Курсова робота

на тему:

"Соуси "

учениця 11 класу

Мельник Анжела

Соус – це додатковий компонент страви з напіврідкою Консистенцією, який використовують у кращі приготування страви, або подають до готової страви для поліпшення її смаку і аромату.

Соусом поливають основний продукт, заправляють перші страви, або подають до страв окремо в металевих чи фарфорових соусниках, які ставлять поруч зі стравою на тарілочці. На порцію страви подають 50,75, 100 гр. Соусу (інколи 25г).

Добре приготовлені і добре подрібненні соуси дають змогу урізноманітнити смак їжі, роблять її більш соковитою, що полегшує засвоюваність. Крім того соуси доповнюють склад страв, підвищують їхню енергію, цінність, оскільки до більшості з них входять вершкове масло, олія, сметана, борошно. Соуси приготовлені на м’ясних, рибних і грибних бульйонах, містять велику кількість екстрактивних речовин, тому вони збуджують апетит. Білки, жири і вуглеводи, які містяться в соусах легко засвоюються організмом.

Підбирати соуси до окремих страв треба вміло. Так, бідні на жири страви (з відварної тріски, судака) слід подавати з соусом Польським, який збагачує страву жирами. Соус сухаринний підвищує енергетичну цінність страв з відвареної капусти більш як у два рази. Соуси до складу яких входять хрін, гірчиця й цибуля подають до страв не дуже гострих, жарких, як відварена яловичина, свинина, а соуси з грибів – до рисових, або картопляних котлет, запіканок, рулетів.

Соус до складу якого входять сметана, яйця поліпшує смак овочевих страв і значно підвищує їх поживність. Сметанні соуси добре підходять до відварної і притушеної птиці, а до страв з борошна, круп, сиру – солодкі.

Тушкування м’яса гострими соусами сприяє переходу галогену в глютин і розм’якшенню м’яса.

Соусів існують велика кількість, і кожна господиня може створити власний, фірменний.

В залежності від того, в якому блюді буде поданий соус, вибирають способи його приготовлення і продукти для нього.

За способами приготування соуси поділяють на дві групи: соуси з загусниками, при виготовленні яких використовують борошно, крохмаль, і без загусників.

Соуси червоні основні готують на коричневому бульйоні. Для приготування коричневого бульйону сирі яловичині, телячі, свинячі, баранячі кістки промити, дрібно порубати (5-6 см. завдовжки) викласти на лист і смажити в парові шафі, протягом 1-1,5 год., до закінчення обсмажування додати нарізане коріння і ріпчасту цибулю. Коли колір кісток стане світло-коричневим, припинити обсмажування, а жир що виділився злити. Обсмажені кістки з підпеченими овочами покласти в казан, залити гарячою водою (на 1 кг.1,5-2,5 л) і варити 5-6 годин при слабкому кипінні, періодично змішуючи жир і піну. Для того щоб збільшити вміст екстрактивних речовин, а також щоб поліпшився смак і запах бульйону, в нього слід додати м’ясний сік, який утворився після смаження м’ясних продуктів. Готовий бульйон проціджують.

Соуси готують іще на бульйоні.

Бульйон для білих соусів зварити з яловичини, телячих кісток і птиці. Для цього слід їх порубати на кістки 5-7 см. завдовжки, залити холодною водою, довести до кипіння, зняти плівку і варити при слабкому кипінні протягом 3-4 год. Періодично знімаючи жир. За 30-40 хв. До закінчення варіння в бульйон покласти овочі. Готовий бульйон процідити.

Для приготування соусів використовують борошно, яке надає їм густої консистенції. Для того щоб соус був еластичний, однорідний, без грудочок, борошно попередньо пасерують, нагрівають до 120-1500С. Для цього використовують борошно вищого або першого сорту. В процесі пасерування борошно набуває аромату смаженого горіха, білкові речовини зсідаються і частина крохмалю перетворюється в декстрини. Тому при розведені гарячим бульйоном або молоком, пасероване борошно не утворює клейку масу. Соуси стають еластичними, поліпшують їхній смак. Як загусник крім борошна можна використовувати модифікований кукурудзяний крохмаль. Який завдяки тому, що його властивості змінюються, надає соусам більш ніжної консистенції.

Крохмаль підвищує калорійність соусу, але соус не стає густішим. Для приготування однієї порції рідкого соусу використовують 50 гр. Борошна або 25 гр. Модифікованого крохмалю. Залежно від способу приготування борошняну пасеровку поділяють на суху і жирову, від кольору – червону і білу.

Червону пасеровку можна приготувати без жиру, із жиром. При пасеруванні без жиру борошно просіюють, посипають на лист шаром, не більше як 5 см. і безперервно помішуючи, обсмажуючи до світло-коричневого кольору при температурі 1500С. Спасероване борошно легко розсипається і має запах смаженого горіха.

Для червоної пасеровки з жиром використовують харчові жири, маргарин, або вершкове масло, всипають, безперервно помішуючи, просіяне борошно, яке нагрівають при температурі 140-1200С до кремового відтінку, не допускаючи зміни забарвлення.

