Содержание

1. Пищевая ценность

2. Технология приготовления холодных блюд и закусок

2.1 Ассортимент холодных блюд и закусок

2.2 Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд

2.3 Подготовка мясных холодных блюд

2.4 Укладывание, гарнирование и отпуск мясных холодных блюд

2.5 Инструкционная карта "Технология приготовления холодного блюда Салат "Столичный""

3. Составление технологических карт на холодные блюда и закуски из птицы

4. Организация рабочего места

5. Техника безопасности и санитария

Список использованной литературы

1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека

Холодные блюда и закуски находят все более широкое применение в питании нашего населения. Они занимают большое место в меню предприятий общественного питания и в ассортименте магазинов кулинарных изделий.

Закуски бывают холодными и горячими. К холодным закускам принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир или он дается в ограниченном количестве и ассортименте. Например, икра кетовая и зернистая с зеленым луком, икра паюсная с лимоном, семга и балыки с лимоном, кильки с яйцом, шпроты и сардины с лимоном, соленые и маринованные грибы, вяленая рыба и т. п.

Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и весу меньше холодного блюда.

Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов.

Богатый ассортимент и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню банкета. Например, паштет, заливное мясо или рыбу, можно включать в меню ужина или завтрака, а холодные закуски: икру, салаты, сельдь с гарниром и др., в меню обеда, завтрака или ужина с целью возбуждения аппетита. Сокогонное действие холодных блюд и закусок обусловливается их острым вкусом, затейливым оформлением, приятной окраской продуктов, входящих в состав этих изделий.

Особую роль играют холодные блюда в меню банкетов, где число их достигает 5–10.

В ассортименте банкетных блюд преобладают изделия сложного приготовления, такие, как заливная рыба, сыр из дичи, фаршированные рыба и птица и др., оформлению которых уделяют значительное внимание. При изготовлении этих блюд пользуются особыми приемами оформления и применяют специальные инструменты.

В питании человека холодные блюда и закуски имеют не только вспомогательное значение.

Многие из них обладают высокой калорийностью, например салаты из мясных или рыбных продуктов с майонезом, сыр из дичи, галантин и др.

Холодные закуски из свежих овощей малокалорийны и богаты витаминами, минеральными солями, ценными органическими кислотами.

Калорийность холодных блюд колеблется в больших пределах и зависит от их состава и норм вложения отдельных продуктов. Наименьшей калорийностью (50-100 калорий) обладают блюда из зеленых салатов, более калорийны мясные и рыбные салаты, заправленные сметаной, майонезом: калорийность одной порции их достигает 250-350 калорий, в зависимости от норм вложения сырья.

Овощи и фрукты, входящие в состав холодных блюд в большом количестве, являются важным источником таких ценных пищевых веществ, как витамины, минеральные соли.

Картофель характеризуется большим содержанием углеводов и значительно повышает калорийность холодных блюд. Содержание витамина С в нем невелико, но большое потребление этого продукта делает его немаловажным источником витамина С. И действительно, 200 г картофельного салата обеспечивают человеку 20—25% суточной нормы витамина С.

Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ. Бобовые обогащают блюда витамином B1, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры рыбы, сельди богаты витамином А. Соусы, заправки, используемые к холодным блюдам, не только улучшают и разнообразят вкус, но и существенно влияют на их пищевую ценность Сметана и соус майонез содержат значительное количество жира и поэтому повышают калорийность холодных блюд и закусок. В рецептуру многих холодных блюд входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Такие блюда являются источником непредельных жирных кислот. При этом особое значение имеет то обстоятельство, что растительное масло в этом случае не подвергается тепловой обработке и не теряет свою биологическую активность.

Некоторые холодные блюда готовят из сырых овощей и фруктов, так что витамины и другие ценные вещества в них хорошо сохраняются.

Для максимального сохранения витамина С в овощах, фруктах и других продуктах разработаны специальные условия их обработки, которых необходимо строго придерживаться. В частности, овощи нужно промывать не в нарезанном, а в целом виде; овощи для варки следует закладывать в кипящую, подсоленную воду и варить в котле, закрытом крышкой, при слабом кипении, строго соблюдая установленные сроки. Для сохранения витамина С в зелени важно не допускать длительных сроков ее хранения и особенно увядания. Поскольку технологический процесс производства холодных блюд и закусок не предусматривает их тепловой обработки перед отпуском потребителю, а также в связи с тем, что часть овощей входит в состав холодных блюд в свежем виде (салат, огурцы, помидоры, репчатый и зеленый лук и др.), большое внимание должно уделяться строгому соблюдению санитарных правил при их приготовлении и хранении. Особое внимание должно быть обращено на очистку и нарезку вареных овощей, мытье свежих овощей и зелени (не менее 5 мин). Нарезку овощей желательно производить машинным способом.

