В В Е Д Е Н И Е

В процессе развития человеческого общества на протяжении многих веков складывались гастрономические привычки, пристрастия и антипатии у разных народов мира. Создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью национальной культуры. Сегодня у каждого народа есть своя национальная кухня, которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда.

В основе каждой национальной кулинарии лежат два главнейших фактора: набор исходных продуктов и способы их обработки. Эти два фактора тесно связаны друг с другом. Набор исходных продуктов определяется тем, что дают природа и материальное производство – земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. Это, с свою очередь означает, что на специфические особенности национальной кухонь влияют географическое положение страны, климат, экономические условия. Так, в национальных кухнях стран граничащих с океанами и морями, значительное место занимают блюдо из рыбы и морепродуктов. В национальных кухнях стран расположенных в лесных районах, - блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов. Народы южных стран больше используют для приготовления национальных блюд овощи, фрукты и т.д.

Географическое и климатическое положение отдельных стран обусловило также различное использование и вкусовых веществ в пище. Например, народы юго-восточной Азии, Африки, Южной Америки и др., используют для приготовления кушаний больше специй, приправ, острых соусов. Народы Северных стран предпочитают пищу менее острую.

Однако не только набор исходного сырья определяет характер национальной кухни. Используя один и тот же продукт, разные народы в процессе приготовления блюда предают ему свой неповторимый вкус. В качестве примера можно привести такой популярный продукт как рис. Он является основой питания многих народов населяющих Азиатский материк. Но блюда из него, приготовленные, например, Узбеками, Индийцами или Китайцами, воспринимаются как совершенно разные.

Получается это потому, что каждая национальная кухня, используя одно и тоже сырье, применяет разную технологию и приемы тепловой обработки, своеобразные, присущие только ей сочетания продуктов.

Из всего сказанного можно сделать вывод: национальная кулинария создается национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей и вкусовых восприятии. Это вовсе не значит, что национальная кухня есть нечто замкнутое, застывшее раз и навсегда. Кулинария является одной из наименее изолированных частей национальной культуры. Взаимные проникновения и взаимное влияние национальных кухонь друг на друга всегда имели и имеют место. Мы можем найти много общего, например, между армянской и болгарской национальными кухнями, которая в свою очередь заимствовали многое у Турецкой кулинарии. Не мало схожих национальных кушаний у народов Закавказья, Северной Азии, что позволяет нам говорить, к примеру, об обще кавказской, среднеазиатской кухне.

Но это взаимное влияние национальных кухонь друг на друга не исключает самобытность каждой из них, так как каждый народ придает любым кушаньям, в том числе созданным другой национальностью, свой особый вкус.

Уже сейчас, с полным правом можно сказать, что на наших глазах рождается современная русская кухня, которую в равной степени украшают и русские пироги, и украинский борщ, и узбекский плов и грузинские шашлыки и армянская толма и азербайджанский суп – пити.

# ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ.

Грузинская кухня завоевала большую популярность не только в нашей стране, но и зарубежем. Многие из Грузинских блюд, такие как шашлык, суп – харчо и другие стали интернациональными. Среди популярных блюд из птицы следует отметить чихирму – бульон из курицы или индейки, приправленный мукой, взболтанным в уксусе яйцом и луком, чахохбили – блюдо из курицы с большим количеством жареного лука, специй. Говоря о специфических грузинских блюдах, нельзя не вспомнить о популярной пище всех Грузин – фасоль с бараниной (лобио), различных рецептов, приготовления которых имеются десятки.

Повсюду в Грузии из сыров выпекают особые пироги – ватрушки – хачапури, которые тоже являются национальным блюдом. Кстати, сыры также являются неотъемлемой частью национальной кухни.

Особой популярностью пользуются крепко сдобренный чесноком бульон, так называемый хаш, изготовляемый из бараньих ножик голов, потрохов и баранья грудинка копченная или фаршированная.

В Грузии распространен хороший обычай, подавать в любое время года к обеду и ужину тщательно обмытую и очищенную зелень (в зависимости от сезона: петрушку, укроп, кресс-салат, эстрагон, мяту, базилик, зеленый лук и другие). Вместе с зеленью к любому столу подаются также редис, редька, целые помидоры, огурцы, стручной перец. И, наконец, Грузинская кухня отличается обилием всевозможных пряностей, приправ, соусов. Особенно распространена ткемали – кисловатый соус, который изготавливается из диких сортов алычи, сильно приправленной красным перцем и рубленой зеленью. Ткемали подают к мясным блюдам.

Холодные овощные закуски приготовляют из сырых, варенных, соленных и маринованных овощей и зелени. Широко используются баклажаны, фасоль (стручковая и в зернах), красные и зеленые помидоры, капуста и другие овощи. Кроме того, в качестве закуски на стол подают разнообразные рыбные изделия и мясные продукты.

Большинство закусок в Грузии заправляют различными пряностями, сырой пряной зеленью, грецкими орехами, соусами, гранатовым соком, винным уксусом и т.д.

Холодные блюда красиво оформляют разной сырой пряной зеленью, нарезанным кольцами репчатым луком, зелеными гранатами, ореховым маслом.

В Грузинской кухни наиболее распространены заправочные супы. Их заправляют овощами, яйцами, крупами, орехами, острыми соусами и другими продуктами. К некоторым заправочным супам, таким, как харчо, суп из фасоли, подают гани (каша из смеси пшеной и кукурузной муки) и мчади (кукурузные лепешки).

В Грузинской кухне для приготовления различных блюд широко используется говядина, баранина, свинина, птица, рыба.

При изготовлении блюд из мяса применяются все виды тепловой обработки: варка, жаренье, тушение, запекание и т.д.

Грузинская кухня очень разнообразна и в своем роде изыскана. Однако самым излюбленными блюдами Грузинского стола являются кушанья, жаренные на вертеле. На вертеле жарят как мясные, рыбные, так и овощные, молочные (сыр) продукты.

Продукты нанизывают на вертел, помещают над горящими без пламени углями и жарят до готовности. Самыми любимыми блюдами на вертеле и грузин считаются шашлык, фаршированные салом и зеленью овощи (помидоры, баклажаны) и окорок или грудинка молодого барашка.

**ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ**

**БЛЮД И ЗАКУСОК ИЗ МЯСА.**

Горячие мясные блюда и закуски во много м отличается от холодных блюд и закусок. Самое их главное отличие состоит в том, что горячие мясные блюда подвергаются различной тепловой обработки. В это заключается особенность приготовления горячих блюд и закусок. Горячие блюда и закуски включаются в меню после холодных. Они отличаются также острым вкусом и небольшим объемом. Для их приготовления используют мясо мясные продукты (ветчину, сосиски), субпродукты (языки, почки, рубцы). Любые продукты, используемые для приготовления горячих блюд, сначала проходят тепловую отработку. При этом в них происходят большие физико-химические изменения, способствующие улучшению вкусовых качеств и лучшей усвояемости пищи. При тепловой обработке продукты размельчаются, что облегчает их пережевывание; обезвреживается большое количество болезнетворные микроорганизмов и некоторых вредных веществ; образуются новые вкусовые и ароматические вещества, которые способствуют выделению пищеварительных соков.

