ГОУ СПО «ВЯТСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, УПРАВЛЕНИЯ И СЕРВИСА»

###### ПИСЬМЕННАЯ ЭКЗАМЕННАЦИОНАЯ РАБОТА

###### ТЕМА: ГУЛЯШ С ГАРНИРОМ

###### СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 2711

###### «Технология продукции общественного питания»

СТУДЕНТКИ Мальковой Екатерины Романовны

КУРС, ГРУППА: 2 курс, 24-о группа

РУКОВОДИТЕЛЬ Круглова Л. И.

2008г.

**Содержание**

Введение

1. Технологическая карта

2. Товарная характеристика продукта

3. Технология приготовления блюд

3.1 Механическая кулинарная обработка продуктов

3.2 Приготовление полуфабрикатов

3.3 Тепловая обработка

3.4 Приемы тепловой обработки и процессы, происходящие при тепловой обработке

3.5 Подача блюд

3.6 Требования к качеству блюда

4. Организация рабочего места повара при приготовлении блюда

5. Правила эксплуатации оборудования

6. Санитарные требования к организации рабочих мест и личной гигиены повара

Заключение

Список литературы

**Введение**

В русском языке почти нет названий мясных блюд. Лангет, антрекот, зразы, шницель, бифштекс, филе, эскалоп, рагу, ГУЛЯШ, котлеты, ромштекс – все эти названия пришли, и появились они в XVIII веке. Дело в том, что готовить такие блюда в русской печи было невозможно, мясо жарили крупным куском, и блюдо это называлось просто жаркое, то есть жареное. Были и блюда, носящие название частей туши: ножки бараньи, голова свиная, кострец, огузок, бараний бок с кашей и так далее. Когда же в нашем быту стала использоваться плита, появилась возможность разнообразить жаркое, жарить порционные куски мяса. Названия новых блюд были заимствованы из европейских языков, так же как названия наплитной посуды и нового кухонного инвентаря: кастрюля, шумовка, дуршлаг, сотейник и другие.

Изменились не только названия, но и характер блюд: раньше мясо чаще всего готовили вместе с другими продуктами (овощами, лапшой и т.п.), а затем появилось четкое разграничение – понятие основного продукта и гарнира, который можно было менять.

Слово «гарнир» пришло к нам из французского языка в XIX веке и образовано от глагола, означающего «украшать», «снабжать». До этого в наш быт вошло слово «гарнизон», образованное от этого же глагола во втором его значении (снабжать, вооружать).

**1. Технологическая карта**

Технологическая карта № 632 (2-83г)

**Гуляш**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | 1 порция  (грамм) | | 100 порций  (килограмм) | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Говядина(лопаточная и подлопаточные части, грудинка, покромка) | 162 | 119 | 16,2 | 11,9 |
| ИЛИ Свинина (лопаточная и шейные части) | 129 | 110 | 12,9 | 11,0 |
| ИЛИ Баранина, козлятина (лопаточная часть) | 150 | 107 | 15,0 | 10,7 |
| Жир животный топленый пищевой | 7 | 7 | 0,7 | 0,7 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 2,4 | 2,0 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| Мука пшеничная | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| **Масса тушеного мяса** | - | 75 | - | 7,5 |
| **Масса соуса** | - | 100 | - | 10,0 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| **Выход** | - | 175 | - | 17,5 |

Технологическая карта № 761 (2-83)

**Картофель жаренный (из сырого)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | 1 порция  (грамм) | | 100 порций  (килограмм) | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель брусочками, ломтиками, дольками, кубиками. | 289,8 | 217,35 | 28,98 | 21,7 |
| Жир животный топленый пищевой, или кулинарный жир, или масло растительное | 15 | 15 | 1,5 | 1,5 |
| **Выход** | - | 150 | - | 15 |

2. Товароведная характеристика

**Гуляш. Химический состав.**

Мясо – важный источник белков и жиров.

**Белки –** 11,4**−**20,8%

Нежность мяса и его пищевая ценность зависят от содержания полноценных белков (миозин, актин, миоген, миоглобин) и неполноценных (коллаген, эластин). Белок миоген находится в мышцах и мясном соке, свертывается при 55−66°С. Миоглобин−сложный белок, окрашивающий мясо в красный цвет, легко взаимодействует с кислородом воздуха, поэтому окраска мяса (особенно полуфабрикатов) меняется от светло-красной до темно-красной. Этот белок хорошо растворим в воде, поэтому оттаивать мороженое мясо нужно на воздухе. Коллаген при варке переходит в глютин, что приводит к размягчению мяса. Этот процесс ускоряется при высоких температурах (варка в автоклавах), под действием пищевых кислот (маринование) и ферментов. Глютин растворяется в горячей воде, а при охлаждении образуется студень.

От содержания полноценных и неполноценных белков зависит не только пищевая ценность мяса, но и его кулинарное назначение. Например, вырезку, толстый и тонкий края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги говядины, где мало соединительной части, можно жарить, тогда, как остальные части используют для варки и тушения; пашину, покромку и шею перед тепловой обработкой измельчают, так как в них много неполноценных белков.