2. Технология приготовления холодных блюд и закусок

2.1 Ассортимент холодных блюд и закусок

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, заливные блюда, паштеты, студни, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами, всевозможные соленья и маринады; гастрономические закуски: сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчёности, сельди, икра.

Как правило, холодные блюда и закуски подразделяют на следующие группы:

а) бутерброды,

б) салаты и винегреты,

в) блюда из рыбы,

г) блюда из мясных продуктов.

Из холодных блюд и закусок широкой популярностью пользуются ветчина с гарниром, мясное ассорти, жареное и отварное мясо, поросенок с хреном и заливной, домашняя птица, фаршированная под майонезом, мясо и домашняя птица заливная, студень говяжий или свиной и др. Например, ассортимент банкетных холодных блюд: "Валованы с икрой лососевой", "Яйцо с икрой лососевой", "Ассорти рыбное" (осетрина г/к, балык х/к, семга с/с), "Ассорти мясное" (шейка в/к, говядина с/к, колбаса с/к, рулет "Янтарный", рулетики из ветчины с сыром), "Деревенский разносол" (капуста квашенная, огурчики маринованные, помидоры "Черри", чеснок маринованный, перец маринованный, маслины, зелень), "Язык заливной", "Осетрина заливная", "Заливное из дичи", "Рулет куриный", "Сельдь с луком и картофелем", "Горбуша в тесте жаренная", "Галантин" курица фаршированная, "Мясо заливное", "Студень с горчицей", "Рулет из вырезки", "Корзиночки с ветчиной", "Рулет из курицы с грибами", "Крабы под майонезом", "Холодная отврная индейка" и т.д.

2.2 Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд

Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд и закусок в основном такая же, как для горячих блюд.

Мясные продукты, подвергнутые тепловой обработке, охлаждают и хранят при температуре 2-6°, нарезают перед подачей.

Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают. Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась, добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.

Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый — мясо птицы еще не готово.

##### 2.3 Подготовка мясных холодных блюд

Любое мясное блюдо, в том числе из птицы, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо. Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами; застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, что объясняется слишком быстрым высыханием.

Ломти холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в горячем виде.

Рубленое жареное и отварное мясо (жаркое по-римски, рулеты, галантины, различные паштеты), грудинку и различные сорта зельца следует нарезать более толстыми ломтями.

Перед тем как резать, с колбас надо снять оболочку. Сырокопченые колбасы, с которых нельзя снять оболочку, следует тщательно вымыть в горячей воде, отсушить чистой салфеткой и нарезать тонкими ломтиками. Кабаносы и охотничьи колбаски подготовить таким же образом, как и сырокопченые колбасы. Нарезать ломтиками длиной около 5 см. Мясо следует резать длинным, довольно широким и тонким ножом. Нужно стараться нарезать холодное мясо возможно более широкими ломтями, следовательно, чем длиннее кусок мяса, тем больше наискось надо держать нож. Однако нельзя придавать ножу такого наклона, чтобы разрезы совпадали с естественным направлением волокон. При резке паштета нож опускать в горячую воду.

Мясо надо нарезать, уложить на блюдо и украсить незадолго до подачи. Преждевременно приготовленные мясные закуски в значительной степени теряют вкус, вид и питательные качества, особенно при комнатной температуре.

 Наиболее соответствующей температурой хранения закусок следует считать +2 до +4° С, но не более 10-15 часов, в зависимости от вида закуски. Например, рубленое и жареное мясо, закуски в желе, салаты портятся быстрее, чем колбасы и копчености, и т. п.

Закуски не следует хранить долго, особенно при высокой температуре (выше +4° С), так как при этом развиваются микробы, вызывающие порчу. Такие закуски, зачастую без видимых внешних изменений, могут явиться причиной серьезного пищевого отравления.

##### Приправы. К мясным холодным блюдам подают соус майонез и соусы, основой которых служит майонез (татарский, горчичный, равигот), соусы, приготовленные со сметаной (соус-хрен, горчичный соус), а также соусы, основой которых служат фрукты и продукты их переработки (камберленд, брусника с хреном).

