

- Задание: 1. Изучить материалы лекции.
2. Выполнить тестовое задание (в конце лекции)

Тема 3.1. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных соусов

Лекция 6: Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов.

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов.

Основным оборудованием соусного отделения являются:

- жарочные шкафы
- кухонные плиты
- электросковороды
- электрофритюрницы
- универсальный привод
- пищеварочные котлы
- настольные весы (ВНЦ-2)

В линию немеханического оборудования входят:

- стол с охлаждаемым шкафом, где в течение небольшого срока хранятся жиры, сметана, зелень, холодные соусы;
- стол со встроенной моечной ванной для промывки овощей, зелени и других продуктов;
- стол для установки средств малой механизации, хранения инвентаря, специй.

Готовые блюда передают на раздаточные линии, там их порционируют и отпускают официантам или непосредственно потребителям.

Работа повара соусного отделения состоит из следующих операций:

1. ознакомление с планом-меню и технологическими картами,
2. получение продуктов, необходимых для приготовления блюд,
3. подбор посуды.

В этом цехе наиболее часто используют:

- наплитную посуду различной вместимости (от 2 до 15 л),
- сотейники,
- сковороды чугунные,
- сковороды с прессом для жарки цыплят табака,
- сковороды с ручкой стальные,
- сковороды чугунные для жарки блинов,
- противни для жарки заказных изделий.

На рабочем месте повара должен находиться инвентарь:

- маркированные разделочные доски.
- сита трех видов,
- грохот металлический,
- дуршлаг металлический вместимостью 7л,
- шумовка,
- ковши-сачки,
- черпак,
- цедилки,
- лопатка поварская со сбрасывателем,
- вилка поварская,
- шпажки для жарки шашлыков.

Все виды оборудования размещают в производственных помещениях так, чтобы обеспечивался свободный доступ, ширина прохода была не менее 1,2-1,5м.

Разделочные доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом: «МС»-мясо сырое, «МВ»-мясо вареное. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой.

Инструменты (ножи, тяпки) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, должны закрепляться за рабочим местом и соответственно маркироваться. Все металлические инструменты дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в духовом шкафу после мытья горячей водой.

Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две — три технологические линии.

Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.

Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол для встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом.

Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки бульонов, отваров и гарниров используют стационарные пищеварочные котлы.

Качество продукции формируется на стадии ее разработки (проектирования), которая завершается созданием технологической документации (технических условий и технологических инструкций, технико-технологических карт, технологических карт и др. документации), обеспечивается на стадии производства и поддерживается на стадии хранения, транспортирования и реализации ее потребителю при неукоснительном соблюдении требований, заложенных в нормативной, технической и технологической документации.

Показатели качества продукции заложены в нормативной документации: ГОСТы и ГОСТ Р, СанПиНы, ТУ, ТИ, СП, сборники рецептов блюд и

кулинарных изделий, сборники мучных кондитерских и булочных изделий, технико-технологические карты (ТТК), технологические карты и др. документация.

Поскольку продукция общественного питания в ресторанах готовится небольшими партиями, а в отдельных случаях и в единичных количествах по заказу потребителей, важными для качества продукции являются показатели стабильности качества, обеспечить которые можно только при наличии хорошо отработанной технологии изделия или блюда, высокого качества исходных пищевых продуктов, высококвалифицированного производственного и обслуживающего персонала, необходимой технической оснащенности современным торгово-технологическим оборудованием, хорошей организации труда на всех стадиях технологического процесса с соблюдением санитарно-гигиенических нормативов и правил.





















Задание: Проверьте свои знания по теме, выбрав правильный вариант вопросов теста.

Тест: Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции

1.Какие бывают овощерезки в зависимости от назначения?

- А. для нарезки сырых и тушёных овощей;
- Б. для нарезки сырых и варёных овощей;
- В. для нарезки варёных и жареных овощей;
- Г. для нарезки варёных и запеченных овощей.

2.Каково назначение блендеров?

- А. для протирания и измельчения небольшого количества продуктов;
- Б. для взбивания и протирания продуктов;
- В. для протирания и измельчения большого количества продуктов;
- Г. для нарезки сырых и варёных овощей.

3. Какое движение совершает рабочий инструмент (насадка) в миксере-взбивальной машине?

- А. планетарное;
- Б. возвратно-поступательное;
- В. вращательное;
- Г. .прямолинейное.

4. В каких цехах устанавливают слайсеры?

- А. в овощном, кондитерском, горячем;
- Б. в холодном, цехе полуфабрикатов, в кондитерском;
- В.в мясном, горячем, для нарезки зелени;
- Г.в рыбном, холодном, мучном.

5 . Для какого цеха предназначен универсальный привод со следующим комплектом сменных механизмов: размолочный, мясорубка, рыхлитель, нарезки мяса на бефстроганов?

- А. овощного;
- Б. мясного;
- В. горячего;
- Г. холодного.

6. Для чего предназначены жарочные шкафы?

- А. для выпечки кондитерских изделий;
- Б. для жарки мясных полуфабрикатов, для запекания овощных и крупяных блюд, пудингов и творожных запеканок;
- В. для тушения блюд из мяса, рыбы и овощей;
- Г. для варки овощных, мясных, крупяных блюд.

7. Какие процессы совмещает в себе пароконвектомат?

- А. пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф;
- Б. пароварочный аппарат и плиту;
- В. жарочный шкаф и плиту;
- Г. жарочный шкаф и гриль.

8. Какое название носит обработка продуктов в пароварочных аппаратах?

- А. «Острым паром»
- Б. Варка основным способом
- В. Припускание
- Г. Бланширование

9. Каковы правила безопасной эксплуатации электромеханического оборудования?

- А. Проверить санитарное состояние оборудования, собрать машину согласно инструкции, проверить работу её на холостом ходу. После окончания работы выключить от электросети, промыть, высушить и смазать пищевым несолёным жиром. Наружную поверхность протирают влажной, а затем сухой тканью.
- Б. Собрать машину, проверить работу на холостом ходу. После окончания работы очистить её, промыть, высушить.
- В. Проверить санитарное состояние машины, собрать, загрузить. После окончания работы очистить, промыть камеру и рабочие инструменты.
- Г. Проверить санитарное состояние, работу на холостом ходу. По окончании работы смазать концы валов пищевым несолёным жиром.

10. Для каких целей при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции используется пароварочное оборудование?

- А. Для доведения блюд до готовности с помощью влажного насыщенного пара при различном давлении. Сохраняется питательная ценность продуктов, цвет, вкус, повышается усвоение и сочность.
- Б. Для быстрого доведения продуктов до готовности, жарения, насыщения паром.
- В. Для размораживания продуктов, варки «острым паром», запекания.
- Г. Для приготовления диетических блюд, запекания их на пару.