**Жиры** мяса разных животных различают по вкусу, консистенции, запаху и усвояемости. Наиболее твердым и трудно усвояемым жиром является бараний, так как имеет самую высокую температуру плавления (44−55°С). Говяжий и особенно свиной жиры имеют более мягкую консистенцию и лучше усваиваются. Температура плавления свиного жира 34−44°С, а говяжьего 42−49°С. Жирное мясо более светлое, нежное и калорийное, а с меньшим количеством жира − жесткое, невкусное и менее калорийное. Содержание жира в мясе 1,2−49,3%.

**Углеводы мяса** представлены полисахаридом гликогеном (животным крахмалом). В процессе созревания мяса гликоген превращается в молочную кислоту, от ее количества зависит стойкость мяса при хранении.

**Минеральные вещества мяса −** это соли кальция, фосфора, железа, натрия, цинка, меди, марганца, алюминия, стронция и других элементов. Больше всего их в мышечной и костных тканях − от 0,7 до 1,3%.

**Витамины в мясе** представлены в основном витаминами группы B (B1, B2, B6, B12). Кроме того, имеются витамин РР и в небольшом количестве жирорастворимые витамины A, D, E.

**Экстрактивные вещества мяса** хорошо растворяются в воде, придают бульону вкус и аромат. Различают экстрактивные вещества безазотистые - гликоген и другие продукты его распада и азотистые – глутаминовая кислота и др. Количество их зависит от упитанности животного и его возраста.

**Вода мяса** находится в основном в связанном с белками состоянии. Содержание ее зависит от возраста и упитанности животного. Мясо с большим содержанием воды быстро портится. Всего в мясе от 47,5 до 75,8% воды.

Энергетическая ценность 100 г. мяса в зависимости от вида, упитанности и возраста животного 105-404 ккал, или 438-1691 кДж.

**Условия и сроки хранения.**

Мясо хранят в мясной холодильной камере.

Температура 0, ±1; влажность 85%.

* Мясо мороженое до 5 суток (на стеллажах)
* Мороженая птица поступает в таре поставщика до 3 суток
* Субпродукты (печень, язык, сердце, легкое, почки) поступают в таре поставщика мороженые. Желательно переложить в маркированную тару. Хранят только сутки (24 часа).

**3. Технология приготовления блюда**

Схема приготовления гуляша.

Нарезанное кубиками по 20-30 гр. и обжаренное мясо заливают горячим бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус, добавляя в него пассированный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25-30 мин. За 5-10 мин. до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 гр. нетто на порцию). Гуляш можно готовить со сметаной (15-20 гр. на порцию).

Схема приготовления картофеля жареного (из сырого).

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15-20 мин., периодически помешивая до образования поджаристой корочки. Если картофель полностью не поджарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При жаренье в электросковороде перед окончанием жаренья закрывают крышку и картофель доводят до готовности. При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или сметаной и посыпают зеленью.

**3.1 Механическая кулинарная обработка продуктов**

**Мясо. Характеристика сырья.**

Мясом называют пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку: обескровливание, боенскую разделку (удаление сбоя, внутренностей, шкур и т. д.), созревание, охлаждение и маркировку. Оно состоит из мышечной, соединительной, костной и жировой тканей.

В зависимости от вида и возраста животных различают говядину и телятину, свинину и поросят, баранину, козлятину и другие виды мяса.

По термическому состоянию мясо может быть охлажденным, мороженым, остывшим. При боенской обработке выход мяса колеблется от 50 до 60% живой массы.

По упитанности мясо подразделяют на: говядину, баранину и козлятину I и II категорий, свинину – жирную, беконную, мясную и обрезную.

Свойства сырья определяют способ его кулинарного использования, схему механической обработки и количество отходов. Так, мороженое мясо требует предварительного размораживания. У говядины для жарки пригодно 18 – 20% мышечной ткани, а у туш мелкого скота – до 60 – 80% и т. д. Количество костей при разделке туш говядины I категории упитанности составляет 26,4%, а II категории – 29,5% и т. д.

На предприятия общественного питания мясо поступает целыми тушами, полутушами, более мелкими частями туш или в виде полуфабрикатов, приготовленных для кулинарного использования.

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего оно содержит значительное количество белков (в %): говядина – 18,6-20, баранина – 15,6-19,8, жирная свинина – 11-12 и т. д. Большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты, которые к тому же находятся в соотношениях, близких к оптимальным. Количество жира колеблется в зависимости от вида мяса и его упитанности в очень широких пределах: от 1-2% в телятине, до 49% в жирной свинине.

Жир в умеренном количестве улучшает вкус блюд, а в большом – ухудшает качество кулинарной продукции, и поэтому излишек его при приготовлении полуфабрикатов удаляют.

Содержание минеральных веществ в среднем 0,8-1,3%. Это главным образом соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов.

Содержание экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет 1,5-2,5%. В мясе имеются витамины группы B (B1, B2, B6, B9, B12), PP и др.

**Схема механической обработки мяса.**

На предприятия общественного питания, работающие на сырье, поступает мясо охлажденное (имеющее температуру в толще туш и костей от 0 до 4ºC) и мороженое (с температурой в толще не выше −6ºC).