##### 2.4 Укладывание, гарнирование и отпуск мясных холодных блюд

Холодное мясо подают на длинных фарфоровых или металлических блюдах, или же на стеклянных подносах.

Каждый сорт мяса следует подать на отдельном блюде, уложив его в один или несколько рядов, в зависимости от размеров блюда и ломтей.

Можно на одном блюде подать 2-3 сорта мяса, но соблюдая соответствующее сочетание цветов мяса. Ломти каждого ряда должны опираться один на другой, прикрывая наполовину или же на одну треть предыдущий ломоть. Большие ломти некоторых сортов мяса, например, вареной ветчины, можно также укладывать, свернув каждый отдельным рулоном.

Птицу, как холодную закуску, отпускают в вареном и жареном виде, с гарниром и без него, заливным, под майонезом и в виде изделий сложного приготовления.

Домашнюю птицу нарубают по два куска (филе и кусок ножки), а дичь — по половине тушки или также по два куска.

Гарниром служат огурцы, свежие и маринованные помидоры, зеленый салат. К дичи, кроме того, можно подавать маринованные фрукты и ягоды. Гарнир помещают к одной стороне блюда, не закрывая им основного продукта; соус подают отдельно в соуснике.

Жареную птицу после полного охлаждения нарезать так же, как и горячую. Готовую птицу следует сначала разрубить вдоль на 2 части, потом каждую часть в свою очередь разрубить на несколько кусков, в зависимости от размера птицы. Рябчиков и куропаток нужно разрубить на 2 или 4 части. Ломти вырезывать только из грудки крупных птиц; кусков с костями, как закуску, не следует подавать.

Большинство холодных блюд из птицы заливают желе, которое готовят заранее. Заливают птицу без костей на противнях и в формах.

Курицу и индейку заливают в вареном виде в светлом желе, а утку — тушеной в темном желе.

Филе птицы подают под майонезом. Нарезанное ломтиками филе укладывают на картофельный салат, заправленный майонезом, сверху поливают майонезом и гарнируют букетами из овощей и мелко нарезанного желе.

Мясные холодные закуски, уложенные на блюде, гарнировать так, чтобы их общий вид производил приятное впечатление. Для украшения применять пищевые продукты.

При отпуске холодные блюда и закуски красиво оформляют, используя для их украшения основные продукты, входящие в состав изделия, но подбирая наиболее подходящие по форме и окраске, красиво нарезая и укладывая их.

Продукты для их оформления отбирают из тех, которые входят в рецептуру и сочетаются по форме и цвету. Дополнительно используют зелень. Укладывают их так, чтобы они не закрывали бортов посуды.

При подаче украшают веточками зелени петрушки, листьями салата или другой зелени, красиво нарезанными свежими огурцами и корнишонами и т. п.

Наиболее соответствуют этой цели ветки зелени петрушки, зеленый салат, цветные овощи - огурцы, помидоры, зеленый горошек, морковь, фрукты - виноград, апельсины, лимоны, сливы и груши из компота или маринованные.

Часто употребляются при украшении блюд крутые яйца, нарезанные кружками, ломтиками или нарубленные. Украшения не должны выдвигаться на первый план, они должны завершать оформление блюда, дополнять его, но не заслонять содержимого. Поэтому украшать следует умеренно, ни в коем случае не перегружая блюда.

Украсив, очистить края блюда от крошек и остатков жира.

Блюда с закусками держать в холодильнике или в холодном помещении при температуре +2 до +4° С, прикрыв их слегка смоченной салфеткой или марлей. Лучше всего можно предохранить холодные мясные блюда от высыхания, залив их целиком, не исключая украшений, тонким слоем желе.

Прозрачный слой желе придает блюду одновременно весьма красивый вид. Желе можно красить карамелью или томатом. Заливать следует в два-три приема, ложкой, тонким слоем, каждый раз охлаждая.

Застывшее на мелкой тарелке желе, нарезанное или выдавленное шприцем (шприцованное), может служить для украшения.

Для подачи холодных блюд и закусок используют специальную фарфоровую, хрустальную, стеклянную, мельхиоровую посуду: блюда круглые и овальные, салатники, вазы, селедочницы икорницы, розетки, креманки (для лимона, икры, зелени), закусочные тарелки и т. д.

При одновременном заказе группой потребителей (за одним столом) нескольких одинаковых блюд их, как правило, подают в многопорционной посуде (в двух-, трех-, пятипорционных блюдах или салатниках).

Посуду для холодных блюд и закусок рекомендуется охлаждать.

При отпуске холодные блюда должны иметь температуру 10-12°С.