Інколи готують білу борошняну пасеровку без жиру. Для цього борошно пасерують до світло-кремового кольору, в кінці пасерують до світло-жовтого кольору і воно повинне добре розсипатися.

Холодну пасеровку використовують для швидкого приготування соусів. Посіяне борошно з’єднують з кусочками вершкового масла і перемішують до однорідної консистенції. Пасеровку готують невеликими порціями.

## Вступ

Громадське харчування, як галузь як галузь народного господарства сприяє економії суспільної праці, внаслідок більш раціонального використання техніки, сировини і матеріалів, підвищенню продуктивності праці, організації раціонального збалансованого харчування з урахуванням енергетичних витрат.

На сучасному етапі розвитку суспільства, індустріалізація є головним напрямом в організації виробництва продуктів громадського харчування.

Для цього необхідно швидкими темпами розвивати громадське харчування, вдосконалювати організацію роботи, зміцнювати матеріально-технічну базу галузі на основі кооперації з галузями червоної промисловості.

Передбачена широка автоматизація технологічних процесів на основі автоматизованих систем, машин і механізмів, уніфікація модулів обладнання, робото технічних комплексів і обчислювальної техніки.

Якість продукції випущена підприємствами загального харчування, здоров’я і працездатність людей, залежить від майстерності кухарів, від того на скільки вони оволоділи попередньою технологією та сучасною технікою.

Виробництво кулінарної продукції на сучасному підприємстві громадського харчування – складний технічний процес, пов’язаний з послідовним виконанням операції з обробки продуктів, приготуванням страв і кулінарних виробів.

Технологія приготування їжі – кулінарія вивчає раціональні способи механічної і теплової кулінарної обробки продуктів з метою приготування страв та кулінарних виробів в умовах масового виробництва.

Вона використовує традиції національної кухні, досвіт кухарів-професіоналів, досягнення науки і техніки.

Україна славиться своєю національною кухнею, яка створювалась протягом сторіч, багата на традиції, вирізняється різноманіттям страв та їх високими смаковими й поживними властивостями. Борщі і пампушки, вареники й галушки, ковбаси і печеня, напої з фруктів й меду відомі в усьому світі.

Українській кухні властиві різноманітність виливання продуктів та поєднання кількох видів теплової кулінарної обробки (смаження і варіння, тушкування, запікання). Лишень способів варіння борщу понад 30 видів, а до його складу входить близько 20 найменувань продуктів. Для багатьох страв характерне поєднання овочів, круп та м’яса. Це голубці з м’ясом, крученики волинські, перець фарширований, капуста тушкована з свининою, м’ясо шпиговане овочами.

Особливо смачні страви приготовлені у спеціальних керамічних горщиках (печеня, вареники з сметаною запечені, картопля тушкована на чорносливах).

Велике значення в українській кухні з давніх-давен мають страви з риби (карась запечений в сметані, щука тушкована з хроном, рибні крученики, фарширована риба).

Улюблені напої українців – різні кваси (хлібний, буряковий, яблучний, березовий, журавлиний, калиновий, грушевий); узвари із сушених і свіжих яблук, груш, слив, вишень, пиво.

Важливу роль у харчуванні відіграють овочі, на які так багата плодюча українська земля. Перше місце тут належить бурякам, їх можна назвати національними овочами. Дуже поширені також страви з картоплі, моркви, гарбуза, помідорів, капусти, квасолі.

З фруктів та ягід, що використовуються для приготування солодких страв, напоїв, борошняних виробів з начинкою, особливою популярністю користуються яблука, вишні, смородина, сливи, груші.

Сучасне національне кулінарне мистецтво зберегло і збагатило давні традиції, поширився асортимент рибних страв, популярними стали страви з баклажанів, цвітної капусти, міцно увійшли у народний посуд і інші кондитерські вироби.

Усі страви допомагають тішити близьких, друзів, гостей.

## Технологія приготування

## Соус паровий

Білу жирову борошняну пасеровку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки, селери, цибулю і варять 25-30 хв. У кінці варіння додають сіль, чорний горошком перець, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння. Перед закінченням кипіння додають біле вино, а після кипіння лимонний сік. Для поліпшення смаку і підвищення вмісту екстрактивних речовин під час варіння можна вливати відвар з печериці, або білих грибів (50 г. На 1 кг. Соусу)

Рецептура:

Бульйон – 11 гр.

Маргарин столовий – 5 гр.

Борошно пшеничне – 5 гр.

Цибуля рібчаста – 3,6 гр.

Корінь петрушки – 2,7 гр.

Соус білий основний – 95 гр.

Вино біле сухе – 5 гр.

Лимонна кислота – 0,1 гр.

Масло вершкове – 5 гр.

Вихід.

Вимоги до якості.

Паровий соус має приємний кислуватий смак. Колір від білого до світло-кремового, консистенція однорідна без грудочок.

