

Тема: Механическая кулинарная обработка картофеля

Цель: освоить обработку картофеля;
ознакомиться с формами нарезки клубнеплодов

Актуализация знаний

На какие группы подразделяют овощи?

А) клубнеплодные – картофель, _____

Б) _____

В) _____

Г) _____

Д) _____

Е) _____

Ж) _____

З) _____

И) _____

К) _____

ОВОЩНОЙ ЦЕХ

Организуется на предприятиях большой и средней мощности.

Предназначен для кулинарной механической обработки овощей и корнеплодов.

При организации рабочих мест в овощном цехе должна быть обеспечена последовательность всех операций технологического процесса и соблюдены санитарные нормы.

**ОВОЩНОЙ ЦЕХ РАСПОЛОЖЕН
РЯДОМ СО СКЛАДОМ
ОВОЩЕХРАНИЛИЩЕМ И ИМЕЕТ
УДОБНОЕ СООБЩЕНИЕ С
ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ ЦЕХОМ.**



Немеханическое оборудование:

- производственные столы
- столы для доочистки картофеля
- моечные ванны
- подтоварники для овощей.

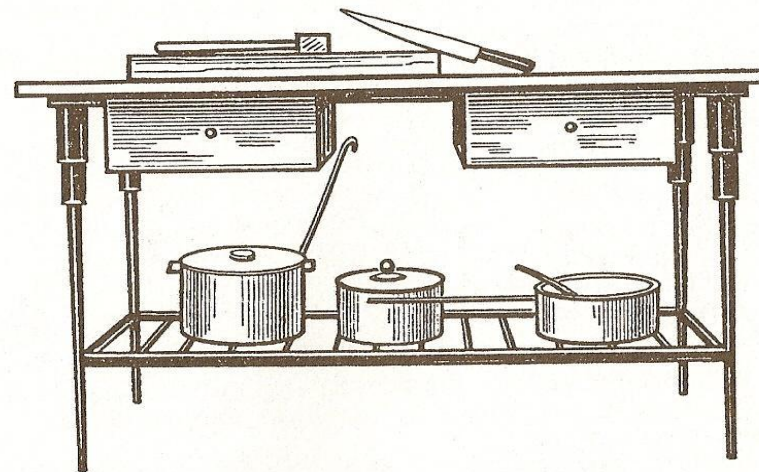
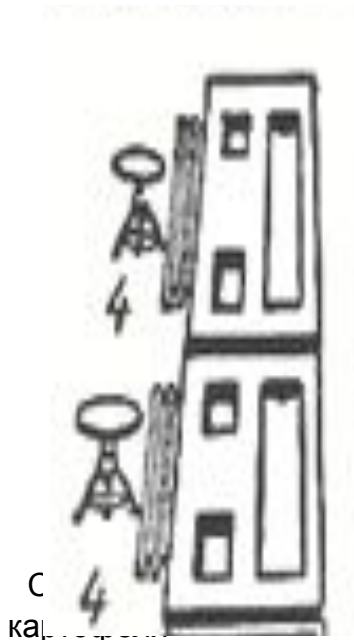


Рис. 13. Производственный стол.