При приготовлении, хранении и реализации холодных блюд, особенно продуктов, вводимых в блюда без тепловой обработки, необходимо более тщательное соблюдение санитарных требований:

* следует сокращать число ручных операций (использовать механизированные устройства для нарезки, дозировки, раскладки);
* механическая обработка по возможности должна предшествовать тепловой (например, овощи очищать и нарезать до варки);
* нельзя соединять теплые и холодные продукты, что приводит к ухудшению вкуса и быстрой порче;
* заправлять блюда (сметаной, майонезом, растительным маслом) необходимо непосредственно перед отпуском;
* нужно строго соблюдать сроки хранения полуфабрикатов и установленные режимы тепловой обработки.

2.5 Инструкционная карта "Технология приготовления холодного блюда Салат "Столичный""

Брутто Нетто

курица или 152-105

индейка 112-74

рябчик 112-74

куропатка серая 112-74

тетерев 116-74

масса вареной мякоти

птицы и дичи 40

картофель 27-20

огурцы соленые или свежие 25-20

салат 14-10

крабы (консервы) 6-5

яйца 3/8 шт.-15

майонез 45-45

Выход 150

Последовательность выполнения работы салат "Столичный":

1. Обработать кур. Оттаявших кур промыть, заправить в "кармашек" и поставить варить.

2. Сварить картофель в кожице и очистить. Нарезать картофель тонкими ломтиками (толщина 2 мм).

3. Сварить яйца вкрутую. Сваренные яйца нарезать для украшения.

4. Обработать овощи. Свежие огурцы помыть, у соленых огурцов удалить грубую кожицу и перезрелые семена. Огурцы нарезать тонкими ломтиками. Салат зеленый помыть.

5. Обработать вареную птицу. Отделить мякоть от костей и кожи, нарезать часть (2/3) мелкими кусочками (в салат), часть (1/3)– широкими тонкими ломтиками (для украшения салата).

6. Оформить салат. Нарезанную птицу, картофель, огурцы заправить половиной майонеза, выложить горкой в салатник, оформить яйцом, птицей, крабами, салатом зеленым и оставшимся майонезом.

3. Составление технологических карт на холодные блюда и закуски из птицы

Технологическая карта №1 Наименование блюда: Заливное из птицы в форме

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| курица | 286 | 197 |
| масса отварной курицы | - | 75 |
| желе мясное | - | 100 |
| яйцо | 1/3 | 3 |
| морковь | 19 | 15 |
| огурцы | 31 | 25 |
| помидоры свежие | 29 | 25 |
| горошек зеленый консервированный | 23 | 15 |
| капуста цветная маринованная | 27 | 15 |
| салат | 21 | 15 |
| соус  | - | 30 |
| Выход, г | 328 |

Мякоть отварной птицы нарезают тонкими ломтиками. В форму наливают желе мясное и охлаждают. Когда оно застынет у стенок формы слоем 1 см, не застывшую часть желе сливают в два-три приема, наполняют форму тонко нарезанными ломтиками птицы, или дичи, или мясным ассорти, а также фигурно нарезанными овощами и салатом. Каждый слой продуктов заливают желе и охлаждают. Заливное готовят в порционных формах.

Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо. Заливное можно готовить без соуса и гарнира.

Требования к качеству:

Внешний вид: Салат уложен горкой, украшен ломтиками мяса птицы, огурцов, дольками вареного яйца, крабами, листиками зеленого салата.

Цвет: Кремовый. Продукты, украшающие салат, имеют натуральный цвет.

Вкус и запах: Острый от майонеза, огурцов, с запахом майонеза.

Технологическая карта №2 Наименование блюда: Галантин

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| курица | 940 | 940 |
| свинина | 270 | 270 |
| шпик свиной | 90 | 90 |
| яйцо | 2 | 2 |
| зеленый горошек | 120 | 80 |
| молоко | 50 | 50 |
| мускатный орех | 1 | 1 |
| перец молотый | 0,1 | 0,1 |
| морковь | 125 | 100 |
| огурцы соленые | 110 | 100 |
| горошек зеленый | 75 | 50 |
| картофель | 205 | 150 |
| Выход, г | 1500 (1 порция 150 гр) |

Обработать курицу. Осторожно снять кожу, надрезав ее со стороны спинки или килевой кости. Отделить филе и мякоть от костей. Филе обработать и слегка отбить. Приготовить массу для фарширования птицы.