## Технологічна схема

„Соус білий основний”

Біла борошняна пасировка

М’ясний

бульйон

Біле коріння, ріпчаста цибуля

Сіль, томатна паста

З’єднання

Додавання овочів

Варіння 30 хв.

Додавання солі й лимонної кислоти

Варіння 5-7 хв.

Проціджування

Доведення до кипіння

Заправка маслом

Обробка

Нарізання

Похідні

 Технологічна схема

Масло вершкове

„Соус паровий”

Соус білий основний

Вино біле сухе

Лимонна кислота

Перед закінченням варіння додають

Після кипіння додають

Подають до відварних страв з м’яса, птиці, дичини

Калькуляційна картка

Підприємство ПТУ – 21 м. Калинівка

Організація їдальня філіалу

Назва страви Соус основний, Паровий

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Назва сировини | Кількість | Ціна | Сума |
| 1234567 | Маргарин столовийБорошноЦибуля ріпчастаПетрушкаВино біле сухеЛимонна кислотаМасло вершкове | 1,11,10,360,270,10,010,5 | 6– 003-002-002,5012-003-0012-00 | 6,63,30,720,751,20,036 |

Вартість 21,54

Продажна ціна 21,54

Вихід 100

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Соус біле вино!

Білу жирову борошняну пасировку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки і селери, цибулю і варять 25-30 хв. У кінці варіння додають сіль, перець, чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння.

У готовий соус додають підготовлене біле сухе вино, охолоджують до 75-800С, потім при безперервному помішуванні вводять яєчні жовтки, проварені з шматочками вершкового масла, заправляють лимонною кислотою, солять.

Подають до страв з вареної і притушеної риби.

Рецептура:

Бульйон – 11 гр.

Маргарин столовий – 5 гр.

Борошно пшеничне – 5 гр.

Цибуля ріпчаста – 3,6 гр.

Корінь петрушки – 2,7 гр.

Соус білий основний – 90 гр.

Вино біле сухе – 7,5 гр.

Яйця – 4,8 гр.

Лимонна кислота – 0,01 гр.

Масло вершкове – 7,5 гр.

Вихід – 100 гр.

Вимоги до якості.

М’ясні білі соуси мають смак насиченого м’ясного або курячого бульйону з ніжним ароматом білого кореня і цибулі. Соус з вином має приємний кислуватий смак. Колір від білого до світло-кремового, консистенція однорідна, без грудочок борошна, овочі протерті. Не допускається смак і запах сирого або підгорілого борошна.

Технологічна схема

„Соус білий з вином”

Соус білий основний

Вино біле сухе

Яйця

Масло вершкове

Лимонна кислота, сіль

Додають

Охолоджують до 75-800С

Потім при безперервному вимішуванні вводять жовтки

Проварені з шматочками

Заправляють

п/о

Калькуляційна картка

Підприємство ПТУ – 21 м. Калинівка

Організація їдальня філіалу

Назва страви Соус біле вино

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Назва сировини | Кількість | Ціна | Сума |
| 12345678 | Маргарин столовийБорошноЦибуля ріпчастаПетрушкаВино біле сухеЯйцяЛимонна кислотаМасло вершкове | 1,11,10,360,270,10,480,0010,75 | 6– 003-002-002,5012-004-003-0012-00 | 6,63,30,720,751,21,60,39 |

Вартість 26,17

Продажна ціна 26,17

Вихід 100

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Соус білий з розсолом

Білу жирову борошняну пасировку розводять гарячим бульйоном, перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово вливають решту бульйону, додають дрібно нарізане коріння петрушки і селери, цибулю і варять 25-30 хв. У кінці варіння додають сіль, перець, чорний горошком, лавровий лист. Соус проціджують, розварені овочі протирають і доводять до кипіння.

Додають прокип’ячений і проціджений огірочний розсіл, варять 5-10 хв. Потім додають сіль,, лимонну кислоту, вершкове масло і біле сухе вино/50 гр. на 1000 гр. соусу.

Додають до вареної притушеної риби.

Рецептура:

Бульйон – 11 гр.

Маргарин столовий – 5 гр.

Борошно пшеничне – 5 гр.

Цибуля ріпчаста – 3,6 гр.

Корінь петрушки – 2,7 гр.

Соус білий основний – 95 гр.

Розсіл огірочний – 15 гр.

Лимонна кислота – 0,05 гр.

Масло вершкове – 7,5 гр.

Вихід – 100 гр.

Вимоги до якості.

Колір білих соусів – від білого до світло-кремового, консистенція однорідна без грудочок борошна. Овочі протерті.

Технологічна схема:

Соус білий основний

Огірковий розсіл

Сіль

Лимонна кислота

Вершкове масло

Біле сухе вино

Додають

Варять 5-10 хв.

