы найдете всю информацию о соусах и их применении на профессиональной кухне ресторана. Только на ее страницах известные шеф-повара раскрывают свои секреты. Наконец, только с ее помощью вы сможете научиться готовить так, как это делают в самых знаменитых ресторанах.

Денисов Д.И. Фаст-фуд. Рестораны быстрого обслуживания/ Д. И. Денисов. - М.:

Ресторанные ведомости, 2003. - 236 с.

Индустрия быстрого питания — стремительно развивающаяся область современного российского бизнеса. В данной книге собран, обобщен и проанализирован как российский, так и международный опыт работы в индустрии фаст-фу-да: от уличных палаток до крупных сетей. Это своего рода "энциклопедия" быстрого питания, включающая в себя актуальную и полезную информацию об истории, экономике, маркетинге, менеджменте, лидерах фаст-фуда, принципах его организации, правовых аспектах, оборудовании и т.д. Кроме того, здесь содержатся статистические данные, мнения ведущих экспертов рынка, а также множество интересных и просто любопытных фактов, связанных с индустрией быстрого питания.

Доусан Фред. Рестораны, клубы, бары: планирование, дизайн, управление/ Ф. Лоусан. - 2-е изд. - М. : Проспект, 2004. - 392 с.

В этой книге затронуты все аспекты планирования, оформления помещений и инвестиций в коммерческие рестораны, начиная с точек быстрого питания и заканчивая ночными клубами. В книге также учтены требования, предъявляемые к предприятиям питания в общественном и государственном секторах, приведены иллюстрации наиболее интересных проектов по всему миру. Любой новичок или опытный специалист в области поставок, архитектор или дизайнер интерьеров, так или иначе связанные с ресторанами, найдут в этой книге много полезной информации по планированию, дизайну и управлению.

Ефимов А. Д. Рыба и морепродукты/ А.Д. Ефимов, В.М.Ковалев, Т.Н. Шаров.- М.: Ресторанные ведомости, 2004.-248 с. —(Библиотека шеф-повара)

Книга содержит все сведения, которые необходимы современному шеф-повару при работе с рыбой и морепродуктами. В книге представлены: классификация, способы обработки и приготовления, а также правила выбора сырья и критерии его качества. Также книга содержит комментарии шеф-поваров ведущих московских ресторанов и экспертов компаний-поставщиков. Здесь, кроме того, содержится большое количество рецептов, и это не перепечатка из кулинарных книг, а «живые» рецепты, технологии приготовления от ведущих шеф-поваров, отобранные и обработанные специалистами Академии им. Плеханова.