

Тема: Організація робочих місць з приготування н/ф і страв на підприємствах ресторанного господарства.

Кваліфікаційна характеристика кухаря 4 розряду з сумісництвом офіціанта, бармена.

План

1. Кваліфікаційні вимоги до кухаря 4 розряду.

1. 1 Кухар 4 розряду повинен знати

1.2. Кухар 4 розряду повинен уміти

1.1. Повинен знати: рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясопродуктів, домашньої птиці та кроликів, властивість цих продуктів; правила виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок обробки риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання; правила використання та призначення в технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

А також повинен знати: вимоги до якості, кулінарне призначення, терміни та умови зберігання субпродуктів; зміни, які відбуваються в продуктах під час теплової обробки; технологію приготування страв української кухні; складання технологічних карток; оформлення та реалізацію готових страв та кулінарних виробів; характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв; правила користування нормативно – технологічними документами для розрахунку сировини.

1.2. Повинен уміти: готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускати холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варити бульйони (м'ясні, м'ясо - кісткові, рибні, грибні) та супи (заправні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готувати різні види пасерування та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішувати прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готувати птицю для варіння та смаження. Здійснювати підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізати на порції риби частикових порід. Виготовляти та

порціонувати напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видавати виготовлені страви.

Загальнопрофесійні вимоги

Повинен знати і застосовувати на практиці:

а) кращий досвід роботи за професією на підприємствах, в установах, організаціях даної та суміжних галузей, конкуруючих фірм в інших країнах;

б) економічні досягнення, необхідні для успішного виконання професійних завдань та обов'язків;

в) інформаційні технології, необхідні для успішного виконання професійних завдань та обов'язків;

г) призначення, порядок встановлення та перегляду норм праці, тарифних ставок, посадових окладів, розцінок;

д) виробничі (експлуатаційні) інструкції. Інструкції з охорони праці, пожежної безпеки та правила внутрішнього трудового розпорядку;

е) норми ділової поведінки та етики професійних відносин;

є) основні положення, порядок підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників;

ж) застосування кодексу законів про працю України та інших законодавчих актів, що регулюють професійну діяльність громадян.

Повинен: а) раціонально та ефективно організувати працю на робочому місці;

б) дотримуватись норм технологічного процесу;

в) виконувати правила щодо здійснення діяльності, спрямованої на зміни або визначення стану предметів виробництва, технічне обслуговування чи ремонт засобів технічного оснащення;

г) забезпечувати працездатний стан і показники надійності виробничої або функціональної системи за параметрами якості продукції, продуктивності, матеріальних і вартісних витрат на виготовлення продукції (надання послуг);

д) застосовувати способи та прийоми попередження відмов технологічних систем і виникнення браку;

е) сприяти ефективній діяльності виробничих і функціональних систем вищих рівнів (ділянці, відділу, іншого підрозділу, підприємства, установи, організації в цілому);

є) знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці і навколишнього середовища, правила безпечної експлуатації устаткування, машин, механізмів, користуватися засобами колективного та індивідуального захисту;

ж) додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;

з) виконувати заходи для поліпшення умов праці, передбачені трудовим та колективним договорами і правилами внутрішнього трудового розпорядку;

к) використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і непередбачених виробничих негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо).

Організація робочих місць м'ясо – рибного цеху для приготування напівфабрикатів з січеної та котлетної маси. Посуд, інвентар.

План

1. Призначення м'ясного цеху та організація робочих місць, інвентар, обладнання.
2. Призначення рибного цеху та організація робочих місць, інвентар, обладнання.
3. Організація роботи м'ясо – рибного цеху, інвентар, обладнання.

1. М'ясний цех.

У м'ясному цеху здійснюється виробництво напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини, кролятини відповідно до технологічної схеми кулінарного розрубу туш.

Як правило, у цеху передбачаються дві технологічні лінії - обробляння туш великої рогатої худоби й обробляння туш малої худоби.

Технологічна схема обробляння м'яса включає:

розморожування,

промивання,

обсушування,

обвалювання,

зачищення,

жилкування,

виробництво великошматкових, порційних, дрібношматкових та інших напівфабрикатів.

У цехах великої потужності розморожування м'ясопродуктів, які надійшли у замороженому стані, проводиться протягом трьох днів у спеціальних камерах - дефростерах з температурою 4 - 6 °С і відносною вологістю 85%. Місткість дефростерів повинна бути розрахована на триденну кількість сировини.

Після дефростації м'ясо по колії надходить у відділення обмивання. Перед цим із туш зрізуються тавро, забруднені місця, згустки крові. Обмите м'ясо обсушується.

Обвалювання, зачищення та жилкування м'яса, виділення велико-шматкових напівфабрикатів проводиться вручну спеціальним ножом для обвалювання на виробничому столі шириною не менше 1 м.

Відповідно до безпеки праці обвальники та жилкувальники працюють у кольчужних рукавицях.

Металеві кришки столів обмежені бортиками для затримки м'ясного соку. Обвалювання здійснюється на обробних дошках, маркованих буквами "МС", які фіксують на кришці столу. В шухлядах столів зберігаються ножі, мусати для їх правки. У великих цехах робітники можуть спеціалізуватися на обвалюванні окремих частин туш. Після цього частини туш надходять на робочі місця жилкувальників, де зачищається м'ясо від плівок і відділяються сухожилля. З допомогою пересувних візків великошматкові напівфабрикати направляються до місця нарізання та фасування.

Кістки зачищаються спеціальним ножем і направляються на розпил у суміжне із м'ясним цехом відділення. Робоче місце розпилювальника кісток повинно бути обладнане дисковою електропилкою, контейнерами для кісток, товарними вагами та стелажми.

Для виробництва м'ясних порційних і дрібношматкових напівфабрикатів створюються окремі робочі місця, які оснащуються виробничими столами зі спеціальною гіркою для спецій, солі, сухарів, циферблатними вагами, розпушувачем м'яса, технологічними картками та іншою нормативно-технічною документацією. Поряд з робочим місцем встановлюється пересувний стелаж із функціональними ємностями.

Виробництво січених напівфабрикатів організовується відповідно до технологічного процесу. При цьому передбачаються два робочих місця - для приготування фаршу та дозування й формування напівфабрикатів.

Робоче місце для приготування котлетної маси повинно бути оснащене: м'ясорубкою, фаршемішалкою, ємностями для замочування хліба, навісними шухлядами для зберігання спецій і солі.

Подрібнене м'ясо та наповнювачі для приготування котлетної маси переміщуються з допомогою фаршемішалки. Формування виробів проводиться на котлетоформульній машині чи вручну.

Готові вироби поміщаються у функціональні ємності і транспортуються в експедицію.

М'ясні напівфабрикати зберігаються в охолоджуваних приміщеннях з дотриманням відповідних умов.

Залежно від потужності робота м'ясного цеху організовується в одну чи дві зміни. Загальна організація роботи покладається на начальника чи бригадира цеху, який відповідає за виконання виробничої програми. У цеху можуть бути створені бригади чи ланки обвальників, жилкувальників, виготовлювачів напівфабрикатів.

2.Рибний цех.

У рибний цех надходять: риба жива, охолоджена, морожена, солена та нерибні продукти моря.

Обробляння риби з кістковим скелетом і приготування з неї напівфабрикатів здійснюється за схемою, яка включає такі операції:

розморожування,

вимочування, чищення;

потрошіння, відрізання голів, плавців, хвостів;

промивання;

приготування напівфабрикатів.

У рибних цехах великої потужності створюється дві технологічні лінії - обробляння риби з кістковим скелетом (луската і безлуска) і обробляння риби з хрящовим скелетом (осетрова риба, линюга).

Для розморожування риба (брикети) поміщається в сітчасті контейнери і занурюється на 2 - 3 год у ванни з розчином повареної солі (7 - 10 г солі на 1 л води) при температурі 18 °С.

Солонна риба вимочується у холодній воді протягом 4-6 год у ваннах або інших ємностях, в яких періодично замінюється вода (через 1-2 год), або в проточній воді.

Чищення риби здійснюється ручним (ножами, тертушками, скребками) або механічним способом із застосуванням механізму чи машини для очищення риби на спеціальних виробничих столах із бортиками.

Потрошіння риби проводиться на спеціальних столах із нахилом поверхні до центру, де зроблено отвір для збирання відходів. Це виключає забруднення тушок технічними відходами. Відходи сортуються на харчові й технічні. Плавці відрізаються з допомогою плавцерізки чи ножем. У великих цехах процес відрізання голів і хвостів механізовано.

Тушки риби та харчові залишки інтенсивно промиваються у ваннах з двома відділами з допомогою щіток. Для зниження втрат соку і зменшення мікрофлори розроблена риба "фіксується" зануренням на 4 - 5 хв у 15%-ний розчин солі при температурі 4-6 °С.

Робоче місце для виготовлення рибних напівфабрикатів повинно бути укомплектоване виробничими столами, обробними дошками, ножами, вагами, спеціями, сіллю.

Робоче місце для виготовлення рибних напівфабрикатів із січеної маси організовується аналогічно м'ясному цеху.

Дефростація риб осетрових порід (нерибних продуктів моря) проводиться на стелажах при кімнатній температурі. Робоче місце при цьому обладнується виробничими столами, ванною, кип'ятильником, інструментами та інвентарем.

По закінченні дефростації у риби відтинається ножем-рубачем голова, зрізаються жучки, видаляється визига. Після цього вона пластується на пласти, які ошпарюються в ємностях з водою температур $< 85 - 90$ °С. Потім вони зачищаються, промиваються й обсушуються.