Потім додають

Подають до вареної притушеної риби

Додають

Калькуляційна картка

Підприємство ПТУ – 21 м. Калинівка

Організація їдальня філіалу

Назва страви Соус білий з розсолом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Назва сировини | Кількість | Ціна | Сума |
| 1234567 | Маргарин столовийБорошноЦибуля ріпчастаПетрушкаВино біле сухеЛимонна кислотаМасло вершкове | 1,11,10,360,270,10,0010,75 | 6– 003-002-002,5012-003-0012-00 | 6,613,30,720,721,20,39 |

Вартість 51,85

Продажна ціна 0,5185

Вихід 100

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Соус cсметанний з хроном

Дрібно потертий хрін прогрівають з вершковим маслом для видаленні різкого смаку, але так, щоб не змінився його колір, додають оцет, перець горошком, лавровий лист і кип’ятять 3-5 хв. Для ароматизації хрону. Потім видаляють спеції, змішують з готовим сметанним соусом і кип’ятять.

Додають до вареного м’яса і язика, рулету, поросяти смаженої.

Рецептура:

Сметана – 100 гр.

Масло вершкове – 5 гр.

Борошно пшеничне – 5 гр.

Соус сметанний – 80 гр.

Хрін – 20 гр.

Масло вершкове – 1,5 гр.

Оцет 9% відсотковий – 7,5 гр.

Вихід – 100 гр.

Вимоги до якості.

Колір соусу – від білого до світло-кремового, консистенція однорідна еластична, в’язка, напіврідка.

Сметанні соуси зберігають при температурі 750С не більше як 2 години від моменту приготування.

Технологічна схема: соус сметанний натуральний

Борошно

Масло

Сметана

Сіль

Перець

Пасерують бех масла, щоб воно не змінило колір

Просіюють

Охолоджують

Додають

Перемішують

Доводять до кипіння

Додають

Перемішують

Доводять до кипіння

Додають

Варять 3-5 хв.

Проціджують і знову доводять до кипіння

Калькуляційна картка

Підприємство ПТУ – 21 м. Калинівка

Організація їдальня філіалу

Назва страви Соус сметанний з хроном

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Назва сировини | Кількість | Ціна | Сума |
| 12345 | СметанаМасло вершковеБорошноХрінОцет | 10055207,5 | 13-0012-004-503-401-20 | 13006022,5689 |

Вартість 1459,5

Продажна ціна 14,59

Вихід 100

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Соус грибний кисло солодкий

Ріпчасту цибулю шаткують соломкою, пасерують, додають варені нарізні гриби і смажать 3-5 хв.

Жирову борошняну пасировку розводять гарячим грибним бульйоном, варять 45-60 хв. Солять, проціджують, потім додають пасеровану цибулю з грибами і варять 10-15 хв.

Родзинки і чорнослив перебирають, миють, чорнослив заливають невеликою кількістю води, варять, видаляють кісточки.

У готовий грибний соус з томатами додають підготовлені родзинки і чорнослив, перець чорний горошком, варять 10-15 хв. Наприкінці варіння додають лавровий лист.

Подають до страв з котлетної маси і страв з круп.

Рецептура:

Гриби сушені – 3

Вода – 92

Грибний бульйон – 80

Маргарин столовий – 4

Борошно пшеничне – 4

Цибуля ріпчаста – 29,8/25

Маргарин столовий – 4,5

Соус грибний з томатом – 80

Родзинки – 2,05

Чорнослив – 4,5

Оцет – 9% -й – 1

Цукор – 1

Вихід – 100 гр

Вимоги до якості:

Соуси мають коричневий колір, грибний смак і запах, ароматом пасерованої цибулі, у томатному – томату і пасерованої цибулі, у кисло-солодкому – солодкий з ароматом чорносливу.

Консистенція соусів однорідна, в’язка, еластична, грибів і цибулі м’яка.

Технологічна схема

Соус грибний кисло-солодкий

Гриби сушені

Бульйон

Борошно

Цибуля

Родзинки

Чорнослив

П/О

Додають

П/О

Розводять

Варять

Додають

Варять

10-15 хв.

Додають

Подають

П/О

Пасерують

П/О

П/О

Варять

Видаляють кісточки

Подають

Калькуляційна картка

Видаляють кісточки

Варять

Підприємство ПТУ – 21 м. Калинівка

Організація їдальня філіалу

Назва страви Соус грибний кисло солодкий

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Назва сировини | Кількість | Ціна | Сума |
| 12345678 | Гриби сушеніМаргаринБорошноЦибуляРодзинкиЧорносливОцетЦукор | 34429,82,054,511 | 23-006-004-502-7011-8014-701-304-40 | 69241880,4622,7166-151-304-40 |

Вартість 286-02

Продажна ціна 2-86

Вихід 100

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## Термін та умови зберігання

За температури подавання соуси поділяють на гарячі (температура подачі 67-70 градусів С) і холодні (10-12 градусів С). За кольором розрізняють соуси червоні і білі. Як рідку основу для соусів використовують бульйони – м’ясні, рибні, молоко, сметану, вершкове масло, олію, оцет. Особливу групу ставлять солодкі соуси.

Для дієтичного харчування соуси готують на воді, овочевих і круп’яних відварах.