П



С
ка

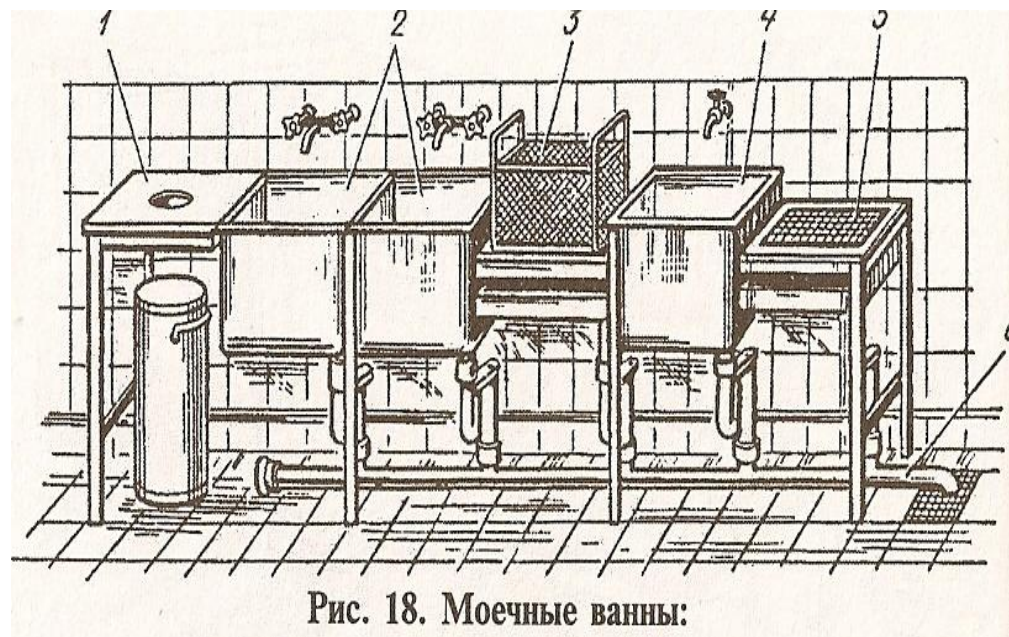
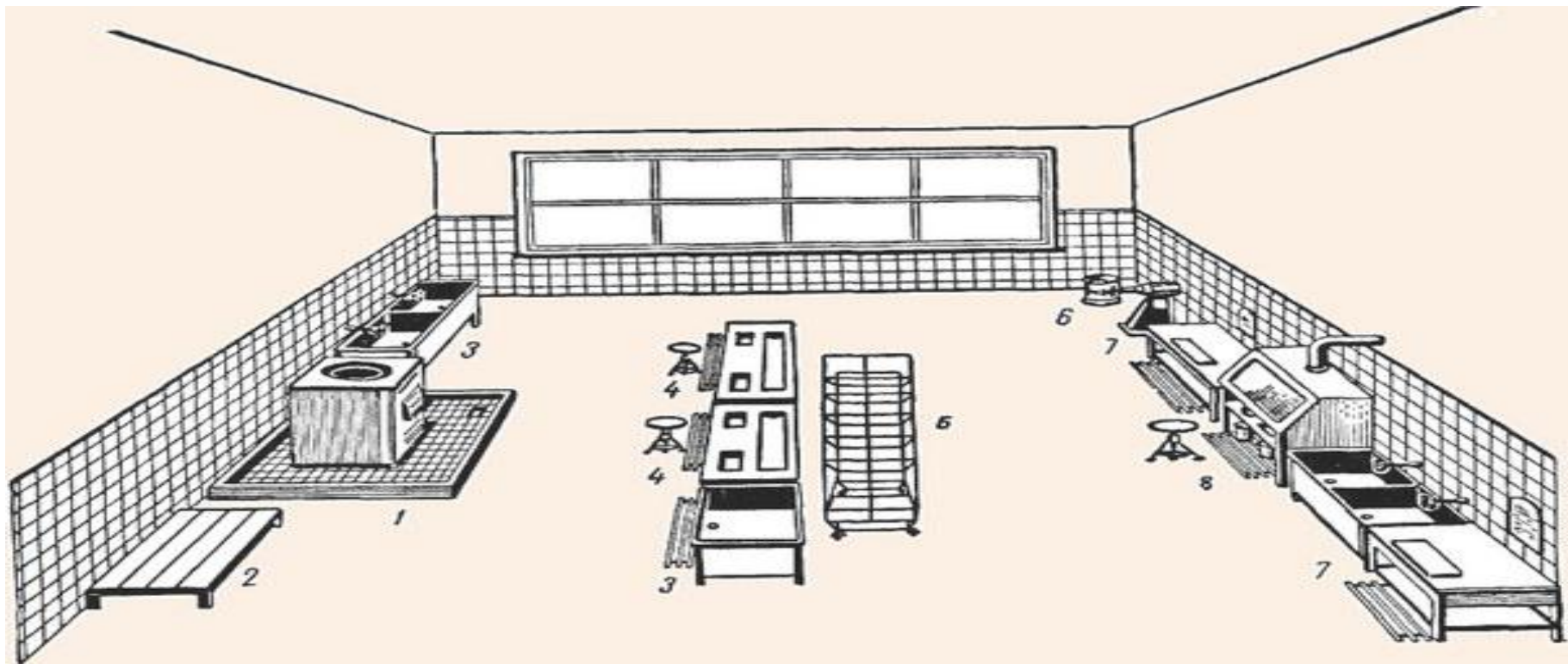


Рис. 18. Моечные ванны:



Размещение оборудования в овощном цехе:

1 - картофелечистка;

2 - подтоварник;

3 - ванна моечная;

4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов;

5 - стеллаж передвижной;

6 - овощерезательная машина МУ-1000;

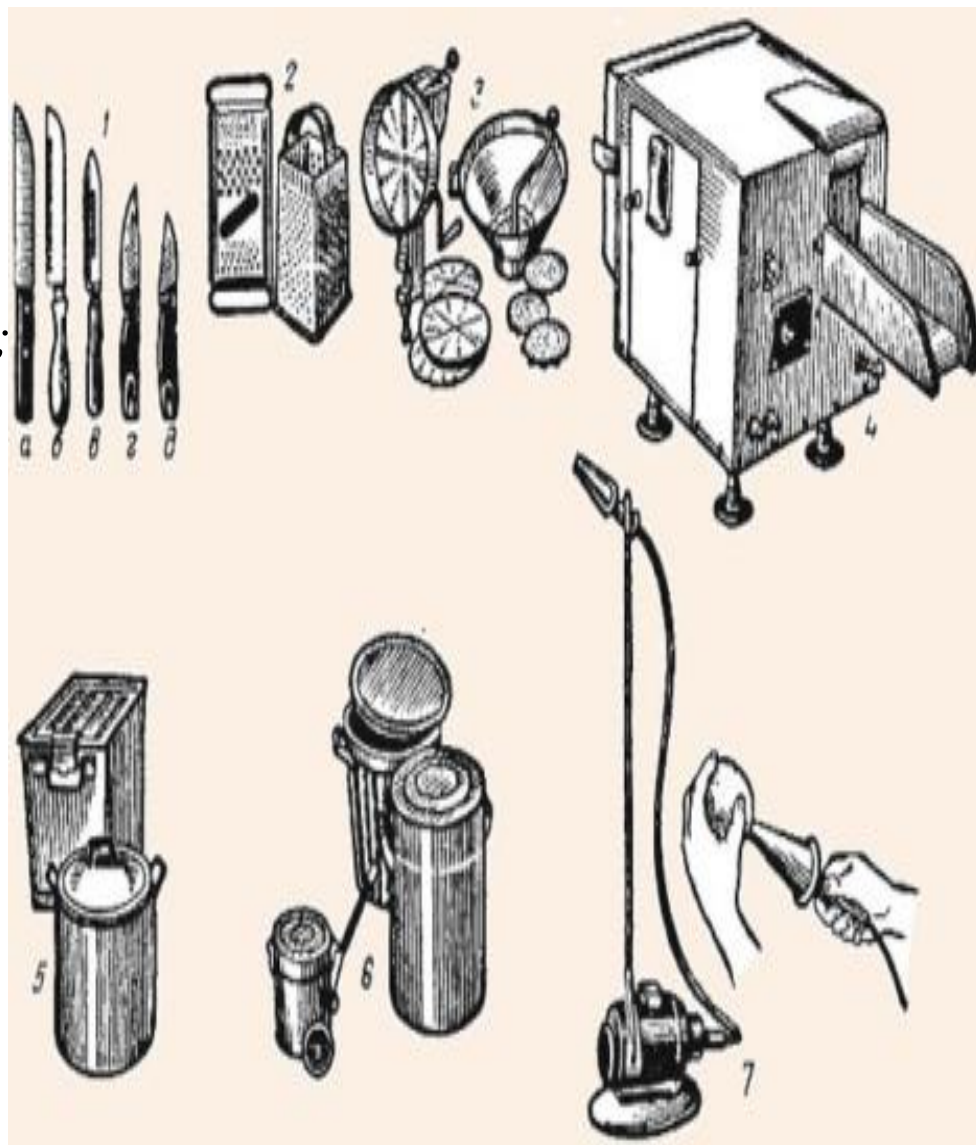
7 - стол производственный;