Готові напівфабрикати охолоджуються у холодильних камерах при температурі 1 - 3 °С протягом 2-4 год. Товщина шару напівфабрикату повинна бути не більше 15 см. Після цього рибні напівфабрикати викладаються у функціональні ємності й відправляються в експедицію.

Зберігаються рибні напівфабрикати при температурі не вище 5 протягом 24 год, січені - 6 год.

Рибні харчові відходи (голови, кістки, визига, плавці) використовують для приготування бульйонів, маринадів; ікру та молоки - для приготування запіканки.

3. М'ясо-рибний цех.

На підприємствах громадського харчування які працюють на сировині, можуть бути створені м'ясо-рибні цехи. У таких цехах організовуються спеціальні робочі місця (дільниці) розробляння та виготовлення напівфабрикатів із м'ясопродуктів, риби, шпиків та субпродуктів. При цьому

необхідно забезпечити роздільне оброблення й зберігання напівфабрикатів із м'яса та риби.

Обов'язковими умовами організації роботи м'ясо-рибного цеху є дотримання санітарних вимог і розділення тари, інвентарю, інструментів для окремих видів сировини.

На лінії оброблення м'ясопродуктів у певній послідовності виконуються наступні операції:

розмороження,

обмивання,

розрубання туш і обвалювання,

зачищення м'яса та виділення великошматкових напівфабрикатів,

приготування порційних і дрібношматкових напівфабрикатів,

виготовлення напівфабрикатів із січеної маси.

Відповідно до цього на лінії оброблення м'яса встановлюються столи, м'ясорубка, форм вальна машина і т. ін. Робочі місця оснащуються необхідним інвентарі та інструментом. Для короткочасного зберігання напівфабрикатів установлюється холодильна шафа чи виробничий стіл з охолодженням.

Планування робочих місць з виробництва м'ясних напівфабрикат аналогічне організації робочих місць у м'ясному цеху. У цехах малої потужності допускається виконання всіх операцій з виробництва м'ясних напівфабрикатів на одному робочому місці.

Робоче місце для оброблення птиці обладнується пересувним стелажем і ванною, виробничим столом із вмурованою ванною, необхідним інструментом та інвентарем, пристроєм для обсмалювання. На цьому самому робочому місці після його відповідної санітарної обробки можна обробляти субпродукти.

На лінії оброблення риби встановлюються ванни для дефростації та вимочування солоної риби, виробничі столи із вмурованими ваннами, пристрої для механічного оброблення риби, холодильна шафа, інструменти, інвентар. Для приготування січеної та кнельної маси встановлюється універсальний привід з комплектом змінних механізмів. Робоче місце оснащується виробничим столом з полицями для спецій, солі, сухарів, вагами.

Готові напівфабрикати укладаються у функціональні ємності й доставляються у доготівельні цехи чи експедицію.

М'ясо-рибний цех повинен бути зручно розміщений по відношенню до охолоджуваного блоку складської групи приміщень і гарячого цеху.

Організація робочих місць для приготування соусів, підбір посуду, устаткування, інструментів.

План

1. Обладнання соусного відділення
2. Підбір посуду для приготування соусів
3. Організація робочих місць кухаря у соусному відділенні гарячого цеху.

1. Основним обладнанням соусного відділення є плита. Залежно від виду теплоносія плити можуть бути газові й електричні.

Вибір типу плити та її жарочної поверхні здійснюється з урахуванням наявного теплоносія і на підставі затверджених норм обладнання для підприємств ресторанного господарства. При цьому плити з жарочною поверхнею від 0,5 до 1,5 м' встановлюють підприємства малої потужності (їдальні до 100 місць, закусочні і кафе), а понад 1,5 м² - підприємства середньої і великої потужності.

Нині вітчизняна промисловість і західні фірми випускають велику кількість спеціалізованих теплових апаратів - є з чого вибирати. Слід враховувати, що застосування їх здійснювати значно підвищує продуктивність праці, дає можливість чітко технологічний процес, готувати страви і продукти, які раніше приготувати було надзвичайно складно. До спеціалізованих апаратів відносять електричні, газові та пароварочні котли для приготування овочевих і круп'яних страв.

2. Вибір посуду для приготування соусів, других страв і гарнірів здійснюється приблизно так, як і для перших, але з деякими особливостями. Приготування соусів в основному здійснюється в наллитному посуді. Об'єм його розраховують за тією ж формулою, що й коштів для перших страв, тільки соуси готують не з урахуванням двогодинної потреби підприємства, а на більше, залежно від виду сировини і режиму роботи підприємства. Основні соуси (червоний, білий), як правило, готують на цілий день.

Соуси завжди готують на приготовлених заздалегідь бульйонах. При розрахунку об'єму котли для приготування соусів об'ємна вага соусів приймається за одиницю. Похідні від основних соусів зберігають не більше 2-3 годин, тому що з часом вони густішають.

Багато часу при приготуванні других страв, гарнірів і соусів йде на проціджування, відкидання і протирання продуктів. Для цього застосовують різні сита, що поділяються залежно від матеріалу поверхні і величини отворів на грохоти, тамбурні і шовкові сита та решета. Грохоти призначені для відкидання продуктів після приготування, тамбурні сита - для проціджування соусів, протирання томата і просівання борошна, шовкові сита - для проціджування бульйону, решета - для видалення пилу і дрібних сторонніх часток шляхом просівання круп, що надходять на теплову обробку без промивання (дроблені крупи).

3. Робочі місця кухарів соусного відділення організуються залежно від асортименту продукції, яка випускається, обладнання, кількості працівників і розподілу роботи. При розподілу роботи і наявності спеціалізованого обладнання робочі місця організуються відповідно до технологічного процесу приготування продукції і з урахуванням розміщення обладнання.

Якщо в цеху немає розподілу роботи і не застосовується спеціальне обладнання, робоче місце кухаря складається з плити і робочого столу, розташованого від неї на відстані 1,5 м. Довжина робочого місця за столом має бути 1,25-1,5 м. Поряд зі столом встановлюють стелаж для посуду і холодильну шафу для зберігання напівфабрикатів. На столі повинні бути

ваги, обробні дошки, необхідний запас спецій і приправ. Поряд зі столом розміщують інструменти і необхідний інвентар. А взагалі не варто мудрувати та облаштовувати робоче місце кухаря самотужки, промисловість випускає пристойні комплекти обладнання.

Якщо підприємство ресторанного господарства відпускає страви безпосередньо з плити, робоче місце організують так, щоб кухарям зручно було не тільки готувати, а й відпускати страви офіціантам або відвідувачам. У такому разі роздавальні столи або стійки для відпуску приготовлених страв встановлюються на відстані 1,3-1,5 м від плити.

У гарячих цехах деяких підприємств ресторанного господарства готують дієтичні страви. їх приготування пов'язане з протиранням, збиванням і подрібненням продуктів. Природно, тут робоче місце кухаря має бути оснащено універсальним приводом.

Організація робочих місць для приготування страв з сиру.

План

1. Значення страв з сиру.
2. Організація робочих місць для приготування страв з сиру.
3. Організація робочого місця для приготування фондю.

1.Сьогодні нас вже не треба переконувати в тому, що сир корисний. Але запитай нас «чому?». Мало хто пригадає щось, крім того, що це унікальне джерело кальцію. Регулярне включення сиру в раціон також упорядковує обмін речовин, а його мінеральні речовини незамінні для зміцнення кісток і поліпшення роботи нервової системи.

Сир вживали в їжу солоним і несолоним, іноді змішували з молоком, вином або медом.

Приготування сиру нескладне й у принципі залишилося таким же, як і багато століть тому. У сучасних умовах його виробляють шляхом сквашування пастеризованого цільного або знежиреного молока і видалення з отриманого згустку частини сироватки.

Сир є одним з найстародавніших молочних продуктів. Історія його триває вже 7000 років. Батьківщина сиру достовірно не відома. Але існує близько 5000 сортів сирів. Всесвітньо визнані сировари є і в Швейцарії, і в Голландії, і в Німеччині, і в Італії. Список можна продовжувати нескінченно. До того ж зважте, що в Україні та інших державах СНД вміють робити багато видів смачних сирів різної фактури, різної консистенції.

-2. Організація робочого місця для приготування гарячих страв з сиру (потрібно стіл та інвентар вимити гарячою водою; перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 2 відсотковим розчином хлорного вапна; розробну дошку розмістити перед собою від краю стола на 5-6 см, інструмент, інвентар, посуд розмістити перед собою праворуч, а продукти ліворуч; сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства.);

ЗДля сирного фондю стіл сервірують спеціальними тарілками у вигляді менажниць, закусочними наборами, виделками з довгими дерев'яними

ручками. Справа ставлять кавові чашки з блюдцями і кавовими ложечками. На столі розміщують керамічні або порцелянові вазочки з грінками із житнього і пшеничного хліба, злегка підсушений, нарізаний кубиками хліб.

Для приготування швейцарського фондю використовують спеціальний жароміцний посуд, який зсередини натирають зубчиком часнику. Розтоплюють у фондюшниці вершкове масло, натирають ементальський сир і всипають 1/3 його, наливають вино і нагрівають на повільному вогні, але не доводять до кипіння. Безперервно помішуючи дерев'яною ложкою, поступово додають сир, який залишився, приправлений перцем і мускатним горіхом. Причому розмішують не по колу, а по лінії вісімки.

