

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Тема урока

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

❖ Назначение плит

❖ Виды электрических плит

❖ Технические особенности

Назначение

Плиты относятся к варочно-жарочному универсальному оборудованию.

Предназначены они для приготовления первых, вторых, третьих блюд и соусов в наплитной посуде, а также для запекания кулинарных и выпечки кондитерских изделий в жарочном шкафу.

Виды электроплит

- СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
- ПЛИТА
- ПЛИТА
- С ЧУГУННЫМИ
- КОНФОРКАМИ
- ИНДУКЦИОННАЯ
- ПЛИТА

Плиты с чугунными конфорками

Жарочная поверхность плит с чугунными конфорками состоит из конфорок разной формы с нагревательными элементами закрытого типа.





Электроплита
с 4 чугунными
конфорками,
бортовой
поверхностью
и жарочным
шкафом



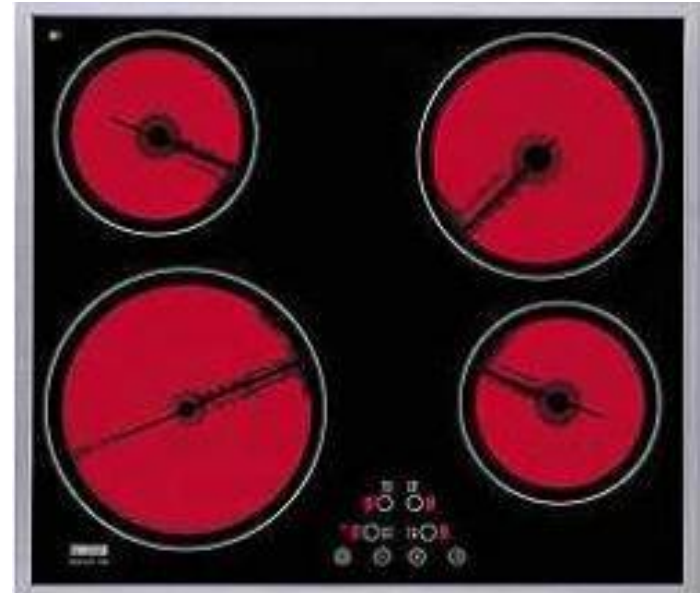
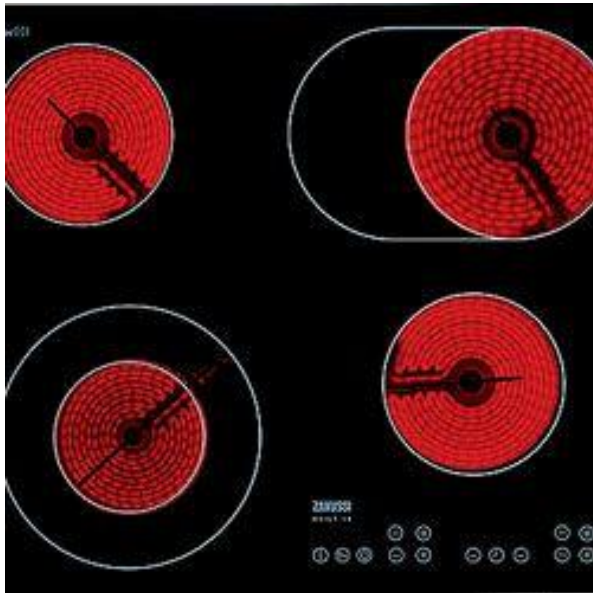