**Технологический процесс обработки мяса**

### Мясо

остывшее

мороженое

охлажденное

Размораживание

медленное

быстрое

Зачистка от загрязнений и клейм

#### Обмывание теплой водой

#### Обмывание холодной водой

#### Обсушивание

#### Разделка туш на части

#### Обвалка и жиловка

Зачистка крупнокусковых полуфабрикатов

Приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки

рубленые

порционные

мелкокусковые

с хлебом

натуральные

панированные

натуральные

**Технологические свойства овощей**

##### На предприятия общественного питания для приготовления блюд, гарниров, кулинарных изделий используют овощи разных групп. Поступают они чаще всего в свежем и переработанном виде.

Кулинарное использование овощей определяется их технологическими свойствами: составом и содержанием пищевых веществ, особенностями строения тканей. Так, для кулинарной обработки используют столовые сорта картофеля со средним содержанием крахмала 12 – 16%. Из технологические свойства определяются: формой клубней, количеством и глубиной залегания глазков, степенью потемнения мякоти сырого и вареного картофеля, сохранением формы при тепловой обработке, консистенцией вареного картофеля, а также вкусовыми достоинствами. Наилучшими для выработки полуфабрикатов является картофель округлой или овально-круглой формы, с малым количеством глазков и размером не менее 5 см по наименьшему диаметру. Клубни с рассыпчатой мякотью белого или кремового цвета целесообразно использовать для приготовления пюре, изделий из картофельной протертой массы, супов-пюре. Клубни с плотной или водянистой мякотью используют для заправочных супов, гарниров из отварного картофеля и для жарки.

Использование репчатого лука зависит от остроты его вкуса. Лук острых сортов в пассированном виде – приправа к супам, мясным и рыбным жареным блюдам; лук слабоострых и сладких сортов добавляют в салаты и винегреты в свежем виде, а также пассеруют.

**Обработка овощей**

*Картофель.*

Вымытый и откалиброванный картофель очищают в картофелечистках периодического действия или непрерывного действия. Крупные клубни очищаются быстрее, и, пока очистятся мелкие клубни, с них удаляется большой слой мякоти, поэтому важно предварительно рассортировать картофель.

Иногда после очистки крупных клубней машину разгружают, отбирают очищенные экземпляры, а остальные еще раз подвергают очистке. Затраты труда и времени на дочистку полностью компенсируются тем, что сокращается время дочистки, а количество отходов значительно уменьшается. Для уменьшения отходов следует соблюдать правила эксплуатации картофелечисток: регулировать подачу воды, следить за состоянием терочной поверхности, не допускать излишней очистки, не загружать одновременно картофеля больше, чем установлено для машин данного типа.

Уменьшению отходов способствует предварительное замачивание подвяленного картофеля.

Питательные вещества в клубне картофеля распределены неравномерно: белка больше всего в периферийных и центральных частях клубня, крахмала – в зоне сосудистых пучков под корой, минеральных веществ – в периферийных частях. Поэтому чем толще, удаляемый при очистке слой клубня, тем больше потери питательных веществ.

Очищенный картофель на воздухе быстро темнеет. Потемнение вызывают ферментативные процессы – окисление веществ фенольного характера (тирозин и др.), содержащихся в клетках картофеля, с образованием темноокрашенных соединений, называемых меланинами. Для предохранения от потемнения очищенный картофель хранят в воде. Однако длительное хранение в воде приводит к значительным потерям питательных веществ.

*Лук.*

У репчатого лука отрезают донце, шейку, снимают сухие чешуйки, промывают в холодной воде. На крупных предприятиях для очистки лука устанавливают специальные шкафы с вытяжкой для удаления эфирных масел. Перед тепловой обработкой очищенный лук нарезают кольцами, полукольцами, дольками или мелкой крошкой.

Первичную обработку овощей производят в овощном цехе, а первичную обработку мяса – в мясном цехе.

**Проценты потерь при механической кулинарной обработке.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Проценты потерь на февраль-март |
| Мясо | 26,4% |
| Картофель | 35% |
| Лук | 16% |

**3.2 Приготовление полуфабрикатов**

*Мясо.*

1. Прием, взвешивание, определение качества.
2. Оттаивают.
3. Зачищают от клейм и загрязнения.
4. Промывают теплой водой, ополаскивают холодной.
5. Обсушивание на воздухе, салфетками, вентиляторами.
6. Деление на полутуши и отрубы, для облегчения дальнейшей обработки мяса.
7. Обвалка – отделение мяса от костей.
8. Зачистка, жиловка – удаление пленок и грубой соединительной ткани.

Лопатку, все части задней ноги, покромку, грудинку нарезают кубиком по 20-30 граммов (2,5х2,5 см), 4-6 штуки на порцию.

**3.3Тепловая обработка**

**Тушение**

Тушение – это приготовление блюда с помощью масла, воды и кислот, соединенных вместе. Оно невозможно без жарения и может иногда быть продолжением варки. Это процесс вспомогательный, а не самостоятельный и во всех случаях завершающий: соединения жарения и варки или дополнение к жарению и варке.

Тушат в основном мясо, птицу, твердые овощи, требующие лучшей разварки.