Крохмаль розчиняють у вишневій настоянці і разом із зеленню додають у суміш. Фондюшницю ставлять на спиртівку в центрі столу. Гість нанизує на виделку з довгою ручкою шматочок хліба, занурює в сирну масу і поки він дістає виделку з фондюшниці, сир застигає на шматку хліба. Виходить чудова страва, готова до вживання. Гість перекладає її на менажницю і їсть закусочним столовим набором.

До сирного фондю вино не подають, після нього п'ють міцну чорну каву.

Підбір посуду, устаткування інвентарю для приготування та відпуску страв з сиру.

План

1. Підбір посуду для приготування страв з сиру.
2. Організація робочого місця для приготування та відпуску страв з сиру.

Страви з сиру швидко втягують різні запахи, тому для приготування їх виділяють окреме обладнання (столу, ванни, холодильні шафи, змінні механізми до універсального приводу П-11), кухонний промаркований посуд (каструлі, сотейники, листи, форми) та інвентар (шумівки, черпаки, вінчики, дерев'яні копистки, сітчасті ковші, друшляки, решета, сита, сітки-вставки та ін.). Не слід використовувати алюмінієвий посуд та інвентар, оскільки від цього змінюється колір страв і з'являється присмак металу.

Організація робочого місця для приготування гарячих страв з сиру (потрібно стіл та інвентар вимити гарячою водою; перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 2 відсотковим розчином хлорного вапна; розробну дошку розмістити перед собою від краю стола на 5-6 см, інструмент, інвентар, посуд розмістити перед собою праворуч, а продукти ліворуч; сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства.);

- підготовка продуктів до використання ;
- приготування маси для запіканки;
- приготування запіканки;
- приготування маси для сирників;
- приготування сирників;

- подача страв ; (Подавання сирників - подають сирники по 3 шт. на порцію на підігрітих мілких столових тарілках, посипають цукром або поливають варенням чи сметаною, можна також подати молочний солодкий чи сметанний соус; подавання запіканки - перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки квадратної, прямокутної або трикутної форми 225 г або 175 г , поливають сметаною або солодким соусом.)
- прибирання робочого місця .

Підбір посуду, устаткування інвентарю для приготування та відпуску страв з м'яса.

План

1. Санітарні вимоги до м'ясних н/ф.
2. Обладнання гарячого цеху, його застосування для приготування страв з м'яса.

При роботі в гарячому цеху пред'являються певні санітарні вимоги. М'ясо є гарним живильним середовищем для хвороботворних мікробів і паразитів. Тому в ресторані в цьому відношенні звертають особливу увагу на дотримання необхідних санітарних правил, як під час приймання та зберігання, так і під час приготування м'яса. При прийманні м'яса насамперед перевіряють наявність клейма та ветеринарно-санітарного контролю, визначають органолептичним шляхом доброякісність м'яса. Кожен найменший недогляд може викликати небезпечні хвороби (найчастіше отруєння), у багатьох випадках з летальним результатом. Тому м'ясо забійних тварин у ресторані для приготування страв вживається тільки свіжим. Також до кожного виду обладнання застосовується своя особлива санітарна обробка.

Після використання механічного устаткування м'ясо-рибного цеху його розбирають, миють гарячою водою (не менше 65°C) з миючим засобом, потім ополіскують гарячою водою (близько 50°C) і дають стекти. Потім протирають сухою чистою ганчіркою, механічні частини машин змащують олією, корпус протирають вологою, а потім сухою ганчіркою.

М'ясо-рибний цех закладу громадського харчування механізований та оснащений м'ясорубкою, фаршмішалкою, розпушувачем м'яса, механізмом для нарізування м'яса для бефстроганов.

Плита ПЕСМ-4ШБ. Плита складається із каркаса, облицьованого листового сталлю та покритого емаллю. Плита має опори, які регулюються по висоті. Плита являє собою двостійну камеру з петлоізоляцією. Шафа встановлена в корпусі на рамі закривається двостійними дверцятами. Плита електрична призначена для теплової обробки напівфабрикатів в функціональних ємностях, варіння, смаження, гасіння та пасерування на підприємствах громадського харчування.

Конструкція плит передбачає подвійну теплоізоляцію. Температура робочої поверхні конфорок не менше 4000С. Конфорки утворюють рівну поверхню, що забезпечує зручне та легке переміщення посуду. Духовка являє собою камеру, обігрів якої здійснюється 2-ма рядами ТЕН. На панелі

управління духовки встановлено два перемикача дозволяють автономно включати групи ТЕН і в (верх і низ) і регулювати інтенсивність їх нагріву (3 положення). Робочий діапазон температури шафи – 50 – 3000С, встановлений аварійний терморегулятор охороняє шафа від перегріву понад 3000С.

М'ясорубка ЕМШ 35/135 призначена для подрібнювання м'яса та інших продуктів. Обладнана самозагострювальним ножом і призначена для приготування м'ясного та інших фаршів, начинювання ковбас. Продуктивність м'ясорубки 18 кг/год, максимальна споживча потужність 160 Вт, номінальна напруга 220 В.

Фаршмішалка ПМФ-К (УКМ-03) призначена для перемішування фаршу – рівномірного розподілення різних компонентів у загальній масі.

Розпушувач МРМ-15 призначений для надрізування поверхні порційних кусків м'яса з метою руйнування сполучної тканини.

Такі шматки м'яса у процесі теплового оброблення менше деформуються, швидше просмажуються і стають соковитішими та м'якшими. Розпушування дає можливість використовувати для смаження м'ясо другого сорту.

Фаршмішалка ПМФ-К (УКМ-03) призначена для приготування фаршу при виробництві м'ясних виробів шляхом перемішування попередньо подрібненого м'яса з іншими компонентами, передбаченими рецептурою, а так само для засолу шроту та м'яса в шматках масою до 0,5 кг. По закінченні перемішування готовий фарш вивантажуються в візки або приймальні воронку міжповерхового фаршепроводу. Управління рухами кришки і механізму завантаження здійснюється оператором. Месільна дежа оснащена кришкою і двома спіральними шнеками. Легко перемішуваний пульт управління. Основний технологічний процес проводиться при ручному управлінні. Час перемішування задається таймером. Деталі та вузли, що контактують з продуктом і обшивка виконані з нержавіючих сталей. Безпека оператора забезпечується блокуванням.

Цех оснащений новим сучасним механічним та електричним обладнанням. Так для приготування шашлику кухар використовує сучасну шашличницю.

Тіні шашличниці виготовлені з нержавіючого металу. Під ними розташований висувний піддон для збору жиру.

Технічні характеристики шашличниці:

Потужність, кВт – 3,0,

Напруга, В – 220,

Габарити, д/ш/у, мм. – 590 x 295 x 200,

Вага, кг. – 15.

До роботи з шашличницею допускаються особи, які знають його пристрій і правила техніки безпеки. Щодня перед включенням шашличниці перевіряють справність і санітарний стан, а також справність пускорегулювальних приладів. Також у залі ресторану розташований камин - жаровня, де кухар на очах у відвідувачів може приготувати шашлик. Спостерігаючи за ходом приготування, клієнт стає учасником цього процесу,

а той факт, що ця страва готується спеціально для нього, створює найбільш позитивні емоції.

У літній період для виготовлення шашлику використовують складний мангал, який розташовують приміщення ресторану, на веранді (рис. 14).

Підбір посуду, устаткування інвентарю для приготування та відпуску страв з риби.

План.

1. Організація роботи і обладнання гарячого цеху для приготування страв з риби.
2. Організація робочих місць для приготування страв з риби.

При роботі в гарячому цеху пред'являються певні санітарні вимоги. Риба є гарним живильним середовищем для хвороботворних мікробів і паразитів. Тому в ресторані в цьому відношенні звертають особливу увагу на дотримання необхідних санітарних правил, як під час приймання та зберігання, так і під час приготування м'яса. При прийманні м'яса насамперед перевіряють наявність клейма та ветеринарно-санітарного контролю, визначають органолептичним шляхом доброякісність риби. Кожен найменший недогляд може викликати небезпечні хвороби (найчастіше отруєння), у багатьох випадках з летальним результатом. Тому м'ясо забійних тварин у ресторані для приготування страв вживається тільки свіжим. Також до кожного виду обладнання застосовується своя особлива санітарна обробка.

Після використання механічного устаткування м'ясо-рибного цеху його розбирають, миють гарячою водою (не менше 65°C) з миючим засобом, потім ополіскують гарячою водою (близько 50°C) і дають стекти. Потім протирають сухою чистою ганчіркою, механічні частини машин змащують олією, корпус протирають вологою, а потім сухою ганчіркою.

М'ясо-рибний цех закладу громадського харчування механізований та оснащений м'ясорубкою, фаршмішалкою, розпушувачем м'яса. Плита ПЕСМ-4ШБ. Плита складається із каркаса, облицьованого листового сталлю та покритого емаллю. Плита має опори, які регулюються по висоті. Плита являє собою двостінну камеру з теплоізоляцією. Шафа встановлена в корпусі на рамі закривається двостінними дверцятами. Плита електрична призначена для теплової обробки напівфабрикатів в функціональних ємностях, варіння, смаження, гасіння та пасерування на підприємствах громадського харчування.