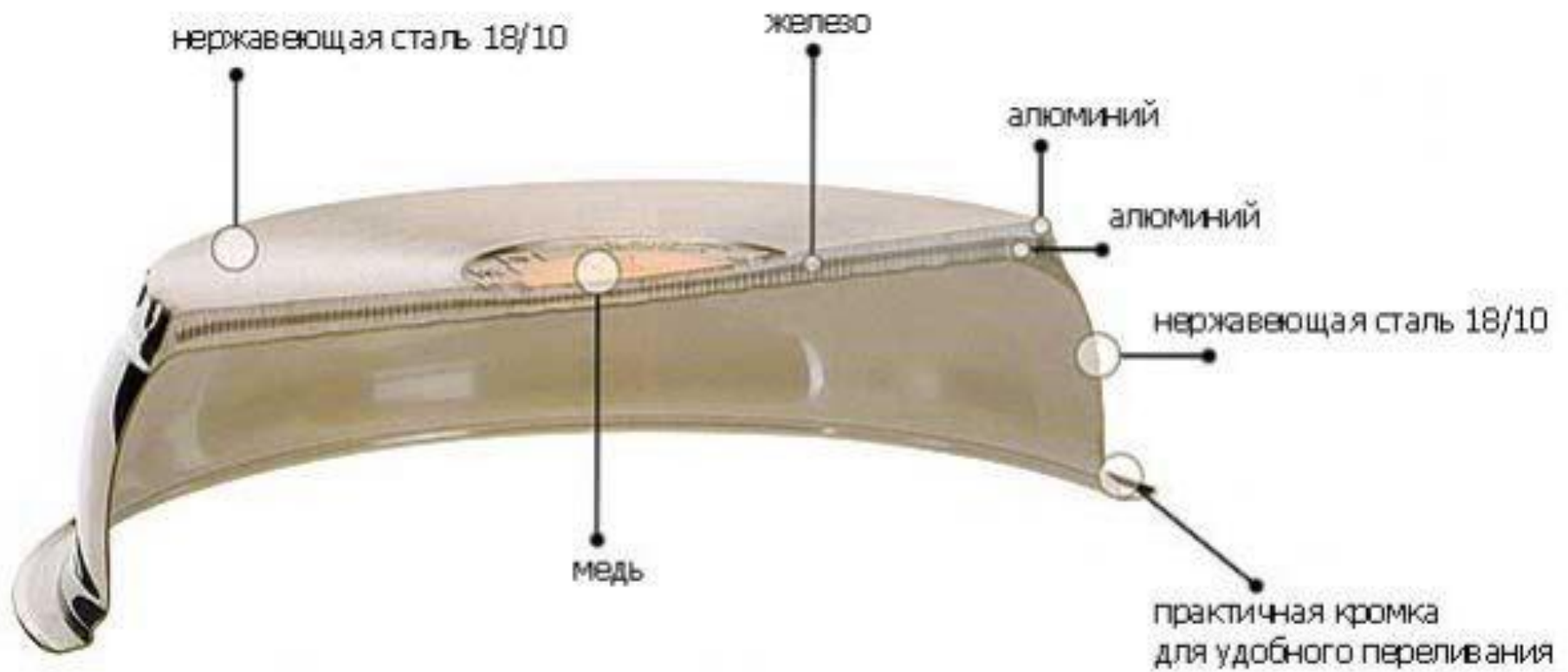
Модификации



**Плиты со стеклокерамической
поверхностью**

Верхняя часть выполнена из церана - материала, хорошо проводящего тепло в одностороннем направлении. Источником тепла являются галогенные нагреватели, принцип действия которых основан на инфракрасном излучении.