Цель тушения сделать продукт мягче, вкуснее, замаскировать консистенцией и вкусом невысокое исходное качество продукта. Поэтому если повар видит, что мясо старое, неупитанное или мороженое, а не парное, то он сразу должен принять решение: либо превратить его в фарш и затем жарить, либо сразу же готовить тушеное блюдо. Дефекты сырья вовсе не освобождают настоящего повара от ответственности за качество блюда, а, наоборот, побуждают его лишь еще внимательней отнестись к правильной обработке. Чем хуже сырье, тем мельче должно оно нарезаться, тем интенсивнее обжариваться и тем дольше тушиться. Только применение всех этих методов в комплексе позволит приготовить блюдо хорошего качества.

**Основные условия тушения**

## Предварительное обжаривание любого продукта или отваривание, а затем обжаривание.

1. Соединение в одной посуде основного подготовленного (обжаренного) продукта, остатка масла и сока от его обжаривания, небольшого количества вновь добавленного перекалённого масла, а также небольшого количества воды. Общий максимум соединённой жидкой части (вода +масло) должен быть равен не более чем половине объёма твёрдой части или же чаще всего одной трети, одной четверти.
2. Плотно закрывающаяся посуда, лучше всего толстостенная. Во время тушения по возможности избегать поднимать крышки, смотреть, остужать блюдо.
3. Длительность приготовления 45 мин. или час и более при приготовлении на плите и до одного полутора часов при приготовлении в духовке.
4. Прибавление в конце тушения при испарении воды более плотных или кислых жидкостей-сливок, сметаны, фруктового или овощного сока, уксуса, виноградного вина в небольших количествах, как для предотвращения подгорания блюда, так и для улучшения его вкуса и консистенции.
5. Все компоненты тушатся в одной посуде. Чем их больше по числу и чем они разнообразней, тем лучше для вкуса и консистенции блюда.
6. Тушение в духовом шкафу в очень толстой и гермитически закрывающейся посуде можно проводить и без предварительного обжаривания мяса, хотя лучше всё же это сделать. В этом случае мясо, овощи, иногда крупы закладывают слоями и одновременно кладут жир (сало) и наливают кипящую (горячую) воду. Если при этом используется сливочное масло, его кладут не куском, как животное сало, а обмазывают им стенки котла (кастрюли) и особенно дно, а поверх плотно закрывают продуктами.
7. Воду ко всем тушёным блюдам прибавляют не холодную, а только в виде крутого кипятка.
8. В конце приготовления к тушёным блюдам можно вместе с добавочной жидкостью (соком) ввести разведённую в холодной кипячёной воде (ложка-две), молоке или сметане муку для сгущения подливки.
9. Тушёные блюда неприметно требуют также в самом конце добавки соли, приправ (горчицы, томатной пасты, кетчупа, кислой капусты, солёных огурцов) и пряностей (чеснока, укропа, лука, петрушки, сельдерея, красного и чёрного перца, лаврового листа и др.)

**3.4 Приемы тепловой обработки и процессы, происходящие при тепловой обработке**

1) Характеристика приемов тепловой обработки.

1. Жарка – тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на поверхности специфической корочки.

Существует несколько разновидностей жарки:

* В жире (во фритюре);
* В жарочных шкафах (в замкнутом пространстве);
* На открытом огне;
* Инфракрасными лучами в аппаратах ИК-нагрева.

2.Тушение **-** это приготовление блюда с помощью масла, воды и кислот, соединенных вместе. Оно невозможно без жарения и может иногда быть продолжением варки. Это процесс вспомогательный, а не самостоятельный и во всех случаях завершающий: соединения жарения и варки или дополнение к жарению и варке.

**2) Процессы, происходящие при тепловой обработке.**

* Белки

При кулинарной обработке денатурацию белков чаще всего вызывает нагревание. Процесс этот в глобулярных и фибриллярных белках происходит по-разному. В глобулярных белках при нагревании усиливается тепловое движение полипептидных цепей внутри глобулы; водородные связи, которые удерживали их в определенном положении, разрываются и полипептидная цепь развертывается, а затем сворачивается по-новому. При этом полярные (заряженные) гидрофильные группы, расположенные на поверхности глобулы и обеспечивающие ее заряд и устойчивость, перемещаются внутрь глобулы, а на поверхность ее выходят реакционноспособные гидрофобные группы (дисульфидные, сульфгидрильные и др.), не способные удерживать воду.

Денатурация сопровождается изменениями важнейших свойств белка:

* Потерей индивидуальных свойств (например, изменение окраски мяса при его нагревании вследствие денатурации миоглобина);
* Потерей биологической активности (например, в картофеле, грибах, яблоках и ряде других растительных продуктов содержатся ферменты, вызывающие их потемнение, при денатурации белки-ферменты теряют активность);
* Повышением атакуемости пищеварительными ферментами (как правило, подвергнутые тепловой обработке продукты, содержащие белки, перевариваются полнее и легче);
* Потерей способности к гидратации (растворению, набуханию);
* Потерей устойчивости белковых глобул, которая сопровождается их агрегированием (свертыванием, или коагуляцией белка).
* Углеводы

Реакция меланоидинообразования имеет большое значение в кулинарной практике. Ее положительная роль состоит в следующем: она обуславливает образование аппетитной корочки на жаренных, запеченных блюдах из мяса, птицы, рыбы, выпечных изделиях из теста; побочные продукты этой реакции участвуют в образовании вкуса и аромата готовых блюд. Отрицательная роль реакции меланоидинообразования заключается в том, что она вызывает потемнение фритюрного жира, фруктовых пюре, некоторых овощей; снижает биологическую ценность белков, поскольку связываются аминокислоты. В картофеле содержится β-амилаза, превращающая крахмал в мальтозу. Мальтоза расходуется на дыхание клубней. При температуре близкой к 0ºC, дыхание замедляется, мальтоза накапливается, и картофель становится сладким (подмороженным).

