

Содержание

Введение.....	
Глава 1 Технология приготовления блюд.....	
1. 1 Характеристика сырья.....	
1.2Технология приготовления блюд:.....	
1. 1.1 Запеканка картофельная с мясом.....	
1.2.1 Салат «Цезарь».....	
1.3.1 Кекс <i>Майский</i>	
1. 4.1 Напиток: Кисель.....	
Глава 2 Организация цехов и размещение оборудования.....	
2.1 Организация цехов и размещение оборудования.....	
2.2Техника безопасности в цехах.....	
2.3 Инвентарь, оборудование ПОП.....	
Глава 3 Санитарные требования.....	
3.1Личная гигиена повара.....	
3.2 Бракераж.....	
Заключение.....	
Приложения.....	

Введение

Кулинария – это искусство приготовления пищи. Сборники рецептов начали составлять с незапамятных времен. Профессия повара является одной из самых востребованных профессий в сфере обслуживания. В отличие от большинства сервисных профессий, поварское искусство изучается не только поварами. Практически каждый человек обладает какими-то навыками в этой области, поскольку приготовление пищи является одной из самых насущных человеческих забот. В технологии приготовления пищи, наряду с внедрением новой техники и механизмов, научным построением технологических процессов, огромное значение имеет искусство оформления блюд, придания им вкуса, так как эстетическая потребность человека получать удовольствие от вида, запаха и всего процесса еды так же важна, как и качественное ее приготовление. В большой степени усвоение пищи зависит от того, какие чувства вызывает она у человека. Появилось новое поколение молодых кондитеров, желающих творить и созидать что-то новое, оригинальное. Начали возрождаться кондитерские школы, проводятся всевозможные конкурсы и чемпионаты. К сожалению, из-за упущенного нашей страной времени, процесс восстановления национального кондитерского искусства идет не такими стремительными темпами, как хотелось бы. Уровень наших кондитеров, выступающих на международных чемпионатах, по-прежнему не высок. Подражание западным мастерам, западным школам, представляет собой лишь бледную их тень. Главная задача нового, золотого поколения молодых кондитеров - создание абсолютно новой, национально ориентированной кондитерской школы. Только в неумном желании созидать что-то новое, постигать, возродить забытое есть ключ к успеху и процветанию кондитерского искусства в России.

подготовке поваров и кондитеров, просуществовали недолго. Однако потребность в том, чтобы общественное питание было качественным, безопасным и контролируемым, была продиктована временем. Технология

приготовления пищи тесно связана с рядом смежных дисциплин. При обработке продуктов и изготовлении блюд происходит ряд химических процессов: гидролиз полисахаридов, окисление тирозина, карамелизация сахаров и т. д. Особое значение имеют коллоидные процессы, так как большинство пищевых продуктов представляет собой коллоидные системы: молоко, сливки, сметана, маргарин, сливочное масло, желатин, крахмал; пектиновые вещества образуют своеобразные коллоидные системы – студни. Тема моей письменной экзаменационной работы: технология приготовления запеканка картофельная с мясом ,салат из капусты с грибами, кекс, и кисель.

Целью письменной экзаменационной работы является изучение технологии приготовления блюд: характеристики сырья, назначения оборудования ,инвентаря, охраны труда и т/б ,расчетной части и требования к качеству готовых блюда кулинарных изделий .

В соответствии с поставленной целью необходимо решить следующие задачи:
Ознакомление с различным видом сырья для приготовления кулинарных блюд и изделий;

Глава1 Технология приготовления блюд

1.1 Характеристика сырья

Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса. Цех оборудуют подвесными путями, костепилками, мясорубками, фаршемешалками, машинами для нарезки и разрыхления мяса, автоматами котлетным и пельменным, холодильными шкафами. Из немеханического оборудования устанавливают рабочие столы, ванны, стеллажи и др. Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки мяса.

Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий: оттаивания, обмывания, обсушивания, кулинарной разделки и обвалки, зачистки и сортировки мяса, приготовления полуфабрикатов. Охлажденное мясо обрабатывают без предварительного оттаивания.

Оттаивание мяса проводят для того, чтобы легче и удобнее было осуществлять дальнейшую обработку. В мороженом мясе сок находится между волокнами в виде кристаллов льда. При оттаивании сок снова поглощается волокнами, а его потери во многом зависят от способа оттаивания. Мясо оттаивают в специальных камерах медленным или быстрым способом.

При медленном оттаивании в камере поддерживают температуру от 0 до 6–8 °С и влажность воздуха 90–95%. Мясо оттаивают крупными частями (тушами, полутушами, четвертинами), их подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стен. В таких условиях мышечные волокна почти полностью поглощают сок, образующийся при оттаивании, и первоначальное состояние их восстанавливается. Продолжительность оттаивания зависит от вида мяса, величины кусков и составляет 1–3 суток. Оттаивание прекращают, если температура в толще мышц достигает 0–1 °С. Правильно оттаянное мясо не отличается от охлажденного. Потери мясного сока при медленном оттаивании составляют 0,5% массы мяса.

При быстром оттаивании в камере поддерживают температуру 20–25 °С и влажность воздуха 85–95%, для чего в неё подают подогретый увлажненный воздух. При таких условиях мясо оттаивает за 12–24 ч, температура в толще мышц должна быть – 0,5...1,5 °С. После этого мясо сутки выдерживают при температуре 0–2 °С и влажности воздуха 80–85%, чтобы снизить потери мясного сока при разделке.

На предприятиях, которые не имеют помещений для оттаивания мяса, этот процесс осуществляют в заготовочном цехе. В этом случае мясо укладывают на деревянные решетки или столы. Разрубать мясо на куски перед оттаиванием нельзя, так как при этом потери мясного сока увеличиваются до 10%, а мясо становится жестким и невкусным. Не допускается оттаивание мяса в воде, так как в воду будут переходить растворимые пищевые вещества. После оттаивания срезают клеймо, сильно загрязненные места, кровяные сгустки.

При **обмывании** с поверхности мяса смывают загрязнения, микроорганизмы и их споры. На крупных предприятиях общественного питания мясо обмывают в моечных помещениях. Его подвешивают на крючья и обмывают с помощью специальных щеток (щетка-душ), струей воды из брандспойта или шланга. На небольших предприятиях мясо обмывают в ваннах. Для этого его укладывают на решетки и моют в проточной воде травяными или капроновыми щетками. Температуру воды должна быть от 20 до 30 °С. Обмытые туши перед обсушиванием промывают холодной водой с температурой 12–15°С для охлаждения. Это задерживает развитие микроорганизмов на поверхности мяса при дальнейшей обработке.

Обсушивание препятствует размножению микробов, кроме того, при разделке мясо не скользит в руках. Мясо подвешивают на крючья или укладывают на решетки, расположенные над моечными ваннами, и обсушивают на воздухе или салфетками из хлопчатобумажной ткани. На крупных предприятиях наружный воздух для обсушивания нагнетают по специальным трубопроводам и пропускают через фильтры. Температура

воздуха 1 – 6 °С. На небольших предприятиях применяют естественное обсушивание.

Картофель – клубень покрыт корой, на поверхности образуется кожура, на поверхности есть глазки. Картофель содержит воды 70–80%, крахмала 12-25%, клетчатки 0,2-1,3%, минеральных веществ 0,5-2%, витамины С, В₁, В₂, В₆, РР.

Очищенный картофель на воздухе быстро желтеет. Чтобы предотвратить это его хранят в воде – не более 2-3 часов или без нее но подвергают сульфитации.

Энергетическая ценность 100 гр. – 83 ккал. По назначению хозяйственно биологические сорта делят : на столовые, универсальные, технические кормовые.

Свекла – один из наиболее ценных корнеплодов. Содержит много легкоусвояемых сахаров, а так же провитамины каромина и минеральных веществ. Каромин моркови в организме человека переходит в витамин А. Лучше всего он усваивается после тепловой обработки моркови с жиром. По длине корнеплод делят на корешки (3-5 см), полудлине (8-20), длине(20-45). Характерными отличительными признаками хозяйственно-ботанических сортов моркови является период созревания, форме, величине, строение, вкусовые достоинства, окраска.

Петрушка - корень белого, серого цвета. Они содержат эфирные масла, которые придают блюдам пряный вкус. Петрушка делится: корневая и листовая. У корневой используют корень и листья. Корень содержит воды 85 %. Листья содержат витамин С, Е, каротин и эфирное масло.

Лук – в пищу используют луковицу и зеленое перо. Луковые овощи содержат сахара – 9 %, белков – 3 %, минеральных веществ – 1,2 %, витамины С, В₁, В₂. Наличие эфирных масел и гликозидов придают луковым овощам острый вкус и аромат, вызывая аппетит и способствует лучшему усвоению

пищи. В них содержатся так же и фитонциды обладающие бактерицидными свойствами.

Салат — ранний овощ. Служит источником витаминов С, Р, К, групп В, каротина. Культивирует листовой, качанный салат и Ромен используют салат только в свежем виде, для приготовления салатов и других холодных закусок, гарниров, а так же для украшения блюд.

Листовой салат наиболее скороспелый образует розетку из длинных (10 – 15 см) листов.