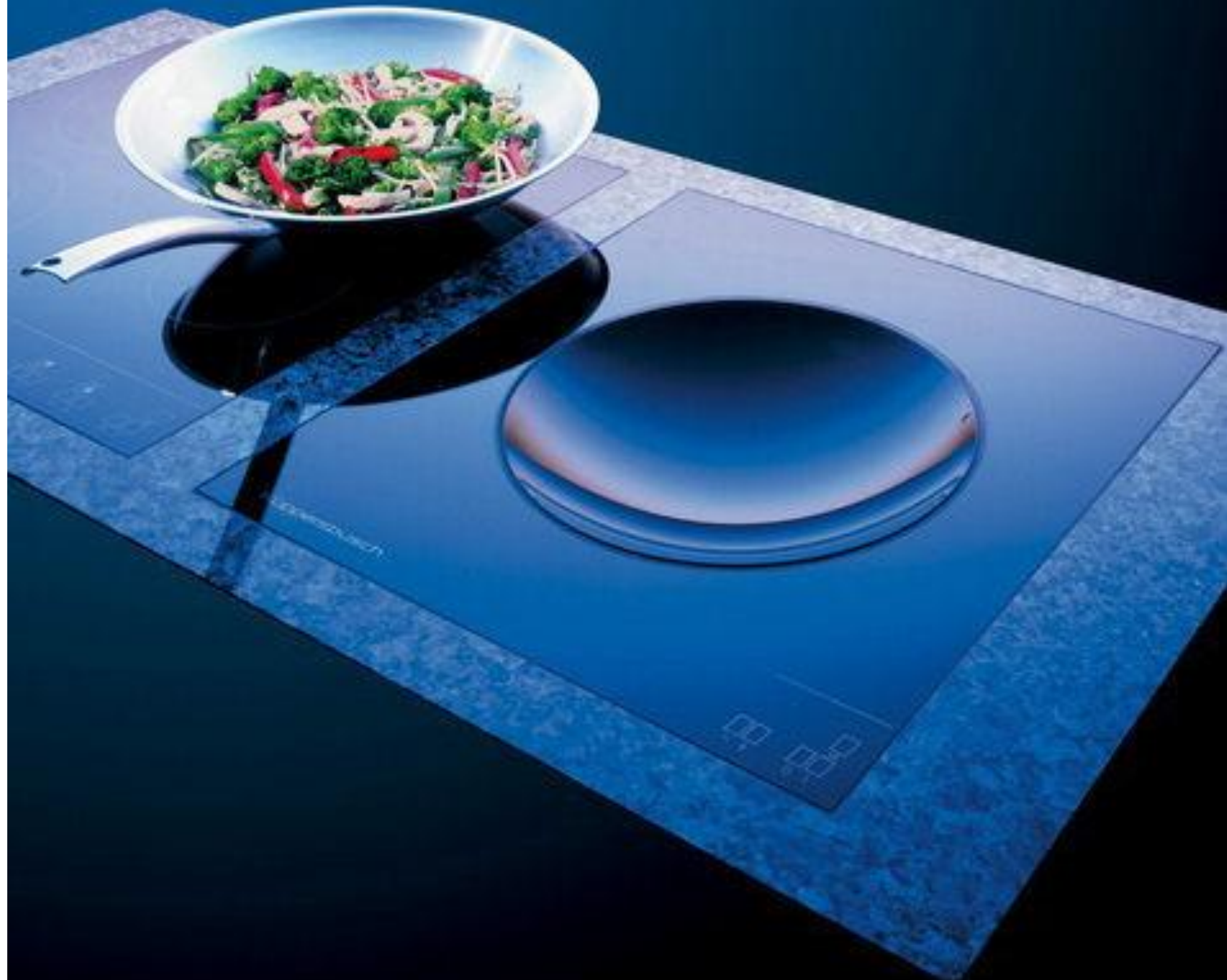
Индукционные плиты



Индукционные катушки скрыты в плоском корпусе.

Медные обмотки индукционных катушек, по которым бежит высокочастотный ток.