Конструкція плит передбачає подвійну теплоізоляцію. Температура робочої поверхні конфорок не менше 400°C. Конфорки утворюють рівну поверхню, що забезпечує зручне та легке переміщення посуду. Духовка являє собою камеру, обігрів якої здійснюється 2-ма рядами ТЕН. На панелі управління духовки встановлено два перемикача дозволяють автономно включати групи ТЕН і в (верх і низ) і регулювати інтенсивність їх нагріву (3

положення). Робочий діапазон температури шафи – 50 – 3000С, встановлений аварійний терморегулятор охороняє шафа від перегріву понад 3000С.

М'ясорубка ЕМШ 35/135 призначена для подрібнювання м'яса та інших продуктів. Обладнана самозагострювальним ножом і призначена для приготування м'ясного та інших фаршів, начинювання ковбас. Продуктивність м'ясорубки 18 кг/год, максимальна споживча потужність 160 Вт, номінальна напруга 220 В.

Фаршмішалка ПМФ-К (УКМ-03) призначена для перемішування фаршу – рівномірного розподілення різних компонентів у загальній масі.

Риба, смажена порціонними шматочками основним способом – порціонні шматки риби, нарізані з філе з шкірою і реберними кістками, посипають сіллю, перцем, панірують у борошні, кладуть на розігріту з жиром сковороду, обсмажують з обох сторін до утворення рум'яної шкірочки, доводять до готовності у жаровій шафі.

Правила відпуску риби : на підігріту мілку столову тарілку кладуть гарнір – картоплю, смажену з сирі, поряд – гарячу смажену рибу, поливають розтопленим вершковим маслом. Прикрашають гілочками зелені петрушки.

Риба ,смажена в тісті - філе риби без шкіри і кісток або хрящів нарізають на шматочки товщиною 1-1,5 см і довжиною 8 см, потім рибу маринують 20-30 хв. з додаванням олії, змішаною з лимонною кислотою, сіллю, перцем чорним меленим і дрібно нарізаною зеленню петрушки. Просіяне борошно розводять теплим молоком або водою ($t - 20-30\text{ }^{\circ}\text{C}$), розмішують, додають трохи олії, жовтки яєць, сіль, все перемішують і залишають на 20 хв. для набухання клейковини. Перед смаженням в тісто додають збиті білки і розмішують. Підготовлену рибу за допомогою кухарської голки занурюють у тісто і смажать у фритюрі при $t - 180\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Риба, смажена з зеленим маслом - судака розібрати на філе без шкіри і кісток, нарізати у вигляді стрічки 45-5 см завширшки, 1 см завтовшки, 15-20 см завдовжки, злегка відбити, посолити, поперчити, обкачати у борошні, льезоні і білій паніровці.

Напівфабрикат загорнути з двох боків, надати йому форму вісімки і сколоти шпажкою. Підготовлений напівфабрикат покласти в жир, розігрітий до $t - 180^{\circ}\text{C}$ і смажити 5-10 хв. до утворення на поверхні золотистої шкірочки, потім вийняти, дати стекти жиру, довести до готовності в жаровій шафі 5-7 хв.

Перед відпуском з риби вийняти шпажки. Подавання: на прогріте блюдо кладуть картоплю фрі, нарізану фігурно, поруч смажену рибу, на неї - шматочок охолодженого зеленого масла, часточки лимона, прикрашають зеленню петрушки. Окремо подають доповнюючий гарнір : помідори, свіжі огірки, болгарський перець.

Окремо в соуснику подають соус томатний, або майонез з корнішонами.

Риба, смажена у фритюрі - підготовлену цілу рибу, або порціонні шматочки посипають сіллю, перцем чорним меленим, обкачують у борошні, змочують у льезоні, обкачують у мелених сухарях, кладуть у розігрітий до $t -$

180 °С і смажать 5-10 хв. до утворення на поверхні золотистої кірочки, потім рибу виймають шумівкою, дають стекти жиру, викладають на сковороду, доводять до готовності у жаровій шафі.

Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть смажену картоплю, нарізану брусочками, збоку – рибу, яку поливають розтопленим маслом. Прикрашають зеленню петрушки, смаженою у фритюрі, скибочками лимона.

Організація роботи холодного цеху.

Великі і середні сировинні і доготовчі підприємства для виготовлення холодних м'ясних, рибних, овочевих страв і закусок, бутербродів, солодких страв (киселів, компотів, самбуків, мусів), а також холодних супів організують холодний цех. Крім того, холодні цехи більшості підприємств обслуговують буфети, філії, магазини напівфабрикатів і кулінарних виробів, а цехи великих їдалень можуть постачати свою продукцію невеликим їдальням, закусточним і т. д.

Особливості організації холодного цеху.

Як правило, під холодний цех відводять світле приміщення, що виходить вікнами на північ або північний захід. При організації холодного цеху з самого початку особлива увага приділяється суворому дотриманню санітарних правил, тому що значна кількість використовуваної сировини не піддається тепловій обробці.

З обладнання в холодних цехах використовують слайсери, сирорізки, механізми (машини) для нарізання масла, універсальні приводи зі змінними механізмами, що полегшують подрібнення, різання, протирання і збивання продуктів, вижимання соків з фруктів і ягід та ін.

У холодному цеху, як і скрізь, встановлюють робочі столи, стелажі, ваги. З огляду на те, що продукція цеху в основному швидко псується і подається охолодженою (7-14°), цех має бути забезпечений холодильним обладнанням у повному обсязі. Великі підприємства, як правило, відводять для холодного цеху охолоджувальну камеру або встановлюють збірно-розбірну холодильну камеру, оснащують цех льодогенераторами. При невеликому обсязі виробництва використовують різні холодильні шафи. На більшості підприємств миття овочів, зелені, плодів, а також очищення цибулі роблять в овочевому цеху, а варять і виконують іншу теплову обробку напівфабрикатів на кухні.

У холодних цехах доготовочних підприємств встановлюють ванну для миття помідорів, огірків, цибулі, ягід та стіл для очищення і нарізання невеликої кількості овочів чи фруктів.

Продукція в холодному цеху виготовляється не тільки з напівфабрикатів, що піддаються тепловій обробці, а й з продуктів, що відпускаються без додаткової обробки на кухні. Тому необхідно суворо розмежовувати виробництво різних виробів за видами використовуваної сировини або напівфабрикатів.

У холодних цехах великих підприємств обладнують окремі робочі місця для порціонування та оформлення холодних закусок, нарізання

бутербродів, виготовлення солодких страв. Таке розмежування робочих місць дозволяє створити найбільш зручні умови роботи для кожного кухаря і дотримуватися правил санітарії.

У холодних цехах підприємств середньої потужності допускається поєднання робочих місць. Наприклад, для порціонування та оформлення солодких страв і нарізання бутербродів. У такому цеху рекомендується обов'язково встановити окремий стіл для нарізання сирих овочів і підготовки зелені.

У невеликих цехах обладнують загальне робоче місце, яке оснащується необхідними інструментами та інвентарем для приготування холодних закусок, бутербродів і т. ін.

Основним обладнанням на таких робочих місцях є виробничі столи. Фронт роботи одного кухаря повинен складати 1,5-1,8 м при ширині столів 0,85 м. Навколо столів групують необхідне обладнання: універсальний привід зі змінними механізмами, стелажі та ін. На столі встановлюють ваги і гірку для гарнірів, приправ і спецій. Набір гарнірів і приправ, а отже, і розмір гірки залежать від асортименту закусок.

Щоб інструмент і дрібний інвентар завжди були під рукою, доцільно над столом або під його кришкою зробити кілька полиць або встановити поряд невеликий стелаж.

Для нарізання продуктів кухар може використовувати встановлені на сусідньому робочому столі слайсер або машину для нарізання відварених овочів.

Неподалік від виробничих столів ставлять стелаж для остигання напівфабрикатів, що надходять з гарячого цеху. Тут же зберігають запас столового посуду.

Дуже практичними є столи, сполучені з холодильною шафою, настінні холодильники і столи-стелажі. Таке обладнання незамінне при обмеженій площі цеху. Для цехів, що випускають великі партії холодних закусок, рекомендуються столи-стелажі з двома полицями посередині. На них можна вільно розмістити напівфабрикати, запас посуду, інструменти, розставити підготовлені до заправлення блюда. Довжина такого столу-стелажа складає близько 2 м, ширина при двосторонньому використанні - 1,5 м, ширина полиць - 0,5 м.

Для підвищення продуктивності праці і поліпшення якості приготування холодних страв рекомендується використовувати спеціальні столи для холодного цеху. До такого комплексу входять три основних вузли: власне стіл з гіркою та ємностями, охолоджувальна шафа, машинне відділення. Стіл виготовлений з неіржавіючої сталі, гірка має до десяти охолоджувальних ємностей для зберігання продуктів і напівфабрикатів (салату, зеленого горошку, зелені, нарізаних відварених овочів, яєць, майонезу та ін.). Кожна ємність закривається кришкою. У заглибленні столу розміщена охолоджена ємність з кришкою для зберігання приготовлених овочів.

Для нарізання і шаткування продуктів застосовується обробна дошка. Справа від кухаря встановлюють ваги. У столі є також охолоджувальна шафа для короточасного зберігання відвареного м'яса, гастрономічних продуктів, заливних страв та ін. Шафа закривається дверцятами, усередині вона має дві знімні полиці і лампу, що включається при відкриванні дверей. Температура в охолоджувальних шафах і гріці підтримується автоматично.

Кухарям холодного цеху доводиться за короткий так виконувати різноманітні замовлення. Швидкому і кваліфікованому виготовленню холодних закусок сприяє застосування різних пристроїв, що полегшують працю. Це формувальні ложки для масла, пристрої для нарізання томатів і фруктів, яйцерізки, сирні ножі, часничні та багато іншого.