За консистенцією соуси бувають рідкими для поливання і тушкування страв і середньої густини – для запікання і додавання овочів в овочеві страви, і фарші. Інколи готують густі соуси для фарширування і додавання, як в’язку основу в деякі страви.

За технологією приготування розрізняють основні і похідні соуси.

Соус приготовлений на певній рідкій основі з максимальною кількістю продуктів, називається основним. Якщо до основного соусу додати інші, продукти, приправи, то дістають нові соуси цієї групи. Які називають похідними. Для того щоб при зберіганні соусів не утворювалась плівка на поверхню соусу кладуть шматки вершкового масла або маргарину.

Якщо плівка з’явилась, її слід зняти або процідити соус.

Швидко охолоджений, а потім розігрітий соус має кращий смак, ніж соус, який зберігають гарячим. Холодні соуси є поживними середовищами для розвитку мікроорганізмів, тому їх слід зберігати в холодній камері в закритому фарфоровому, керамічному посуді або в каструлі з нержавіючої сталі. Соуси необхідно реалізувати протягом 1-2 год.

## Організація роботи гарячого цеху

Теплову обробку продуктів і напоїв фабрикатів, приготування І-ІІ страв, гарнірів та соусів здійснюється у гарячому цеху.

Тут також випікають вироби з борошна, які використовують до перших страв, піддають тепловій обробці продукти для приготування і солодких страв.

Цех має зручний зв'язок з усіма виробничими і торговими приміщеннями, тому його розміщують поблизу холодного цеху, роздавальні, приміщення для миття столового і кухонного посуду. Також має зв'язок з овочевим та мясорубним цехами, або з цехом обробки зелені і доготовлення н/ф.

Якість роботи гарячого цеху залежить від правильної організації робочих місць забезпечення їх обладнанням, посудом інвентарем.

Гарячий цех умовно поділяється на супове і соусне відділення І страв, гарнірів, соусів, гарячих напоїв. Робоче місце кухарі супового відділення оснащують тепловим, холодильним, механічним і немеханічним обладнанням.

Немеханічне обладнання встановлюють паралельно тепловому, воно включає виробничі столи, які мають полиці і ящики для зберігання інвентарю та спецій, столи з холодильною шафою і вмонтованою ванною.

Використовують так механічне обладнання, як універсальний привід П-11. Який має змінні механізми для протирання і подрібнення овочів, м’яса.

Для порціонування м’яса, птиці, риби, для І страв, на виробничому столі розміщують обробну дошку, ваги настільні циферблатні, ножі кухарські трійки і місткість для укладання порціонованих продуктів.

На робочому місці використовують такий інвентар: черпаки місткістю 2 л. Для переливання бульйону, сита, друшляки, цідилки, кухарські лопатки, дерев’яні качалки, черпаки, ложки для гарнірів і соусів, промар керовані обробні дошки та ножі.

В гарячому цеху працюють кухарі 3-4-5 розряду, під керівництвом кухаря 5 розряду. Працівників розміщують відповідно за класифікацією. Кухарі спочатку вивчають меню, роблять необхідний розрахунок сировини, організовують робочі місця; для цього використовують технологічні карти, які розробляють на кожному підприємстві на основі збірника рецептур.

Контроль за технікою приготування страв та їх якість здійснює бригадир цеху та завідуючий виробництва, санітарний працівник. Бракераж їжі проводиться орнаментним методом. Механічне обладнання встановлюють паралельно тепловому, воно включає виробничі столи які, мають полиці і ящики для зберігання інвентарю і спецій, столи з холодильною шафою. І вмонтованою ванною, для перебирання і промивання круп, підготовки макаронних виробів.

Для порціонування м’яса, птиці, риби, для перших страв на виробничому розміщують обробну дошку, ваги настільні циферблатні, ножі кухарської трійки і місткість для укладання для порціонованих продуктів.

До прозорих бульйонів готують гарніри (вушка профіт ралі, пиріжки печені з м’ясом). Для приготування їх виділяють окреме робоче місце, де встановлюють казан для варіння їжі з пристроєм для розмішування тіста і виробничий стіл для формування виробів. З інвентарю тут використовують ножі кухарської трійки, дерев’яні косалки.

Для нарізки локшини пристрій. У соусному відділенні гарячого цеху організовують універсальні робочі місця: для варіння, смаження, пасерування, тушкування, запікання, приготування гарнірів, соусів і гарячих напоїв, приготування кулінарних виробів (сирників, вареників, галушок). Робоче місце кухарів обладнують плитами, електросковородами жаровими шафами, виробничими столами з полицями і ящиками для зберігання інвентарю і спецій, столами з умонтованою мийною ванною (для перемивання і перебирання круп) з вагами, обробними дошками(для фарширування кулінарних виробів), столи з холодильною шафою, універсальним приводом П-2, пересувною ванною (для промивання круп).

Важливо на робочих місцях правильно підібрати кухонний посуд за місткістю і призначенням. Він має бути з рівним дном прикріпленими ручками.

