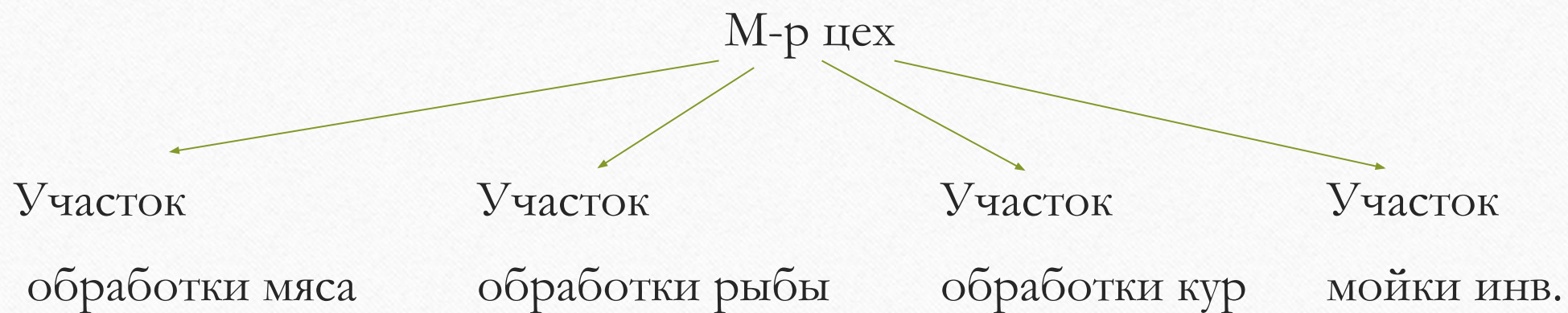


Тема: Организация работы мясо-рыбного цеха на ПОП

План

1. Организация работы в цехе: технологические линии, рабочие места;
2. Оснащение технологическим оборудованием и производственным инвентарем;
3. Характеристика организации рабочих мест повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе

М-р цеха организуются на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая) с полным циклом производства и предназначен для производства мясных, рыбных, куриных полуфабрикатов



В случае наличия цеха небольшой площади все операции производятся последовательно

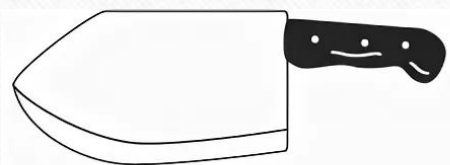
Оборудование мясо-рыбного цеха

Механическое: пила для мяса, мясорубка, фаршемешалка, механизм или приспособление для измельчения сухарей и специй, мясорыхлитель, рыбочистка, весы электронные, вакууматор.

Холодильное: камера холодильная/морозильная, шкафы холодильные/морозильные, аппарат шоковой заморозки и интенсивного охлаждения.

Немеханическое: столы производственные с полками, стеллаж кухонный, тележка-шпилька, ванны моечные, колода для разрубка мяса.

Производственный инвентарь: бактерицидная лампа, разделочные блоки (доски), ножи, магнитная доска для ножей, ящик со специями, гастрономические емкости (с вкладышами), миски, лотки, перчатка кольчужная, фартук, мусат, топор, игла поварская, тятка (молоток), нить кухонная.



1



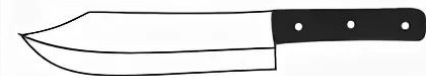
2



3



4



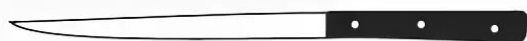
5



6



7



8



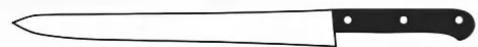
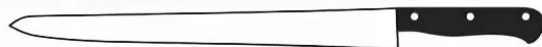
9



10

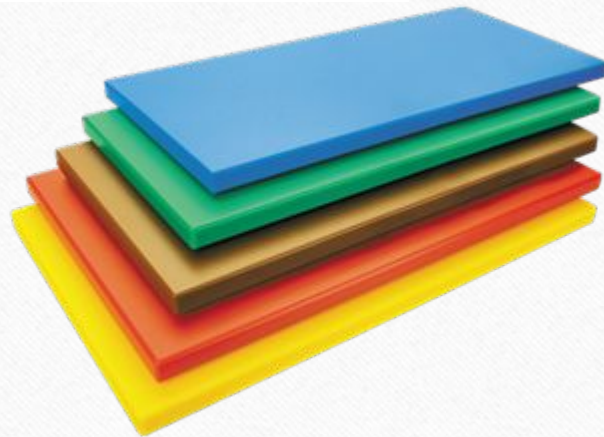


11



12

1. Для разрубка мяса
2. Нож-секач
3. Нож-секач малый
4. Ножи-рубачи
5. Из поварской тройки тяжелые
6. Из поварской тройки обыкновенные
7. Обвалочные
8. Для выемки костей
9. Для разделки рыбы
10. Для потрошения рыбы
11. Кухонные
12. Шпиговальные





ДОБРОВОЛЬНАЯ
PG
СЕРТИФИКАЦИЯ



Рабочие места мясо-рыбного цеха

Линия обработки мяса:

- Приготовление крупнокусковых п/ф
- Приготовление порционных и мелкокусковых п/ф
- П/ф из рубленного мяса
- Обработка костей
- Упаковка

Линия обработки птицы:

- Приготовление порционных полуфабрикатов
- Приготовление рубленных полуфабрикатов

Линия обработки рыбы:

- Приготовление порционных полуфабрикатов
- Приготовление рубленных полуфабрикатов

Спасибо за внимание!