Мякоть курицы и мякоть нежирной свинины пропустить 2—3 раза через мясорубку, протереть, ввести сырые белки яйца и тщательно выбить массу деревянной лопаткой, постепенно добавляя холодное молоко. В процессе взбивания масса должна увеличиться в объеме и побелеть. Массу посолить, добавить перец и мускатный орех. Шпик нарезать брусочками или кубиками, ошпарить фисташки и освободить от кожицы.

На подготовленную кожу уложить отбитое филе и половину фарша. Отверстия, образовавшиеся после удаления костей из конечностей, неплотно заполнить фаршем; на слой массы уложить фисташки и шпик каким-либо рисунком, а затем — оставшуюся массу. Куриным филе можно галантин прослаивать так же, как и шпиком и фисташками. Края кожи приподнять, соединить и зашить. Изделия завернуть в салфетку или марлю свободно, чтобы сохранить форму тушки и рисунок, концы ткани завязать. Сформованный галантин залить охлажденным бульоном, довести до кипения и варить без кипения 1,5 ч. При прокалывании готового галантина должен появиться прозрачный сок. С готового галантина снять марлю, зачистить поверхность от сгустков белка, снова завернуть и охладить под легким прессом для придания лучшей формы и уплотнения фарша.

Галантин нарезать на порционные куски так, чтобы в каждом куске был виден рисунок. Подготовить овощи для гарнира. Приготовить соус майонез с корнишонами. На овальное или круглое блюдо уложить нарезанный на порции галантин, красиво нарезанные овощи и зеленый салат. Соус подать в соуснике.

Требования к качеству. Вкус и запах вареной курицы с ароматом мускатного ореха. Цвет на разрезе светлосерый с рисунком. Фарш рыхлый, кожа мягкая.

3. Организация рабочего места

Для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок предназначены холодные цехи.

На предприятиях, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, отдельное рабочее место отводится в общем производственном помещении.

При размещении рабочего места при приготовлении холодных блюд должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов, и с заготовочными цехами, откуда поступают продукты, реализуемые затем без тепловой обработки.

Изделия холодного цеха отпускаются потребителям в столовой посуде, поэтому моечная должна находиться в непосредственной близости к холодному цеху.

При организации рабочего места в холодном цехе необходимо учитывать его особенности: продукция после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготовляться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок.

В идеальной чистоте должно содержаться все оборудование — посуда, инвентарь, инструментарий. Для этого их ежедневно после работы необходимо мыть горячей водой с содой, затем ошпаривать кипятком и просушивать.

В холодном цехе так же, как и в заготовительном, должны быть отдельные деревянные доски для нарезки мяса, рыбы, сельдей и овощей с соответствующими буквенными обозначениями. Для овощей следует иметь три доски: для вареных овощей — картофеля, свеклы, моркови; для квашеных и маринованных овощей, для свежих овощей и зелени.

Особенно тщательно надо следить за обработкой свежих, вареных, квашеных и маринованных овощей на раздельных досках при заготовке их в виде полуфабрикатов, которые предполагается некоторое время хранить.

Основные операции, осуществляемые в цехе, — нарезка подготовленных продуктов, порционирование и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места поваров, используются соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14оС, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Учитывая, что в холодном цехе изготовляется продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничивать производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса.

В небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места.

Продукция цеха в основном скоропортящаяся, поэтому обязательно холодильное оборудование — шкафы достаточной емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения приготовленных изделий, низкотемпературный прилавок и льдогенератор.

Основное оборудование холодного цеха — универсальный привод с комплектом сменных механизмов, а также ветчинно-колбасо-резка, маслоделитель, машина для нарезки овощей, производственные столы с горками, охлаждаемыми емкостями и холодильным шкафом.

В горке хранят продукты для приготовления салатов и винегретов. В холодильном шкафу в течение короткого времени хранят сыры, колбасу, заливное и др. На столе должны быть также разделочные доски и весы.

Для очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные приспособления и инструменты — яйцерезки, яблокорезки, выемки и др.

По возможности надо избегать нарезки продуктов ручным способом, который способствует увеличению их загрязнения. Для нарезки сырых овощей, мясных, рыбных продуктов существуют специальные машины. При их отсутствии в ряде случаев целесообразно использовать для нарезки вареных овощей такое приспособление, как яйцерезка или овощерезка со струнами Машинная нарезка, улучшает санитарное состояние продуктов и в несколько раз повышает производительность труда.