Для варіння страв у невеликих кількостях використовують каструлі і казанки, різної місткості, парові рибні казани довгастої форми які мають вставні решітки для пасерування або припускання сотейник і мармітниці, для смаження різні сковороди і листи.

Робоче місце для приготування соусів та гарнірів і гарячих напоїв оснащують виробничим столом з мийною ванною СПМ-1500 для перебирання і промивання круп. Котлом КП-60, для варіння гарнірів і підлив, електроплитою для приготування в на плитних казанах кави, какао (а в ресторанах – шоколаду, кави по східному).

Рис або макаронні вироби у перфорованій місткості занурюють у казан з хроном за допомогою пересувного візка з підйомною платформою.

Готовий гарнір промивають у казані і вивантажують разом з місткістю, використовуючи той самий візок, потім перекладають у функціональну місткість, заправляють вершковим маслом. У гарячому цеху великих підприємств використовують конвеєрну піч для безперервного смаження котлет, рамси тексів, антрекотів та інших виробів з м’яса (продуктивність печі 2000 шт.1 год). Комплект для виробництва овочевих і кукурудзяних котлет, биточків, запіканок – продуктивність 5000 шт. За 1 год. Який складається з двох теплових апаратів для припускання овочів протиральної машани і формувального апарата; апарат для пасерування цибулі і моркви, який складається з двох круглих сковорід з мішалкою і штикового конвеєра для завантаження продукту, шафу інтенсивного охолодження, призначену для швидкого зниження температури гарячої продукції до температури 4-6 градуси С у функціональних місткостях, які встановлюються на стелажах.

У модульному виконанні випускають конвекційну шафу, яка складається з корпусу із стійкою візка стелажа, де розміщено 10 решіток. Повітря нагрівається теками переміщується вентилятором. Шафа обладнана параленуатором. Тут можна розморожувати, смажити, варити на парі, випікати і тушкувати різні продукти. Час обробки виробів автоматично регулюється двома таймерами. Потрійну температуру встановлюють за допомогою безступінчастого термостата. Про початок, хід і закінчення процесу повідомляють світлові і звукові сигнали.

## Товарознавча характеристика овочі.

Борошно – порошкоподібний продукт, який одержують при розмелюванні хлібних злаків. Назва борошна походить від виду зернової культури (пшениці, жита, гречки). Воно буває пшеничним, житнім, житньо-пшеничним, кукурудзяним, гречаним.

Щоб одержати смачний соус необхідно знати технологічні властивості борошна, до яких належать: газо утворююча водопоглинаюча здатність і „сила борошна”.

В борошні містяться: вуглеводи, крохмаль, цукри, клітковина, білки, жири, мінеральні речовини, ферменти, вітаміни В1, В2, В3, В9, РР.

Жир – це складні ефіри трьохатомного спирту гліцерину і жирних кислот.

Роль жирів у харчуванні визначається їх високою калорійністю і участь у процесах обліку. Жир входить до складу клітин і тканин, як пластичний матеріал і використовується організмом, як джерелом енергії з жиром в організм надходять необхідні для життєдіяльності речовин вітаміни А, Д, Е, незамінні жирні кислоти, лецетин. Жири забезпечують усмоктування з кишок раду мінеральних речовин і жиро-розчинних вітамінів. Вони поліпшують смак страви і викликають відчуття ситості. Харчова цінність жирів залежить від жирних кислот які входять до їх складу. Жирні кислоти поділяють на насичені і не насичені.

Морква – дуже цінний продукт харчування оскільки містить цілий комплекс вітамінів С, В1, В2, В6, В12, Д, Е, Р, РР пантажинову і фотієву кислоту, велику кількість каротину, від вмісту якого залежить її колір, а також біологічно-активні речовини: фітонциди, мінеральні солі, багато цукрів. Моркву і морквяний сік споживають при авітамінозі А, недозрілі, гастритах, з пониженою кислотністю шлункового соку. Морква активізує внутрішньо-кислотні, окиснювально-відновлювані процеси, регулює вуглеводний облік, має антисептичні протизапальні, знеболюючі властивості. Розрізняють моркву коротку 3-5 см., напівдовгу 8-20 см. і довгу 20-45 см. коротка морква має невелику серцевину, соковита, солодка. Довга має велику серцевину і тверду м’якоть. Сиру моркву використовують для салатів відварену притушену для гарнірів і для оздоблення холодних страв, соусів.

Цибуля – цибулеві багаті на цукри (глюкозу), ефірні олії, мінеральні речовини. Вони містять білки, фітонциди, глікозити, вітаміни. Ефірні олії і глікозити зумовлюють специфічний запах і гострий смак цибулевих та сприяють збудженню апетиту, поліпшують травлення і засвоюють їжу. Фітонциди і ефірні олії мають антибіотичні властивості і запобігають розвитку мікроорганізмів. Є такі види цибулевих: цибуля ріпчаста, зимова цибуля, цибуля - порей, цибуля – батун. Значний вміст мінеральних солей у цибулі при її споживання сприяє нормалізації водно – сольового обміну в організмі. Цибуля має мінеральні властивості проти цинги, грипу, ангіна, катару, верхніх дихальних шляхів, сприяє нормалізації роботи серця, травних органів.