На предприятиях общественного питания применяются следующие основные способы тепловой обработки продуктов: варка и жаренье. Используются также комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки, в которых сочетается несколько основной способов.

Варка – это нагревание продуктов в жидкости. Варка бывает:

1. Основным способом; (в большом количестве воды).
2. Припускание; (в небольшом количестве воды под крышкой).
3. Варка на пару; (в специальных шкафах или на решетках).

Жаренье – это нагревание продукта без жидкости в различных количествах жира.

Жаренье бывает:

1. Основным способом; ( в небольшом количестве жира).
2. Во фритюре; (в большом количестве жира ).
3. В жарочном шкафу; (в специальных шкафах при температуре 270).
4. На гриле (жаренье на открытом огне).

**КОМБИНИРОВАННЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.**

1. Тушение – это обжаривание продукта до золотистой корки, а затем припускание с добавление специй.
2. Запекание – варенные, жаренные, припущенные или сырые полуфабрикаты заливают соусом запекают в жарочном шкафу.
3. Брезирование – это припускание мяса в концентрированном бульоне, а затем обжаривание в жарочном шкафу.
4. Варка с последующем обжариванием – продукт сначала валяют, затем обжаривают.

**ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ.**

1. Опаливание – применяют для первичной обработки птицы, говяжьих, бараньих, свиных и телячьих ног (на газовых горелках).
2. Бланширование – закладка продуктов на несколько минут в кипяченую воду.
3. Пассирование – обжаривание продуктов в небольшом количестве жира и пассирование.

Технологический процесс приготовления блюда начинается не с тепловой обработки, а с поступления туш забитых животных на предприятия общественного питания. Мясо поступает остывшим, охлажденным и мороженным. Остывшее мясо – это то, которое после разделки туши на бойне остывало в естественных условиях или остывочные камерах не менее 6 часов. Мясо, охлажденное до температуры в толще мышцы + 4-0, называется охлажденным. Мясо, искусственно замороженное до температуры в толще мышцы не выше – 6 называют мороженным. В зависимости от упитанности говядину и баранину разделяют на две категории, а свинину на жирную – (толщина шпига более 4 см.) и мясную (толщина щпига от 1,5 до 2 см). Мясо поросят разделяют на две категории. К первой категории относятся молочные поросята весом от 1,3 до 5 кг., ко второй относят – весом от 5 до 12 кг.

Технологический процесс обработки мяса на предприятиях общественного питания состоит из следующих операций:

1. Оттаивание.
2. Обмывание и обсушивание.
3. Разделывание туш.
4. Изготовление полуфабрикатов.

Мороженое мясо оттаивает целиком, повесив тушу на крючья, или уложив штабелями на решетки в специальных камерах – дефростерах. Или в камерах при температуре +4 +6 в течение 3 – 5 суток. Медленное оттаивание мяса позволяет свести до минимума потери мясного сока почти полностью сохранить вкусовые качества продукта. Предварительная обработка мяса заключается, прежде всего, в его тщательной промывке. Мясо следует мыть быстро под струей проточной воды, причем моется весь кусок, предназначенный для обработки. Нельзя мыть мясо после того, как оно уже нарезано, так как при этом загрязнение переносится с поверхности внутрь мяса, сначала руками, а затем со струей воды. Если мясо моется мелкими кусками, особенно после удаления костей, это вызывает потерю соков, а тем самым снижение пищевой ценности мяса. По той же причине мясо не следует вымачивать, так как при этом растворимые в воде белки, минеральные вещества и витамины группы В переходят в воду. Промытое мясо следует обсушить. Обсушивают мясо на решетках или льняными салфетками. Обсушенное мясо разделывают в несколько этапов. В начале тушу разрубают на четвертины. Затем, каждую четвертину делят на части. Передняя четвертина говяжьей туши делится на лопатку (плечевая и заплечевая часть), шею, спино-грудную часть. Заднюю четвертину туши, отделив вырезку (подвздошную мышцу), делят на заднетазовую и поясничную части. Свиные, телячье и бараньи туши предварительно отделив вырезку, разрубают поперек на две половины – переднюю и заднюю. Переднюю половину делят: лопатку, шею, корейку, грудинку; заднюю – на два окорока.

## После этого отделяют мышечную, соединительную и жировую ткани от костей. Эта операция называется обвалкой. Затем части мяса зачищают от сухожилий и пленок, удаляют хрящи.

## Излишнее количество жира следует удалить, оставив слой два – три миллиметра, так как жир препятствует чрезмерному выпариванию и способствует сохранению сочности мяса. Затем отрезают края, выравнивают куски, подавая им более или менее одинаковую толщину и форму. Эта операция называется зачисткой. У оставшихся от обвалки небольших кусков мяса удаляют мелкие кости, сухожилия, хрящи, кровеносные сосуды, жир и пленки. Такая операция называется жиловкой.

## Из подготовленных частей мяса готовят различные полуфабрикаты. Но, прежде чем начать готовить полуфабрикаты, необходимо знать, что мясо является, прежде всего, источником белка и нужно постараться сохранить все питательные вещества. В мясе также присутствуют некоторые витамины, главным образом группы В. Пищевая (биологическая) ценность белков мяса, их усваемость довольно высока. Но она в значительной степени зависит от метода кормления убойных животных, части туши, способа хранения и приготовления блюда. Так, например, закладывая мясо для варки в холодную воду, мы теряем много питательных веществ, переходящих в жидкость, в то время как потери значительно меньше, если мясо для варки вложить в горячую воду. Еще меньше потерь при жаренье мяса, однако, этот способ приготовления не всегда желателен. Весьма вредно чрезмерно нагревать мясо, так как при этом в большей степени снижается ценность и усвояемость белков.

## **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД ИЗ МЯСА**

В результате обработки говяжьей туши получаются следующие крупно кусковые полуфабрикаты:

1. Котлетное мясо (мелкие образки, получаются от зачистки мяса, мякоть от шейной части, голяшки, а также покройки от туши 2 категории).
2. Толстый край (спинная часть).
3. Тонкий край (поясничная часть).
4. Части задней ноги (боковая, наружная, верхняя, внутренняя).
5. Лопаточная часть (плечевая и заплечевая).
6. Подлопаточная часть.
7. Грудная часть.
8. Кромка, (от туши 1 категории).
9. Вырезка.

Пищевая ценность и кулинарные свойства крупнокусковых полуфабрикатов из говядины зависят от количества и вида соединительной ткани, содержащейся в мясе. Так, в вырезке, толстом и тонком краях – большой процент этой ткани, поэтому они быстро размягчаются после не продолжительной тепловой обработки (жаренье). Лопатка, боковая и наружняя части задней ноги имеют значительный процент соединительной ткани и требуют продолжительной тепловой обработки – варки или тушения.

Шея, пашина и покромка у туши низкой упитанности содержат до 80% соединительной ткани. Поэтому эти части перед тепловой обработкой желательно мелко порезать или пропустить через мясорубку.