* Жиры

При приготовлении пищи жиры используются, как:

* Антиадгезионное средство, уменьшающее прилипание продуктов к греющей поверхности при жарке;
* Теплопроводящая среда при жарке (особенно во фритюре);
* Растворители каротинов и ароматических веществ (пассерование моркови, томата, лука и др.);
* Составная часть рецептур ряда соусов (майонез, голландский, польский и др.);
* Структурообразователи песочного, слоеного теста и т.д.

Широкое использование жиров при жарке кулинарной продукции объясняется следующим:

* + Жарочная поверхность разогревается до температуры 280-300ºC, и продукт на такой поверхности сразу начинает подгорать; жиры, обладая плохой теплопроводностью, понижают эту температуру до 150-180ºC, обеспечивая образование румяной корочки поджаривания;
  + Жарочная поверхность аппаратов характеризуется неравномерностью температурного поля (от 200 до 300ºC), а жиры выравнивают его и обеспечивают равномерное поджаривание продуктов;
  + Часть жиров поглощается поверхностным слоем продукта, повышает его калорийность, участвует в формировании вкуса и аромата жареных изделий.

**3) Процент потерь при тепловой обработке.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Процент потерь (%) |
| Мясо | 37 |
| Картофель | 30 |
| Лук | 26 |

**3.5 Подача блюда**

Подается в мелкой столовой тарелке, гарнир горкой, оформить зеленью.

Температура подачи блюда 65ºC.

Срок реализации 1 час.

**3.6 Требования к качеству блюда**

**Внешний вид.** Гарнир выложен горкой в баранчике на мелкой столовой тарелке выстланной салфеткой ИЛИ на мелкой столовой тарелке, гуляш, картофель сохранили свою форму, блюдо оформлено зеленью.

**Вкус.** Гуляш – в меру соленый, слегка острый. Картофель – в меру соленый.

**Цвет.** Гуляша – темно-коричневый. Картофеля – с золотистой корочкой.

**Запах.** Тушеного мяса, пассерованного томатного пюре, лука, специй, сметаны, жареного картофеля.

**Консистенция.** Мягкая, сочная.

**4. Организация рабочего места повара при приготовлении блюда**

**Организация рабочего места при приготовлении гуляша с гарниром**

В овощном цехе.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оборудование | Инвентарь | Инструменты | Посуда |
| Картофелечистки МОК-125, МОК-250, МОК-400.  Овощерезательная машина МУ-1000 или универсальная овощерезка МРО-50-200.  Немеханическое оборудование (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей). | Терки для овощей, приспособления для протирания овощей, устройство УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея. | Ножи: коренчатый, карбовочный, для чистки овощей, для удаления глазков. | Контейнеры для хранения очищенных овощей, бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки. |

В мясном цехе

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оборудование | Инвентарь | Инструменты | Посуда |
| Дефростеры, моечное отделение туш, помещения для обсушивания, помещения для обвалки, жиловки, приготовления полуфабрикатов, ванны для замачивания хлеба, мясорубки производительностью 600-800 кг/ч, фаршемешалки, котлетоформовочные машины МФК-2240 или АК 2М-40, холодильный шкаф. | Разделочные доски, разрубочный стул, производственные столы с выдвижными ящиками для инструментов, весы. | Нож-рубак, мясницкий топор, кольчужные сетки, обвалочные ножи (большой и малый). | Лотки с мясом, лотки с полуфабрикатами. |

В горячем цехе

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оборудование | Инвентарь | Инструменты | Посуда |
| Универсальный привод П-II, шкаф холодильный ШХ-0,8, плиты ПЭСМ-4Ш, ПЭСМ-2, котел пищеварочный КПЭСМ-40, КПЭСМ-60, КПЭ-100, сковорода с косвенным обогревом СКЭ-0,3, шкаф жарочный ШЖЭСМ-2, кипятильник непрерывного действия КНЭ-100, весы ВНЦ-2, ВНЦ-10. | Сита: со съемными сетками и пластмассовой обечайкой, с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой, с волосяной сеткой и деревянной обечайкой, грохот металлический, дуршлаг, сито коническое, шумовка, ковши-сачки, черпак, цедилка, приспособление для процеживания бульона. | Лопатка поварская, вилка поварская, шпажки для жаренья шашлыков | Тарелки, ложки, вилки, поварешки. |

Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23ºC; относительная влажность воздуха 60 – 70%.

**5. Правила эксплуатации оборудования**

Для приготовления гуляша с гарниром на предприятии общественного питания используют следующее оборудование:

* Машина для очистки клубней МОК – 125
* Электрическая секционо-модулированная сковорода СЭСМ – 0,5
* Овощерезательная машина МРО – 50 – 200
* Жарочный шкаф ШЖЭСМ – 2К

**Машина для очистки клубней МОК – 125**

Назначение. Механическая очистка картофеля и других овощей периодического действия.