Петровские реформы и кухонный инвентарь

Историческая справка



Традиционная русская печь



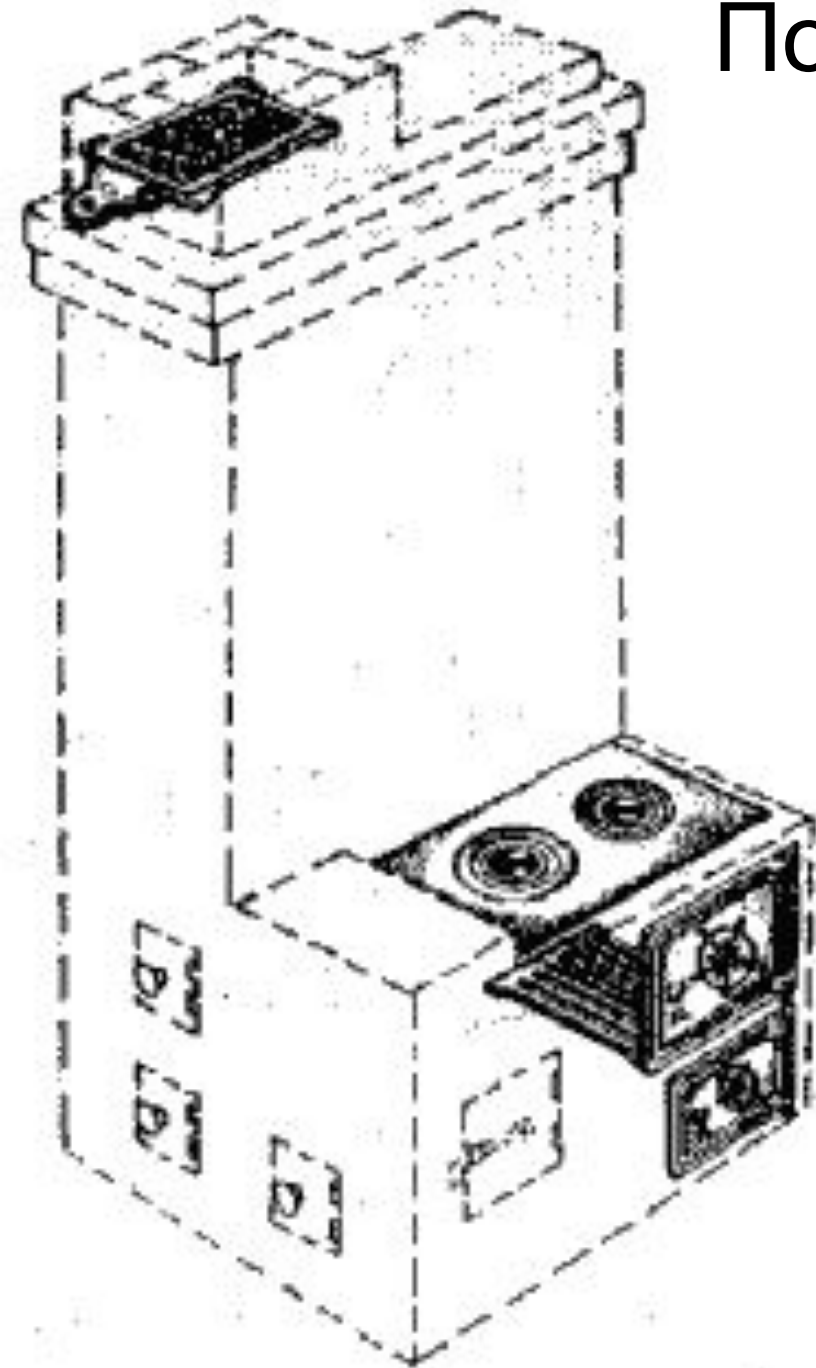


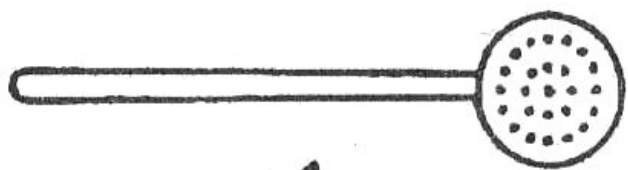
Кухонная утварь: 1 — бадья, 2 — веник, 3 — метелка, 4 — ухват, 5 — горшки, 6 — чугуны, 7 — крынки, 8 — гусятница, 9 — сковородник, 10 — сковорода, 11 — садник (лопата), 12 — противень, 13 — совки, 14 — кочерга



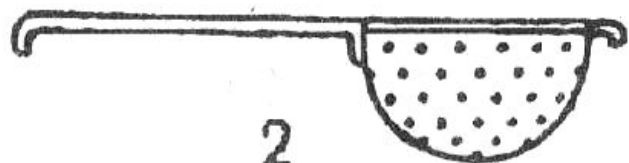
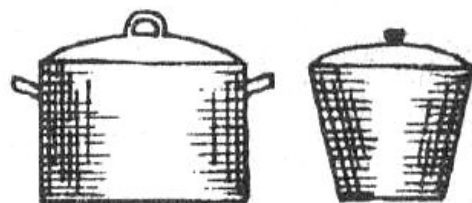
Печь с плитой

Постепенная замена печи плитой





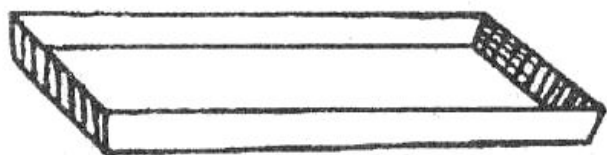
1



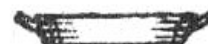
2



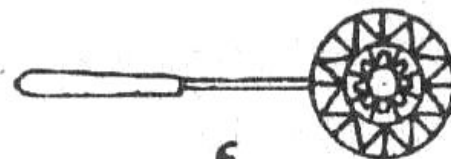
4



3



5



6

Поварской инструмент и посуда: 1 — шумовко, 2 — дуршлаг, 3 — противень, 4 — кастрюли, 5 — кроншель, 6 — саламандра

Кухонная посуда и инвентарь



На современных производствах большим спросом пользуются секционно-модулированные плиты, предназначенные для встраивания в технологическую линию. Выбор модели зависит от пропускной способности предприятия и ассортимента блюд в меню.





Плита или жарочная поверхность?



Повар
Клод Моне, 1882 год