При организации рабочего места повара для порционирования холодных блюд и за кусок слева от производственного стола ставят стеллаж с чистой посудой, под крышкой стола укрепляют полки для инструментов и инвентаря, на столе устанавливают горку для специй и приправ и весы. Справа устанавливают стеллаж с подносами для приготовленных блюд и закусок.

На крупных предприятиях выделяется рабочее место для приготовления бутербродов.

4. Техника безопасности и санитария

Требования безопасности перед началом работы. Перед началом работы повар обязан привести в порядок своё рабочее место для безопасной работы и проверить:

* исправность и холостой ход оборудования;
* наличие и исправность ограждений;
* наличие и исправность заземления;
* исправность другого применяемого оборудования;
* убедиться, что переключатели электроплит и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
* исправность и работу местной вытяжной вентиляции.

При обнаружении, каких – либо неполадок или неисправностей в оборудовании, повар обязан немедленно заявить заведующему производством или администрации предприятия и до устранения их к работе не приступать.

Во время работы:

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
2. Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.
3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
4. Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении "выключено".
5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
6. Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
7. При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.
8. Не ставить в духовку противни не соответствующие размерам духовки.
9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.
10. Не браться за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.
11. Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.
12. Принимать меры к уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.
13. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.
14. При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин – 20 кг, для мужчин – 50 кг.

#  Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на электрическом коврике.

#  При работе на оборудовании с газовым обогревом помнить, что перед зажиганием горелки необходимо проверить – нет ли запахов газа в помещении.

#  Проверяй тягу, положение кранов на секторе, все пускорегулирующие устройства.

#  Запрещается работать на оборудовании включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.

#  Запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

#  Газовое устройство необходимо содержать в чистоте.

#  Запрещается останавливать работающую газовую аппаратуру без присмотра.

1. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие.

# Требования безопасности по окончании работы. Перед отключением от электрической сети предварительно нужно выключить всё электрическое оборудование за исключением дежурного освещения и оборудования, рабочего в автоматическом режиме.

После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.

При проведении санитарной обработки не охлаждать нагретую поверхность плит, сковород и другого теплового оборудования водой.

Личная гигиена повара.

Личная гигиена является одним из важнейших разделов общей гигиены, разрабатывающим вопросы укрепления здоровья человека путем соблюдения гигиенических правил и норм, не только в личной жизни, но и трудовой деятельности.

Выполнения правил личной гигиены имеет важное сначение в предупреждении загрязнения пищи микробами которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений.

Личная гигиена повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта, к санитарной одежде, к санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию поваров.

На производстве ежедневно перед началом работы следует принимать душ и надевать чистую санитарную одежду.

Особенно тщательного ухода требуют руки. Их следует мыть перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, до и после посещения туалета, после каждого перерыва.

Волосы должны быть спрятаны под колпаком, обувь на резиновой подошве без коблуков.

Серьги, кольца, браслеты, цепочки и др. изделия не допускаются.

Особые требования предъявляются к санитарной одежде, которая должна защищать продукты от возможного загрязнения их одеждой работника. Санитарную одежду - халат(куртку), колпак(косынку), фартук- обычно шьют из белой хлопчатобумажной ткани, легко поддающейся стирки.

Рабочая обувь должна быть по размеру ноги, не скользить и быть легкой.

Список использованной литературы

1. Баранов, В.С. Технология производства продукции общественного питания / В.С.Баранов, А.И.Мглинец, Л.М.Алешина и др. - М.: Экономика, 2003.- 447 с.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И.Ковалев, М.Н.Куткина, В.А.Кравцова.– М.: Издательский дом "Деловая литература", 2003.– 480с.
3. Корчагина, Т.Л. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Конспект лекций. Часть 2 / Т.Л.Корчагина, В.А.Волкова. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2003. - 100 с.
4. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания / А.И.Мглинец, Г.Н.Ловачева, Л.М.Алешина и др. - М.: Колос, 2003. – 541 с.
5. Павлова, Л.В. Практические занятия по технологии приготовления пищи / Л.В.Павлова, В.А.Смирнова. – М.: Экономика, 2008 - 192 с.
6. Простакова, Т.М. Технология приготовления пищи / Т.М.Простакова.– Ростов-на-Дону: Феникс, 1999.– 288 с.
7. Справочник технолога общественного питания / Под ред. О.И.Овсянникова. - М.: Пищевая промышленность, 2001. – 489 с.
8. Фоминых, И.Л. Технология ресторанной продукции / И.Л.Фоминых, Е.В.Шеметова, М.А.Касаткина.