Группа №51

8.04.20

Урок №17

МДК 02.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Тема занятия «Организация работы горячего цеха. Назначение, расположение производственная программа горячего цеха. Микроклимат горячего цеха»

**Задание 1.**

Допишите предложения.

1.По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию она превосходит мясо.

2.Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_значительно повышает его ценность.

3.Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в питании пожилых людей.

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех, обслуживающий несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен располагаться рядом с холодным цехом, моечными столовой и кухонной посуды, раздаточной, торговым залом и иметь удобную взаимосвязь с заготовочными цехами, цехом обработки зелени, складскими помещениями. Близкое их расположение способствует сокращению затрат времени на перемещение продукции из одного цеха в другой и на раздаточную линию. Рядом с горячим цехом размещают моечные кухонной и столовой посуды.

Производственная программа цеха определяется по плану-меню.

Блюда, изготовляемые в горячем цехе, различают, но следующим основным признакам:

* *виду используемого сырья -* из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика;
* *способу кулинарной обработки -* отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
* *характеру потребления -* супы, вторые блюда, гарниры, напитки,

•*назначению*- для диетического, школьного питания;

•*консистенции -*жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли и предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил предприятий общественного питания.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-II, машина для приготовления картофельного пюре).

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Температура по требованиям организации труда не должна превышать 23°С, поэтом; более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха – 1-2 м/с); относительная влажность - 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее, чем за 2 ч до открытия торгового зала.

Количество поваров в каждом отделений определяется соотношением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В суповом готовят бульоны и первые блюда, в соусном - вторые блюда, гарниры, соусы, горячие нитки.

Группа №51

8.04.20

Урок №18

МДК 02.01 «Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Тема занятия «Организация работы горячего цеха. Назначение, расположение производственная программа горячего цеха. Микроклимат горячего цеха»

**Задание 1.**

Допишите предложения.

* + - 1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
			2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
			3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
			4. К тощим рыбам относят треску, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Организация работы супового отделения горячего цеха.** Технологический процесс приготовления первых блюд в суповом отделении состоит из двух стадий приготовления бульонов (костных, мясных, рыбных, грибных и т д.),овощных, фруктовых отваров и варки супов (заправочных, молочных, сладких).

Продолжительность варки костного и мясокостного бульонов 5 - 6 ч, поэтому их готовят накануне, остальные бульоны (мясные, куриные, рыбные) - в начале рабочего дня. Целесообразно готовить их концентрированными и хранить в холодильнике

В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.

В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, требующими много бульона, поэтому организуют две технологические линии. *Первая линия* предназначена для приготовления бульонов. На рабочем месте повара, приготовляющего бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы - электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Ставят ванну для промывки мяса, тушки птицы, костей. Мясо укладывают в кассету с перфорированным вкладышем и опускают в ванну для промывки. В той же емкости мясо погружают в неопрокидывающийся котел, установленный рядом. После приготовления бульона емкость с мясом выгружают из котла с помощью специальной тележки ТП-80К с подъемной платформой.

На предприятиях общественного питания могут использоваться унифицированные паровые пищеварочные котлы типа КПП-100-1, КПП-160-1 и КПП-250-1 (прямоугольной формы). Кроме того, в эксплуатации находятся пищеварочные электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 или секционный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся.

Пищеварочные котлы также используются для варки в функциональных перфорированных емкостях капусты для голубцов, картофеля и моркови для салатов и др.

Напротив, стационарных пищеварочных котлов устанавливают *вторую технологическую линию* для приготовления супов, включающая в себя линию теплового и немеханического оборудовании, расстояние между которыми должно быть 1,5 м.

В линию теплового оборудования входят: котел передвижной КП-60 с устройством электрическим варочным УЭВ-60, электросковорода СЭ-0,45-01, плита электрическая ПЭ-0,51-01, производственные столы типа СП-1200 для выполнения вспомогательных операций.

Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения овощей. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому оборудованию, применяемые в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.

