

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.

Виды, назначение технологического оборудования правила его подбора и безопасного использования, правила ухода за ним.

- Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.

- Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.
- Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод.
Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров

- В горячих цехах специализированных предприятий и в ресторанах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др.

- Ускорение тепловой обработки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.
- Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.
- Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в 2-3 технологические линии

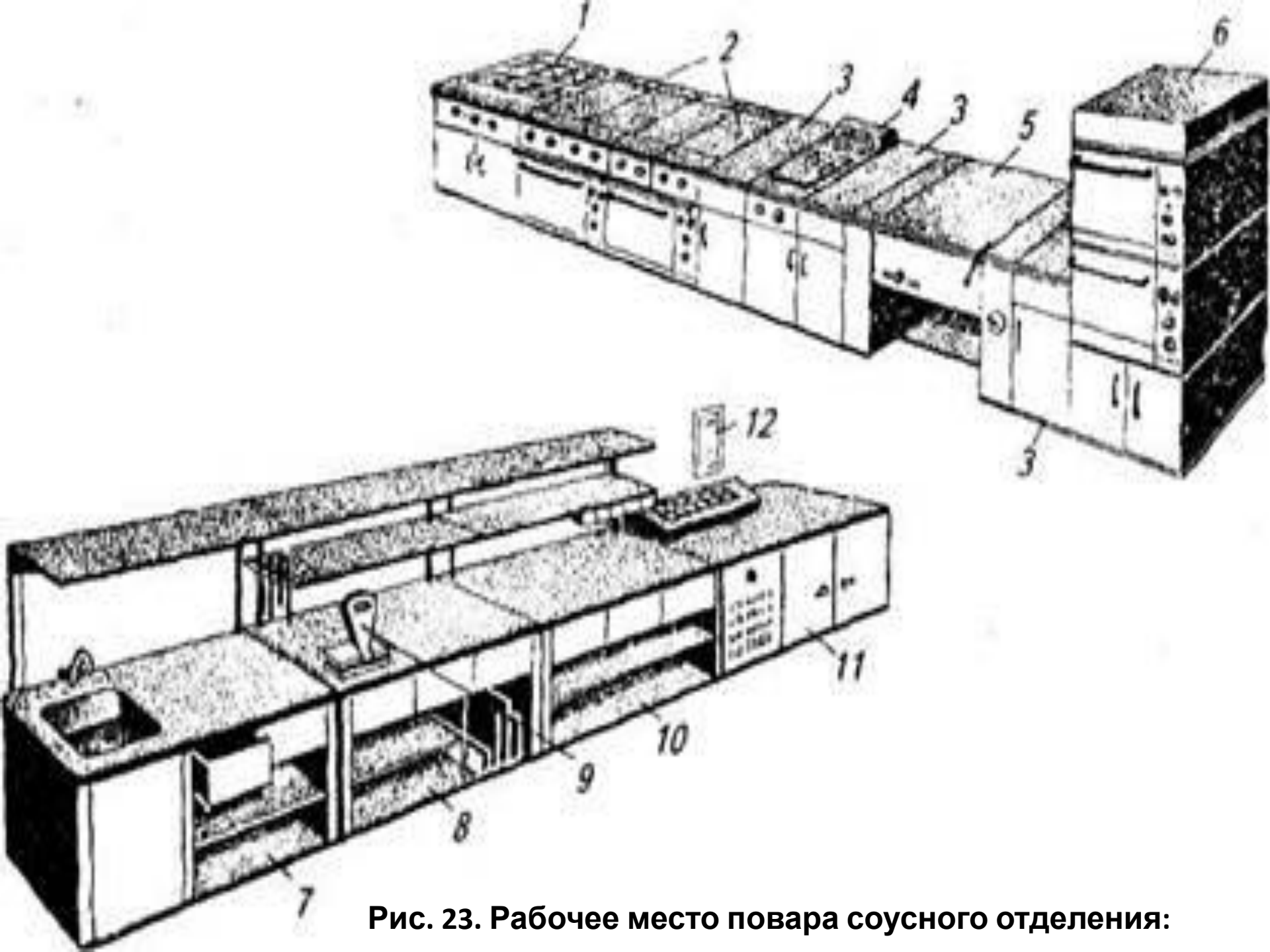


Рис. 23. Рабочее место повара соусного отделения:

- 1 — мармит МСЭСМ-50 для соусов;
- 2 — плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш;
- 3 — вставка ВСМ-420;
- 4 — фритюрница ФЭСМ-20;
- 5 — сковорода СЭСМ-0,2;
- 6 — шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2;
- 7 — стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ;
- 8 — стол производственный СП-1470;
- 9 — весы циферблатные ВНЦ-2;
- 10 — стол для установки средств малой механизации СММСМ; //
- 11 — стол с охлаждаемым шкафом и горкой СО-ЭСМ-3;
- 12 — планшет настенный для технологической карты

- 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. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в эту линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

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

- На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

- Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров. В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20.

- Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления с производственной программой (планом-меню), подбирают технологические карты, уточняют количество продуктов, необходимых для приготовления блюд. Затем повара получают продукты, полуфабрикаты, подбирают посуду.

- В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (тушеные, соусы), готовят небольшими партиями. На других предприятиях при массовом изготовлении, какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учитывать, что жареные вторые блюда (котлеты, бифштексы, антрекоты и др.) должны быть реализованы в течение 1 ч; вторые блюда отварные, припущенные, тушеные — 2 ч, овощные гарниры — 2 ч, каши рассыпчатые, капуста тушеная — 6 ч, горячие напитки — 2 ч.

- В исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарных правил, вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки с вновь приготовленной пищей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА

Плиты



Пароконвектомат



Фритюрница



Сковорода электрическая



Котел пищеварочный



Производственный стол



- **Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха:**
- - блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия *из* мяса, птицы, рыбы;
- - соусы;
- - омлеты;
- - картофельное пюре, отварные макаронные изделия.

- В сырье и пищевых продуктах, используемых для приготовления блюд, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов и др.) не должно превышать нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продуктов питания. Это требование указано в ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».



Подбор технологического оборудования и инвентаря, их безопасное использование



Система кухонного оборудования *FREEBLOCK LOTUS*

- ▣ Это инновационное оборудование дающее возможность каждому спроектировать индивидуальную систему кухонного оборудования, объединенного в единый блок. Каждый индивидуален и подбирается в зависимости от нужного оборудования. В нижней части могут быть расположены ящики, полки, электрические печи, холодильные и морозильные столы, шкафы открытые, отсеки для поддонов, сковородок и т.д.



Из посуды в соусном отделении применяются

- наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;
- - котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
- - кастрюли емкостью 1,5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;
- - сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно;
- - противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;
- - сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;
- - сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы-глазуньи в массовом количестве;
- - сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др.
- Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы;
-

Для приготовления соусов используют посуду небольшой емкости с толстым дном (ковши, сковороды), чтобы соусы не пригорали. Кроме того, используют противни, венчики, сита, дуршлаг, кулинарные лопатки, разливательные ложки и другой инвентарь.



сита



Ковши для приготовления соусов



дуршлаг



противень



сковороды



венчики



кулинарные лопатки



- **Посуда, используемая в горячем цехе:**
- *а* — для варки, припускания и тушения:
- 1 — котлы наплитные емкостью 20-50 л;
- 2 — котел для варки рыбы и его составные части;
- 3 — котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
- 4 — кастрюли емкостью 2-15 л;
- 5 — сотейники емкостью 2—10 л; *б* — для жаренья:
- 6 — сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм;
- 7 — сковороды для жаренья яиц в ячейках;
- 8 — сковороды с прессом для жаренья цыплят табака;
- 9 — сковороды с ручкой стальные;
- 10 — сковороды для жаренья блинов чугунные;
- 11 — противни для жаренья порционных изделий



- **Инвентарь горячего цеха:**
- 1 - сита, а - со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; в - с волосяной сеткой и деревянной обечайкой;
- 2 - грохот металлический
- 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л;
- 4 - сито коническое металлическое;
- 5 - шумовки;
- 6 - ковши-сачки
- 7 - черпак;
- 8 - цедилка металлическая;
- 9 - приспособление для процеживания бульона;
- 10 - лопатка поварская со сбрасывателем;
- 11 - вилка поварская;
- 12 - шпатель для жаренья шашлыков приспособление для процеживания бульона, сита разные, черпаки, шумовки, шпатель для жаренья шашлыков

Основные виды технологического оборудования, инвентаря и посуды.