Устройство. Станина, корпус, двигатель, клиноременная передача, рабочий вал, рабочий орган – абразивный конус, рабочая камера с абразивными стенками, загрузочная воронка с крышкой, разгрузочный лоток с дверкой, разбрызгиватель. Сливной патруб, аппаратура управления.

Принцип работы. Клубни через воронку поступают в рабочую камеру на абразивный конус, трутся об него, о стенки камеры и очищаются, вода через разбрызгиватель смывает очистки и уносит в сливной патрубок.

Время очистки 1 – 2 минуты.

Загрузка 5 – 6 кг; 10 – 12 кг; 20 – 22кг.

Производительность: 125кг/час; 250 кг/час; 400 кг/час.

Правила эксплуатации.

*1.До работы.*

1. С.Т.О. заземление, исправность выключателя, чистоту камеры, состояние стенок, конуса, исправность дверцы, воронки, состояние электропроводки, поступление воды.
2. Вхолостую.
3. О.Р.М. картофель сортируем по размерам, моем, готовим тару.

*2.Во время работы.*

1. Включаем.
2. Загружаем картофель по норме и открываем воду (не подаем много воды).
3. Следим за очисткой, дверцы и крышка закрыты, через 1 – 2 минуты отключаем воду и осторожно открываем дверцу для выгрузки.

Запрещается: низко наклоняться над камерой, опускать руки, поправлять и вынимать клубни, устранять неполадки.

*3.После работы.*

Отключаем, моем изнутри камеру, снаружи машину обтираем. Периодически снимаем воронку и осторожно вынимаем конус. Промываем дно камеры, ставим на место, закрепляем воронку. Очистка немытых клубней приводит к быстрому износу абразивных стенок камеры. При перезагрузке машины ухудшается качество очистки и ускоряется износ электродвигателя.

**Овощерезательная машина МРО – 50 – 200**

Назначение. Машина устанавливается на столе и служит для нарезки сырых овощей ломтиками, брусочками, соломкой, кружочками, а также для шинкования.

Устройство.

1. Станина.
2. Корпус.
3. Приводной механизм – состоит из электродвигателя и клиноременной передачи.
4. Рабочая камера – размещена внутри корпуса и имеет рабочий вал для закрепления сменных дисков.
5. Рабочими органами являются сбрасыватель и 5 сменных дисков, диск крепиться специальным болтом против часовой стрелки.
   * Соломкой – терочный диск (в комплекте 2 штуки), с поперечным сечением 0,8\*1,2 и 3\*3 мм.
   * Брусочками – диск с гребенчатыми ножами (2 штуки с 3\*3 мм и 10\*10 мм).
   * Ломтиками, кружочками, шинкует капусту – диск с серповидными ножами.

6. Загрузочный бункер имеет 3 отверстия, ручной толкатель крепится специальным замком и имеет блокировку – исключаем работу с незакрепленным бункером. Сбоку есть разгрузочный лоток и выключатель.

Принцип работы. Помещаемые в загрузочную воронку овощи попадают на вращающийся диск с ножами и прижимаются к нему вручную толкателем. Лезвия ножей при вращении ножевого диска наталкиваются на неподвижный продукт и срезают часть его. Нарезанный продукт падает в подставленную тару.

Правила эксплуатации.

*1.До работы.*

1. С.Т.О. заземление, исправность замка, выключателя, наличие блокировки, чистоту всех частей, остроту ножей на дисках, чистоту машины.
2. Собираем. На вал камеры закрепляем сбрасыватель, диск с ножами болтом (против часовой стрелки), затем бункер закрепляем замком.
3. Вхолостую.
4. О.Р.М. подготавливают овощи, тару.

*2.Во время работы.*

Включаем, равномерно подаем продукт, не допуская перегруза и работы в холостую.

Запрещается: поправлять продукты руками, удалять крошки или застрявшие ломтики, устранять неполадки, открывать предохранительные крышки машин.

*3.После работы.*

Выключают, машину разбирают, тщательно промывают все ее рабочие части, протирают их и просушивают. Корпус протирают влажной, а затем сухой тканью.

**Электросковорода секционная модулированная СЭСМ-0,5**

Назначение. Предназначена для жарения продуктов основным способом, во фритюре, а также для пассерования, припускания и тушения непосредственным и косвенным обогревом.

Устройство. Представляет собой чугунную чашу прямоугольной формы, заключенную в корпус из листовой стали. Между чашей и корпусом проложена теплоизоляция. Электросковорода устанавливается на двух тумбах с помощью цапф. Электрические спирали расположены в специальных канавках, сделанных в днище загрузочной чаши и изолированных от внешней среды перфорированным листом с теплоизоляцией. Электросковорода снабжена терморегулятором ТР-4К, позволяющим автоматически поддерживать заданную температуру на ее жарочной поверхности. Лимб датчика температуры выведен на переднюю сторону корпуса сковороды. Тумбы, установленные на сварной раме, выполнены из листовой стали, покрытой белой эмалью. Сварную раму устанавливают на регулируемых по высоте ножках. Сверху тумбы накрыты столом из нержавеющей стали. В правой тумбе размещен механизм поворота чаши. Маховичок механизма поворота выведен на переднюю панель тумбы. На левой тумбе размещена панель с электроаппаратурой, на которой расположены две кнопки (для включения и выключения сковороды) и две сигнальные лампы. Одна лампа сигнализирует о включении электросковороды в электросеть, другая – о работе терморегулятора.