Заготовку пассеровок (свекольных, овощных, мучных) в суповом отделении производят за 2-3 часа до начала работы горячего цеха.

Линии немеханического оборудования (расстояние между линиями 1,5 м) для приготовления супов включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.

В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями в наплитных котлах 50, 40, 30, и 20 л, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает coхранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.

Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод II- со сменными механизмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

К прозрачным бульонам приготовляются мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления организуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных котлах, разделывают на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тесто делители, резцы.

**Организация работы соусного отделения горячего цеха.** Данное отделение предназначено для приготовления вторых горячих блюд, гарниров, соусов.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. В горячих цехах специализированных предприятий и в ресторанах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Рабочие места поваров, приготавливающих вторые блюда, в столовых и ресторанах отличаются друг от друга.

В соусном отделении столовых предусматривают три технологические линии, на которых организуются рабочие места для жарки, варки, тушения, припускания, запекания; приготовления гарниров, соусов и горячих напитков; приготовления кулинарных изделий (сырников, голубцов, овощных котлет и др.). В крупных столовых кулинарные изделия изготовляются в кулинарном цехе.

Первая линия включает жарочные шкафы (ШЖЭСМ-2К), плиты, электросковороды СЭСМ-0,2 (СЭСМ-0,5), фритюрницы.

В ресторанах в эту линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

В горячем цехе столовой при производственном предприятии используют конвейерную печь для непрерывной жарки котлет, ромштексов, антрекотов и других изделий из мяса.

В диетических столовых для варки на пару мяса, рыбы, овощей в перфорированных емкостях используют пароварочный аппарат АПЭ-0,23А.

На второй линии предусматривают рабочее место для приготовления гарниров, соусов и горячих напитков. Рабочее место оснащается производственным столом с моечной ванной СПМ-1500 для переборки и промывки круп; пищеварочным котлом КП-60 для варки гарниров и соусов; электроплитой для приготовления в наплитных котлах кофе, какао (а в ресторанах - шоколада, кофе по-восточному и др.). Рис или макаронные изделия в перфорированной емкости опускают в кипящую воду котла с помощью передвижной тележки с подъемной площадкой. Готовый гарнир промывают в котле и выгружают вместе с емкостью, используя ту же тележку. Затем перекладывают в функциональную емкость, заправляют маслом.

В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах применяют наплитную посуду. Для порционирования и оформления блюд используют специальные мармиты, а также производственные столы с охлаждаемыми горками и шкафами.

Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости - при приготовлении небольшого количества соусов. Для протирания овощей и процеживания бульонов используют сита различной формы или цедилки. Основные соусы (красный и белый), как правило, готовят на целый день, а производные соусы на 2-3 ч реализации блюд в торговом зале.

Для жаренья картофеля (фри, пай) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20-01.

Третья линия, предназначенная для изготовления кулинарных изделий, имеет несколько рабочих мест, так как изделия изготавливаются не только для реализации через раздаточную, но и через филиалы предприятия. На рабочих местах устанавливают производственные столы, на которых располагают весы, доски разделочные, функциональные емкости и ножи для формовки изделий. Для протирания творога, картофеля и других продуктов устанавливают универсальную машину со сменным приводом.

В соусном отделении ресторана рабочие места организуют в основном по виду тепловой обработки. Например, 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. При приготовлении блюд во фритюре (котлеты по-киевски, рыба-фри), на открытом огне (осетрина-гриль, мясо-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 сотейнике, для стекания излишнего жира. Для приготовления шашлыков отводится отдельное рабочее место. На производственном столе шашлыки порционируют, а жарят в шашлычной печи ШР-2, в которой теплопередача происходит лучеиспусканием.

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.

В гриль-барах и на предприятиях быстрого обслуживания используют электрогрили ГЭ с инфракрасным излучением для жарки кур и других продуктов. Ускорение тепловой обработки пищи может быть достигнуто вменением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах нагрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину. В аппарате время для жарки кулинарных изделий из говядины составляет 3,2 мин, блинчиков - 1,5 мин.

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

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.