На робочих місцях у достатній кількості повинні бути формочки для желе, заливних страв, пудингів, мусів, паштетів (круглі і чотирикутні), ножі середні і малі, гастрономічні і карбовочні, ножі-виїмки для фігурного нарізання овочів, шпажки, тертки, розливальні ложки, цідилки, шовкові і волосяні сита, вінчики, каструлі, лотки, обробні дошки. Обробні дошки повинні мати маркування "ХЦ" (холодний цех) для вареного м'яса, риби, оселедця, відварених, квашених і маринованих овочів. Для зберігання маринованих і солоних овочів у цеху призначені фаянсові (порцелянові) миски, пластмасовий або емальований посуд.

Кількість інструмента та інвентаря обумовлюється об'ємом і асортиментом продукції, що випускається. На робочих місцях завжди повинен бути запас столового посуду (тарілок, оселедниць, салатниць, ікорниць, скляних вазочок, соусників, овальних блюд, склянок, креманок, розеток), у якому здійснюється відпуск страв і закусок.

На робочому місці, де готують бутерброди, нарізають продукти-ковбасні вироби, сири, хлібобулочні вироби і т. ін. Іноді відразу порціонують та оформляють солодкі страви. Робоче місце обладнують слайсерами, сирорізками, виробничими столами, вагами, стелажем і навісними полицями для інвентаря. Тут застосовуються також пристрої для нарізання масла, соковижималка, універсальний привід із збивальним механізмом, холодильні шафи. Фронт роботи для кожного кухаря повинен складати не менше 1,2 м.

Обладнують робоче місце так: зліва від виробничого столу ставлять ковбасорізку, справа - стелаж і холодильну шафу. Важільний ніж для хліба монтують на правому краї столу. Тут же повинні бути ваги. Робоче місце оснащується обробними дошками, вінчиками, ступкою з пестиком. Для нарізання продуктів використовують гастрономічні, сирні, хлібні і поварські ножі.

Інструмент і дрібний інвентар зберігають на полиці, у ящику під кришкою столу або в спеціальній шафі. На полиці розмішують необхідний для роботи посуд.

Хлібобулочні вироби, а також прянощі для солодких страв і запас посуду зберігають на стелажі.

На великому підприємстві, яке постачає продукцією холодного цеху доготовочні підприємства, може бути встановлена механізована лінія для приготування салатів та вінегретів.

Продукція холодного цеху, як правило, відразу ж після виготовлення відправляється на роздачу або в буфети, магазини кулінарних виробів. Холодні закуски та іншу продукцію відпускають у такій кількості, яка може бути швидко реалізована. Наприклад, м'ясні і рибні закуски, киселі і компоти зі свіжих ягід і фруктів, вінегрети, салати, бутерброди, м'ясну і рибну гастрономію, студень і т. ін. варто відпускати в кількості не більше ніж на годину роботи. Цю умову слід враховувати при підготовці чергової партії продукції. Регулярне поповнення буфетів гарантує відпускання блюд і закусок у свіжому, привабливому вигляді.

Для більшої частини продукції холодного цеху час зберігання (включаючи виготовлення) при звичайній температурі обмежується однією годиною. Враховуючи це, слід забезпечити швидке виготовлення і відпускання продукції. Щоб прискорити цей процес треба чітко організувати роботу кухарів, механізувати приготування напівфабрикатів і оснастити цех необхідним інвентарем і пристроями.

Холодні закуски готують із заздалегідь підготовлених продуктів у міру реалізації, тому велике значення має своєчасна підготовка продуктів і напівфабрикатів. М'ясні, рибні та овочеві напівфабрикати, а також холодні соуси, маринади зберігають окремо в холодильних шафах або в охолоджуваних приміщеннях. Заправлення та оформлення виробів, як правило, здійснюються перед самою відпуском.

Для подовження термінів зберігання рекомендується відпускати продукти в зовнішні буфети в незаправленому вигляді. Заправляє й оформляє салати та вінегрети буфетниця. Такий порядок спрощує постачання буфетів, віддалених від цеху, дозволяє відпускати одночасно більше продукції холодного цеху. Для доставки виробів у зовнішні буфети використовують спеціальні лотки, судки, контейнери з полицями.

Організація роботи в холодному цеху.

Режим роботи холодного цеху встановлюється залежно від типу підприємства і режиму його роботи. При тривалості робочого дня 11 годин і більше працюють по ступінчастому, двобригадному або комбінованому графіку. Загальне керівництво цехом здійснює бригадир або відповідальний працівник з кухарів VI чи V розряду.

Бригадир організовує виконання виробничої програми відповідно до меню. З вечора приготують трудомісткі страви: студні, заливні страви, киселі, компоти і т. ін.

Час на підготовку роботи на початку робочого дня використовується для підбирання посуду, інвентаря, одержання продуктів відповідно до виробничого завдання. При чіткій організації виробництва це має складати не більше 20 хв. Кухарі одержують завдання відповідно до їх кваліфікації. Бригадир слідкує за дотриманням правил технології приготування холодних і

солодких страв, графіком їх випуску, щоб уникнути перебоїв в обслуговуванні відвідувачів.

У холодних цехах з великим обсягом роботи здійснюється поопераційний розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів.

Кухарі III розряду займаються підготовкою продуктів, що входять до складу страв (приготування овочів, смаження м'ясних і рибних напівфабрикатів, нарізання овочів, обробка оселедця).

Кухарі IV розряду готують заправки, порціонують і оформляють холодні страви масового попиту (салати овочеві, рибні, м'ясні, вінегрети, студні, риба під маринадом та ін.) та солодкі.

Кухарі V розряду приготують і оформляють складні страви (заливне, фарширована риба, галантина, асорті рибне і м'ясне желе, муси та ін.).

По закінченні робочої зміни кухарі звітують про роботу, а бригадир або відповідальний кухар складає звіт про реалізацію страв за день у торговельний зал, буфети і філії.

Підбір посуду, устаткування інвентарю для приготування та відпуску холодних страв і закусок.

Підготовка м'ясних холодних страв

Будь-яке м'ясне блюдо, в тому числі з птиці, яке подається в холодному вигляді, має бути після приготування добре охолоджене. Це дає можливість правильно і красиво нарізати м'ясо. Якщо м'ясо нарізати, недостатньо охолодивши його, то скиби виходять нерівні, з розривами; застигаючи, вони змінюють форму, колір і смак, що пояснюється занадто швидким висиханням.

Скиби холодного м'яса повинні бути тонше, ніж скиби м'яса, що подається в гарячому вигляді.

Рубане смажене і відварене м'ясо (печення по-римськи, рулети, галантином, різні паштети), грудинку і різні сорти сальтисону слід нарізати більш товстими скибками.

Перед тим як різати, з ковбас треба зняти оболонку. Сирокопчені ковбаси, з яких не можна зняти оболонку, слід ретельно вимити в гарячій воді, отсушити чистою серветкою і нарізати тонкими скибочками. Кабаноси та мисливські ковбаски підготувати таким же чином, як і сирокопчені ковбаси. Нарізати скибочками завдовжки близько 5 см.

М'ясо слід різати довгим, досить широким і тонким ножом. Потрібно намагатися нарізати холодне м'ясо можливо більш широкими скибками, отже, чим довше шматок м'яса, тим більше навскіс треба тримати ніж. Однак не можна надавати ножу такого нахилу, щоб розрізи збігалися з природним напрямком волокон. При різанні паштету ніж опускають в гарячу воду. М'ясо треба нарізати, укласти на блюдо і прикрасити незадовго до подачі. Передчасно приготовані м'ясні закуски в значній мірі втрачають смак, вигляд і поживні якості, особливо при кімнатній температурі.

Найбільш відповідною температурою зберігання закусок слід вважати +2 до +4 ° С , але не більше 10-15 годин , в залежності від виду закуски. Наприклад , рубане і смажене м'ясо , закуски в желе , салати псуються швидше , ніж ковбаси та копченості , і т. п.

Закуски не слід зберігати довго , особливо при високій температурі (вище +4 ° С) , так як при цьому розвиваються мікроби , що викликають псування . Такі закуски , найчастіше без видимих зовнішніх змін , можуть з'явитися причиною серйозного харчового отруєння.

Приправи. До м'ясних холодних страв подають соус майонез і соуси , основою яких служить майонез (татарський , гірчичний , равігот) , соуси , приготовлені зі сметаною (соус - хрін , гірчичний соус) , а також соуси , основою яких служать фрукти і продукти їх переробки (Камберленд , брусниця з хріном) .

Вкладання , гарніровані і відпустку м'ясних холодних страв

Холодне м'ясо подають на довгих порцелянових або металевих стравах , або ж на скляних тацях.

Кожен сорт м'яса слід подати на окремому блюді , уклавши його в один або кілька рядів , залежно від розмірів страви та скибок .

Можна на одній страві подати 2-3 сорти м'яса , але дотримуючись відповідне поєднання кольорів м'яса. Скиби кожного ряду повинні спиратися один на інший , прикриваючи наполовину або ж на одну третину попередній кусень . Великі скиби деяких сортів м'яса , наприклад , вареної шинки , можна також укладати , згорнувши кожен окремим рулоном . Птицю , як холодну закуску , відпускають у вареному і смаженому вигляді , з гарніром і без нього , заливним , під майонезом і у вигляді виробів складного приготування.