Принцип работы. Продукт, помещенный на разогретую сковороду, обжаривается, припускается, тушится или жарится во фритюре.

Правила эксплуатации.

*1.До работы.*

1. С.Т.О. заземление, исправность пускорегулирующих приборов, чистоту чаши.
2. Вхолостую.
3. О.Р.М. подготавливаем продукты, тару для готового продукта.

*2.Во время работы.*

Смазываем жиром для жарения или закладываем продукты для тушения, включаем.

Запрещается: поправлять продукты руками, низко наклоняться, устранять неполадки.

*3.После работы.*

После окончания работы сковороду отключают, охлаждают, соскабливают деревянным скребком прилипшие к поверхности продукты и протирают сухой тканью. Наружную поверхность сковороды промывают теплой водой с мылом и насухо вытирают.

**Жарочный шкаф ШЖЭСМ – 2К**

Назначение. Предназначен для запекания кулинарных изделий (мясных, рыбных, овощных, крупяных и творожных), жарения птицы, дичи, крупных кусков мяса, выпечки пирогов, кондитерских изделий.

Устройство. Шкаф жарочный электрический секционный модулированный двухкамерный выполнен в виде корпуса, установленного на подставке с регулируемыми по высоте ножками. В корпусе размещены две камеры, расположенные одна над другой и состоящие из внутренних и наружных коробов с проложенной между ними теплоизоляцией.

Принцип работы. Продукт, помещенный в жарочный шкаф, запекается.

Правила эксплуатации.

*1.До работы.*

1. С.Т.О. заземление, исправность пускорегулирующих приборов, чистоту камеры.
2. Вхолостую.
3. О.Р.М. подготавливаем продукты, тару для готового продукта.

*2.Во время работы.*

Включаем, осторожно открываем дверки, и устанавливают в шкаф кондитерские листы или противни с продуктами и плотно закрываем дверки.

Запрещается: поправлять продукты руками, низко наклоняться, устранять неполадки, не оставляют шкаф без присмотра.

*3.После работы.*

После окончания работы шкаф отключают от электросети. Терморегулятор выключают с помощью тумблера, находящегося рядом с ним. Жарочные шкафы очищают от подгоревшей пищи. Наружную поверхность протирают мягкой влажной тканью и насухо вытирают.

**6. Санитарные требования к организации рабочих мест и личная гигиена повара**

**Санитарные требования к организации рабочих мест**

Водоснабжение.

* От централизованной водопроводной сети
* Из артезианских источников
* Колодцев шахтного типа

Разрешение на использование воды дает СЭС, которая проверяет качество воды по ГОСТу «Вода питьевая» (в России по 58 показателям; в Европе по 100 показателям).

Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Готовят пищу, используя холодную воду, кипятят; горячую воду для приготовления пищи нельзя, так как она не соответствует ГОСТу. Горячая вода температура 65-90°С используется для мойки посуды, оборудования.

Обязательно наличие резервных водонагревателей.

Канализация.

Предусмотрены 2 системы канализационных труб:

* 1. для производственных сточных вод (из всех цехов, моечной ванны, с овощного цеха)
  2. для воды из туалета и душевых

Производственные и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом в 20 мм, так как возможно загрязнение трубы и канализационная вода может попасть в ванны, где моется посуда.

* 1. В овощном цехе устанавливают крахмало-заборники при очистке картофеля - для очистки воды от крахмала.
  2. В моечной посуды устанавливают жироулавители - для очистки воды.
  3. В туалете для персонала предусмотрен кран для забора воды, для мойки пола.

Наличие мыла, туалетной бумаги и электрополотенца.

Освещение.

*Освещение естественное.*

При строительстве здания учитывается световой коэффициент для размера окон:

K = Sокон / Sпола = ⅛

Следят за чистотой окон, не заменяют остекление фанерой, не загромождают подоконники пустой тарой. Стены покрыты плиткой на высоту ⅛, остальная часть стен и потолок покрыты водоэмульсионной краской. Оборудование покрашено в светлые тона. Санитарная одежда тоже отражает свет.

*Освещение искусственное.*

Используются лампы дневного света 200-300 люкс.

«+» - спектр приближен к дневному свету,

не дает тепла

«-» - когда перегорает, опасна наличием ртути.

Лампы накаливания 75-100Вт.

«-»-выделяют много тепла.

Все лампы должны иметь защитную арматуру. Не располагают лампы над плитами, горячими приборами. Лампы периодически промывают.

В кондитерском цехе устанавливают бактерицидную лампу, которая очищает воздух от микробов, происходит ионизация воздуха.

Лампа работает только в отсутствие людей.

**Правила личной гигиены и санитарии**

Санитарные требования к личной гигиене.

Работник общественного питания должен соблюдать правила личной гигиены, чтобы не быть источником заболеваний.

1.Содержать тело в чистоте.

Только чистая кожа выделяет молочную кислоту (pH 5:5) – которая убивает микробов.