Яйца — содержатся все питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности человека. Яйца курицы содержат воды 74 %, белков-12,6 %, жиров-11,5 %, углеводов 0,6 – 0,7 %, минеральных веществ 1 %, витамины А, Е, В₁, В₂, В₆, РР. Энергетическая ценность 100 гр. Куриных яиц составляет 157 ккал или 657 кДж.

Столовые яйца в зависимости от способа и срока хранения подразделяются на свежие, холодильниковые и известкованные.

Яйцо состоит из скорлупы, желтка и белка, придают изделию приятный вкус, цвет, создают пористость. Яичный белок обладает пенообразующим свойством, разжижает тесто.

Сахар – состоит из чистой сахарозой, является ценным продуктом питания и сырьем для кондитерской промышленности. Энергетическая ценность 100 гр. сахара. 375 ккал, или 1569 кДж. В сутки человеку необходимо 100 гр. сахара. Сахар легко усваивается организмом, восстанавливает силы, благоприятно влияет на нервную систему, но избыток его вреден. Сахарная промышленность вырабатывает сахар-песок и сахар-рафинад. Получают его из сахарной свеклы.

Молоко — один из важнейших продуктов питания. В нем содержится более 200 необходимых для жизни человека легко усваиваемых веществ, в том числе белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Все

компоненты хорошо сбалансированы, поэтому легко и полностью усваиваются организмом человека. В молоке содержится воды 85 – 89 %, белков 2,8 – 4 %, жира 2,9 – 6 %, молочного сахара остатка от 10 до 15. Энергетическая ценность 100 гр. молока жирностью 3,2 % - 58 ккал или 243 кДж.

Мука — представляет собой порошкообразный продукт, полученный при размоле хлебных злаков. Она бывает пшеничной, ржаной, кукурузной. Мука содержит воды 14 – 15 %, белков 10,3 – 12,9 %, жиров 0,9 – 1,9 %, витамины В₁, В₂, РР. Энергетическая ценность 100 гр. муки 323 – 329 ккал или 1352 – 1377 кДж.

Чем выше сорт муки или больше в ней углеводов, но меньше белков, жиров, усваиваемость высокая.

Жир— он имеет большое значение в питании человека. Они обладают высокой энергетической ценностью – в суточном рационе питания человека должно составлять около 30 % его калорийности, являются источником целого ряда биологически активных веществ, необходимых человеку.

По происхождению и виду сырья жиры подразделяются на животные, растительные и комбинированные.

Крахмал придает изделиям расплывчивость при выпечке, на поверхности изделий крахмал превращается в декстрины, образуя блестящую корочку. Допустимо в рецептах для некоторых изделий заменять до 10% муки крахмалом.

Молочные продукты придают тесту пластичность и улучшают вкусовые качества изделий.

1.1 Технология приготовления блюд

1.1.1 Запеканка картофельная с мясом

Клубни картофеля богаты крахмалом, содержат белки, сахара, минеральные вещества, витамины С и группы В. Картофель занимает важное место в рационе питания, поэтому на предприятиях общественного питания его обрабатывают в массовых количествах. Для приготовления блюд лучше использовать столовые сорта картофеля, имеющие тонкую и плотную кожицу, небольшое количество мелких глазков и хороший вкус.

Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами. Наиболее распространенным из них является механический.

Механический способ. При этом способе процесс обработки картофеля состоит из следующих операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и дочистки.

Сортируют картофель в механических сортировочных машинах или вручную. При сортировке удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси (камни, щепки, комочки земли) и проросшие клубни, так как в глазках такого картофеля содержится ядовитое вещество – соланин. Калибруют картофель по размерам для того, чтобы снизить отходы при машинной очистке, так как крупные клубни очищаются быстрее и к концу очистки всего картофеля с них срезается слой мякоти, в котором содержится большое количество пищевых веществ.

Мытьё картофеля способствует быстрой его очистке, улучшает санитарные условия дальнейшей обработки. При этом с поверхности клубней удаляются загрязнения, благодаря чему песок не попадает на движущиеся части картофелечистки, сохраняя шероховатую поверхность терочных дисков и

увеличивая сроки их эксплуатации. Из очисток вымытого картофеля получают крахмал более высокого качества. Моют картофель в моечных машинах, картофелечистках с диском без абразивной облицовки, моечно-очистительных машинах или вручную в ваннах с решетчатым настилом.

Очищают картофель в картофелечистках периодического или непрерывного действия. При использовании картофелечистки периодического действия сначала открывают вентиль водопровода, включают машину и через загрузочную воронку загружают картофель. Очищается картофель путем трения о шероховатую поверхность диска и стенок картофелечистки. При очистке с картофеля счищаются кожица и часть поверхностных клеток. Продолжительность очистки 2–2,5 мин, при более длительной очистке счищается слой, содержащий большое количество крахмала. Очищенный картофель выгружают, не выключая электродвигателя. Для этого открывают дверцу машины, картофель поступает в подставленную тару.

Дочистка картофеля производится вручную коренчатым или желобковым ножом. При дочистке у очищенных клубней удаляют глазки, впадины, темные пятна, оставшуюся кожицу. Обработанный картофель промывают в холодной воде.

На предприятиях овощеперерабатывающей промышленности, крупных фабриках-заготовочных применяют термические способы – Картофельную массу делят на две части. Одну часть выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, разравнивают и кладут мясной фарш, на него помещают другую часть картофельной массы, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают и нарезают на порции.

При отпуске запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают маслом, соусом красным или томатным.

Для запекания овощей их предварительно варят, припускают, тушат или жарят, а иногда используют сырыми. Овощи запекают на противнях или порционных сковородах в жарочном шкафу при температуре 250–280 °С. Запекание продолжают до образования на поверхности поджаристой корочки и температуры внутри изделия 80°С. Дно и стенки посуды смазывают жиром и посыпают молотыми сухарями. Порционные сковороды смазывают маслом.

Запеченные овощи можно разделить на группы: овощи, запеченные в соусе; запеканки; фаршированные овощи. Перед запеканием поверхность запеканок, рулетов смазывают сметаной, а овощи, запекаемые в соусе, посыпают тертым сыром или молотыми сухарями и сбрызгивают маслом.

Запеканка картофельная с мясом. Горячий вареный картофель протирают, кладут маргарин или сливочное масло, можно положить сырые яйца, массу перемешивают. Для фарша сырое мясо нарезают на кусочки, обжаривают, заливают небольшим количеством бульона или воды и тушат до готовности. Затем пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, молотый перец.

Картофельную массу делят на две части. Одну часть выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, разравнивают и кладут мясной фарш, на него помещают другую часть картофельной массы, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и

При отпуске запеканку нарезают на порции, кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной, сметану подают отдельно.

Требование к качеству запеканки сроки хранения:

Блюда из котлетной массы должны сохранять форму и быть панированы тонким слоем. Поверхность без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, без привкуса хлеба, запах мяса. Консистенция сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок. Хранят не более 2 часов

480. Запеканка картофельная или рулет картофельный с мясом или субпродуктами

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Говядина (котлетное мясо)	—	—	162	119	107	79
или сердце	—	—	147	125	98	83
или легкие	—	—	113	104	75	69
или печень говяжья	—	—	133	110	89	74
<u>Жир животный</u> топлёный пищевой	—	—	6	6	4	4
Масса готовых мясопродуктов	—	—	—	75	—	50
<u>Картофель</u>	—	—	309	<u>232/225*</u>	309	<u>232/225*</u>
Масса вареного протертого картофеля	—	—	—	220	—	220
<u>Лук репчатый</u>	—	—	29	24	21	18
<u>Маргарин столовый</u>	—	—	4	4	3	3
Масса пассерованного лука	—	—	—	12	—	9
<u>Маргарин столовый</u>	—	—	5	5	3	3
<u>Сухари</u>	—	—	6	6	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	315	—	286
Масса запеченного блюда	—	—	—	268	—	243
<u>Маргарин столовый</u>	—	—	10	10	5	5
или соус №№ <u>558</u> , <u>590</u> , <u>591</u>	—	—	—	50	—	50
Выход: с жиром	—	—	—	278	—	248
с соусом	—	—	—	318	—	293

* В числителе масса картофеля нетто, в знаменателе — масса вареного картофеля.

Мясо обжаривают и тушат. Готовые продукты пропускают через мясорубку, добавляют пассерованный лук, перец. Протертый картофель делят на две равные части. Одну часть кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или сковороду, разравнивают, кладут фарш, а на него оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

При отпуске запеканку нарезают по одному куску на порцию, поливают жиром или соусом.

Соусы — красный основной, грибной, грибной с томатом.

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	8.49
Жиры, г	8.35
Углеводы, г	7.28
Калорийность, ккал	151.94
В1, мг	0.07
В2, мг	0.11
С, мг	4.35
Са, мг	35.92
Fe, мг	1.44



Рис.1 Запеканка картофельная

1.2.1 Салат из капусты с грибами

Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных, быстрозамороженных овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, citrusовых плодов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, птицу, рыбу, сельдь, морепродукты, яйца и др. Соединяют нарезанные продукты с заправками в количестве, необходимом для их реализации в течение 1 ч. Салаты заправляют сметаной непосредственно перед отпуском. До соединения с заправкой салат хранят в холодильном шкафу не более 12 ч при температуре 4–8 °С. При длительном хранении продукты заветриваются, высыхают, что отражается на вкусовых качествах готовых изделий, кроме того, при этом происходит значительная потеря витамина С.