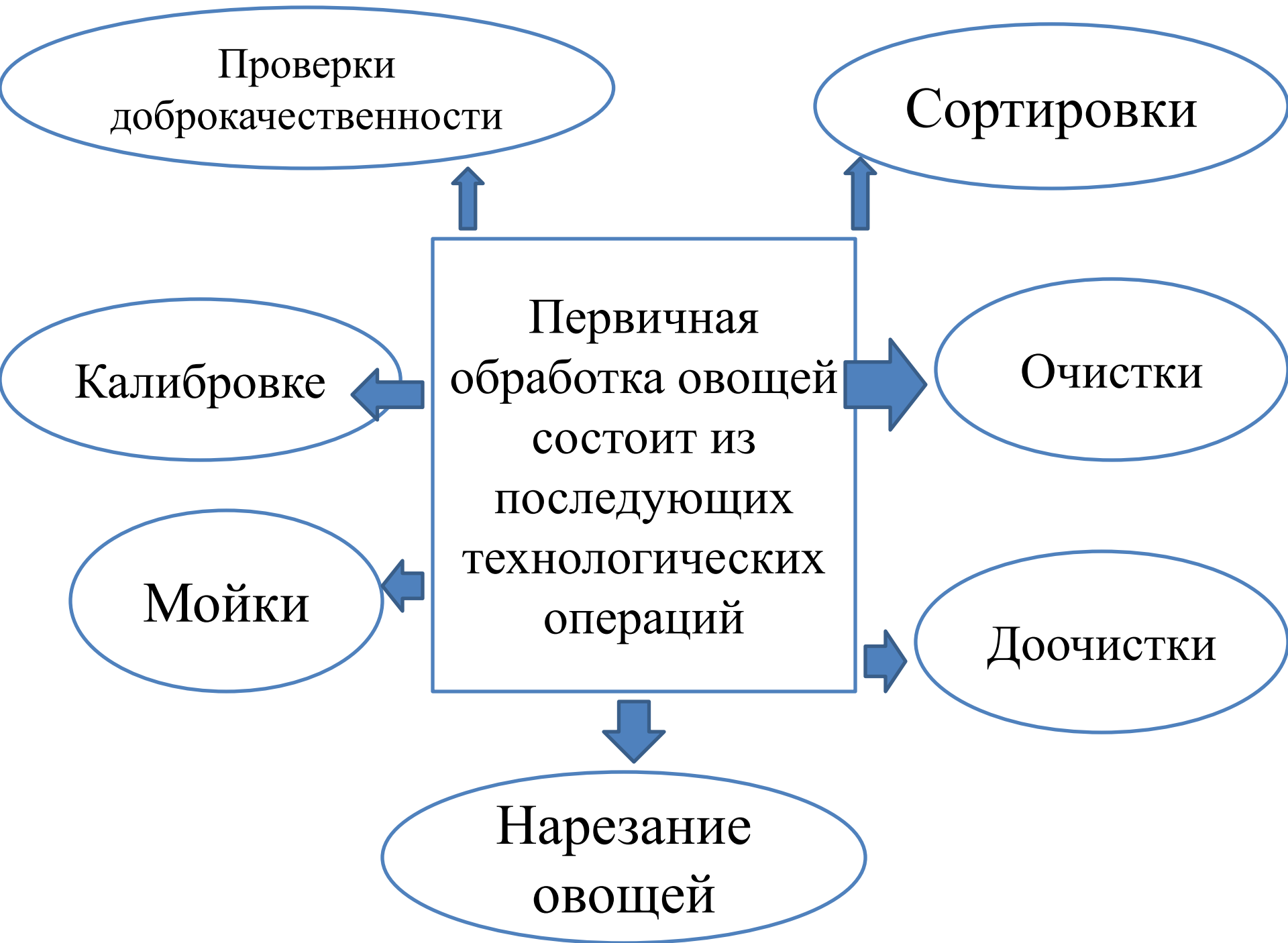
8 - стол для очистки репчатого лука

Рабочие места оснащаются инструментами и инвентарем

Производственный инвентарь и тара овощного цеха:

- 1 - ножи: а - коренчатый, б - карбовочный, в - для чистки овощей; г, д - для удаления глазков;
- 2 - терки для овощей;
- 3 - приспособления для протирания овощей;
- 4 - устройство УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея;
- 5 - контейнеры для хранения очищенных овощей;
- 6 - бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки;
- 7 - пневматическое приспособление для дочистки картофеля.