Домашню птицю наробають по два шматки (філе і шматок ніжки) , а дичину - по половині тушки або також по два шматки .

Гарніром служать огірки , свіжі і мариновані помідори , зелений салат. До дичини , крім того , можна подавати мариновані фрукти і ягоди. Гарнір поміщають до однієї сторони страви , не закриваючи ним основного продукту ; соус подають окремо в соуснику.

Смажену птицю після повного охолодження нарізати так само , як і гарячу. Готову птицю слід спочатку розрубати вздовж на 2 частини , потім кожен частину в свою чергу розрубати на кілька шматків , залежно від розміру птиці. Рябчиков і куріпок потрібно розрубати на 2 або 4 частини. Скиби вирізувати тільки з грудки великих птахів ; шматків з кістками , як закуску , не слід подавати.

Більшість холодних страв з птиці заливають желе , яке готують заздалегідь. Заливають птицю без кісток на деках і в формах.

Курку і індичку заливають у вареному вигляді в світлому желе , а качку - тушкованою в темному желе.

Філе птиці подають під майонезом. Нарізане скибочками філе укладають на картопляний салат , заправлений майонезом , зверху поливають майонезом і гарнірують букетами з овочів і дрібно нарізаного желе.

М'ясні холодні закуски, покладені на блюди , гарнірувати так , щоб їх загальний вигляд справляв приємне враження. Для прикраси застосовувати харчові продукти.

При відпустці холодні страви та закуски красиво оформляють , використовуючи для їх прикраси основні продукти, що входять до складу виробу , але підбираючи найбільш підходящі за формою і забарвленням , красиво нарізаючи і укладаючи їх .

Продукти для їх оформлення відбирають з тих , які входять в рецептуру і поєднуються за формою і кольором . Додатково використовують зелень. Укладають їх так , щоб вони не закривали бортів посуду.

При подачі прикрашають гілочками зелені петрушки , листям салату або іншої зелені , красиво нарізаними свіжими огірками та корнішонами і т. п.

Найбільш відповідають цій меті гілки зелені петрушки , зелений салат , кольорові овочі - огірки , помідори , зелений горошок , морква , фрукти - виноград , апельсини , лимони , сливи та груші з компоту або мариновані .

Часто вживаються при прикрасі страв круті яйця , нарізані кружками , скибочками або нарубані . Прикраси не повинні висуватися на перший план , вони повинні завершувати оформлення страви , доповнювати його , але не затуляти вмісту. Тому прикрашати слід помірно , ні в якому разі не перевантажуючи страви.

Прикрасивши , очистити краю страви від крихт і залишків жиру.

Страви з закусками тримати в холодильнику або в холодному приміщенні при температурі +2 до +4 ° С , прикривши їх злегка змоченою серветкою або марлею. Найкраще можна вберегти холодні м'ясні страви від висихання , заливши їх цілком, не виключаючи прикрас , тонким шаром желе.

Прозорий шар желе надає страві одночасно дуже гарний вигляд. Желе можна фарбувати карамеллю або томатом. Заливати слід у два- три прийоми , ложкою , тонким шаром , щоразу охолоджуючи .

Застигле на дрібній тарілці желе , нарізане або видавлені шприцом (шприцований) , може служити для прикраси.

Для подачі холодних страв і закусок використовують спеціальну порцелянову , кришталеву , скляну , мельхіорову посуд : миски круглі і овальні , салатники , вази , селечничі ікорниці , розетки , креманки (для лимона , ікри , зелені) , закусочні тарілки і т. д.

При одночасному замовленні групою споживачів (за одним столом) кількох однакових страв їх , як правило , подають у многопорціонній посуді (у двох -, трьох- , п'ятипорціонних стравах або салатниках) .

Посуд для холодних страв і закусок рекомендується охолоджувати .

При відпустці холодні страви повинні мати температуру 10-12 ° С.

При приготуванні , зберіганні та реалізації холодних страв , особливо продуктів , що вводяться в блюда без теплової обробки , необхідно більш ретельне дотримання санітарних вимог :

слід скорочувати число ручних операцій (використовувати механізовані пристрої для нарізки , дозування , розкладки) ;

механічна обробка по можливості повинна передувати теплової (наприклад , овочі очищати і нарізати до варіння) ;
не можна з'єднувати теплі і холодні продукти , що призводить до погіршення смаку і швидкого псування ;
заправляти страви (сметаною , майонезом , рослинним маслом) необхідно безпосередньо перед відпусткою ; потрібно суворо дотримуватися термінів зберігання напівфабрикатів та встановлені режими теплової обробки.

Організація робочого місця, підбір інструменту, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.

Значення солодких страв, їх класифікація

Солодкі страви подають наприкінці обіду або вечері на десерт, тому їх ще називають десертними стравами, інколи їх включають у меню сніданку.

За складом і способом приготування солодкі страви класифікують на натуральні плоди; узвари й сиропи; солодкі страви з речовинами, здатними утворювати драгли; гарячі солодкі страви.

За температурою подавання всі страви цієї групи поділяють на гарячі (55 °С) й холодні (10-14 °С). Проте цей поділ умовний, оскільки багато страв подають як гарячими, так і холодними (налисники з варенням, печені яблука, бабки).

Харчова цінність солодких страв залежить від харчової цінності продуктів, що входять до їх складу. В сучасній українській кухні для приготування солодких страв використовують свіжі, сушені й консервовані плоди і ягоди, фруктово-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. До складу деяких солодких страв входять молочні продукти — молоко, вершки, сметана, вершкове масло, сир, а також яйця, крупи, багаті на білки й жири, і мають високу калорійність. Ароматичними і смаковими речовинами солодких страв є ванілін, кориця, цедра цитрусових, лимонна кислота, кава, какао, вино, родзинки, горіхи тощо.

Страви мають солодкий смак завдяки вмісту різних цукрів: цукрози, глюкози, фруктози. Проте слід пам'ятати, що середня потреба дорослої людини в цукрах не повинна перевищувати 100 г на добу, надмірне споживання їх призводить до відкладання жиру, підвищення рівня холестерину в крові та інших негативних явищ. Фруктоза, глюкоза і мальтоза мають меншу здатність накопичувати в організмі жири, тому найціннішими вважають солодкі страви, до яких ВХОДЯТЬ молоко, свіжі і консервовані плоди та ягоди, плодово-ягідні соки.

Солодкі страви, приготовлені із свіжих плодів та ягід, підсилюють виділення травних соків і сприяють кращому травленню.

Організація процесу приготування солодких страв

Солодкі страви готують і порціонують у холодному цеху, а первинну і теплову кулінарну обробку продуктів для цих страв здійснюють у холодному й гарячому цехах.

Солодкі страви швидко втягують різні запахи, тому для приготування їх виділяють окреме обладнання (столи, ванни, холодильні шафи, змінні механізми до універсального приводу П-11), кухонний промаркований посуд (каструлі, сотейники, листи, форми) та інвентар (шумівки, черпаки, вінчики, дерев'яні копистки, сітчасті ковші, друшляки, решета, сита, сітки-вставки та ін.). Не слід використовувати алюмінієвий посуд та інвентар, оскільки від цього змінюється колір солодких страв і з'являється присмак металу.

У холодному цеху свіжі плоди і ягоди перебирають, видаляють залишки плодоніжки, закладають у ванну, повністю заливають їх холодною водою і залишають у воді на 2-3 хв., щоб відмокли забруднення. Перемішують дерев'яною кописткою, воду зливають, а плоди ополіскують проточною водою, виймають з ванни сітчастим ковшем або друшляком, укладають в решето, дають стекти воді. Для миття ягід застосовують сітки-вставки у ванни, в які укладають ягоди і занурюють 2-3 рази у велику кількість холодної води, ополіскують проточною водою, виймають з ванни, дають стекти воді.

Підготовлені ягоди для киселів, желе, мусів протирають і відтискають сік, використовуючи універсальний привід з відповідними змінними механізмами. Сік зберігають у холодильній шафі в посуді, що не окислюється.

Плоди обробляють на робочому місці, де встановлюють виробничий стіл і застосовують посуд для сировини, відходів і напівфабрикатів, а також інвентар — виїмки для видалення насінневого гнізда, пристрій для нарізування плодів на часточки, малий ніж кухарської трійки, карбувальні ножі, ножі з коротким лезом.

Насінневі гнізда, шкірочку плодів і вичавки з ягід використовують для приготування фруктово-ягідних відварів.

У гарячому цеху на електроплиті і в жаровій шафі готують гарячі страви, гарячі і холодні напої власного виробництва, варять киселі, готують фруктово-ягідні сиропи і кип'ятять молоко для желе, мусів, самбуків. Продукти підготовляють на окремому виробничому столі, який розміщений паралельно тепловому обладнанню. Під кришкою стола (на полицях) розміщують потрібний посуд та інвентар, що не окислюється, — наплитні казани, фритюрниці, каструлі, сотейники, листи, порціонні сковороди, форми, формочки, шумівки, дерев'яні копистки, сита, друшляки, цідилки, вінчики та ін. Готові гарячі солодкі страви подають у порціонних сковородах або на десертних тарілках.

У холодному цеху охолоджені до температури 10-14 °С солодкі холодні напої і злегка охолоджені киселі середньої густини і напіврідкі порціонують у склянки, череп'яні кухлі, вазочки, креманки, а густі киселі та охолоджене до температури 20 °С желе розливають у лотки, форми або порціонні формочки і ставлять у холодильну шафу. Перед подаванням густі

киселі і желе порціонують або перекладають з формочок на десертні тарілки, у креманки, вазочки.