Отварные и сырые овощи для салатов нарезают в виде кубиков, ломтиков, кружочков, соломки. Салаты подают как самостоятельное блюдо в салатницах или на блюдах и мелких тарелках. Салаты из зелени и овощей можно отпускать в качестве дополнительного гарнира к различным блюдам из мяса и рыбы. Для оформления используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, яйца, мясные и рыбные продукты, фрукты, citrusовые плоды, а также продукты, входящие в состав салатов и имеющие яркую окраску (перец красный сладкий стручковый, помидоры, огурцы и др.).

Применяют два способа оформления салатов.

Первый способ: охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют соусом и кладут горкой в салатник, затем украшают зеленью.

Второй способ: продукты нарезают, примерно 1/3 всего количества заправляют соусом, кладут в салатник горкой; сверху укладывают тонкие ломтики мяса, рыбы, птицы, крабов, дольки яиц, оформляют помидорами, яйцами или зеленью. Остальные продукты аккуратно помещают вокруг горки букетиками. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется поливать соусом.

Капуста. Капустные овощи богаты витаминами, содержат сахара, белки, минеральные вещества. *Белокочанную, савойскую и краснокочанную* капусту обрабатывают одинаково. У неё снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан разрезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50–60 г соли на 1 л воды) на 15–20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить. После этого капусту вновь промывают. Обработанную капусту нарезают вручную или на овощерезательной машине.

Соломка. Половинки кочана капусты разрезают на несколько частей и шинкуют соломкой. Используют для тушения, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), салата, капустных котлет.

Грибы содержат белки, жиры, сахар, минеральные вещества, витамины А, С, D, РР и группы В. Они богаты экстрактивными веществами, поэтому обладают хорошим вкусом и ароматом, их широко используют для приготовления супов и соусов. Съедобные грибы по строению бывают: губчатые – белые, подосиновики, маслята, подберезовики; пластинчатые – шампиньоны, сыроежки, лисички, опята; сумчатые – сморчки, строчки. На предприятия общественного питания грибы поступают свежие, соленые, сушеные, маринованные.

Свежие грибы. Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся. Первичная обработка грибов состоит из следующих операций: очистки, промывания, сортировки и нарезки.

Салат из капусты с грибами

	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная свежая	1477	745*
Грибы сушеные	70	140**
Лук репчатый	95	80

<u>Масло растительное</u>	35	35
Масса пассерованного лука с грибами	—	180
Лимон	83	<u>35</u> ***
<u>Сахар</u>	30	30
Специи	27	20
Выход	—	1000

Подготовленную капусту нарезают соломкой, посыпают солью и пассеруют. Подготовленные грибы варят до готовности, охлаждают, нарезают соломкой. Лук репчатый шинкуют, пассеруют на масле растительном, добавляют вареные грибы и жарят вместе с луком еще 10—15 мин. Капусту соединяют с пассерованным луком и грибами, добавляют лимонный сок, сахар, перец черный молотый и перемешивают.

Салат укладывают горкой и украшают зеленью.

Требования к качеству:

Салаты – овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата, укладывают салаты горкой, зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, непотемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующие используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок. Огурцы свежие, не допускаются перезрелые, с грубыми семенами и кожей.



1.3.1Кекс

В кондитерских цехах предприятий общественного питания применяют опарный и безопарный способы приготовления теста.

Способ приготовления выбирается в зависимости от количества добавляемой сдобы. Если в состав дрожжевого теста входит небольшое количество сдобы (сахар, масло), то одновременно замешивают все продукты.

В сдобном густом тесте создаются неблагоприятные условия для брожения, так как большая концентрация сахара и масла угнетает жизнедеятельность дрожжевых клеток, брожение протекает вяло и клейковина образуется плохого качества. Для того чтобы создать дрожжам условия для нормального брожения, тесто вначале замешивают жидким, в состав его вводят подду, муку, дрожжи и немного сахара. Эта часть теста называется опарой, а способ приготовления теста - опарным. После того как опара хорошо выбродит, в нее добавляют сдобу и остальную муку. Способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно, получил название безопарного. Продолжительность замеса с мукой 15 мин. Температура замешенного теста должна быть 29-32*С.

При нормальном брожении тесто поднимается равномерно, без разрыва в течение 2-2,5 ч. Оно эластично, не прилипает к рукам. За это время производят 1-2 обминки. Кислотность теста до 3*.

Кекс Мука высшего сорта 5070, сахар-песок 1445, маргарин 1000, меланж 900, изюм 830, соль 15, дрожжи 205, пудра ванильная 35, вода 1460. Для смазки: маргарин для форм 115, меланж 115.

Для посыпки: пудра сахарная 100. Выход 10000.

Кекс выпекают из дрожжевого опарного теста, раскладывают в смазанные маргарином цилиндрические формы и оставляют для расстойки в течение 20—25 мин при температуре 30°C. После расстойки поверхность изделия смазывают меланжем (яйцом), делают шпилькой проколы в нескольких местах на глубину 2-3 см, чтобы под коркой не образовывались пустоты, и выпекают. Верхнюю и боковые стороны охлажденных изделий посыпают сахарной пудрой.

Масса теста, г	Масса теста, г	Время выпечки, мин
110-112	100	18-20
220	200	25-30
545-550	500	50
1090	1000	60-65

Кексы выпекают весовые и штучные. Ниже приводится масса теста, необходимого для приготовления кексов различного вида.

Формы с тестом располагают на кондитерских листах на некотором расстоянии друг от друга для равномерного прогрева. Температура выпечки кекса 190—200°C, время выпечки зависит от размера изделий. Вынимают кексы, слегка встряхивая форму. В случае прилипания кекса ко дну или стенкам проводят между кексом и формой ножом с узким лезвием и переворачивают форму вверх дном. Немного пригоревшую поверхность кекса зачищают теркой. Поверхность охлажденного кекса посыпают сахарной пудрой.



Рис.2 Кексы



Рис.3 Кекс

Требование к качеству кексов : После разделки изделия необходима расстойка 10-12 мин при температуре не выше 35*С. При более высокой температуре масло может размягчиться и вытечь, поэтому изделия получатся сухими и жесткими. Если расстойка продолжается более длительное время, масло проникает в тесто и слоистости не получается.

Выпекают изделия при 240-250*С. При более высокой температуре выпекать изделия нельзя, так как на их поверхности быстро образуется корочка и изделия плохо пропекаются. Если температура выпечки ниже, то изделия прогреваются медленно и масло может вытечь.

Ниже приводятся недостатки изделий из слоеного дрожжевого

1.4.1 Напиток кисель

Приготовление киселей. Наиболее распространенным сладким желированным блюдом является кисель. Желирующим веществом в киселях является картофельный крахмал, а для молочного киселя – маисовый

(кукурузный), который нельзя применять для приготовления фруктово-ягодных киселей, так как от него возникают беловатый оттенок и неприятный привкус зерна. В то же время кукурузный крахмал делает молочные кисели более нежными, а картофельный придает им синеватый оттенок. При варке киселей используют также модифицированный крахмал, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

Таблица 9
(в гр. на 1 кг.)

Наименование жетирующих веществ	Наименование изделий						
	кисели			желе	мусс	самбу к	крем
	густой	средней густоты	полу- жидкий				
Крахмал	60–80	35–50	20–40				
Желатин				30	27	15	20

Крахмал для растворения не нуждается в предварительном набухании. Чтобы получить гомогенный клейстер, крахмал предварительно соединяют с 4–5-кратным количеством холодной жидкости и, размешав, вводят в кипящую основную жидкость для проваривания от 2 до 10 мин.

Кисели приготавливают из фруктов и ягод – свежих, сухих или консервированных, фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре, экстрактов, из молока, хлебного кваса, повидла, варенья, ревеня и других продуктов, а также из концентрата – сухого киселя.

В зависимости от консистенции кисели делят на густые, средней густоты, полужидкие.

Для приготовления 1 кг густого киселя берут 60–80 г картофельного крахмала. После его вливания эти кисели проваривают не менее 5 мин при помешивании

и небольшом нагреве. Благодаря введению большого количества крахмала на его клейстеризацию уходит вся вода, поэтому густые кисели не разжижаются в горячем состоянии так быстро, как жидкие.

Кисели разливают в порционные формочки, в большие формы или противни, смоченные внутри холодной кипяченой водой и посыпанные сахарным песком, затем охлаждают. Чтобы вынуть густой кисель из формы, её обтирают, перевертывают и, слегка встряхивая, осторожно перекладывают в подготовленную посуду.

Наиболее распространены кисели средней густоты. На 1 кг такого киселя расходуют 35–50 г картофельного крахмала. После варки кисели слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком, который благодаря гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испаряться, что препятствует образованию поверхностной пленки. На порцию отпускают по 200 г киселя.

Полужидкие кисели приготавливают, расходуя 20–40 г крахмала на 1 л, используют и отпускают, как и кисели средней густоты. Кроме того, их подают в качестве соусов к котлетам, биточкам, пудингам, запеканкам, сырникам и другим блюдам из круп, творога, макаронных изделий.

Технологическая схема приготовления киселей из клюквы, смородины, вишни, черники состоит из: отжимания сока; приготовления отвара из отжимков (мезги); приготовления сиропа на отваре; заваривания крахмала; соединения готового киселя с соком; охлаждения.