1. **Проверка доброкачественности** – определяют по цвету, запаху, вкусу, консистенции;
2. **Сортировка** – снижают отходы при механической обработке(при этой операции удаляют посторонние примеси, загнившие и поврежденные экземпляры, распределяют овощи по качеству);
3. **Калибровка** – распределение овощей по размерам;
4. **Мойка** - обеспечивает лучшую очистку и санитарные условия (осуществляется в овощемоечной машине или в ручную);
5. **Очистки** – удаление частей, имеющих низкую пищевую ценность (производится в овощерезательных машинах или в ручную);
6. **Доочистка**- удаление оставшейся кожицы, темных пятен, впадин оставшихся после механической очистки;
7. **Нарезка** – необходима для более равномерной тепловой обработки (придаёт блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус)

Нарезание овощей осуществляют специальными инструментами, ножами вручную.

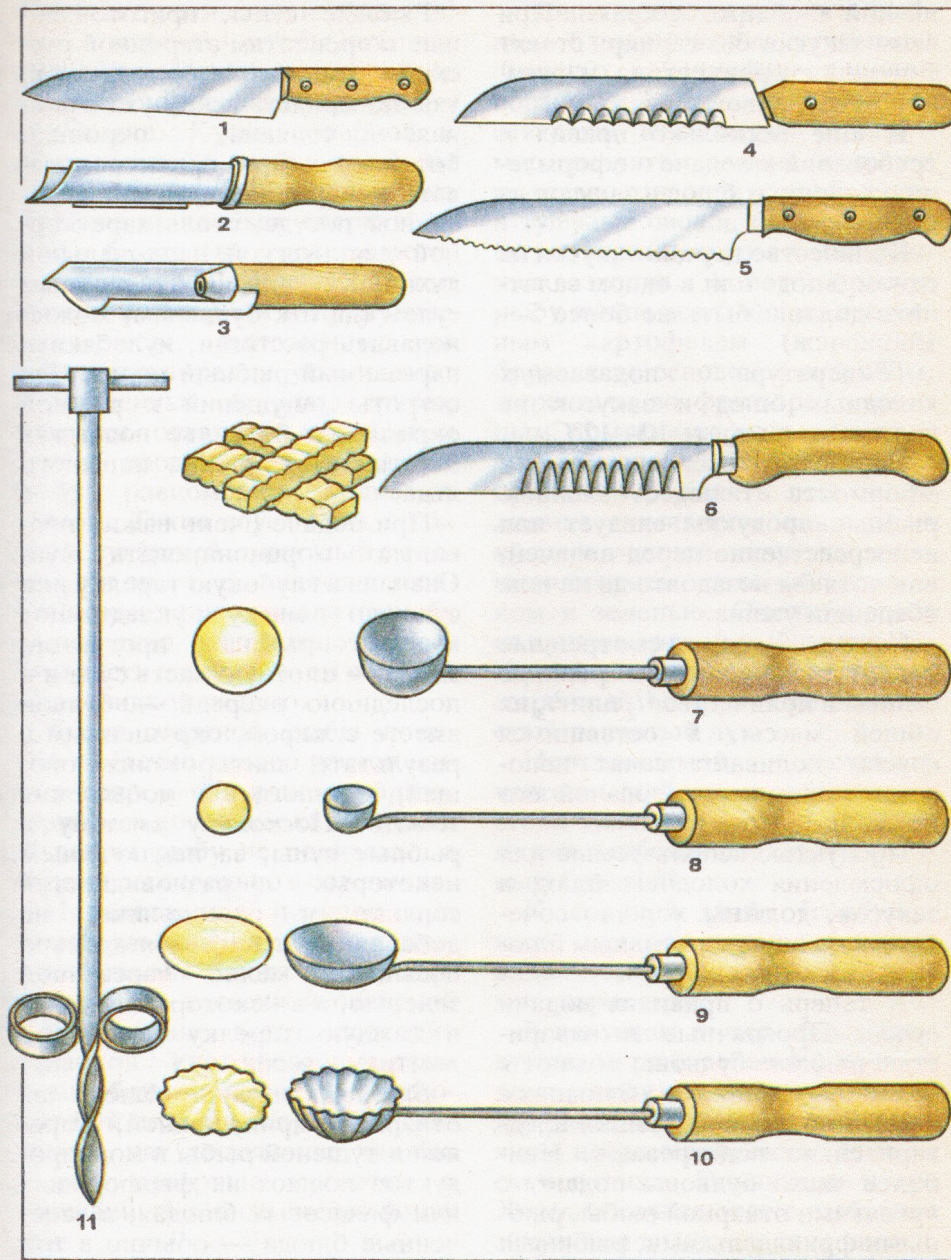


Рис. 52. Специальные приспособления для нарезки овощей: 1 — коренчатый нож, 2 — желобковый нож, 3 — нож для дочистки, 4 — нож для нарезки лука, 5 — нож для нарезки помидоров, 6 — гофрированный нож, 7, 8, 9, 10 — фигурные выемки, 11 — приспособление для фигурной нарезки овощей