Коріння петрушки – містить підвищену кількість ефірних олій, вітамін С, цукри, фітонциди. В дієтичному харчуванні його використовують при неврозах, ожирінні, захворюваннях нирок, печінки і щитовидної системи.

Цукор - це чистий вуглевод цукроза, цінний продукт харчування і сировина для кондитерської промисловості.

Цукор засвоюється організмом людини, зміцнює нервову систему, знімає втому, проте надлишок його шкідливий. Основною сировиною для виробництва цукру є цукрові буряки. Виробляють цукор двох видів: цукор-пісок і цукор – рафінад. Вміст цукру у всіх сортах 99,9%. Міцність цукру впливає також на його розчинність. Найміцнішим є литий цукор, тому він повільніше розчиняється, з ним п’ють чай в прикуску.

Маргарин – високоякісний жир, подібний до вершкового масла за смаком, ароматом, кольором, консистенцією, вмістом жирів, білків, вуглеводів.

Основною складовою частиною маргарину є саламах (гідрогенізований жир). Крім того в рецептуру маргарину входять різні рослинні олії, тваринні жири, молоко коров’яче, кухонна сіль, цукор, какао – порошок, ванілін, барвники і емульгатори (для одержання стійкої емульсії), лимонна кислота, ароматичні речовини. Для підвищення біологічної цінності маргарину.

Оцет - оцтова кислота надходить у вигляді оцтової есенції і столового оцту. Есенцію дістають при сухій перегонці дерева. Вона містить 80% оцтової кислоти. Перед вживанням у їжу есенцію розводять холодною кип’яченою водою, щоб дістати 1 літр 3% -го оцту треба взяти 33 г. Есенції 1 960 г. Води. Оцтову есенцію розливають у пляшки по 100-150 і 200г. Оцет використовують для маринування м’яса, приготування маргаринів, солодких заправ соусів, перших страв.

Лимонна кислота – випускається у вигляді безбарвних або легко жовтуватих кришталів, які містять не менше, як 99% лимонної кислоти. Кристали мають легко розчинятися у воді і давати безбарвний без запаху розчин приємного кислотного смаку.

Використовують для приготування маринадів, салатних заправ, соусів, перших страв. Її зберігають у сухих приміщеннях.

Кухонна сіль – це речовина у вигляді кристаликів, яка містить 97-99% хлористого натрію і солей кальцію, магнію, калію, які надають її гігроскопічності, жорсткості, гіркуватого присмаку. Чим менше в солі цих домішок, тим вища її якість. За місцем розташування покладів і способом видобутку розрізняють сіль самосадку (озерну), садну (з морської води) кам’яну (з надр землі) і виварну (з підземних розчинів). За якістю сіль поділяють на сорти і екстра, вищий І і ІІ. За розміром зерн, меншу сіль поділяють на номери 0,1,2,3. чим більший номер тим більший розмір зерн солі.

Для всіх хворих на щитовидну залозу сіль випускають з додаванням йодиту калію.

Яйця – в основному білковий продукт, дуже високої харчової і білкової цінності, оскільки в ньому містяться всі поживні речовини, які потрібні для життєдіяльності людини. До складу яєць входять білки (12,6%), жири (11,5%), вуглеводи (0,6-0,7%), мінеральні речовини (1,0%), вода (74%), вітаміни А, Д, групи В, РР, холін.

З яєць готують понад 100 страв. За способом теплової обробки страви з яєць поділяються на варені, смажені і запечені.

Гриби – за хімічним складом відрізняються тим, що містять мало вуглеводів. Гриби містять білки(1,5 – 7%), вуглеводи(0,2 – 1,0%), жири (0,1 – 1,0%), клітковину(0,7 – 3,5%), вітаміни А, В, С, Д багаті на ферменти.

Використовують для приготування закусок перших і других страв і соусів.

Масло – воно містить 45-82,5% жиру, 06-5,1% білків, 0,6-1,8% лактози,15,7-35% води, вітаміни А, Д, Е, групи В. Розрізняють такі види вершкового масло, несолоне, солоне, Вологодське, Любительське, селянське, бутербродне, дієтичне з наповнювачами (шоколадне, медове, фруктово-ягідне).

У кулінарії вершкове масло використовують для приготування бутербродів, заправляння каш, гарнірів, соусів, молочних юшок, смаження сирників, омлетів, інколи птиці.

Вода - має велике значення для організму людини. Вона є середовищем, в якому живуть клітини і підтримується зв'язок між ними, а також є основою всіх рідин в організмі (крові, лімфи, травних соків). Вода бере участь в обміні речовин, виводить з організму непотрібні і шкідливі продукти.