** Не варіть в алюмінієвому посуді узвари, киселі, желе, муси: від алюмінію вони темніють і набувають неприсмного присмаку металу.*

На робочому місці для порціонування солодких страв установлюють секційний модульований стіл з холодильною шафою; праворуч біля нього — підставку для розміщення наплитного казана або каструлі з солодкою стравою чи холодним напоєм, пересувний стелаж для готових страв і напоїв для реалізації. На столі — настільні циферблатні ваги, чистий посуд (зліва), підготовлені для порціонування солодкі страви та інвентар (справа). З інвентаря тут використовують черпак місткістю 200 см³, ніж, ніж-лопатку, лопатку (для нарізування і перекладання густих киселів та желе).

Муси, самбуки, креми спочатку збивають, застосовуючи універсальний привід, а потім розливають у формочки, охолоджують у холодильній шафі, перекладають на десертні тарілки, у креманки або вазочки на робочому місці для порціонування солодких страв. На цьому самому робочому місці порціонують і кладуть у вази, вазочки свіжі плоди і ягоди для подавання в натуральному вигляді.

ПОДАВАННЯ ГАРЯЧИХ СОЛОДКИХ СТРАВ

Ці страви також готують як у посуді для споживання так і в посуді багатопорційному. Відмінність полягає в тому, що для їх приготування використовуємо металевий посуд.

Гарячі солодкі страви порціями готуємо в металевих креманках або одно порційних сковорідках. Інколи використовують однопорційні округлі баранці. Страви перед подаванням запікають (чорнослив з домашнім сиром, суфле, сирник і т. д.), перед подаванням поливають гарячим сиропом або соусом, або подають його окремо.

Гарячі солодкі страви порціоновані споживають з того посуду в якому їх запікали. Страви, приготовані в багатопорційному посуді подають російським, французьким, ще краще англійським способами, як роздаткове приладдя використовують ножі-лопатки, лопатки та гарнірні ложки. Для їх приготування використовують багатопорційні металеві баранці, сковорідки, різні за формою форми для запікання з вогнетривкого скла, металу та скломаси.

Гарячі солодкі страви можна споживати за допомогою десертного набору приладдя — ніж, виделка або ложка.

У підприємствах харчування часто подають різні десерти. Десерти — це страви, що складаються з солодкої страви, фруктів та кондитерських виробів, але в менших ніж це прийнято пропорціях. Їх подавання не відрізняється від подавання холодних солодких страв.

СПОСОБИ ПОДАВАННЯ СТРАВ

Способи подавання страв виникли в процесі еволюції ресторанів, як технічні засоби створення комфорту для гостя.

В ресторанах категорії «люкс» та «вища» застосовують способи подавання, які включають самообслуговування з боку гостя. Такими

основними способами є французький спосіб подавання (повне та неповне обнесення) і англійський спосіб подавання (з приставним столиком). Їх назва говорить про те, що вони виникли історично.

Вказані способи подавання вимагають від офіціантів певних якостей: фізичної витривалості, організованості, краси рухів, чіткості в роботі, доброї пам'яті та швидкої реакції. Це досягається доброю професійною підготовкою та наполегливою ротою над собою.

ФРАНЦУЗЬКИЙ СПОСІБ

При цьому способі подавання, страви на стіл не ставляться. Їх можна подавати двома прийомами:

1. Повне обнесення — офіціант порціонує страву, перекладаючи її в тарілку гостя роздатковим приладдям (столова ложка та виделка).

2. Неповне обнесення — офіціант пропонує гостеві перекласти собі тарелі страву роздатковим приладдям, що покладене в таріль. При подаванні страв цим способом кухня відпускає страви тільки в багатопорційному посуді (тарелях, салатницях тощо).

АНГЛІЙСЬКИЙ СПОСІБ

Для подавання страв цим способом необхідно мати приставні столики шириною не менше 50 см і довжиною від 70 см до ширини стола. Ці столики бувають також округлої форми та з двома ніжками на колесах.

Їх приставляють до основного столу на весь час обслуговування або в потрібний момент. Площа цього столика може бути дещо збільшена, якщо в ресторані передбачено приготування та роздавання страви на виду в гостя.

Цей спосіб подавання передбачає порціонування, доготування та приготування страв та коктейлів на виду в гостя. Холодні закуски офіціант порціонує в закусочні тарілки гостей, перші страви розливає в супниці в глибокі тарілки, другі страви порціонує та гарнірує в столові мілкі тарілки, торти розрізає на порції і подає кожному гостеві на десертній тарілці і т. д. Всі страви кухня відпускає в багатопорційному посуді, гарно прикрашаючи їх. Офіціант перш ніж приступити до порціонування повинен показати всім гостям, і в першу чергу замовнику, приготовану страву.

Гарніровані тарілки подаються з правої сторони. Закусочні тарілки при цьому способі подавання в сервірування попередньо не ставляться.

Таким чином, офіціанти, що подають страви таким способом повинні володіти навичками кухаря. При подаванні складних страв для порціонування та доготування страви в торговий зал виходить кухар у парадному костюмі, а в особливих випадках при подаванні дорогих та вишуканих страв, у зал виходить завідувач кухнею (шеф-кухар).

Часом на приставні столики виставляють марміти, спиртівки та інші нагрівальні прилади, на яких готують або доготовляють страви на виду в гостя. Це створює атмосферу затишку та домашньої гостинності, збуджує апетит та надає застіллю урочистості та святковості. Промисловість

виготовляє спеціальне обладнання, яке дозволило удосконалити та покращити подавання страв англійським способом в ресторанах. Це візок-марміт з електропідігрівом для зберігання перших, других страв, гарнірів та соусів; вітрина-холодильник для подавання солодких страв, кондитерських виробів та холодних закусок; пересувний візок-електроплитка для смаження тощо.

Використання цього обладнання прискорює обслуговування, прикрашає подавання страв, підвищує культуру обслуговування.

ПОДАВАННЯ НА СТІЛ (РОСІЙСЬКИЙ СПОСІБ)

В європейських країнах цей спосіб називають російським, хоча його можна назвати і українським, грузинським і т. д.

При цьому способі подавання всі страви та напої подаються на стіл, офіціант при цьому участі в перекладуванні та наливанні не бере. При повсякденному обслуговуванні страви подають у тарілку кожному гостеві.

Для бенкетних столів страви гарнірують у багатопорційних тарелях та іншому посуді. До кожної тарелі кладеться роздаткове приладдя (столова ложка та виделка) або столова ложка до салатів і гості за столом самі собі накладають страви у свої тарілки.

КОМБІНОВАНІ СПОСОБИ ПОДАВАННЯ

—російсько-французький;

—англо-французький.

Російсько-французький спосіб подавання характерний тим, що холодні закуски подають на стіл з роздатковим приладдям. Страви гості перекладають самі.

Гарячі закуски та другі страви можуть бути подані з повним або неповним обнесенням.

Алкогольні та безалкогольні напої ставлять на столи відкритими і гості наливають їх по потребі. Зробити це можуть і офіціанти (якщо встигають). Таку комбінацію способів застосовують тоді, коли тема бенкету та поважний ранг гостей вимагають більш високого рівня обслуговування, але для цього немає відповідної кількості обслуговуючого персоналу.

Англійсько-французький спосіб подавання передбачає, що холодні закуски заздалегідь виставляються на приставному столику, але не порціонуються в закусочні тарілки, а подаються з тарелей повним або неповним обнесенням.

Це робиться в тих випадках, коли бенкет відбувається за різними столами для економії часу на подавання страв. Так можна робити і в вечірній час в ресторані вищої категорії або категорії «Люкс».

Організація робочого місця, підбір інструменту, посуду, устаткування для приготування та відпуску різних видів тіста та виробів з них.

План:

1. Організація роботи кондитерського цеху

2.

У кондитерському цеху виконуються такі операції: просівання борошна і приготування (заміс) тіста, формування, випікання, оформлення виробів після випікання, приготування помадок, сиропів, кремів, збивання білків.

На робочому місці для просіювання борошна встановлюють відповідне обладнання і просіювальні машини. Залежно від потужності цеху просіювальні машини можуть бути різної продуктивності. Сучасні просіювачі займають мало місця і зручні для використання в кондитерських цехах. За відсутності машин борошно просіюють за допомогою сит, які встановлюють над тією ємністю, у якій буде замішуватися тісто.

Заміс - найважливіша операція при приготуванні всіх видів тіста. Воно пов'язане з докладанням фізичних зусиль, тому сучасні кондитерські цехи обладнані тістомісильними машинами. Найпростіша складається з двох агрегатів: збивача з приводним механізмом і пересувної діжі. Пересувна діжа подається до місця просіювання борошна, заповнюється компонентами для тіста і підводиться до збивача, який і робить заміс.

Можна встановити також універсальний привід для кондитерських цехів і з його допомогою виконати цю роботу. Так звичайно буває у невеликих цехах. Процес замісу тіста машинним способом триває від 10 до 20 хв.

Крім машини для замісу тіста, на цьому робочому місці має бути водонагрівальний апарат, виробнича раковина зі змішувачем гарячої і холодної води та товарні ваги для зважування борошна.

Борошно подається на робоче місце просіяним, сіль і цукор - у вигляді процідженого розчину певної концентрації. Для зручності і полегшення дозування солі і цукру встановлюють мірну сталеву посудину з краном і фільтром на дні.