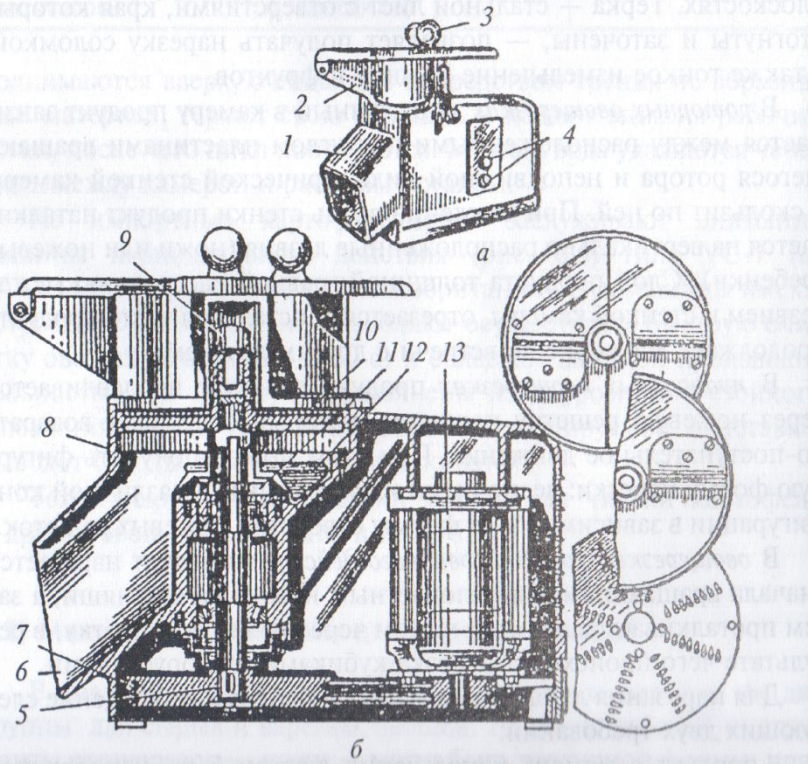
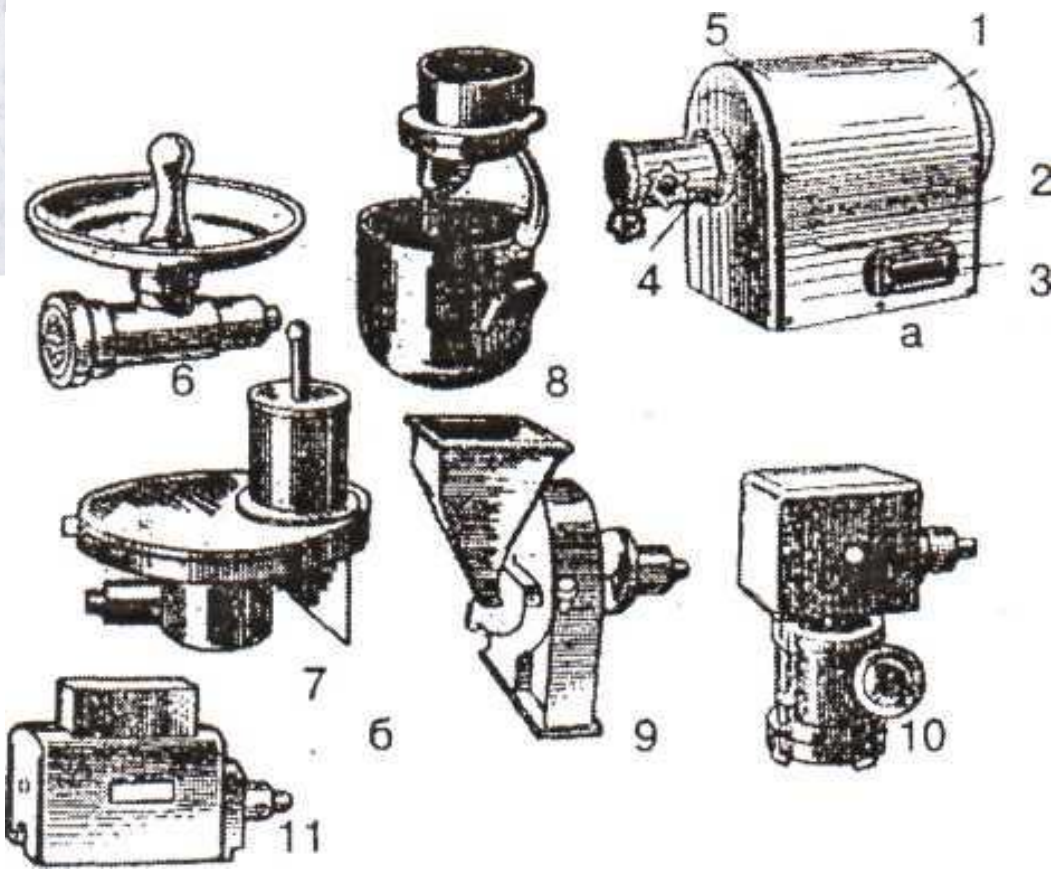


Рис. 6.6. Устройство для измерения угла наклона МРД-50-200



Клубнеплодные овощи -это овощи, у которых в пищу используют утолщенное окончание подземного стебля.