У продуктах вода може перебувати у вільному та зв’язаному стані. Вільна вода є у клітинному соку, між клітинами і наповненні продукту. В ній розчинені органічні і мінеральні речовини.

Зв’язана вода міститься у сполуках з різними речовинами продукту. Вона не розчиняється кристалами, не активізує біохімічні процеси.

Зменшення або збільшення вмісту води проти встановленої норми погіршує якість продукту. Вода знижує енергетичну цінність продукту, але надає йому соковитості, підвищує засвоюваність. Для приготування страв необхідно використовувати воду пониженої твердості.

## Характеристика устаткування

Електропроводка СМЕ – 02 має безпосередній нагрів. Виконана у вигляді чугунної чаші круглої форми товщиною стінок і дна 6 і 7мм, заключенні у корпус, який виготовлений з нержавіючої сталі. Між стінками чаші і корпусом прокладена теплоізоляція. Корпус встановлений на висковидній станині з допомогою двох цапф. Під дном чаші встановлені спіралі розміщені в фарфорових бусів.

Електронагрівач захищений шаром азбесту і закритий з’ємним металевим днищем.

Для перевертання чаші служить поворотній механізм, який складається з черв’ячної передачі і маховичка. Механізм утримує сковороду в любому положенні. В нижній частині станіни находиться дошка, яка приєднана до електромережі через ліву пустотілу стійку станини проводка підєднуються до пакетного перемикач, а від нього через цапфу до нагрівальних елементів. Основним недоліком сковороди є різницю нагріву окремих частин її жарової поверхні. Різниця температур досягає 120оС. зверху сковорода закривається кришкою.

Полита ПЕ – 0,17

Плита має одну камфорку встановлену на корпусі за допомогою фолтів, якими можна регулювати розташовування комфорки в 1 положенні з столом, або бортиками. Плита має бокову поверхню, яка може розташовуватись з права на ліво. В спеціальному засіку, закритому панеллю, є електропровід, блок до тисків. Плита ПЕ-0,17 встановлюється на одну форму.

## Протирочна машина

Машина складається із алюмінієвого корпусу і зварного корпусу. Верхня корпусна частина служить для бункера приштамною воронкою для загрузки продуктів, нижня циліндрична частина являється робочою камерою. На циліндричній частині бункера знаходиться люк для викидання відходів. Люк закривається кришкою. На приводному валу кріпляться змінні ротори для обробки різних продуктів. На корпусі кріпиться підставка під ємність для протертого продукту, яка може встановлюватись в два положення. На панелі встановлений вимикач. Панель має прохід для доступу кнопок пульту управління.

В гарячому цеху знаходиться ще овоченарізальна машина, картоплечистка і холодильні шафи.

## Охорона праці

Згідно діючими законодавствами з охорони праці жоден робітник і службовець не допускається до роботи на підприємстві громадського харчування без проходження інструктажу та здачі техніки безпеки прийомів і методів роботи.

До самостійної роботи на машинах і обладнанні допускається лише такі працівники, які добре знають її будову і правила експлуатації. У кожному цеху вивішують плакати з техніки безпеки та інструкції що до експлуатації обладнання.

На підприємствах громадського харчування використовується велика кількість машин, що працюють від електродвигуна.

Щоб виключити можливість ураження людей електрострумом, кожну машину заземлюють, або занурюють, а струмовідвід ні пристрої обгороджують сітками, кожухами.

Овочевий цех підприємства найбільш вологий, а вода – добрий провідник електроструму.

Тому працівникам овочевого цеху видають гумові чоботи і фартухи, а біля машин прикріплюють гумові ковбики чи дерев’яні решітки.

Для швидкого і безпечного ввімкнення і вимкнення електричного обладнання пускові пристрої розміщують поряд із робочим місцем.

Забороняється мити й чистити увімкнене електрообладнання.

Перед початком роботи перевіряють санітарно – технічний стан машин справність робочих органів і правильну їх установку, роботу на холостому ходу, наявність кожухів на обертаючих механізмах.

Після пуску машини забороняється торкатися руками їх рухомих частин.

При увімкненому електродвигуні продукти проштовхують спеціальними товкачами.

Під час роботи машини забороняється їх ремонтувати, прочищати. Це роблять з вимкненим двигуном.

Не дозволяється перенавантажувати машину продуктами тому, що це погіршує їх якість і прискорює зношення машини.

Після закінчення роботи машину вимикають з електромережі, розбирають, обчищають від залишків продуктів миють просушують, змащують деталі, що зазнають впливу тертя, харчовим жиром.

Потім машину складають, з метою запобігання травматизму, стежать, щоб підлога була сухою, а поряд з обвалювальним станом розташовують підніжні решітки.

## Список використаної літератури

1. „Українська кухня”
2. технологія приготування страв
3. В.С. Доцяк.
4. „На добрий вечір”
5. Дарія Цвек.
6. „Кулінарія”
7. Л.Я. Старовайт
8. М.С. Косовенко
9. Ж.М. Смирнова
10. „Громадське харчування”
11. А.І. Осадча