Группа №55

Урок №68

6.04.2020

Техническое оснащение и организация рабочего места

Тема «Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование»

|  |
| --- |
|  |

# Ответить на вопросы:

1. Принцип работы мяморубки
2. Что ткое шнек в мясорубке

Лекция.

Жарка - это процесс термического воздействия на поверхностный слой приготовляемого продукта, в результате которого происходит изменение его объема, структуры и органолептических свойств. Скорость происходящих в продукте изменений зависит от параметров как самого продукта (влажность, форма, размеры, движение), так и среды (плотность, температура).

Процесс приготовления любого продукта при жарке можно разделить на два этапа: до появления корочки на поверхности и после. С момента появления корочки испарение влаги из продукта резко замедляется, что требует снижения количества подводимой теплоты. В противном случае толщина корочки и ее температура повышаются до недопустимых значений, что снижает качество готового изделия. Следовательно, приток теплоты к продукту при его тепловой обработке в жарочных аппаратах должен изменяться — вручную или автоматически.

В общественном питании применяют следующие методы жарки и соответствующее оборудование:

О основная — в малом количестве жира (не более 5 % массы продукта) — сковороды, жарочные поверхности, грили непосредственной жарки;

О терморадиационная — в потоке инфракрасного излучения (ИК) — грили, конвейерные печи и проч.; о фритюрная — в большом количестве жира (в 4—7 раз больше массы продукта) — фритюрницы, пончиковые аппараты и др.; О конвективная — в среде горячего воздуха или перегретого пара (300—350 °С) — конвектоматы, жарочные шкафы и проч.;

О на открытом огне. По структуре рабочего цикла жарочные аппараты могут быть периодического и непрерывного действия.

По конструктивному исполнению аппараты выпускаются несекционные, секционные и секционно-модулированные.

Сковороды. Сковороды для общественного питания выпускаются двух основных типов: о тигельные (емкостные) или опрокидываемые;

О с дренажным сливом жира.

Каждая из разновидностей имеет свои преимущества, и поэтому выбор модели зависит от специфики работы предприятия и вида блюд.

Емкостные сковороды применяют для жарки продуктов в глубоких чашах основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий (сковороды серий 700, 800 или 900).

Выпускаются тигельные сковороды с газовым и электрическим обогревом, с косвенным и непосредственным подводом теплоты. В связи со сложностью конструкции сковороды с косвенным подводом теплоты, в которых предусмотрена рубашка с промежуточным теплоносителем (чаще всего минеральное масло), не нашли широкого распространения.

В сковородах с непосредственным нагревом электрические нагревательные элементы прикреплены к слою теплопроводящего материала днища, что обеспечивает максимальный коэффициент теплопередачи, быстрый и эффективный нагрев. Емкость (чаша) в таких сковородах, прямоугольная со скругленными углами, может иметь как одну, так и несколько зон нагрева (например, модели Futura финской фирмы Metos), что позволяет жарить одновременно различные продукты или жарить на одной, а дожаривать (или хранить) на другой зоне нагрева. Они могут устанавливаться на стойке с ее монтированием на фундаменте или на металлической подставке (с нейтральным шкафом или без него).

Емкостные сковороды различаются вместимостью чаши и механизмом опрокидывания (ручной или электрический). Для опрокидывания чаши в этих моделях применен рычажно-винтовой механизм, смонтированный внутри корпуса. В моделях с электрическим опрокидыванием привод включается кнопкой, а с ручным — приводится в действие штурвалом. Механизм опрокидывания позволяет сократить время для опорожнения чаши от остатков жира и при санитарной обработке аппарата.

Сверху чаша сковороды плотно закрывается подпружиненной крышкой с ручкой и противовесом. Крышка некоторых моделей может иметь отводной желоб для капель конденсата.

Механизм подъема крышки сблокирован с концевым выключателем, обеспечивающим включение электродвигателя для опрокидывания чаши сковороды только тогда, когда крышка поднята вертикально. При подъеме чаши электрическая цепь питания тэнов отключается. На лицевой панели емкостной сковороды располагается блок управления (кнопки включения, регулятор температуры, сигнальный индикатор).

Температура поверхности жарочной чаши регулируется в пределах от 20 до 300 °С, что позволяет использовать емкость тигельных сковород не только для жарки, но и в качестве мармита. При превышении температуры на рабочей поверхности чаши выше 350 °С аварийный терморегулятор отключает питание тэнов.

Жарочная чаша с толщиной днища 10—15 мм может быть выполнена из серого чугуна с добавками хрома и никеля, снижающими коррозию, или нержавеющей стали. Сковороды большинства европейских производителей имеют дно из нержавеющей стали с пескоструйной обработкой поверхности. При худших теплопроводности и антипригарных свойствах по сравнению с чугунными нержавеющие чаши не оказывают вредного влияния на организм человека.

Сковороды со съемными жарочными емкостями являются разновидностью емкостных сковород. Стальные объемом 12,5 л или чугунные объемом 9,0 л емкости таких сковород устанавливаются на настольное основание, в котором смонтированы электрические или газовые нагревательные элементы с терморегуляторами. Для слива жира и для мойки коробчатые емкости снимаются вручную.

Домашнее задание учебник Лутошкина Г.Г. «Техническое оснащение и организация рабочего места», стр.183-185