Пищевая ценность

Картофель содержит (в%): воды -70-80;

крахмала -12-25; сахаров 0,3-1,8;

клетчатки-0,2-1,3; азотистых веществ-1,5-3;

минеральные вещества -0,5-2; жира 0,1;

витамины С (20мг), группы В, РР.

Кулинарная обработка картофеля

Механический способ

Сортировка

Калибровка

Очистка в

картофелечистках

периодического или

непрерывного

действия путем

трения картофеля о

шероховатую

поверхность диска и

стенок

картофелечистки

Доочистка

производится в

ручную

Огневой способ
Обжиг картофеля
в цилиндрической
печи при
температуре 1100-
1200С в течение
10-12 сек.

После обжига в
моечной машине
при помощи
щеточных валиков
кожица счищается
и смывается водой

Паровой
способ
Обработка
картофеля
паром
высокого
давления
кожица во
время
промывается
легко
удаляется

Картофелеочистительная машина МОК-250

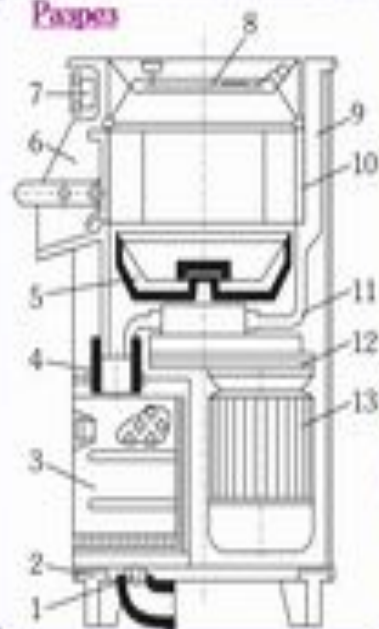
Общий вид



Схема расположения частей



Разрез



- 1 - сливной патрубок,
- 2 - основание,
- 3 - камера отходов,
- 4 - резиновый патрубок,
- 5 - конусный диск,
- 6 - разгрузочный лоток,
- 7 - пульт управления,
- 8 - опояска крышка,
- 9 - рабочая камера,
- 10 - абразивные вставки,
- 11 - дно камеры,
- 12 - зубчатый редуктор,
- 13 - электродвигатель.

Универсальный привод ПУ-0,6 со сменными механизмами

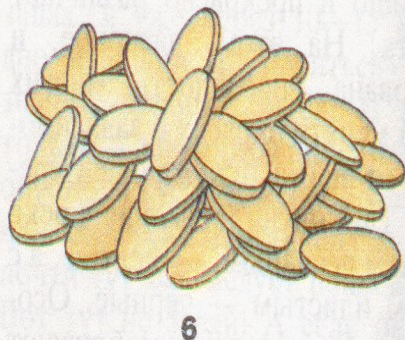
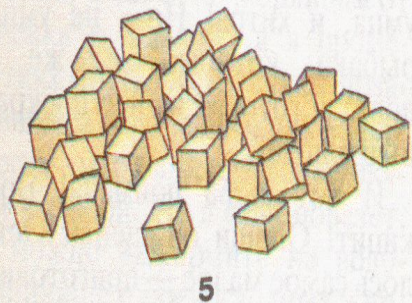
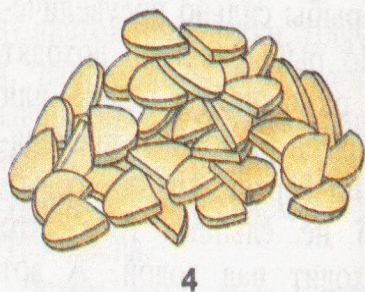
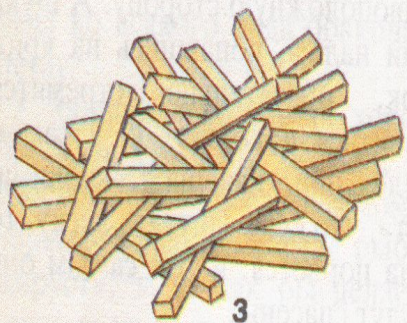
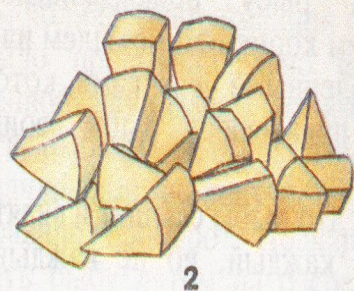
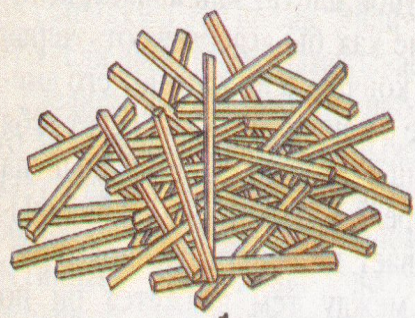
Универсальный привод
общего назначения ПУ-0,6



- 1 - электродвигатель; 2 - кожух;
- 3 - пакетный переключатель;
- 4 - горловина; 5 - редуктор.