Технологическая схема приготовления киселей из клубники, земляники, малины, ежевики состоит из: протирания ягод и получения пюре; приготовления отвара из мезги; получения сиропа из отвара; заваривания крахмала; соединения горячего киселя с фруктовым пюре; охлаждения.

Ягодный сок и пюре вводят в кисель в сыром виде для того, чтобы сохранить содержащийся в них витамин С, а также красящие вещества, которые частично

разрушаются при тепловой обработке. С этой же целью при приготовлении киселей и хранении соков и пюре используют неокисляющуюся посуду, инвентарь и протирочные машины. Например, разминают ягоды деревянным пестиком, протирают через волосяные сита и т. д. Потери витамина С увеличиваются с увеличением времени тепловой обработки. Поэтому не следует переваривать блюда из свежих фруктов и ягод и долго хранить их.

Технологическая схема приготовления киселей из кизила, алычи, сливы, абрикосов, яблок и других фруктов состоит из: проваривания (или запекания) ягод или плодов; процеживания и протирания; соединения отвара с пюре и сахаром; заваривания крахмала; охлаждения кисел

Кисель из свежих ягод. Приготавливают из клюквы, черники, брусники, смородины черной или красной и других ягод. Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирочной машины и отжимают сок, который помещают в неокисляющуюся посуду и ставят в холодильник. Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10–15 мин. Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют, получают сироп и нагревают до кипения. Картофельный крахмал разводят холодной кипяченой водой или частью полученного отвара (1:5) и вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном размешивании. Кисель доводят до кипения, проваривая не более 1–2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня, вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах свежих ягод. Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10–14 °С и отпускают.

Клюква 126, или брусника 133, или смородина черная 122, или смородина красная 128, вода 895; или черника 163, вода 850, сахар 120, крахмал картофельный 45 (лимонная кислота 2).

Требования к качеству:

Кисели должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, нетягучими. Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие растекаются и имеют соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные – прозрачными (кроме

молочного). Не допускается на поверхности киселей наличие пленки
запах горелого молока.



Глава 2 Организация цехов и размещение цехов

Мясной цех.

На заготовочных предприятиях с каждым годом увеличивается выпуск полуфабрикатов. Многие рестораны, кафе и столовые снабжаются натуральными, панированными и рублеными мясными полуфабрикатами.

Для приготовления натуральных полуфабрикатов мясо нарезают на порционные куски без какой-либо дополнительной обработки. Панированные полуфабрикаты, в отличие от натуральных, после нарезки на порции слегка отбивают для разрыхления мяса и панируют в сухарях. Для приготовления рубленых полуфабрикатов используют мясной фарш, в который добавляют специи и хлеб.

На предприятиях, которые не снабжаются полуфабрикатами с заготовочных предприятий, организуют собственное их производство. С этой целью на участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, стул разборный, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). Используют также производственные столы для нарезки порционных и мелкокусочных полуфабрикатов.

Рабочие места в мясном цехе организуют для двух технологических линий:

обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами или тушами; туш баранины и телятины;
обработки птицы, дичи и субпродуктов.

Мясо доставляют в цех на тележках или передвижных стеллажах с крючьями для подвешивания туш.

Оттаивание и промывание мяса производят, подвесив туши над трапом или опустив их в ванну с проточной водой, с помощью щеток-душей. Предварительно с поверхности туши удаляют клеймо и делают зачистку. Промытое мясо обсушивают салфетками из хлопчатобумажной ткани.

Разруб туши на части производят на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой. Разрубочный стул может быть круглым или квадратным (на ножках). Круглый изготавливают из твердых пород дерева (дуб, береза) диаметром 450—500 мм, высотой 800 мм, квадратный — из деревянных брусков на клею и обтягивают обручем из нержавеющей стали. Стул имеет ручки для переноски. Размеры квадратного стула: верхняя часть 450 x 450 мм (550 x 550 мм), нижняя — 500 x 500 мм (600 x 600 мм), высота 800 мм.

Нарезку, отбивание и панировку порционных полуфабрикатов выполняют на отдельных рабочих местах, где устанавливают производственные столы с ящиками для инструментов и решетчатыми полками. На них размещают разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешивают технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.

Следует помнить, что получившие широкое распространение на предприятиях общественного питания деревянные разделочные доски могут служить источником инфекций.

С точки зрения гигиены наиболее приемлемыми следует считать разделочные доски, изготовленные из высокопрочного полиэтилена. При их использовании на поверхности не остается никаких следов и царапин. Однако промышленность еще не наладила их массовый выпуск.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий цех или холодильную камеру, используя передвижные стеллажи с противнями или лотками.

Для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса оборудуют рабочее место повара с учетом выполнения операций по приготовлению фарша, дозировке, формовке полуфабрикатов: устанавливают лотки с котлетной массой и панировкой, ванны для замачивания хлеба, мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу.

Кондитерский цех.

В производственной структуре предприятия кондитерский цех занимает особое место. Он работает самостоятельно, независимо от горячего цеха. Кондитерский цех выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах.

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста.

Кроме них предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, кладовую упаковочных материалов, кладовую тары, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, помещение для начальника цеха, экспедицию.

На большинстве предприятий процесс дозирования выполняют вручную, что требует больших затрат времени. Эту операцию можно механизировать путем установки полуавтоматического тесто делителя, который делит тесто на порции массой от 60 до 140 г.

Для дозирования теста устанавливают производственный стол и тестоделитель. Муку хранят в выдвижном ларе под столом. Слева от работника ставят дежу с тестом, на стол — циферблатные весы, справа — тестоделитель.

Для раскатки теста применяют тестораскаточные машины производительностью 60 кг/ч. Они сравнительно несложные по устройству и в эксплуатации. Более совершенной является тестораскаточная машина производительностью 30 кг/ч.

Спиральные тестомесы фирмы САМ состоят из чаши и спирали, выполненных из высококачественной нержавеющей стали. Корпус в стандартном исполнении окрашен, но может быть выполнен из нержавеющей стали. Модельный ряд включает тестомесы с объемом чаши 22, 32, 41 и 50 л на напряжение 220 и 380 В.

Для раскатки теста рабочее место оборудуют производственными столами со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, тестораскаточной машиной, холодным шкафом для хранения жиров и охлаждения теста. На рабочем месте должны быть деревянные скалки с вырезанными на них штампами для раскатки теста и нанесения определенного рисунка, а также различные приспособления, облегчающие раскатку теста.

Из дрожжевого теста после брожения формуют изделия. Тесто делят на куски определенной массы и придают им требующуюся форму. Для формовки изделий рабочее место оборудуют такими же столами с деревянными покрытиями, как и для раскатки, а также передвижными стеллажами с кондитерскими листами. Стеллажи по мере наполнения откатывают к месту расстойки теста. Формуют изделия в основном вручную с помощью различных выемок или тесто делителя с электрическим приводом. Нижнюю часть ручных выемок делают острой, а верхнюю снабжают ободком, предохраняющим руки от повреждений. Для нарезки теста применяют как резцы, так и тесто делители.

Отделочные полуфабрикаты — кремы, сиропы и помады — готовят на рабочем месте, оснащенном взбивальной машиной, электрической плитой,

производственными столами, моечной ванной и стеллажами. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стене полку или шкаф для специй, эссенций, ароматических веществ и пищевых красителей.

Для отделки мучных кулинарных изделий рабочее место оборудуют производственными столами, на которых должны быть различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, тортов, наполнения изделий кремом и др. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стеллаже полку или шкаф для ножей, фигурных выемок и других инструментов. Крем в котлах или кастрюлях ставят на табуретах у стола.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря. В ванной с двумя-тремя отделениями посуду моют, используя моющие средства: для промывки инвентаря применяют раствор соды, поддерживая температуру не ниже 45 °С, затем ополаскивают 2 %-м раствором хлорной извести.

Особенно важно следить за чистотой кондитерских мешков и трубочек, так как даже малейшие остатки крема могут привести к его бактериальному обсеменению. Поэтому обрабатывают этот инвентарь в автоклаве, а затем ополаскивают в ванне с чистой водой. То же самое относится к лоткам, которые необходимо промывать в растворе соды.

Горячий цех.

В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, приготавливают супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия — пирожки, расстегаи и т.п., используемые как гарнир к первым блюдам, а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд.

В горячий цех направляют полуфабрикаты из всех заготовочных цехов. Поэтому горячий цех располагают таким образом, чтобы он имел удобное сообщение с холодным цехом и примыкал к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуды.

Если предприятие имеет несколько залов, расположенных на разных этажах, то в этом случае горячий цех может находиться на одном этаже с главным залом, имеющим наибольшее число мест. В остальные залы готовую продукцию доставляют подъемниками и грузоподъемными лифтами, а на раздаче подогревают с помощью мармитов.

Важным в организации работы горячего цеха является специализация его работников на выработке отдельных видов блюд. Наиболее широко распространенная специализация — приготовление первых и вторых блюд. Поэтому горячий цех подразделяют на два отделения — суповое и соусное.

Работа горячего цеха, как и других производственных участков, во многом зависит от правильной организации рабочих мест, оснащенности их соответствующим оборудованием.