Некоторые крупнокусковые полуфабрикаты из говядины используются для варки, жаренья и тушения с последующим нарезанием на порции. Например:

Ростбиф – жарят вырезку, толстый и тонкий края ( куски мяса весом от 1,5 до 2 кг.).

Говядина, тушенная или говядина шпигованная – используют боковую или наружную части задней ноги (куски мяса массой 1,5 – 2 кг.). Эту часть мяса перед тушением шпигуют с помощью шпиговальной иглы морковью, петрушкой или шпиком, нарезанными брусочками. Мясо отварное приготавливают из грудинки, мякоти лопатки или задней ноги и по кромки.

К крупнокусковым полуфабрикатам из баранины, телятины и свинины относятся:

1. Котлетное мясо (куски от зачистки и обрезки с шеи).
2. Две корейки (мякоть спиной и поясничной части с реберными костями)
3. Два окорока.
4. Две грудинки (реберная часть среднего отруба без грудной кости и без грудной части пашины).
5. Две лопатки.

Из крупных кусков баранины приготавливают следующие блюда:

Седло баранье жаренное – готовят для банкетов или для 6 – 10 человек. Полуфабрикат вырубают из поясничной части, не вырезая позвоночника. Тонкие края мяса подгибают и обвязывают шпагатом в виде седла.

Грудинка баранья фаршированная для приготовления этого полуфабриката баранью грудинку фаршируют гречневой или рисовой кашей с кусочками кураги и ветчины или пропущенной через мясорубку бараньей печенью и мясом с добавлением рубленого лука и свиного шпига нарезанного кубиками.

Из крупных кусков свинины приготавливают следующие блюда:

Карбонат – обваленная полностью корейка.

Буженина – обваленный полностью окорок.

Свинина жареная – мякоть лопатки свернутая рулетом.

Кроме крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины и телятины также приготавливают мелкокусковые порционные полуфабрикаты. Кроме того, полуфабрикаты разделяют на натуральные, ровные рубленные. Натуральные порционные полуфабрикаты приготавливают из лучших частей говяжьего, баранье и свиного мяса по 1 – 2 куска на порцию, определенной массы и определенной формы. Панированные полуфабрикаты – порционные куски говяжьего, свиного или бараньего мяса. Для разрыхления тканей мяса и придания ему определенной формы эти полуфабрикаты вначале отбивают, а затем панируют (смачивают в льезоне и обваливают в мелко измельченных сухарях из белого хлеба).

Мелкокусковые полуфабрикаты представляют собой небольшие кусочки мяса определенной массы, формы и размера. К мелкокусковым полуфабрикатам относятся также мясо - костный полуфабрикат – рагу.

Из говяжьей вырезки нарезают только натуральные полуфабрикаты – порционные и мелкокусковые.

Порционные полуфабрикаты:

Бифштекс – кусок округлой формы без жира толщиной 2 – 3 см.

Лангет – два кусочка овальной формы без жира, толщиной 1 – 1,2 см.

Филе – кусок округлой формы толщиной 4 – 5 см.

Ростбиф – кусок мякоти массой 1,5 – 2 кг; нарезается на куски после жаренья по 2 – 3 на порцию.

Мелкокусковые полуфабрикаты:

Беф-строгонов – мелкие кусочки мяса в форме брусочков длинной 3 – 4 см. И весом 5 – 7 гр.

Мясо для шашлыков (бастурма) – кусочки мяса массой 30 – 40 гр. Из толстого и танкового края нарезают следующие полуфабрикаты:

Порционные натуральные:

Антрекот – кусок овально – продолговатой формы толщиной 1,5 – 2 см.

Порционные панированные:

Риштекс - кусок мякоти овально – продолговатой формы, толщиной 0,8 – 1 см.

Мелкокусковые:

Беф-строгонов – поджарка - кусочки по 10 – 15 гр.

Из верхней и внутренней частей задней ноги нарезают порционные полуфабрикаты:

Риштекс:

Зразы отбивные кусочки неправильной округлой формы, толщиной 1 – 1,5 см. (по 1 – 2 на порцию).

Мелкокусковые:

Беф-строгонов:

Поджарка:

Из боковой и наружной частей задней ноги нарезаются:

Порционные полуфабрикаты.

Говядина духовая – куски мяса овальной или четырехугольной неправильной формы толщиной 2 – 2,5 см. ( по 1 – 2 на порцию).

Мелкокусковые полуфабрикаты:

Азу – кусочки мяса в форме брусочков, длиной 3 – 4 см. И массой 10 – 15 гр. Из лопаточной и подлопаточной частей и покромки нарезают мелкокусковые полуфабрикаты.

Гуляш – кусочки мяса в форме кубиков, весом 20 – 30 гр.

Из свинины нарезают как натуральные порционные, так и не порционные панированные и мелкокусковые полуфабрикаты. Также полуфабрикаты нарезают и из баранины. Из свиной корейки нарезают: натуральные порционные полуфабрикаты.

Эскалоп – куски мякоти (легочная часть) овально – плоской формы, толщиной 1 – 1,5 см. (по 2 на порцию)

Котлета натуральная – кусок мяса овально-плоской формы с реберной косточкой, длинной не более 8 см., зачищенной и подрезанной от мякоти на 2 – 3 см.

Порционные панированные полуфабрикаты:

Шницель – кусок овально-продолговатой формы, толщиной 2 – 3 см.

Котлета отбивная:

Мелкокусковые полуфабрикаты

Мясо для шашлыка

Поджарка

Из окорока нарезают порционные панированные полуфабрикаты:

Шницель

Мелкокусковые полуфабрикаты:

Поджарка

Мясо для шашлыка

Из лопатки и шеи нарезают:

Свинина духовая

Гуляш

Из грудинки приготавливают мелкокусковой полуфабрикат - рагу

Из бараньей корейки нарезаются:

Порционные натуральные полуфабрикаты

Котлета натуральная

Шашлык по – карски

Корейка на вертеле

Панированные полуфабрикаты

Котлета отбивная

Мелкокусковые полуфабрикаты

Мясо для шашлыка рагу

Из окорока:

Шницель

Мясо для шашлыка

Из лопатки:

Баранина духовая

Мясо для плова – кусочки массой по 10 – 15 гр.

Из телятины для приготовления порционных натуральных полуфабрикатов используется только корейка. Из спиной части нарезаются котлеты натуральные. Из поясничной – эскалопы, из мякоти корейки и окорока – шницели (панированные).

Такие же полуфабрикаты изготавливают и из рубленого мяса, а также тефтели, зразы, фрикадельки, рулет, тельное.

Технология приготовления блюд из мяса и мясных полуфабрикатов заключается в варке, жаренье тушении и запекании.