Сменные механизмы
к универсальному приводу ПУ-0,6





Соломка (пай) длина 3...4;
сечение 0.2*0.2

Брусочки (прентаньер)

длина 3,5...4

сечение от 0,7*0,7

до 1*1

Кубики (бренауз) ребро 0,5...2,5

длина 2...2,5

1...1,5

0,5..0,7

Кружочки (пейзан) диаметр по
размеру средних клубней,

толщина

0,2...0,3

Ломтики

толщина

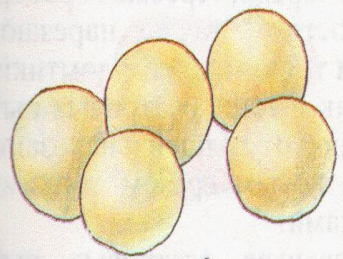
0,2...0,5

Долька

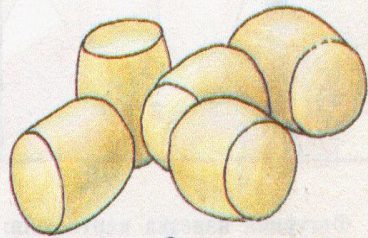
длина по размеру

клубней, но не более 4см

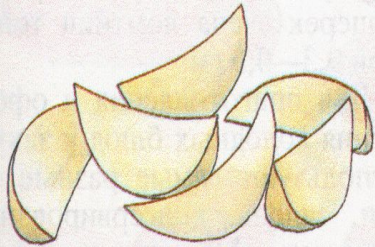
Рис. 53. Формы нарезки картофеля: 1 — соломка, 2 — дольки, 3 — брусочки, 4 — ломтики
5 — кубики, 6 — кружки



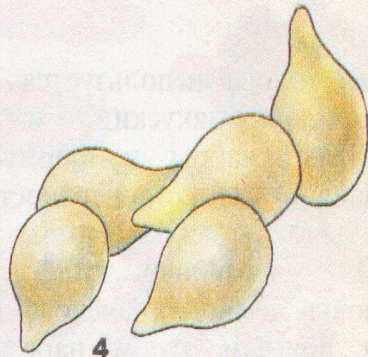
1



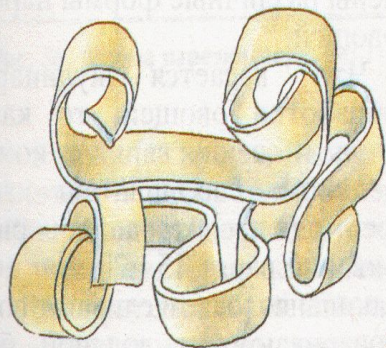
2



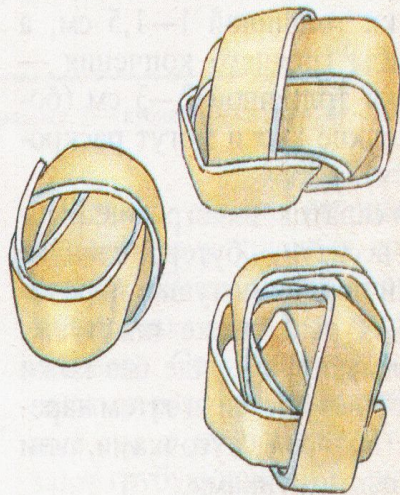
3



4



5



Бочонки высота 4...5см
диаметр 3,5...4
Шарики высота 3...4
1,5...2,5
Стружка ширина 2...3
толщина 0,2...0.3

Рис. 54. Формы фигурной нарезки картофеля: 1 — орешки, 2 — бочоночки, 3 — чесночки, 4 — груши, 5 — стружка