За відсутності тістомісильних машин і універсальних приводів заміс тіста роблять вручну. Для цього рекомендується застосовувати спеціальний стіл-ящик таких розмірів: довжина 100 см, ширина 75 см, висота 98 см, глибина 43 см. Використовують також ящик висотою 90, шириною 70 і глибиною 50 см.

У тістомісильному відділенні організовується робоче місце для виконання підсобних операцій: перебирання і промивання ізюму, приготування і проціджування цукрового сиропу і розчину солі. Тут встановлюють виробничий стіл із вмонтованою в кришку раковиною, до якої підведена холодна і гаряча вода. Поряд зі столом ставлять ящик для солі і цукру. Для інструментів та інвентаря на робочому місці встановлюють шафку.

Як і на підприємствах хлібопекарної промисловості, для створення необхідних умов для бродіння дріжджового тіста у великих кондитерських цехах виділяються спеціальні приміщення, в яких підтримується оптимальна температура. Якщо таких приміщень немає, тісто підвозять або підносять до кондитерських печей, біля яких температура повітря вища. Бродіння тіста відбувається в тих самих діжах, у яких робився його заміс.

Після бродіння дріжджового тіста або його замісу формують вироби. При виконанні цієї операції тісто розділяють на шматки певної ваги і надають їм необхідної форми. Формування виробів потребує багато часу, хоча найчастіше ця операція механізована. Це спеціальні напівавтоматичні тісторозділювачі, що ділять тісто на порції певної ваги, автомати і напівавтомати, що ділять тісто і формують вироби. На робочому місці для дозування тіста має бути виробничий стіл, обладнаний висувним ящиком для борошна, ящиком для ножів і вагами. Зліва від працівника встановлюють діжу з тістом, а справа - тісторозділювач і стіл для формування тіста. Для розкатування тіста служить тісторозкатувальна машина. На невеликих підприємствах або при випуску невеликої кількості виробів розкатування можна робити вручну, хоча при цьому важко одержати тісто потрібної товщини. Процес розкатування виконується значно легше при використанні контрольної качалки, що складається з порожнього металевого робочого валика діаметром 80 мм з розміщеною усередині нього віссю. На краю валика з двох боків насаджуються контрольні кільця. Вісь валика має ручки, закріплені на осі гвинтами з шайбами. Контрольні кільця закріплюються на валику за допомогою штифтів. До набору валика входять п'ять номерів кілець із зовнішнім діаметром від 88 до 100 мм.

Розкатують тісто на столі з кришкою, що має рівну поверхню. Для розкатування і нанесення на тісто певного малюнка застосовуються дерев'яні качалки з вирізаними на них штампами. Формування виробів може здійснюватися різними виїмками, пристосованими для виготовлення напівфабрикатів певної ваги.

Для нарізання тіста застосовують різець, за допомогою якого одержують тісто із зубчастими краями, скалки-тісторозділювачі, що розрізають тісто на рівні смуги, різець для нарізання на кружки. Ці пристрої на великих підприємствах не використовуються.

Робочі місця для дозування, розкатування тіста і формування виробів організуються по-різному, залежно від ступеня розподілу праці робітників кондитерського цеху. Власне кажучи, всі ці три операції можуть виконуватися на одному робочому місці. У цехах, де застосовується поопераційний розподіл праці, організуються три спеціалізовані робочі місця, розміщені поряд. Кількість працівників на кожному з них визначається з урахуванням трудомісткості конкретної операції.

На робочому місці для розкатування тіста, крім виробничих столів, встановлюють тісторозкатувальну машину і холодильну шафу для охолодження тіста. Виробничі столи рекомендується робити з шафками для інструментів і висувними ящиками для борошна.

Посуд, інструмент, інвентар, які використовують на роздатковій

План:

- 1.Класифікація роздач.
- 2.Характеристики роздач.
3. Роздаточний інвентар

Класифікація роздач.

Роздаточна на підприємствах громадського харчування виконує функціореалізації готових страв. Від роботи роздавальної багато в чому залежить швидкеобслуговування відвідувачів, а значить, підвищення пропускної здатності торгового залу і збільшення випуску продукції власного виробництва.

Роздавальні повинні мати зручний зв'язок з гарячим і холодним цехами, торговим залом, хліборізки і мийної столового посуду, а в ресторані - зсервізної, буфетами, барною стійкою.

Класифікація ліній роздачі здійснюється за трьома ознаками: конструктивними особливостями використовуваного обладнання, асортиментуреалізованої продукції та способу її реалізації споживачам.

Згідно з першою ознакою роздачі діляться нанемеханізовані, механізовані і автоматизовані; по другому ознакою вони поділяються на роздачі, що реалізують страви за меню з вільним вибором блюд і з комплексними видами харчування; по третє - на спеціалізовані, універсальні і комбіновані. Застосування кожної з них залежить від планування залу, потужності підприємства, інтенсивності потоку відвідувачів, а також використовуваних форм обслуговування.

Характеристики роздач.

немеханізовані роздачі оснащені лініями прилавоксамообслуговування (ЛПС і ПП), лініями самообслуговування для реалізації комплексних обідів (ЛРКО). У великих їдальнях при промислових підприємствах, навчальних закладах, лінія ЛРКО дозволяє організувати острівну роздачу, що дуже важливо для підприємств, де кухня віддалена від торгового залу.

Автоматизовані лінії роздачі оснащені автоматами для відпустки холодних закусок, напоїв, борошняних кондитерських виробів.

Залежно від характеру потоку споживачів і потужності підприємства можуть застосовуватися механізовані громадські лінії комплектації і відпустки обідів безперервної та періодичної дії.

У їдальнях з безперервним потоком відвідувачів доцільно використовувати конвеєрні лінії з безпосереднім виходом в обідній зал:

ЛККО «Потік» і МЛКО «Прогрес», «Ритм-2», «Темп».

Ці механізовані лінії комплектують і відпускають один варіант комплексного обіду, до складу якого входять: холодна закуска, перша і друга страви, солодка страва і напій.

Спеціалізовані роздавальні здійснюють реалізацію з прилавокхолодних закусок, перших, других, солодких страв, гарячих напоїв. Ці роздавальні (лінійні) застосовуються при самообслуговуванні.

Універсальна роздавальна призначена для відпустки споживачам різних страв по меню з одного робочого місця. Така роздавальна застосовується в підприємствах самообслуговування з вузьким асортиментом страв

(закусочні, вузькоспеціалізовані закусоchni). Вона може організуватися при відпуску комплексних обідів.

Комбіновані роздавальні представляють поєднання роздавальних різного типу, призначених для відпуску комплексних обідів і вільного вибору страв.

У загальнодоступних підприємствах громадського харчування з самообслуговуванням на роздачі, як правило, працюють кухарі IV розряду. У їдальнях при промислових підприємствах, навчальних закладах, графік роботи яких узгоджений з графіком перерв обслуговуваного контингенту, відпустка блюд, як правило, проводиться кухарями, які готували їх. Це підвищує кухарів відповідальність за якість приготування та оформлення відпускаються страв.

Кухарі-роздавачі зайняті виконанням основних і допоміжних робіт. До основних відносяться Порціонування продукції, її оформлення та відпустку споживачам, до допоміжних - підготовка робочого місця (обладнання, інвентарю, посуду), отримання готової продукції та ін.

На робочому місці роздавальника, ліворуч від нього, ставляться стопками їдальня посуд або візки з вижимні пристроєм для тарілок. Прилавок-марміт з готової кулінарної продукцією повинен знаходитися праворуч від роздавальника або перед ним.

Для відпуску страв використовується спеціальний роздатковий інвентар: мірні лотки для порціонування перших страв ємністю 0,5 і 0,25 л, сметани

- 10, 20 і 30 м, соусів - 50, 75, 100 г, макаронних виробів, розсипчастих і в'язких каш, картопляного пюре - 150, 200 г, а також мірні ложки для порціонування жирів. Для відпуску готових виробів використовуються лопатки, щипці, виделки з скидачі для сосисок, котлет та ін. При відпустці солодких страв і напоїв використовуються разливочні ложки ємністю 0,2 л, лопатки і щипці кондитерські, мірні ложки для цукру та ін.

Тестові питання:

1. Відповідно до якого принципу здійснюється розташування виробничих приміщень і цехів на підприємствах харчування ?

1. Пропорційність.
2. Ритмічність.
3. Поточність.
4. Прямоточність.
5. Партіонність.

2. Вкажіть підрозділи, які не входять у склад основного виробництва.

1. Виробничі цехи.
2. Виробничі ділянки.
3. Складське господарство.
4. Ремонтні майстерні.

3. Виберіть вірну відповідь на визначення : „ ... – це харчовий продукт або сполучення продуктів, які пройшли одну або декілька стадій кулінарної обробки без доведення до готовності ”.

1. Страва.
2. Кулінарний виріб.
3. Кулінарний напівфабрикат.
4. Кулінарний напівфабрикат високого ступеня готовності.

4. Визначить основний нормативно-технологічний документ для підприємств харчування :

1. Технологічна картка страви.
2. Технологічна картка фірмової страви.
3. Технологічна схема виготовлення продукції.
4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів.
5. Усі відповіді правильні.

5. Виберіть правильну відповідь на визначення : „... – це відокремлений в адміністративному і технологічному відношенні підрозділ підприємства харчування, в якому здійснюється будь-який завершений процес виробництва виробу, напівфабрикату ”.

1. Цех.
2. Відділення цеху.
3. Виробнича ділянка.
4. Поточна лінія.
5. Правильні всі відповіді.