Большие предприятия оснащаются технологическими линиями для приготовления первых и вторых блюд, соусов, гарниров. Оборудование расставляют тремя параллельными линиями: в средней части цеха в одну линию устанавливают тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него оборудуют рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. На специально оборудованной линии обрабатывают продукты для первых блюд, на другой — для вторых блюд, соусов и гарниров.

Основные виды оборудования горячего цеха — плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, холодильные шкафы, а также производственные столы и стеллажи.

Для небольших ресторанов на 40—60 посадочных мест весьма удобны *комбинированные печи {пароконвектоматы}*, функционирующие на основе использования пара и горячего воздуха вместе и по отдельности, что дает возможность комбинированного приготовления пищи. Самые простые модели этого аппарата имеют три основных режима работы: пара, конвекции горячего воздуха и совмещенный режим. Такой набор режимов позволяет производить до 80 % всех возможных операций по приготовлению пищи.

В режиме пара можно приготовить любую пищу на пару при температуре 100 °С без давления, без добавления воды и кипячения. Пар гарантирует равномерный прогрев всего продукта. Он идеально подходит как для варки, так и для тушения, бланширования, вываривания, варки «в мешочек» и вымачивания. При использовании этого режима пища приобретает неповторимый вкус и аппетитный вид.

Режим конвекции горячего воздуха (бесступенчатое переключение температуры — от 60 до 300 °С) оптимален для жарки мяса, которое покрывается хрустящей корочкой, оставаясь сочным внутри (горячий воздух мгновенно связывает белок на поверхности, предотвращая выход сока). Этот режим подходит также для продуктов в панировке, аппетитной выпечки и приготовления на гриле.

Совмещенный режим — комбинация пара и горячего воздуха — применяется для тушения, жарения, выпечки и глазирования; он позволяет получить интенсивный аромат и превосходный цвет продукта.

Кроме пароконвектоматов, имеющих три основных режима работы, существуют модели с дополнительными режимами. Мягкий, щадящий режим (температура от 30 до 99 °С) дает возможность варки, тушения, вакуумной обработки, оттаивания консервирования и пастеризации. В режиме

регенерации благодаря специальной комбинации пара и горячего воздуха создается оптимальный для продукта климат, при котором можно одновременно разогреть большое число тарелок с пищей. Причем качество блюд останется прежним.

На крупных предприятиях устанавливают линию раздачи. Наибольший эффект дает использование секционного модулированного оборудования. Оно обеспечивает удобную взаимосвязь и последовательность различных стадий технологического процесса. При линейном принципе его расстановки сокращаются пути движения персонала и перемещения продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

В *суповом отделении* в соответствии с технологическим процессом приготовления первых блюд, который состоит из варки бульонов и приготовления супов, располагают тепловое, холодильное, механическое оборудование.

Поскольку в ресторанах первые блюда готовят и отпускают отдельными порциями, в линии теплового оборудования вместо котлов для варки первых блюд устанавливают плиты, на которых готовят первые блюда в посуде небольшой вместимости.

Овощи для приготовления заправочных супов пассируют в сотейниках, причем в небольшом количестве.

В суповом отделении организуют три рабочих места: для приготовления бульонов, первых блюд, гарниров к прозрачным супам (кулебяки, расстегаи, пирожки и др.).

Соусное отделение предназначено для приготовления различных вторых блюд в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном видах, а также гарниров и соусов.

Основным оборудованием служат: кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды для жарки продуктов основным способом и *Щ* фритюре, электрофритюрницы, универсальный привод. Для приготовления сложных гарниров в небольших количествах используют монаналлитную посуду.

В соусном цехе организуют три рабочих места: для жаренья и пассерования продуктов; для варки, тушения, припускания и запекания продуктов и полуфабрикатов; для приготовления гарниров и каш.

Работа повара соусного отделения состоит из следующих операций: ознакомление с планом-меню и технологическими картами; получение продуктов, необходимых для приготовления блюд; подбор посуды.

В этом цехе наиболее часто используют наплитную посуду различной вместимости (2—15 л), сотейники (2—10 л), сковороды чугунные (диаметром 140—500 мм), сковороды для жарки яиц в ячейках, сковороды с прессом для

жарки цыпленка табака, сковороды с ручкой стальные, сковороды чугунные для жарки блинов, противни для жарки заказных изделий.

На рабочем месте повара должен находиться инвентарь: сита трех видов, грохот металлический, дуршлаг металлический вместимостью 7 л, шумовка, ковши-сочки, черпак, cedилки, лопатка поварская со сбрасывателем, вилка поварская, шпажки для жарки шашлыков.

Для кратковременного хранения гарниров и соусов в горячем состоянии, а также для оформления заказных блюд на рабочих местах поваров ресторанов устанавливают специальный мармит.

Работу горячего цеха возглавляет повар VI разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответственных за приготовление вторых блюд, работает несколько поваров V и VI разрядов (кроме бригадира).

На заготовочных предприятиях с каждым годом увеличивается выпуск полуфабрикатов. Многие рестораны, кафе и столовые снабжаются натуральными, панированными и рублеными мясными полуфабрикатами.

Для приготовления натуральных полуфабрикатов мясо нарезают на порционные куски без какой-либо дополнительной обработки. Панированные полуфабрикаты, в отличие от натуральных, после нарезки на порции слегка отбивают для разрыхления мяса и панируют в сухарях. Для приготовления рубленых полуфабрикатов используют мясной фарш, в который добавляют специи и хлеб.

На предприятиях, которые не снабжаются полуфабрикатами с заготовочных предприятий, организуют собственное их производство. С этой целью на участке обработки мяса устанавливают специальные резервуары, имеющие низкие бортики и облицовку в виде керамической плитки, трап, производственные столы, стул разрубочный, универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, косторезкой, рыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом). Используют также производственные столы для нарезки порционных и мелкокусочных полуфабрикатов.

Рабочие места в мясном цехе организуют для двух технологических линий:

обработки мяса крупного рогатого скота, поступающего в цех четвертинами или полутушами; свинины, поступающей полутушами или тушами; туш баранины и телятины;
обработки птицы, дичи и субпродуктов.

Мясо доставляют в цех на тележках или передвижных стеллажах с крючьями для подвешивания туш.

Оттаивание и промывание мяса производят, подвесив туши над трапом или опустив их в ванну с проточной водой, с помощью щеток-душей. Предварительно с поверхности туши удаляют клеймо и делают зачистку. Промытое мясо обсушивают салфетками из хлопчатобумажной ткани.

Разруб туши на части производят на разрубочном стуле мясницким топором или ленточной циркулярной пилой. Разрубочный стул может быть круглым или квадратным (на ножках). Круглый изготавливают из твердых пород дерева (дуб, береза) диаметром 450—500 мм, высотой 800 мм, квадратный — из деревянных брусков на клею и обтягивают обручем из нержавеющей стали. Стул имеет ручки для переноски. Размеры квадратного стула: верхняя часть 450 x 450 мм (550 x 550 мм), нижняя — 500 x 500 мм (600 x 600 мм), высота 800 мм.

Нарезку, отбивание и панировку порционных полуфабрикатов выполняют на отдельных рабочих местах, где устанавливают производственные столы с ящиками для инструментов и решетчатыми полками. На них размещают разделочные доски, противни и лотки, а на столе — небольшой ящик для специй и циферблатные весы. Перед столом на стене вывешивают технологические карты, нормы отходов мяса и выхода полуфабрикатов.

Следует помнить, что получившие широкое распространение на предприятиях общественного питания деревянные разделочные доски могут служить источником инфекций.

С точки зрения гигиены наиболее приемлемыми следует считать разделочные доски, изготовленные из высокопрочного полиэтилена. При их использовании на поверхности не остается никаких следов и царапин. Однако промышленность еще не наладила их массовый выпуск.

Подготовленные полуфабрикаты транспортируют в горячий цех или холодильную камеру, используя передвижные стеллажи с противнями или лотками.

Для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса оборудуют рабочее место повара с учетом выполнения операций по приготовлению фарша, дозировке, формовке полуфабрикатов: устанавливают лотки с котлетной массой и панировкой, ванны для замачивания хлеба, мясорубку и фаршемешалку к универсальному приводу.

На предприятиях, где организуют единые мясо-рыбные цехи, оборудуют рабочие места для обработки мяса, птицы и рыбы при условии четкого разграничения технологического оборудования, инвентаря и инструмента (для мяса и рыбы), а также выделяют отдельные линии обработки этих видов сырья. Оборудование и инвентарь маркируют в соответствии с принадлежностью к той или иной линии обрабатываемого сырья.

Мясо-рыбный цех располагают вблизи кухни, рядом с холодильной камерой. Рабочие места для очистки и потрошения птицы организуют

таким образом, чтобы фронт работы составлял 1,2 м в длину и 0,8 м в глубину рабочего места.

Битая птица поступает в мясной цех, как правило, полупотрошенной, а дичь — непотрошенной, в перьях. Ощипывание, опаливание и потрошение птицы производят в отдельном помещении, остальные операции по обработке птицы — непосредственно в цехе. Процесс обработки птицы состоит из оттаивания, опаливания, отрубания шейки, ножек, потрошения, промывания и заправки (в кармашек или шпагатом).

Кондитерский цех.

В производственной структуре предприятия кондитерский цех занимает особое место. Он работает самостоятельно, независимо от горячего цеха. Кондитерский цех выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах.

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста.

Кроме них предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, кладовую упаковочных материалов, кладовую тары, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, помещение для начальника цеха, экспедицию.

Если предусмотрен одновременный выпуск изделий из песочного, слоеного, дрожжевого теста, то дополнительно организуют рабочее место, аналогичное по своему оборудованию рабочим местам для производства изделий из дрожжевого теста.

Бисквитное тесто взбивают механической взбивалкой. Подготовительные операции (приготовление яичной массы, раствора сахара), а также размещение взбитого теста в формы осуществляют на производственном столе.

После того как готовое тесто подано на рабочее место, кондитер производит дозировку, раскатку теста и формовку изделий.

На большинстве предприятий процесс дозировки выполняют вручную, что требует больших затрат времени. Эту операцию можно механизировать путем установки полуавтоматического тестодели-еля, который делит тесто на порции массой от 60 до 140 г.

Для дозировки теста устанавливают производственный стол и тестоделитель. Муку хранят в выдвижном ларе под столом. Слева от работника ставят дежу с тестом, на стол — циферблатные весы, справа — тестоделитель.

Для раскатки теста применяют тестораскаточные машины производительностью 60 кг/ч. Они сравнительно несложные по устройству и в эксплуатации. Более совершенной является тестораскаточная машина производительностью 30 кг/ч.

Спиральные тестомесы фирмы САМ состоят из чаши и спирали, выполненных из высококачественной нержавеющей стали. Корпус в стандартном исполнении окрашен, но может быть выполнен из нержавеющей стали. Модельный ряд включает тестомесы с объемом чаши 22, 32, 41 и 50 л на напряжение 220 и 380 В.

Для раскатки теста рабочее место оборудуют производственными столами со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, тестораскаточной машиной, холодным шкафом для хранения жиров и охлаждения теста. На рабочем месте должны быть деревянные скалки с вырезанными на них штампами для раскатки теста и нанесения определенного рисунка, а также различные приспособления, облегчающие раскатку теста.

Из дрожжевого теста после брожения формуют изделия. Тесто делят на куски определенной массы и придают им требующуюся форму. Для формовки изделий рабочее место оборудуют такими же столами с деревянными покрытиями, как и для раскатки, а также передвижными стеллажами с кондитерскими листами. Стеллажи по мере наполнения откатывают к месту расстойки теста. Формуют изделия в основном вручную с помощью различных выемок или тесто делителя с электрическим приводом. Нижнюю часть ручных выемок делают острой, а верхнюю снабжают ободком, предохраняющим руки от повреждений. Для нарезки теста применяют как резцы, так и тесто делители.

Отделочные полуфабрикаты — кремы, сиропы и помады — готовят на рабочем месте, оснащенном взбивальной машиной, электрической плитой, производственными столами, моечной ванной и стеллажами. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стене полку или шкаф для специй, эссенций, ароматических веществ и пищевых красителей.

Для отделки мучных кулинарных изделий рабочее место оборудуют производственными столами, на которых должны быть различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, тортов, наполнения изделий кремом и др. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стеллаже полку или шкаф для ножей, фигурных выемок и

других инструментов. Крем в котлах или кастрюлях ставят на табуретах у стола.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря. В ванной с двумя-тремя отделениями посуду моют, используя моющие средства: для промывки инвентаря применяют раствор соды, поддерживая температуру не ниже 45 °С, затем ополаскивают 2 %-м раствором хлорной извести.

Особенно важно следить за чистотой кондитерских мешков и трубочек, так как даже малейшие остатки крема могут привести к его бактериальному обсеменению. Поэтому обрабатывают этот инвентарь в автоклаве, а затем ополаскивают в ванне с чистой водой. То же самое относится к лоткам, которые необходимо промывать в растворе соды.

Горячий цех.

В горячем цехе осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, варят бульоны, готовят супы, соусы, гарниры, вторые блюда, выпекают мучные кулинарные изделия — пирожки, расстегаи и т.п., используемые как гарнир к первым блюдам, а также выполняют тепловую обработку продуктов для холодных и сладких блюд.

В горячий цех направляют полуфабрикаты из всех заготовочных цехов. Поэтому горячий цех располагают таким образом, чтобы он имел удобное сообщение с холодным цехом и примыкал к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуде.

Если предприятие имеет несколько залов, расположенных на разных этажах, то в этом случае горячий цех может находиться на одном этаже с главным залом, имеющим наибольшее число мест. В остальные залы готовую продукцию доставляют подъемниками и грузоподъемными лифтами, а на раздаче подогревают с помощью мармитов.

Важным в организации работы горячего цеха является специализация его работников на выработке отдельных видов блюд. Наиболее широко

распространенная специализация — приготовление первых и вторых блюд. Поэтому горячий цех подразделяют на два отделения — суповое и соусное. Работа горячего цеха, как и других производственных участков, во многом зависит от правильной организации рабочих мест, оснащенности их соответствующим оборудованием.

Большие предприятия оснащаются технологическими линиями для приготовления первых и вторых блюд, соусов, гарниров. Оборудование расставляют тремя параллельными линиями: в средней части цеха в одну линию устанавливают тепловое оборудование, а по обеим сторонам от него оборудуют рабочие места для подготовки продуктов к тепловой обработке. На специально оборудованной линии обрабатывают продукты для первых блюд, на другой — для вторых блюд, соусов и гарниров.

Основные виды оборудования горячего цеха — плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, холодильные шкафы, а также производственные столы и стеллажи.

Для небольших ресторанов на 40—60 посадочных мест весьма удобны *комбинированные печи {пароконвектоматы}*, функционирующие на основе использования пара и горячего воздуха вместе и по отдельности, что дает возможность комбинированного приготовления пищи. Самые простые модели этого аппарата имеют три основных режима работы: пара, конвекции горячего воздуха и совмещенный режим. Такой набор режимов позволяет производить до 80 % всех возможных операций по приготовлению пищи.

В режиме пара можно приготовить любую пищу на пару при температуре 100 °С без давления, без добавления воды и кипячения. Пар гарантирует равномерный прогрев всего продукта. Он идеально подходит как для варки, так и для тушения, бланширования, вываривания, варки «в мешочек» и вымачивания. При использовании этого режима пища приобретает неповторимый вкус и аппетитный вид.

Режим конвекции горячего воздуха (бесступенчатое переключение температуры — от 60 до 300 °С) оптимален для жарки мяса, которое покрывается хрустящей корочкой, оставаясь сочным внутри (горячий воздух мгновенно связывает белок на поверхности, предотвращая выход сока). Этот режим подходит также для продуктов в панировке, аппетитной выпечки и приготовления на гриле.

Совмещенный режим — комбинация пара и горячего воздуха — применяется для тушения, жарения, выпечки и глазирования; он позволяет получить интенсивный аромат и превосходный цвет продукта.

Кроме пароконвектоматов, имеющих три основных режима работы, существуют модели с дополнительными режимами. Мягкий, щадящий режим

(температура от 30 до 99 °С) дает возможность варки, тушения, вакуумной обработки, оттаивания консервирования и пастеризации. В режиме регенерации благодаря специальной комбинации пара и горячего воздуха создается оптимальный для продукта климат, при котором можно одновременно разогреть большое число тарелок с пищей. Причем качество блюд останется прежним.

На крупных предприятиях устанавливают линию раздачи. Наибольший эффект дает использование секционного модулированного оборудования. Оно обеспечивает удобную взаимосвязь и последовательность различных стадий технологического процесса. При линейном принципе его расстановки сокращаются пути движения персонала и перемещения продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

В *суповом отделении* в соответствии с технологическим процессом приготовления первых блюд, который состоит из варки бульонов и приготовления супов, располагают тепловое, холодильное, механическое оборудование.

Поскольку в ресторанах первые блюда готовят и отпускают отдельными порциями, в линии теплового оборудования вместо котлов для варки первых блюд устанавливают плиты, на которых готовят первые блюда в посуде небольшой вместимости.

Овощи для приготовления заправочных супов пассируют в сотейниках, причем в небольшом количестве.

В суповом отделении организуют три рабочих места: для приготовления бульонов, первых блюд, гарниров к прозрачным супам (кулебяки, расстегаи, пирожки и др.).

Соусное отделение предназначено для приготовления различных вторых блюд в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном видах, а также гарниров и соусов.

Основным оборудованием служат: кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды для жарки продуктов основным способом и *Щ* фритюре, электрофритюрницы, универсальный привод. Для приготовления сложных гарниров в небольших количествах используют монаналлитную посуду.

В соусном цехе организуют три рабочих места: для жаренья и пассерования продуктов; для варки, тушения, припускания и запекания продуктов и полуфабрикатов; для приготовления гарниров и каш.

Работа повара соусного отделения состоит из следующих операций: ознакомление с планом-меню и технологическими картами; получение продуктов, необходимых для приготовления блюд; подбор посуды.

В этом цехе наиболее часто используют наплитную посуду различной вместимости (2—15 л), сотейники (2—10 л), сковороды чугунные (диаметром 140—500 мм), сковороды для жарки яиц в ячейках, сковороды с прессом для жарки цыпленка табака, сковороды с ручкой стальные, сковороды чугунные для жарки блинов, противни для жарки заказных изделий.

На рабочем месте повара должен находиться инвентарь: сита трех видов, грохот металлический, дуршлаг металлический вместимостью 7 л, шумовка, ковши-сочки, черпак, цедилки, лопатка поварская со сбрасывателем, вилка поварская, шпажки для жарки шашлыков.

Для кратковременного хранения гарниров и соусов в горячем состоянии, а также для оформления заказных блюд на рабочих местах поваров ресторанов устанавливают специальный мармит.

Работу горячего цеха возглавляет повар VI разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответственных за приготовление вторых блюд, работает несколько поваров V и VI разрядов (кроме бригадира).

Технология приготовления блюд

Запеченные блюда

Для запекания мясные продукты предварительно варят, припускают, тушат или жарят до полной готовности, а затем запекают с гарниром, с соусом или без него, на порционных сковородах или противне. Запекают блюда при температуре 250–300 °С до образования поджаристой корочки и пока продукт не прогреется до 80–85 °С непосредственно перед отпуском, так как при хранении ухудшаются внешний вид блюд и их вкусовые качества. Блюда, запеченные на порционных сковородах, подают в той же посуде, в которой запекали. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Запеканка картофельная с мясом. Горячий вареный картофель протирают, кладут маргарин или сливочное масло, можно положить сырые яйца, массу перемешивают. Для фарша сырое мясо нарезают на кусочки, обжаривают, заливают небольшим количеством бульона или воды и тушат до готовности. Затем пропускают через мясорубку, соединяют с пассерованным репчатым луком, кладут соль, молотый перец.

Картофельную массу делят на две части. Одну часть выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, разравнивают и кладут мясной фарш, на него помещают другую часть картофельной массы, поверхность выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. Готовую запеканку немного охлаждают и нарезают на порции.

При отпуске запеканку кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают маслом, соусом красным или томатным.

Запеканка картофельная с отварным мясом №97

Наименование блюда: **Запеканка картофельная с отварным мясом**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №97

Вид обработки: **Запечение**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	85	59.5
Говядина (I категории)	Детский сад: Питание*	Детский сад: Питание*
Лук	6	5
Яйцо 1С	5	5

<u>Молоко</u>	<u>Детский сад:</u> <u>Питание*</u>	<u>Детский сад:</u> <u>Питание*</u>
<u>Масло растительное</u>	1	1
<u>Масло сливочное</u>	<u>Детский сад:</u> <u>Питание*</u>	<u>Детский сад:</u> <u>Питание*</u>
<u>Соль пищевая йодированная</u>	0.5	0.5
~ Масса отварного картофеля	-	58
~ Масса отварного мяса	-	23
~ Масса п/фабриката	-	114

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100грамм блюда
Белки, г	8.49
Жиры, г	8.35
Углеводы, г	7.28
Калорийность, ккал	151.94
В1, мг	0.07
В2, мг	0.11
С, мг	4.35
Са, мг	35.92
Fe, мг	1.44

Рекомендуемый выход блюда для кормления детей за 1 прием пищи (грамм):

Количество часов содержания детей в ДОУ	Дети 1-3 лет (ясли)	Дети 3-7 лет (детский сад)
8-10 часов	200	250

12 часов	200	250
24 часа	200	250

Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:

Технология приготовления

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, сварить, охладить, нарезать на кусочки и 2 раза вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде. В протертый картофель (охлажденный до 50°С) ввести сырое яйцо, молоко и хорошо вымесить. На противень, смазанный маслом, выложить 1/2 массы картофельного пюре. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, смазать сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4-5 см.

Требования. Поверхность ровная, без трещин. Вкус и запах свойственные картофелю с привкусом вареного мяса.



Салаты готовят из сырых, вареных, квашеных, маринованных, быстрозамороженных овощей, грибов, бобовых, сырых и консервированных фруктов, citrusовых плодов. В некоторые виды салатов добавляют мясо, птицу, рыбу, сельдь, морепродукты, яйца и др. Соединяют нарезанные продукты с заправками в количестве, необходимом для их реализации в течение 1 ч. Салаты заправляют сметаной непосредственно перед отпуском. До соединения с заправкой салат хранят в холодильном шкафу не более 12 ч при температуре 4–8 °С. При длительном хранении продукты заветриваются, высыхают, что отражается на вкусовых качествах готовых изделий, кроме того, при этом происходит значительная потеря витамина С.

Отварные и сырые овощи для салатов нарезают в виде кубиков, ломтиков, кружочков, соломки. Салаты подают как самостоятельное блюдо в салатницах или на блюдах и мелких тарелках. Салаты из зелени и овощей можно отпускать в качестве дополнительного гарнира к различным блюдам из мяса и рыбы. Для оформления используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея, зеленый лук, яйца, мясные и рыбные продукты, фрукты, citrusовые плоды, а также продукты, входящие в состав салатов и имеющие яркую окраску (перец красный сладкий стручковый, помидоры, огурцы и др.).

Применяют два способа оформления салатов. *Первый способ*: охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют соусом и кладут горкой в салатник, затем украшают зеленью. *Второй способ*: продукты нарезают, примерно 1/3 всего количества заправляют соусом, кладут в салатник горкой; сверху укладывают тонкие ломтики мяса, рыбы, птицы, крабов, дольки яиц, оформляют помидорами, яйцами или зеленью. Остальные продукты аккуратно помещают вокруг горки букетиками. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется поливать соусом.

Салат из капусты с грибами

	БРУТТО	НЕТТО
<u>Капуста</u> белокочанная свежая	1477	<u>745</u> *
Грибы сушеные	70	<u>140</u> **
<u>Лук репчатый</u>	95	80
<u>Масло растительное</u>	35	35
Масса пассерованного лука с грибами	—	180
Лимон	83	<u>35</u> ***
<u>Сахар</u>	30	30
Специи	27	20
Выход	—	1000

Подготовленную капусту нарезают соломкой, посыпают солью и пассеруют. Подготовленные грибы варят до готовности, охлаждают, нарезают соломкой. Лук репчатый шинкуют, пассеруют на масле растительном, добавляют вареные грибы и жарят вместе с луком еще 10—15 мин. Капусту соединяют с пассерованным луком и грибами, добавляют лимонный сок, сахар, перец черный молотый и перемешивают.

Салат укладывают горкой и украшают зеленью.

Требования к качеству:

Салаты – овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата, укладывают салаты горкой, зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, непотемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующие используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок. Огурцы свежие, не допускаются перезрелые, с грубыми семенами и кожей.



Технология приготовления Кекс

Кекс Мука высшего сорта 5070, сахар-песок 1445, маргарин 1000, меланж 900, изюм 830, соль 15, дрожжи 205, пудра ванильная 35, вода 1460. Для смазки: маргарин для форм 115, меланж 115.

Для посыпки: пудра сахарная 100. Выход 10000.

Кекс выпекают из дрожжевого опарного теста, раскладывают в смазанные маргарином цилиндрические формы и оставляют для расстойки в течение 20—25 мин при температуре 30°C. После расстойки поверхность изделия смазывают меланжем (яйцом), делают шпилькой проколы в нескольких местах на глубину 2-3 см, чтобы под коркой не образовывались пустоты, и выпекают. Верхнюю и боковые стороны охлажденных изделий посыпают сахарной пудрой.

Масса теста, г	Масса теста, г	Время выпечки, мин
110-112	100	18-20
220	200	25-30
545-550	500	50
1090	1000	60-65

Кексы выпекают весовые и штучные. Ниже приводится масса теста, необходимого для приготовления кексов различного вида.

Формы с тестом располагают на кондитерских листах на некотором расстоянии друг от друга для равномерного прогрева. Температура выпечки кекса 190—200°C, время выпечки зависит от размера изделий. Вынимают кексы, слегка встряхивая форму. В случае прилипания кекса ко дну или стенкам проводят между кексом и формой ножом с узким лезвием и переворачивают форму вверх дном. Немного пригоревшую поверхность кекса зачищают теркой. Поверхность охлажденного кекса посыпают сахарной пудрой.



Кисель из свежих ягод

Приготовление киселей. Наиболее распространенным сладким желеобразным блюдом является кисель. Желирующим веществом в киселях является картофельный крахмал, а для молочного киселя – маисовый

(кукурузный), который нельзя применять для приготовления фруктово-ягодных киселей, так как от него возникают беловатый оттенок и неприятный привкус зерна. В то же время кукурузный крахмал делает молочные кисели более нежными, а картофельный придает им синеватый оттенок. При варке киселей используют также модифицированный крахмал, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

(в гр. на 1 кг.)

Наименование желирующих веществ	Наименование изделий						
	кисели			желе	мусс	самбук	крем
	густой	средней густоты	полу- жидкий				
Крахмал	60–80	35–50	20–40				
Желатин				30	27	15	20

Крахмал для растворения не нуждается в предварительном набухании. Чтобы получить гомогенный клейстер, крахмал предварительно соединяют с 4–5-кратным количеством холодной жидкости и, размешав, вводят в кипящую основную жидкость для проваривания от 2 до 10 мин.

Кисели приготавливают из фруктов и ягод – свежих, сухих или консервированных, фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре, экстрактов, из молока, хлебного кваса, повидла, варенья, ревеня и других продуктов, а также из концентрата – сухого киселя.

В зависимости от консистенции кисели делят на густые, средней густоты, полужидкие.

Для приготовления 1 кг *густого киселя* берут 60–80 г картофельного крахмала. Наиболее распространены кисели *средней густоты*. На 1 кг такого киселя расходуют 35–50 г картофельного крахмала. После варки кисели слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком, который благодаря гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испаряться, что препятствует образованию поверхностной пленки. На порцию отпускают по 200 г киселя.

Полужидкие кисели приготавливают, расходуя 20–40 г крахмала на 1 л, используют и отпускают, как и кисели средней густоты. Кроме того, их подают в качестве соусов к котлетам, биточкам, пудингам, запеканкам, сырникам и другим блюдам из круп, творога, макаронных изделий.

Технологическая схема приготовления киселей из клюквы, смородины, вишни, черники состоит из: отжимания сока; приготовления отвара из отжимков (мезги); приготовления сиропа на отваре; заваривания крахмала; соединения готового киселя с соком; охлаждения.

Технологическая схема приготовления киселей из клубники, земляники, малины, ежевики состоит из: протирания ягод и получения пюре; приготовления отвара из мезги; получения сиропа из отвара; заваривания крахмала; соединения горячего киселя с фруктовым пюре; охлаждения.

Потери витамина С увеличиваются с увеличением времени тепловой обработки. Поэтому не следует переваривать блюда из свежих фруктов и ягод и долго хранить их.

Технологическая схема приготовления киселей из кизила, алычи, сливы, абрикосов, яблок и других фруктов состоит из: проваривания (или запекания) ягод или плодов; процеживания и протирания; соединения отвара с пюре и сахаром; заваривания крахмала; охлаждения киселя.

Кисель из свежих ягод. Приготавливают из клюквы, черники, брусники, смородины черной или красной и других ягод. Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирочной машины и отжимают сок, который помещают в неокисляющуюся посуду и ставят в холодильник. Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10–15 мин. Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют, получают сироп и нагревают до кипения. Картофельный крахмал разводят холодной кипяченой водой или частью полученного отвара (1:5) и вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном размешивании. Кисель доводят до кипения, проваривая не более 1–2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня, вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах свежих ягод. Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10–14 °С и отпускают.

Клюква 126, или брусника 133, или смородина черная 122, или смородина красная 128, вода 895; или черника 163, вода 850, сахар 120, крахмал картофельный 45 (лимонная кислота 2).

Требования к качеству:

Кисели должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, нетягучими. Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие растекаются и имеют соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные – прозрачными (кроме молочного). Не допускается на поверхности киселей наличие пленки, а у молочного киселя – запах горелого молока.



Lakomkam.ru



Технологическая карточка:

. Кисель из плодов или ягод свежих

	I и II		III	
	БРУТТ	НЕТТО	БРУТТ	НЕТТО
	О		О	
Клюква	126	120	105	100
или брусника	133	120	111	100
или смородина черная, или крыжовник	122	120	102	100
или смородина красная	128	120	106	100
Вода	895	895	930	930
или				
Черника*	163	160	122	120
или вишня	188	160	141	120
или алыча	172	160	129	120
или мирабель	188	160	—	—
или слива	178	160	133	120
Вода	850	850	915	915
Сахар	120	120	100	100

<u>Крахмал картофельный</u>	45	45	45	45
Выход	—	1000	—	1000

Клюкву или бруснику, или чернику, или смородину, или вишню перебирают, удаляют плодоножки и моют, у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5—6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10—15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок.

Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Алычу или сливу, или мирабель (с удаленными косточками), или крыжовник варят с небольшим количеством воды в течение 7—10 мин, отвар сливают, ягоды или плоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Готовый кисель разливают в вазочки или стаканы по 150—200 г (на порцию).

Личная гигиена повара

Личная гигиена

Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники предприятий общественного питания. Выполнения правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений.

Личная гигиена повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры П.О.П. правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта, к санитарной одежде, к санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию поваров. Содержание тела в чистоте – важное гигиеническое требование. Поэтому всем работникам рекомендуется перед работой принимать душ.

Содержание рук в чистоте имеет особо важное значение, т.к. в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продуктами.

Санитарная одежда – защищает продукты от загрязнения, которые могут в них попасть с тела. В комплект входит: халат или куртка с пуговицами, фартук, колпак, спец. обувь, полотенце. Волосы должны быть спрятаны под колпаком, обувь на резиновой подошве без коблуков. Серьги, кольца, браслеты, цепочки и др. изделия не допускаются.

БРАКЕРСКИ

Бракераж – повседневный контроль за качеством приготовления пищи, он может быть ведомственным, административным и личным.

Ведомственный бракераж проводит специальная комиссия. Члены комиссии периодически дают оценку качеству пищи, приготовляемой на том или ином предприятии. При обнаружении нарушений составляют акт проверки.

Административный бракераж осуществляет периодически в течении дня заведующий производством или его заместитель, повара-бригадиры.

Качество выпускаемой продукции зависит от сырья с соблюдением технологического процесса, соблюдение правил санитарии и гигиены и систематического контроля для всей системы П.О.П. Существует 2 вида контроля внутриведомственный и производственный.

Внутриведомственный – контроль оперативный, бухгалтерский, лабораторный, технологический – осуществляет выше стоящие организации П.О.П.

Бухгалтерский контроль – проверка соблюдения норм закладки сырья, правильность исчисления цен, выполнения статей бюджета.

Лабораторный контроль – ведет учет результатов анализов по каждому предприятию исследованных физическим и химически органолептическим путем.

Технологический контроль – осуществляют инженеры технологи непосредственно на П.О.П. органолептическим путем.

Итоги получения по всем видам контроля заполняются документально (ведется журнал) и доводится до сведения работников.

Производственный контроль – осуществляется непосредственно на самом предприятии. Ответственность за продукцию предприятия несет директор, его заместитель, заместитель производства, его заместитель, инженер технолог, повар изготавливающий данное изделие, раздатчики.

Все они проводят бракераж – повседневный контроль качества выпускаемой продукции. Его осуществляет комиссия, в которую входит: директор, инженер-технолог, заведующий производства высококвалифицированный повар, имеющий право личного бракеража или шеф повар, члены группы народного контроля и медицинские работники бракераж проводят в течении всего дня по мере изготовления каждой порции блюд, п/ф, кулинарного изделия в присутствии повара готовившие данные блюда. Качество блюд контролируют органолептическим путем внешний вид, вкус.

При проверки п/ф рыбного и мясного цеха взвешивают не менее

5 – 10 порций. 1 – 2 блюда взвешивают порциями взятыми с раздачи. Отклонение в массе не допускается. Перед проведение бракеража комиссия должна знакомится с меню калькуляцией,

выхода блюд при нарушении т.п. пищи или недовесе комиссия имеет право снять блюда с продажи и направить его на доработку или переработку, а при необходимости санитарно бактериологическую лабораторию. Результаты бракеража заносятся в бракеражный журнал, в котором блюда оценивают по четырех бальной системе. Страницы в журнале пронумерованы, прошнурованы, скреплены сургучной печатью, журнал выдает вышестоящая организация. В него записывают порядковый номер блюда наименований время изготовления и проведение бракеража, замечания, оценку в баллах, Фамилия Имя Отчество повара приготовившего блюдо. По органолептической оценке блюд – каждому из показателей – внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция, дают оценку 5,4,3,2.

Оценка “отлично” – получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии.

Оценка “хорошо” – получают такие блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но имеющие нарушения формы нарезки, недостаточно румяную корочку, не полный набор сырья и других незначительных отклонений.

Оценка “удовлетворительно” – дают блюдам, пригодным для продажи без переработки если их вкусовые качества не отвечают всем установленным для них требованиям.

Оценка “неудовлетворительно” – получают блюда с посторонним вкусом и запахом, пересоленные, кислые, горькие, острые, утратившие свою форму и подгоревшие, имеющие признаки порчи. Эти блюда снимаются с продажи, если недостатки исправить невозможно – составляют акт, на повара приготовившего это блюдо, взыскивают стоимость сырья.

Пирожные и торты контролируют по органолептическим показателям, их массе и влажности. Иногда определяют количество составных частей в тех видах изделий, где легко их отделить.

Заключение.

В задачи обучения входит приобретение, как специальных знаний, необходимых рабочим определенных профессий, так и общеобразовательных. Это отражено в учебных планах и программах, учебниках и других пособиях. Профессиональная адаптация учащихся проходит ряд ступеней овладение профессиональной терминологией, правильным техническим языком, что укрепляет интерес к профессии и способствует в дальнейшем самообразованию. Здесь важно активно приобщать к техническому творчеству, всячески стимулировать собственную творческую мысль. На этой ступени развивается умение и навыки, овладение такими творческими умениями и навыками, как анализ, синтез, сравнение, концентрирование, планирование, которые необходимы в трудовой профессиональной деятельности. Правильное рациональное питание является основным фактором здоровья и долголетия. Психологическую готовность к труду конкретизируют с учетом определенной профессии и связывается с профессиональной адаптацией, которую нужно рассматривать не только как процесс усвоения знаний, умений и навыков, но и как эмоционально творческое осмысление профессиональной деятельности.

Список использованной литературы.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

В.В.Усов Организация производства предприятий общественного питания.

Голунова Б.Л. Сборник рецептур предприятий общественного питания.

Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Анфимова Н.Г. Кулинария.

Н.Э.Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Н.Сопина Практическое пособие для повара.

Учебное пособие для повара.