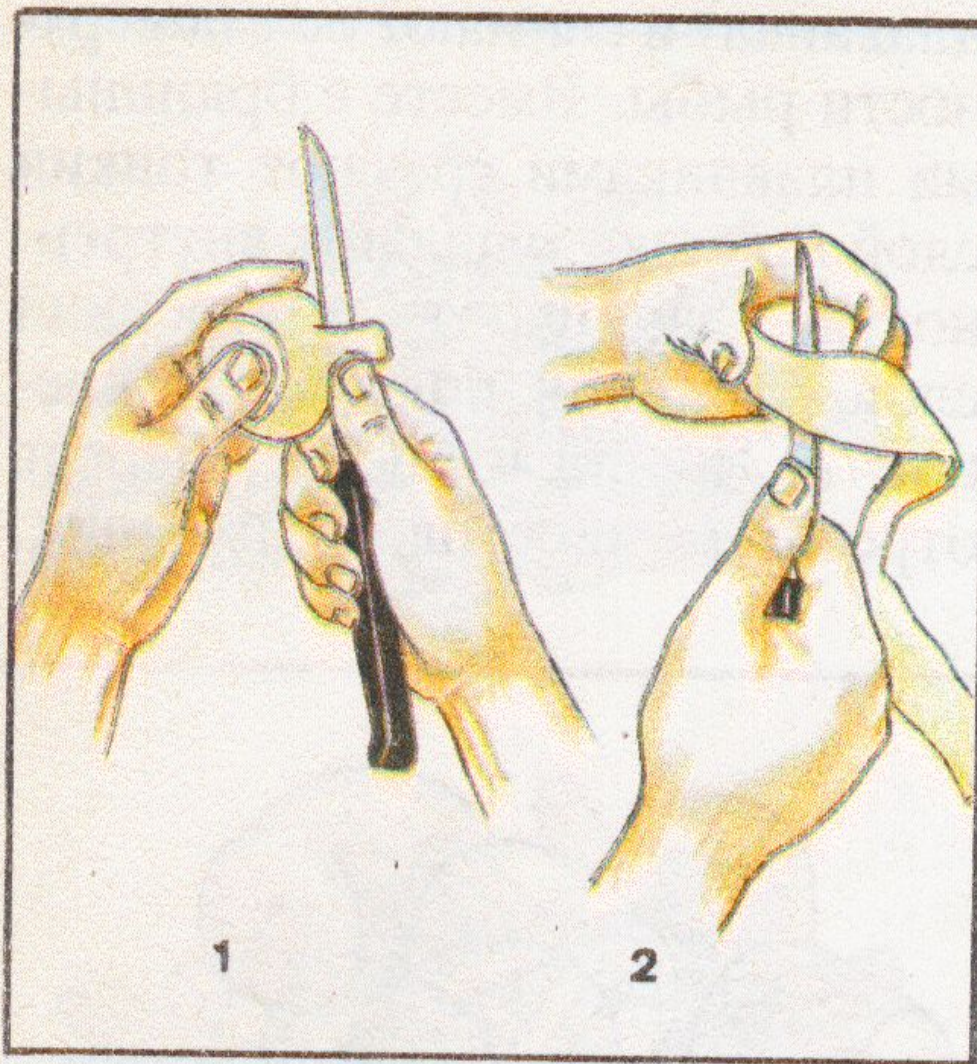


Рис. 55. Фигурная нарезка картофеля:
1 — обтачивание бочонком, 2 — срезание стружки

Закрепление пройденного материала

1. Продолжите предложение.

Овощи, поступающие на предприятия общественного питания, проверяют по _____

2. С помощью какого метода определяют доброкачественность овощей?

3. Закончите предложение.

Механическую кулинарную обработку овощей ведут в _____ цехе, оборудуют цех машинами _____

4. Допишите предложение.

Механическую кулинарную обработку
картофеля производят следующим
способами: _____

5. Укажите причину, почему сырой очищенный картофель при хранении темнеет на воздухе? Как следует его хранить, чтобы он не потемнел? _____

Дайте объяснение, почему нельзя употреблять в пищу позеленевший картофель? _____

Определите формы нарезки картофеля

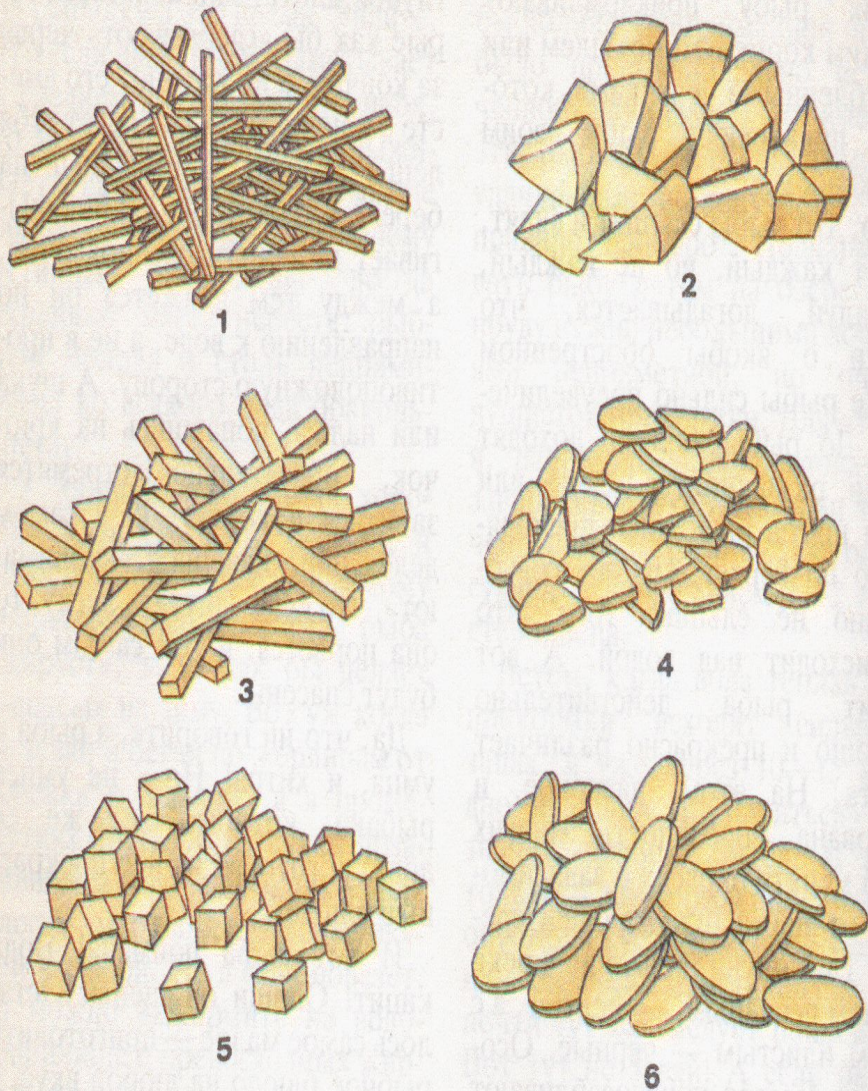


Рис. 53. Формы нарезки картофеля: 1 — соломка, 2 — дольки, 3 — брусочки, 4 — ломтики, 5 — кубики, 6 — кружки

Домашнее задание

Выучить пищевую ценность, таблицы