**ВАРКА МЯСА**

Мясо варится нагреванием до температуры кипения воды в жидкостях, то есть в воде или же в отваре из овощей. Если мясо вложить в кипящую воду, то верхний слой белков быстро свертывается, что предохраняет вещества входящие в состав мяса, от перехода в жидкость. Если же мясо вложить в холодную воду то эти вещества, преобладающей части, переходят в бульон. Речь идет о растворимых белках минеральных солях и части других веществ. Белки, перешедшие в бульон под влиянием высокой температуры и образуют так называемую пенку. Пену не снимают, так как она обладает пищевой ценностью, таким образом ее удаление снижает питательные достоинства бульона. Очищенное и промытое мясо следует вложить в кипящую, подсоленную воду с приправами. Соль предохраняет мясные соки от полного перехода в жидкость. Вода должна чуть покрывать мясо. Кастрюлю нужно сначала поставить на сильный огонь, затем варить мясо на слабом огне, под крышкой. Когда пена исчезнет с поверхности, следует прибавить очищенные овощи и варить до полной готовности. В конце варки досолить. Готовое мясо выложить, дать стечь бульону, нарезать на порции и сбрызнуть горячим бульоном, чтобы предохранить от высыхания.

Для варки мяса используется посуда, изготовленная из прочного метала. Для этой цели лучшего всего подходит чугунная посуда с крышкой.

**ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ ПОД СОУСОМ С ХРЕНОМ.**

Подготовленное мясо (грудинка, лопатка) целым куском положить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она только покрывала мясо. Довести до кипения и, уменьшив огонь, варить 2 – 3 часа. За 30 минут до окончания варки прибавить морковь, репу и лук нарезанные дольками, сельдерей и петрушку – соломкой, лавровый лист, перец горошком и соль. После окончания варки бульон слить и приготовить на нем соус с хреном. Мясо и овощи выложить на блюдо. Мясо нарезать на порции, гарнировать отварным картофелем и полить соусом.

**СВИНИНА ОТВАРНАЯ.**

Подготовленное мясо (лопатка) слегка отбить тяпкой, плотной свернуть, обвязать шпагатом, залить кипящей водой, присолить и варить на слабом огне. В конце варки добавить промытые и очищенные овощи. Готовое мясо нарезать ломтями, толщиной 1 см. по поперек волокон. Уложить на блюдо, сбрызнуть бульоном, посыпать зеленью петрушки. Гарнировать отварным картофелем. Отдельно подать соус, хрен.

**БАРАНИНА ОТВАРНАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ.**

Мясо варится также, как говядина и свинина. Когда станет мягким, добавить нарезанные помидоры, очищенные и нарезанные кубиками яблоки. Варить до готовности. Готовое мясо нарезать по 3 – 4 куска на порцию. Бульон охладить и процедить. Яблоки и помидоры протереть, смешать с бульоном, добавить соль, сахар, уксус, вложить нарезанное мясо и проварить. Выложить мясо на блюдо, посыпать зеленью петрушки, гарнировать отварным картофелем.

**ЖАРЕНЬЕ МЯСА.**

Мясо, предназначенное для жаренья, должно быть высококачественное , нежное без пленок и сухожилий. Мясо худших сортов после жаренья остается твердым волокнистым. Жаренье длится не долго и состоит в нагревании мяса в открытой посуде на кухонной плите. Мясо следует уложить в разогретый жир. При соприкосновении с дном посуды на мясе образуется корочка из подрумяненных белков. Корочка предохраняет мясо от потери соков, и от чрезмерного пропитывания жиром. Кроме того, корочка, имеет хорошие вкусовые качества. Когда образуется румяная корочка на одной стороне мясо следует перевернуть и обжарить так, чтобы поверхность куска была обжарена равномерно. Не следует слишком тесно укладывать мясо на сковороде, так как пар, выделяющийся при жаренье, затрудняет образования румяной корочки на всей поверхности мяса. Мясо жарится кусками, нарезанными поперек волок. Толщины кусков зависит от вида блюда и определяется подробным рецептом. Непосредственное перед жареньем мясо надо посолить, поперчить и обмакнуть в муку или панируют (если это панированное изделие). Жарить мясо следует на среднем огне, чтобы оно прожарилось внутри, не подгорев. Температура жира не должна снижаться в процессе жаренья, так как в противном случае мясо не подрумянится и сильно пропитается жиром. Не рекомендуется доводить жир до слишком высокой температуры, так как при этом происходит распад жира, кроме того, мясо подгорает.

Посуда, используемая при жаренье мяса.

В небольшом количестве жира: сковорода из прочного метала, металлическая лопаточка, подогретое блюдо для подачи.

В большом количестве жира: кастрюля, металлическая лопаточка, дуршлаг, подогретое блюдо для подачи.

**ШНИЦЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ** (говядина).

Полуфабрикат слегка отбить, натереть солью, перцем, панировать в мелко нарезанном луке. Яйца взбить, добавить муку и тертый чеснок. Шницель обмокнуть в эту смесь, затем панированные сухари и жарить на разогретом жиру с обеих сторон. Подавать с жареным картофелем и салатами.

**КАРБОНА.** (свинина)

Мясо нарезать ломтями, отбить, посыпать солью, перцем, смочить в льезоне, затем в луке еще раз в льезоне и белых сухарях. Сжарить с обеих сторон на разогретой сковороде до появления коричневой корочки при подаче полить сочком, образовавшимся в результате жаренья. Отдельно подавать жареный картофель, салат или тушеную капусту.

**ГРУДИНКА БАРАНЬЯ, ФАРШИРОВАННАЯ КАШЕЙ,**  (баранина).

Подготовленную грудинку фаршируют, зашивают или закалывают шпажкой и, натерев солью и перцем и сахаром, зажаривают с обеих сторон на разогретом жиру. Доводят до готовности в жарочном шкафу. Фарш: готовят рассыпчатую гречневую или рисовую кашу, охлаждают. Свиное сало, ветчину, репчатый лук мелко рубят, обжаривают, при жаренье муку солят, перчат, добавляют промытую и нарезанную курагу, зелень петрушки, базилика. Все смешивают с кашей. При подаче, нарезанную по одному куску грудинку, поливают мясным соком и маслом.

**ТУШЕНИЕ МЯСА.**

Мясо для тушения может быть более низкого сорта, чем для жаренья, с сухожильями, а также старых животных.

В основном тушение состоит из жаренья, а затем варки под крышкой в течение долгого времени. Обжаренное мясо, вместе с образовавшимся от жаренья соком и жиром, нужно переложить в кастрюлю, залить небольшим количеством бульона или воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне. Во время тушения мясо надо переворачивать или встряхивать кастрюлю, чтобы мясо не подгорело. По мере выпаривания сока, надо подливать воду или бульон.

Процесс тушения, который длится очень долго, смягчает мясо, потому что пар, образуется при тушении, задерживается под крышкой, проникает в ткань и размягчает ее. Тушить следует до тех пор, пока мясо не станет мягким. При слишком долгом тушении мясо разваривается, жир растапливается, мясные соки переходят в соус, уменьшается количество мяса и блюдо имеет не красивый вид. Мясо, которое тушилось правильно, должно сохранить свою форму, а соус должен быть густым. Мясо тушится крупным куском, весом от 1,5 до 2,5 кг, (тушенное жаркое), порционным куском (отбивные зразы), мелкими кусками (гуляш), и более крупными (рагу). Можно тушить также изделие из рубленого мяса.

**ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ** (говядина).

Подготовленный полуфабрикат посолить, тщательно посыпать мукой. Обжарить на разогретом жире со всех сторон. Мясо переложить в кастрюлю, а на оставшемся жире поджарить лук, положить его с жиром к мясу, долить воды или бульона и тушить до мягкости. Свежие помидоры почистить нарезать мелкими ломтиками, прожарить с красным перцем на жиру развести водой, влить к мясу и тушить все вместе несколько минут. Подать на круглом блюде с клецками, макаронами или картофелем. Отдельно подать салат из сырых овощей.

**ТУШЕНОЕ МЯСО С КРЫЖОВНИКОМ И ОРЕХАМИ** (свинина).

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в жире, положить в кастрюлю, добавить соль, перец, рубленые орехи, цедру лимона, крыжовник и тушить под крышкой до готовности. Перед окончанием тушения добавить сметану, томат-пюре и ломтики огурцов. Подать с отварным картофелем.

**РАГУ ДИ МОНТОНЕ.** (баранина).

Мясо нарезать крупными кубиками, посолить, проперчить. Добавить лук, морковь, сладкий перец нарезанные кольцами, лавровый лист и листья розмарина. Все поджарить на сковороде, посыпать мукой и добавить томат – пюре. Развести водой одну четвертую литра и красным вином одну четвертую литра. Добавить мелко рубленный чеснок. Тушить до готовности. Подать с рассыпчатым рисом.

Печеное и запеченное мясо.

Мясо для жаркого должно быть первосортное, без грубых пленок и сухожилий, а также не слишком жирное, так как слишком жирное мясо дает при приготовлении слишком большие потери. На качество блюда влияет также степень созревания мяса, поэтому часто мясо маринуют предварительно в овощах или заправки из уксуса. В процессе приготовления мяса нужно поливать соком, выделяющимся при печении. А по мере выпаривания, добавлять воду. Мясо нужно печь определенное время – кусок весом 2 кг требует около полутора часов. Следует отбить мясо тяпкой, посолить, обсыпать мукой, подрумянить со всех сторон на сковороде с разогретым жиром, переложить в кастрюлю соответствующей величины, залить жиром оставшимся от жаренья, поставить в духовой шкаф и печь, поливая жиром и соком выделяющимся при печении. Мясо готово, если легко прокалывается вилкой, при этом выделяется прозрачный сок, не слишком обильный.

Мясо по английски (недопеченное, внутри розоватое или красное). Жарится на сильно разогретом жиру и печется в сильно нагретой духовке. Такое блюдо надо готовить из высокосортного и только свежего мяса.

Мяса можно печь также и на решетки. Для этого решетку смазывают жиром, укладывают на нее подсоленное мясо , поливают жиром и ставят в духовку. Под решетку подставляют противень, чтобы стекал сок. Этим соком поливают мясо во время печения.

Отварное, жаренное, печеное мясо можно запекать в разных соусах (бешамель, с хреном и т.д.). Запекать следует в огнеупорных блюдах и неглубоких кастрюлях. Подготовленное и нарезанное мясо уложить на смазанное жиром блюдо, залить соусом и посыпать тертым сыром (тильзитским, эмментальским,) или сухарями и сбрызнуть маслом. Поставить в нагретый духовой шкаф и недолго запекать. Когда соус и сыр зарумянится, вынуть и сразу же подать.

**ШПИГОВАННОЕ ФИЛЕ** (говядина).

Подготовленный кусок мяса густо нашпиговать брусочками шпига, натереть солью, черным перцем, дать постоять 30 минут и подрумянить на сливочном масле. Положить мясо на противень, подлить горячей воды и печь в духовке, поливая соком. Готовое мясо нарезать ломтями поперек волокон, уложить на подогретое блюдо и полить соусом заправленным сливками. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Гарнировать сложным овощным гарниром.

**ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОМ.**

Говядину отваривают с добавлением моркови, корня петрушки, лука, сельдерея до готовности. Нарезают тонкими ломтями, кладут в сотейник посыпают перцем.

Лук очищают, нарезают соломкой, заливают сметаной и тушат до готовности, заправляю сливочным маслом и солью, кладут на подготовленное мясо, посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и ставят в духовку. Запекают до румяного цвета. Подают с отварным картофелем и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

**ГОВЯДИНА ПЕЧЕНАЯ** (свиная).

Грудинку обмыть, варить 20 минут переложить в неглубокую кастрюльку, посолить поперчить, сверху уложить лук, нарезанный кольцами. Печь, часто поливая соусом сметанным. Грудинку часто переворачивать. Когда станет мягкой, подрумянить на сильном огне, затем вынуть, нарезать и подавать с картофелем отварным и салатом из свежей капусты.

**СВИНИНА ЗАПЕЧЕННАЯ.**

Окорок или лопатку нарезать поперек волокон по два три кусочка на порцию, слегка отбить посолить, поперчить, уложить на разогретую сковороду с жиром, Сверху уложить на резанный кольцами, обжаренный лук, залить майонезом, посыпать тертым сыром и запекать. Подавать в горячем виде с овощами салатом и зеленью.

**ЖАРКОЕ С АЙВОЙ** (баранина).

Мякоть жирной баранины нарезать небольшими кусочками, добавить порезанный кольцами лук, соль, перец, рубленую зелень кинзы. Все перемешать. У айвы удалить сердцевину, очистить, нарезать дольками. На дно кастрюли положить мясо, сверху дольки айвы. Печь, в духовке подливая воду, не перемешивая.

**ЗАПЕКАНКА ИЗ БАРАНИНЫ.**

Белый хлеб замочить в молоке, отжать, смешать с измельченным репчатым луком, пряностями, сыром.

В смазанную жиром сковороду положить фарш, перекладывая его тонкими ломтиками шпика. Запечь в духовке, подать с картофельным пюре и салатам из свежей капусты.

У нас, на Кубани, трудно выделить какие-то особенности приготовления вторых блюд так как большинство их позаимствовано и из Русской, и из Украинской, и из Грузинской кухни. Единственная особенность характерная только Южным районам страны, что ни один из видов тепловой обработки мяса не обходится без овощей. Климатические условия же Кубани таковы, что овощи можно круглый год использовать в свежем виде, а это весьма важное условие для полноценного питания.

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦЕНЫ БЛЮДА.**

Цена представляет собой денежное выражение стоимости товара. В свою очередь, стоимость товара это полноценный труд. Поэтому цена отражает затраты общественного труда, необходимого для производства товара.

Ценообразование в общественном питании имеет свои особенности, связанные со спецификой хозяйственной деятельности предприятия. В отличие от предприятий розничной торговли, которые для покрытия расходов и реализации товаров получают торговые скидки с розничных цен, предприятия общественного питания несут также затраты на производство и организацию потребления кулинарной продукции. Поэтому для возмещения производственных затрат и затрат по обслуживанию потребителей на продукцию П.О.П. наценка блюд к розничной цене конечная розничная цена блюд кулинарных и других изделий, приготовляемых и реализуемых на предприятии называют продажной ценой.

По своей экологической сущности, эти цены, являются разновидностью розничной цены на товары народного потребления. Таким образом, специфика ценообразования в общественном питании заключается в том, что для возмещения затрат по производству, реализации и организации потребления кулинарной продукции, а также получение прибыли в продажные цены, кроме торговой скидки включается наценка.

Формирование продажных цен в общественном питании осуществляется с помощью калькуляции. Однако методика калькулирования продукции общественного питания весьма своеобразна и отличается от калькуляции на промышленных предприятиях. В общественном питании осуществляется только плановая калькуляция продажных цен, тогда как на промышленных предприятиях составляют ценовую и фактическую, себестоимости продукции. В результате в общественном питании в процессе калькуляции определяется не себестоимость, а наличие цены на калькулированную продукцию. При калькулировании продажная цена в общественном питании учитывается в качестве прямых затрат, только нормативный расход сырья по утвержденным нормам рецептуры. Все планируемые расходы по производству и реализации продукции общественного питания, а также планируемая прибыль, в калькуляцию включается косвенно, при начислении скидки и наценки на стоимость сырья.

|  |
| --- |
| Продажная цена |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Стоимость сырья и товаров по различным ценам |  | Наценка общественного питания |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Стоимость сырья и товаров по оптовым ценам |  | Торговые скидки |  | Валовой доход |

|  |
| --- |
| Прибыль |

|  |
| --- |
| Издержки производства и обращения |

|  |
| --- |
| Себестоимость |

На рисунке представлено структура продажной цены на продукцию общественного питания. Основным элементом продажной цены является стоимость сырья и товаров. Она представляет собой около восьмидесяти процентов продажной цены. Сырье и товар поступает на предприятие общественного питания по оптовым ценам. По ним же осуществляются расчеты с поставщиками. Стоимость сырья и товаров по различным ценам (за вычетам торговой скидки) в сумме с издержками производства и обращения образуют полную себестоимость продукции общественного питания. Общественным фактором, определяющим величину продажной цены, является размер торговых скидок и наценок, за счет них П.О.П. возмещают затраты на производство, реализацию и организацию потребления кулинарной продукции и обеспечивается получение планируемой прибыли.

Продукты на предприятие общественного питания поступают из централизованных и децентрализованных источников. Из централизованных фондов продукты поступают на предприятия по различным ценам за вычетом торговых скидок и дополнительных скидок на отходы, предусмотренных действующим прейскурантом.

Сельскохозяйственные продукты, поступающие из подсобных хозяйств и трестов, столовых, торгов, орсов учитываются по фактической себестоимости продукции в данном подсобном хозяйстве с начислением до 5 % прибыли. Однако цены на эти продукты не должны быть выше розничных цен, за вычетом торговых скидок. Мясо, молоко, картофель, рыбу и др. продукты полученные от совхозов поступают по плановой себестоимости, но не выше государственных розничных цен за вычетом торговых цен.

П.О.П. разрешено также приобретать на колхозных рынках не зерновые сельскохозяйственные продукты (грибы, ягоды, орехи), по различным ценам но не выше государственных.

Наценка является важным элементом цен на продукцию общественного питания. Ее необходимость обусловлена тем, что торговые скидки предназначенные для возмещения издержек обращения, не покрывают расходов по производству и организации потребления продукции общественного питания. Поэтому для покрытия этих расходов и получения соответствующих прибылей, устанавливается наценка к стоимости продукции, по различным ценам. Доля наценки в товарообороте общественного питания составляет в среднем около 14%, в том числе на продукцию собственного производства более 15 %.

Средневзвешенные цены устанавливаются на одноименные продовольственные товары, различных сортов и кондиции, а также на продовольственные товары близкие по кулинарному назначению к уровню различных цен. Средневзвешенные цены исчисляются по таким группам продуктов как, мясо, птица, субпродукты, рыба, молоко, масло и молочные продукты, яйца и другие.

Средневзвешенные цены рассчитываются только в2 – х вариантах по продуктам не имеющим одинакового размере отходов и по продуктам имеющим разный размер отходов, в процессе первичной обработки в зависимости от кондиции.

Средневзвешенные цены по первому варианту исчисляются по таким продуктам, как: масло, яйца, жиры, молоко и молочные продукты, чай, кофе и др. Для этого общую сумму продуктов по розничным ценам делят на их количество.

Второй вариант исчисления средневзвешенных цен применяется к таким продуктам как мясо, птица, субпродукты, рыба, картофель и др. Поэтому на эти продукты средневзвешенные цены рассчитываются с учетом коэффициента выравнивая кондиции. Коэффициент, определение как отношение нормы выхода сырья нетто (полуфабриката) не основной кондиции к норме выхода сырья нетто (полуфабриката) принимаемого за основную кондицию. Норму выхода нетто устанавливаются в процентах к массе брутто каждой кондиции.

Определение особенности имеют расчет коэффициента выравнивания кондиции субпродуктов. Они обусловлены тем, что для субпродуктов установлены розничные нормы отходом не только при первичной, но и при тепловой обработке в процентах к массе нетто, в зависимости от того являются ли они мороженными или охлажденными. Окончательный расчет средневзвешенных цен на каждую группу продуктов имеющих различную кондицию и различные нормы отходов при их обработках, производится в следующем порядке: определяется стоимость использованных продуктов по розничным ценам, для него розничная цена отдельного продукта умножается на его количество, а полученные суммы откладываются.

Рассчитывается количество каждого продукта с учетом коэффициента выравнивания кондиции для чего количество каждого продукта умножается на соответствующий коэффициент и полученные результате складываются. Исчисляются средневзвешенные цены на группу продуктов по различным ценам на их количество с учетом коэффициента выравнивается кондиция продуктов.

Продажные цены на продукцию общественного питания устанавливаются на основе средневзвешенных или розничных цен плюс наценка общественного питания.

Продажные цены рассчитываются путем составлением калькуляции на каждое отдельное блюдо. Стоимость блюда определяется исходя из стоимости сырья на 100 блюд или 10 кг. Гарнира путем деления общей суммы на 100.

Отдельно расчитываются цены на дополнительные гарниры (огурцы, помидоры, лимоны и тд.) которые потребитель может выбрать по своему желанию.

Для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо составляется калькуляционная карточка. В калькуляцоноой карточке указывается: порядковый номер карточки, номер рецептуры, колонки и название сборника рецептур блюд, аименование продуктов, количество продуктов на 100 порций (в кг.),продажная цена 1 кг. Продукта (средневзвешенная или розничная + наценка), стоимость набора сырья на 100 порций, продажная цена 1 порции (блюда) выход готовой продукции в граммах.

Стоимость специй, используемых для приготовления блюд и подаваемых к слоту, включается в калькуляцию на предприятиях категории люкс. Соль включается в калькуляцию стоимости блюд на всех предприятиях общественного питания в размере 5 коп. На 100 блюд.

Калькуляционные карточки подписываются заведующим производством, калькулятором (бухгалтером) и утверждаются директором предприятия.

Рассчитанные в калькуляционной карточке цены, сохраняются до изменения компонентов сырья набора или цен на сырье и продукты.

**САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ ПРИ РАБОТЕ В ГОРЯЧЕМ ЦЕХЕ.**

При работе в горячем цехе предъявляются определенные санитарные требования. Так как работа в горячем цехе связана преимущественно с мясом, то необходимо знать и соблюдать правила санитарной обработки. Мясо является хорошей питательной средой для болезнетворных микробов и паразитов. Поэтому следует быть особенно осторожным в этом отношении и обращать особое внимание на соблюдение необходимых санитарных правил как во время приемки и хранения, так и во время приготовления мяса. Каждое малейшее упущение может вызвать опасные болезни (чаще всего отравления), во многих случаях с летальным исходом. Поэтому мясо убойных животных может употребляться только свежим, если известно, что в нем нет паразитов и болезнетворных микробов. Эти микробы могут находиться в мясе больных животных (сибирская язва, туберкулез, ящур, свиная рожа) или заразить мясо во время убоя животных и дальнейших технических процессов, что может быть результатом, главным образом, не удовлетворительного санитарного состояния оборудования и помещений. Что касается оборудования, то в горячем и мясном цехе оно разнообразное, т.е. и механическое и тепловое. К каждому виду оборудования применяется своя особая санитарная обработка.

После использования механического оборудования горячего цеха необходимо его разобрать, промыть горячей водой (не менее 65 С) с моющим средством, затем ополоснуть горячей водой (около 50 с) и дать стечь. Затем протереть сухой чистой тряпкой, механические части машин смазать маслом, корпус протереть влажной, а затем сухой тряпкой.

Механическое оборудование, используемое в горячем цехе:

1. Мясорубки; 2. Костерезки ;

3. Фаршемешалки; 4. МФК;

5. Тестомесы; 6.Протирочные и др.

Также используется электрическое тепловое оборудование:

1. Электроплитки; 2. Мармиты;

3. Электросковороды; 4. К.П.Э.

5. Фритюрницы. 6. Автоклавы и др.

Это оборудование не разбирают , но по окончании работы, остывшее оборудование обрабатывают горячей водой с моющими средствами и ополаскивают также горячей водой.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований к содержанию оборудования, инвентаря и посуды играет важную роль в профилактике пищевых отравлений, инфекций и глистных заболеваний.

Для мытья посуды используют моечные ванны и моечные машины.

Режим мытья столовой посуды:

1 – удаление остатков пищи в бачки.

2 – мытье горячей водой с моющими средствами (t воды 50 С).

3 – дезинфекция 10 – 15 минут.

4 – ополаскивание или ошпаривание (t воды не ниже 60 С).

5 – просушивание в специальных шкафах.

Режим мытья стеклянной посуды.

1 – освобождение от остатков пищи.

2 – мытье с моющими средствами (t воды не ниже 50 С).

3 – ополаскивание (t воды 65 С).

4 – просушивание на решетках.

Режим мытья инвентаря.

Металлический инвентарь, после промывки моющими средствами, ополаскивают и прокаливают в духовке.

Деревянный инвентарь очищают от остатков пищи, промывают с моющими средствами, ополаскивают и просушивают на решетчатых пачках и стеллажах.

Разделочные столы моют теплой водой с моющими средствами и обдают горячей водой.

Щетки и мочалки для мытья посуды промывают с моющими средствами, кипятят 10 – 15 минут, ополаскивают, просушивают и хранят в специальных местах.

Подносы моют горячей водой отдельно от кухонной посуды в специальных ваннах. Режим мытья тары и подносов тот же. Также моют термоса.

Моечные ванны после использования моют с чистящими средствами, обдают кипятком, ежедневно. Моечные машины разбирают, промывают и насухо вытирают. Раз в неделю дезинфицируют.

Горячий цех предназначен для централизованного производства готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности, включая готовые охлажденные блюда, и кулинарных изделий из полуфабрикатов. Этот цех связан со всеми производственными и торговыми помещениями, поэтому располагают его вблизи от холодного цеха, раздаточной и моечной столовой посуды. Он связан с заготовочными цехами через грузовые лифты или межцеховым транспортом.

В горячем цехе обязательно должно быть дневное освящение. Режим работы горячего цеха устанавливается в зависимости от условий реализации блюд и требований обслуживаемой организации. Он может работать в одну, две или три смены. Соответственно по распределяются и повара по квалификации, чтобы обеспечить качественный и своевременный выпуск продукции. Если в горячем цехе большой объем работы, возможна специализация по отдельным видам выпускаемой продукции, выделяют кулинарный цех.

Качество работы горячего цеха во многом зависит от правильности организации рабочих мест, от оснащения рабочих мест, от оснащения их оборудованием, посудой и инвентарем.

Наиболее современным считается модульное оборудование.

Линейное расположение его обеспечивает необходимую последовательность выполнения различных операций технологического процесса, сокращает пути движения поваров, позволяет сэкономить размер производственной площади на 25%. Стандартизация оборудования и инвентаря обеспечивает значительную экономию производственных площадей, рационализацию приемки, хранения продуктов и подачи их в цех и на рабочие места поваров, совершенствование технологии приготовления пищи, ускорение порционирования и отпуска блюд.

Размеры сковород, решеток, лотков, противней унифицируют и увязывают с параметрами теплового и холодильного оборудования.

Над тепловым оборудованием устраивают вентиляционные вытяжки, удаляющие пары, продукты сгорания. Общий вентиляционный короб снабжен жиро улавливающими фильтрами. Традиционное расположение плиты в центре горячего цеха, а специализированного оборудования по периметру помещения создает неудобства в работе поваров и вызывает непроизводительные затраты рабочего времени, связанные с перемещением работников по кухне.

Для приготовления первых и третьих блюд и гарниров создана варочные устройства на 60 и 40л, состоящие из стационарных парогенераторов и передвижных котлов.

Котел для варки костных бульонов изготовлен в виде прямоугольника из нержавеющей стали со съемной крышкой.

Для удаления жира, образующегося на поверхности, предусмотрен кран, а для сливания бульона – пробковый кран с сеткой.

Кости в котел загружаются в специальной корзинке с ручками. Во время варки бульон периодически перемешиваются лопастями мешалки. Обогрев производят ТЭНы, через каждый час ТЭНы и электромешалки отключают. Всплывший на поверхность жир удаляют.

Также в горячем цехе присутствует конвекционный шкаф, состоящий из корпуса со стойкой и тележки-стеллажа, где размещены 10 решеток. Воздух нагревается ТЭНами, перемешивается вентилятором. Шкаф оборудован парогенератором. В нем можно размораживать, жарить, тушить, варить на пару, печь и запекать различные продукты.

Комплект для производства овощных и крупяных котлет, биточков, запеканок производительностью 5 тыс. изделий различной массы в час. Он состоит из двух тепловых аппаратов для припускания овощей, протирочной машины и формовочного аппарата. Загрузка и перегрузка продукта из аппарата производится при помощи наклонных шпековых конвейеров. Формовочный аппарат панирует изделия с двух сторон.

Аппарат для пассирования лука и моркови состоит из двух круглых сковород с мешалкой шпекового конвейера для загрузки продуктов, унифицирован с тепловым устройством для припускания овощей.

Шкаф интенсивного охлаждения предназначен для быстрого снижения температуры горячей продукции до 4 – 6 С в функциональных емкостях, установленных на стеллажах.

Холодильные камеры вмещают этажерочную тележку с готовыми блюдами и продуктами, которую в дальнейшем откатывают на раздачу или на кухню.

Правильная организация рабочих мест при приготовлении первых и вторых блюд позволяет сократить подготовительно-заключительное время на 20 – 30% и увеличить выпуск продукции.

**МЯСНОЙ ЦЕХ.**

1 – раковина;

2 – моечная ванна;

3 – разрубочный стул;

4,5 – 7 – столы;

6 – универс. привод ПУ – 0,6;

8 – раковины;

9 – холодильный шкаф ШХ – 08;

Организация работы мясного цеха.

При организации рабочих мест в мясных цехах необходимо обеспечить изготовление полуфабрикатов различных видов в соответствии с кулинарным разрубом туш, рациональное использование отходов, организацию контроля за качеством полуфабрикатов, учет мясопродуктов и выхода готовых полуфабрикатов по видам, цене, сумме.

Рабочие места в мясных цехах организуются для двух технологических процессов:

1 – обработка мяса КРС, поступающего в цех четвертинами или полутушами;

свинины – полуфабрикатами и полутушами;

баранины и телятины – тушами;

2 – обработка птицы, дичи и субпродуктов.

Дефростация мороженного мяса организуется в специальных камерах – дефростерах с температурой 8 – 10 градусов С и влажностью воздуха 85%. Процесс дефростации продолжается не менее 3 – х дней.

Мясо доставляется в цех на грузовых тележках ТГ – 130 и ГТ – 100, передвижных стеллажах с крючьями для подвешивания туш мяса или по монорельсу.

Обмывание и обсушивание. Обмывание происходит в специальных помещениях или ваннах при помощи щеток-душей. Обмытое мясо обсушивают хлопчатобумажными салфетками не более 5 минут, тогда как при обсушивании нагнетаемым воздухом затрачивается от 1,5 до 2 часов.

Разруб туш на части. Эту операцию производят на различном стуле при помощи мясницкого топора или ленточной циркулярной пилы.

Разрубочный стул может быть круглым или квадратным. Круглый изготовляется из твердых пород дерева (дуб, береза), квадратный –из брусков на клее и обтягивается обручем из нержавеющей стали. Стул имеет ручки для переноски.

На рабочих местах для обвалки мяса устанавливают производственные столы шириной не менее 1 м. Крышки столов изготавливают из металла нержавеющей стали, дюралюминия, или дерева, обшитого оцинкованным железом. У металлических крышек столов имеются бортики, чтобы мясной сок не стекал на пол. Под крышками столов должны быть выдвижные ящики для хранения инструмента и инвентаря.

Для обвалки мяса используют обвалочные ножки – большой и малый. Рядом с обвалочными столами ставит передвижные ванны, тележки или другую тару, куда складывают мясо.

1 – стол

2 – таблица с № отходов

3 – ящик для специй

4 – весы

5 – разделочная доска

6 – ящик для инструмента

7 – разрубочный стул

8 – передвижной стеллаж

9 – передвижная ванна

Для перегрузки, отбивания и панирования полуфабрикатов организуется отдельное рабочее место с производственными столами (схема выше).

Рабочее место для приготовления рубленного мяса и полуфабрикатов из него оборудуют с учетом выполнения операций приготовления фарша дозировки, формовки полуфабрикатов.

1 – передчижная ванна с мясом ;

2 – ящик для хранения разделочных досок

3 – производственный стол;

4 – разделочная доска;

5 – ящик для хранения инструментов;

6 – мясорубка;

7 – фаршемешалка;

8 – котлетоформовочная машина;

9 – ящик для хранения инструментов;

10 – производственный стол;

11 – разделочная доска;

12 – полка для хранения специй и панировок;

13 – ящик для хранения инструментов;

14 – передвижной стеллаж для лотков;

15 – передвижная ванна с подготовленной к рубке мякотью;

16 – передвижная ванна для размачивания черствого хлеба;

Мясо для фарша нарезают на рабочем месте для приготовления полуфабрикатов и измельчают на мясорубке.

Полученный фарш соединяют с остальными компонентами котлетной массы по действующим рецептурам, вымешивают и разделяют на порции по видам полуфабриката.

Для формовки котлет на крупных предприятиях и в специальных цехах применяются машины производительностью 2000 котлет в час.

Рядом устанавливают передвижные ванны с заправленными фаршем и стеллаж для лотков с подготовленными полуфабрикатами.

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦЕНЫ БЛЮДА.**

(отдельно).

Техника безопасности при работе на механическом и тепловом оборудовании.

В настоящее время трудно представить себе работу какого-либо предприятия без применения оборудования . Тем более предприятие общественного питания, где для приготовления и отпуска блюд используются различные виды механического и теплового оборудования.

Широкое использование их приводит к необходимости столь же широкого обучения обслуживающего персонала с правилами безопасности эксплуатации электрооборудования, т.к. нарушение этих правил приводит к порче оборудования, пожарам и гибели людей.

Во избежание поражения работающего персонала электрическим током на П.О.П. применяют индивидуальные и общие средства защиты.

К индивидуальным средствам защиты относится диэлектрические перчатки, коврики, калоши и изолирующие подставки. Рекомендуется при работе с электрическим оборудованием иметь сухие руки, одежду и обувь.

К общим средствам защиты от поражения относятся защитное заземление, затушение и автоматическое отключение оборудования.

А также чтобы предотвратить несчастные случаи необходимо знать устройство и правила эксплуатации оборудованием.

Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы. По окончании работы отключать электрическое освещение (кроме аварийного). Все оборудование, кроме холодильного, должно быть выключено.

Каждый работник общественного питания должен так же соблюдать действующие правила пожарной безопасности. При обнаружении пожара или признаков горения необходимо:

1. Прекратить работу и отключить используемое оборудование.
2. Немедленно сообщить по телефону в пожарную охрану.
3. Применять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара и материальных ценностей.

Повар обязан во время работы носить полагающуюся ему санитарную одежду: волосы убраны под головной убор, рукава одежды подвернуты до локтя или застегнутые у кисти рук.

Нельзя закалывать иголками спецодежду и держать в карманах булавки, стеклянные и др. бьющиеся и колющие предметы.

Перед началом работы повар обязан привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:

1. Исправность и холостой ход оборудования.
2. Наличие и исправность заземления.
3. Исправность и работу вытяжки, воздушного душирования.
4. Проверить правильность сборки сменных механизмов.

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

Проталкивать продукт в загрузочные воронки руками при включенном оборудовании нагретую поверхность плит, сковород и др. теплового оборудования, водой.

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. Без разрешения администрации не разрешается самому производить какой либо ремонт или устранять неисправности.

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦЕНЫ БЛЮДА.**

**Грудинка баранья фаршированная гречневой кашей.**

1. Грудинка – 1 кг. 200 гр.
2. Гречневая каша – 250 гр.
3. Курага – 100 гр.
4. Ветчина – 70 гр.
5. Лук репчатый – 50 гр.
6. Мука пшеничная – 10 гр.
7. Специи – 5 гр.