- В соусном отделении организуют рабочие места в основном по виду тепловой обработки. Например: первое — рабочее место для жаренья и пассерования продуктов и полуфабрикатов; второе — для варки, тушения и припускания продуктов; третье — для приготовления гарниров и каш.

- На рабочем месте повара для жаренья и пассерования продуктов используют кухонные плиты (ПЭСМ-4, ТЛМ-0,51, ПЭ-0,51Ш, ПЭ-0,17, ПЭСМ-4ШБ, АПН и др.), жарочные шкафы (ИЖСМ-2К), производственные столы и передвижные стеллажи. В ресторанах, где ассортимент блюд более разнообразный и готовят блюда, жаренные во фритюре (котлеты по-киевски, рыба фри и др.), на открытом огне (осетрина гриль, птица гриль и др.), в тепловую линию включают электрогриль (ГЭ, ГЭН-10), фритюрницу (ФЭСМ-20, ФЭ-20, ФЭ-20-0,1). Подготовленные полуфабрикаты в сетке погружают во фритюрницу с разогретым жиром, затем готовые изделия вместе с сеткой или шумовкой перекладывают в дуршлаг, установленный на ситейнике, для стекания излишнего жира. Если в ассортимент блюд входят шашлыки, то организуют специализированное рабочее место, состоящее из производственного стола и шашлычной печи ШР-2.

- Рабочие места для варки, тушения, припускания и запекания продуктов организуются с учетом выполнения поварами нескольких операций одновременно. С этой целью тепловое оборудование (кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды) группируют с расчетом удобства перехода поваров от одной операции к другой. Вспомогательные операции осуществляются на производственных столах, установленных параллельно тепловой линии. Тепловое оборудование можно ставить не только в линию, но и островным способом.

- **Организация труда.** Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда — 15-17 %, V разряда — 25-27 %, IV разряда — 32-34% и III разряда — 24-26 %.
- В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.
- Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.
-

- Повар V разряда prepares and formats dishes, requiring the most complex culinary processing.
- Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре.
- Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.).
- В небольших горячих цехах работу цеха возглавляет заведующий производством.

Техника безопасности при работе с технологическим оборудованием

 ПРИ ПОЖАРЕ ЗВОНИТЬ - 01

ПАМЯТКА

по соблюдению требований пожарной безопасности
в ресторанах, кафе, столовых, закусочных

ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ:

* Не оставляйте без присмотра газовые и электроплиты, перед закрытием задвешива убедитесь в их отключении и отключении электрооборудования;



* Не пользуйтесь поврежденными розетками, рубильниками и другими электроустановочными изделиями;



* Не пользуйтесь оборудованием с неисправной (отключенной) технологической автоматикой, контрольно-измерительными приборами;

* НЕ КУРИТЕ В МЕСТАХ НЕ ОТВЕДЕННЫХ ДЛЯ ЭТИХ ЦЕЛЕЙ:

* Не загромождайте пути эвакуации;

* Не пользуйтесь открытым огнем в помещениях;

* Не используйте пиротехнические изделия в помещениях;



* При обнаружении пожара или его признаков (дым, запах, повышение температуры) немедленно сообщите об этом в пожарную охрану, укажите адрес учреждения, а также сообщите фамилию и номер своего телефона.

ПОМНИТЕ,

что пожар легче предупредить, чем потушить.

Запрещается:

1. Оставлять технологическое оборудование без присмотра.
2. Работать с неисправными пакетными переключателями и терморегуляторами.
3. Попадание жидкости на нагретую плиту.



Перед началом работы необходимо проверить заземление, наличие ковриков и оголенных проводов. Убедитесь, что переключатели электроплиты находятся в нулевом положении.

Оборудование



ПЭ-0,51 плита электрическая

Правила ТБ при работе с электрическими плитами:

1. Перед началом работы проверяют санитарное состояние, заземление, исправность переключателей.
2. Запрещается:
оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева; оставлять плиту включенной, без присмотра. Допускать попадания жидкости на разогретую поверхность.
3. После окончания работы плиту отключают от сети. После остывания ее очищают и просушивают.