Необходимо каждый день принимать душ, раз в неделю мыться мочалкой с мылом, ежедневно менять нательное белье.

2.Содержание рук в чистоте.

На руках более 100 видов микробов (кишечная палочка, дизентерийная палочка, стрептококки); яйца глистов, чесоточный клещ.

Руки касаются продуктов, поэтому необходимо содержать их в чистоте:

1) перед работой руки промывают с мылом до локтя (хозяйственным мылом);

2) моют руки после посещения туалета и при переходе на другой вид работы;

3) коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;

4) до работы не допускают с наличием на руках гнойничков;

5) при работе в кондитерском цехе руки обрабатывают хлор препаратами, концентрацией 0,2%;

6) перед работой снять кольца, часы, браслеты;

7) уход за полостью рта;

При заболевании зубов, ангине и гриппе количество микробов увеличивается. При чихании и кашле микробы попадают на продукты и способны вызвать пищевые заболевания, поэтому необходимо следить за здоровьем зубов. 2 раза в день чистить зубы, 2 раза в год быть у стоматолога, при заболевании ангиной, гриппом персонал до работы не допускается. Использовать продукты с витамином C.

8) уход за головой.

До работы не допускают с наличием педикулеза. При появлении перхоти поменять шампунь на более низкую концентрацию щелочи. Перед работой смыть макияж, снять украшения. Волосы спрятать под головной убор.

Медицинские анализы и осмотры.

1. Флюорография – 1 раз в год (можно 2 раза в год) с пленкой.
2. Ккал на бак. пасев и глистоносительство – 1 раз в год.
3. Кровь на Р.В. и ВИЧ – 2 раза в год.
4. Мазок – 2 раза в год.

Результаты анализов заносятся в личную медицинскую книжку, где ставиться оценка по сан.минимуму, отмечаются медицинские осмотры.

*Цель медицинских осмотров* – не допустить к работе с продуктами больного человека и бактерионосителя.

Медицинская книжка хранится на предприятии и выдается на время сдачи анализов.

Санитарная одежда.

*Значение санитарной одежды:*

Защищать пищевые продукты от загрязнений, которые могут попасть с личной одежды повара.

*Состав и порядок надевания:*

1. Колпак (берет) – накрахмаленный.

Волосы убирают под колпак.

2. Курточка – надевают на чистую футболку. Курточка имеет носовой платок.

3. Брюки.

4. Фартук.

5. Полотенце.

Требования к санитарной одежде.

1. Надевают на чистую личную одежду.
2. Обязательно наличие всех пуговиц.
3. Нельзя в санитарной одежде выходить на улицу.
4. Стирают санитарную одежду по мере необходимости, но не реже 2-х раз в неделю.
5. Чистую санитарную одежду хранят отдельно от личной одежды.
6. Вторая обувь – легкая, удобная, на резиновой подошве с наличием пятки. Надевается на чистые носки.

**Заключение**

Мясо на столе русских людей.

В крестьянском быту мясные блюда были редкостью. Обычно мясо варили в щах или другом - первом блюде. Характер русских мясных блюд в древности мало, чем отличался от современного. Употребляли свинину, баранину, реже говядину. Конину, очень редко, ели еще в XII веке, и только в случае крайней нужды (голод, походы).

Церковь установила ряд запретов на мясную пищу. Так, новгородцы осуждались за то, что они едят «вевенчину» (беличье мясо) и «ино» («Вопрошение Кирика», 1152г.). Запрещалось употребление медвежатины, давление (дичи, пойманной силками).

В XIX веке были определенные особенности в характере потребления мясной пищи русских людей. Так, в южных районах ели преимущественно свинину и баранину, в западных губерниях и в Сибири предпочитали баранину, говядину употребляли повсеместно, но главным образом на севере страны. Повсюду в потреблении мяса наблюдалась сезонность: мясные блюда готовили главным образом в холодное время года, что было связано со временем забоя скота (ноябрь – декабрь).

В рекомендациях по домоводству XVI века (в «Домострое») названо 135 блюд, из них 45 мясных и 55 рыбных. При этом большая часть перечисленных блюд – кушанья из домашней птицы и дичи. Однако это не характеризует удельный вес мясных блюд в рационе, он был невелик. Прежде всего, это было вызвано тем, что, несмотря на многоукладность сельского хозяйства, животноводство у всех восточных славян было развито меньше хлебопашества. Во-вторых, значительную роль играл и режим постов. Более чем 240 дней в году запрещалось употребление мясной пищи.

**Список литературы**

### Нормативная

##### ГОСТ 50647-97 «Общественное питание. Термины и определения».

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.,Экономика.1995, 2000г.
2. Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000г.

**Основная**

1. Аносов Н.Н., Кучер Л.С., Лифонов Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2000г.
3. Ковалев Н.И. Блюда русского стола. – М.: Центрополиграф 2000г.
4. Красницкая Гигиена и санитария.
5. Малыгина В.Ф., Меньшикова А.К., Полидова Н.М. Основы физиологии питания, гигиена и санитария.
6. Похлебкин В.В. Национальная кухня наших народов. – М.: Пищевая ценность, 1999г.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.
8. Щеглов Н.Г., Гайворонская К.Я. Технологическое оборудование предприятия общественного питания и торговли.

### Дополнительная

1. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество».