



**Перечень рецептов и технологических инструкций, имеющих в фонде
Алтайского ЦНТИ:**

1. Рецептуры на драже. 1973г. – 143 с.
2. Рецептуры на мармеладно-пастильные изделия. 1952г. – 33 с.
3. Рецептуры на восточные сладости. 1988г. – 77 с.
4. Рецептуры на печенье. 1987г. – 125 с.
5. Рецептуры на пряники. 1986г. – 108 с.
6. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты (в трех томах). 1978г. – 851 с.
7. Рецептуры на халву. 1987г. – 72 с.
8. Рецептуры и технологические инструкции по приготовлению диетических сортов хлебобулочных изделий и характеристика их пищевой ценности. 1975г. – 40 с.
9. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий. 2000г. – 116 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. 1992г. – 312 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник техн. нормативов. 1996г. – 310 с.; 1999г. – 197 с.
12. Сборник рецептов мучных кондитер. и булочных изделий для предприятий обществ. питания. 2000г. – 147 с.
13. Сборник рецептов на плодоовощную продукцию. 1999г. – 166 с.
14. Сборник рецептов рыбных изделий и консервов. 1998г. – 103 с.
15. Сборник рецептов мясных изделий и колбас. – 1998г. – 166 с.
16. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия. 2000г. – 96 с.
17. Сборник технологических инструкций по производству овощных консервов (в двух томах). 1978г. – 503 с.
18. Сборник технологических инструкций по производству продуктов из свинины. 1989г. – 88 с.
19. Сборник технологических инструкций по производству хлебобулочных изделий. 1989г. – 247 с.
20. Сборник технологических инструкций по производству сливочного и топленого масла. 1980г. – 80 с.
21. Сборник технологических инструкций по производству плавящихся сыров. 1996г. – 93 с.
22. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы (в двух томах). – 429 с.
23. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. 1978г. – 280 с.
24. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности. 1985г. – 256 с.
25. Сборник технологических инструкций, правил и норм. материалов по производству винодельческой продукции. 1998г. – 122 с.
26. Сборник технологических инструкций, правил и норм. материалов по производству безалкогольной продукции. 2000г. – 140 с.
27. Технологические инструкции по производству мясных консервов. 1989г. – 28 с.
28. Технологические инструкции по выработке хлебобулочных изделий. 1960 г. – 220 с.
29. Технологическая инструкция по приготовлению ароматного хлеба. 1991г. – 7 с.
31. Технологические инструкции по производству мучных кондитерских изделий. 1992г. – 126 с.
32. Технологическая инструкция по производству мороженого. 1988 с. – 101 с.
33. Технологическая инструкция по производству крупяных палочек. 1976г. – 23 с.
35. Технологическая инструкция по производству слойки "Круассан" (с ТУ). 1995г. – 13 с.
36. Технологическая инструкция по производству батона с пшеничными отрубями (с ТУ). 1998г. – 14 с.
37. Сборник технологических инструкций по производству твердых сычужных сыров. Углич 1989г. – 110 с.
38. Технологический сборник рецептов колбасных изделий и копченостей. 2001г. – 432 с.
39. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. 1998г. – 43 с.
40. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия. 1972г. – 112 с.
42. Рецептуры на маргарины и жиры кондитерские, хлебопекарные и кулинарные. Л.:1982г. - 30л.
43. Рецептуры на карамель. ч.1, М; 1986-150с.

[Перечень \(прайс\) оказываемых услуг](http://acnti.ru/) (см. сайт <http://acnti.ru/>)

Документы можно приобрести по адресу:

Адрес: 656002, г. Барнаул, пр-кт Ленина, 94, каб. 25

тел/факс: (3852) 61-70-81, 61-60-67

e-mail: acnti@yandex.ru