**ВВЕДЕНИЕ**

 Украина издавна славится богатыми традициями национальной кухни, которая известна далеко за пределами республики. Многие блюда вошли в меню международной кухни: борщи, вареники, галушки. Блюда украинской кухни готовят из самых разнообразных продуктов, (зачастую – в оригинальных сочетаниях) и используют различные способы кулинарной обработки.

 Своеобразие выражается, во-первых, в преимущественном использовании таких продуктов, как свинина, сало, свекла, пшеничная мука. Во-вторых, для большинства блюд характерны большие наборы компонентов. Примером может служить борщ, где к свекле добавляют ещё множество продуктов, не заглушивающих, а лишь оттеняющих её вкус.

 Эти особенности обусловливливают неповторимые вкусовые качества, аромат, сочность кушаний.

 В украинской кухне готовят блюда из мяса говядины, сельскохозяйственной птицы – жареные и тушёные. Популярны жаркое по-домашнему, украинские битки, шпигованная чесноком и салом буженина, тушённая с капустой и салом, крученики, завиванцы, фаршированная птица. Особенно вкусны блюда из мяса, птицы, приготовленные в горшочках.

 Вкусны и полезны комбинированные блюда из мяса и овощей: крученики волынские, говядина с овощами, грибами, домашняя колбаса с луком, картофельный завиванец с начинкой, свекла с начинкой из риса, яблок и творога. Традиционно много в украинской кухне быстрых и вкусных блюд из яиц.

 В большом ассортименте – заправочные первые блюда, среди которых самые популярные – борщи, их насчитывается более тридцати видов: черниговский, полтавский, волынский, львовский и т.д.

 Исстари много блюд готовят из рыбы. Это рыбные крученики, карп, тушеный с луком или в сметане, карась, запечённый в сметане, щука, тушенная с хреном и другие.

 Украинский стол нельзя представить без помидоров и подсолнечного масла. Подсолнечное масло обычно используют для приготовления салатов, винегретов, маринадов, а также вторых горячих блюд. Разнообразны блюда из моркови, тыквы кукурузы, картофеля, бобов, чечевицы и особенно фасоли. Овощи употребляют и в виде гарниров, которым нужны маринад и соление.

 Блюда и изделия из муки – отдельная глава в традиционной украинской кухне. На весь мир знамениты украинские вареники, галушки, потапцы…

 Много изделий из различного теста – дрожжевого, слоёного, песочного, заварного, бисквитного.

 Популярны различные каши: пшеничная, гречневая, тыквенная, каша из гречневой муки, которую едят с молоком, с подсолнечным маслом, поджаренным луком и т.д. Из круп готовят не только каши, но и такие вкусные блюда как крупеники, пшенная бабка с яблоками, гречневые биточки.

 Богат украинский стол фруктами, ягодами, сладкими блюдами и напитками, для приготовления которых используют сливы, яблоки, груши, абрикосы, вишни, клубнику. С давних времён на Украине готовят разнообразные квасы, узвары.

 Из пряностей и приправ в национальной кухне используют лук, чеснок, укроп, тмин, мяту, чабер, красный перец, чёрный перец, корицу, а также уксус.

 Отличная черта украинской кухни – комбинированная тепловая обработка продуктов: сырой продукт сперва слегка обжаривают или быстро пассируют и только после этого всего его варят, запекают или тушат.

 В современной украинской кухне много новых блюд из овощей, морской рыбы, творога.

Салат яичный 110/1-83

*Калькуляционная карточка №1.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Норма | Цена за 1кг | Сумма |
| 1кг | 10кг |
| 1 | Яйца | 11шт | 110 | 0,24 | 26,40 |
| 2 | Огурцы солёные | 338 | 3,38 | 1,40 | 4,73 |
| 3 | Лук репчатый | 131 | 1,31 | 2,00 | 2,62 |
| 4 | Горчица | 30 | 0,300 | 3,60 | 1,08 |
| 5 | Майонез | 200 | 2,00 | 10,00 | 20,00 |
| Итого стоимость набора за 10кг | 81,25 |
| Цена за 1кг | 8,12 |
| Выход порции | 81коп |

# *Яйца*

 Куриное яйцо состоит из трёх основных частей: скорлупа 12%, белок 56% и желток 32%. В сыром яйце содержимое занимает весь объём. По мери усыхания, уменьшается объём содержимого яйца и между белковой и подскарлупной оболочкой образуется камера.

 Желток окружён желтковой оболочкой, в верхнем слое желтка плавает зародыш, который имеет вид светлого пятнышка.

Химический состав яйца зависит от породы и времени носки, содержания и кормления птенца. Но по своему химическому составу и пищевому значению, яйца являются ценным продуктом. Они содержат полноценные белки, жиры, витамины А, Д, В1, все необходимые минеральные соли.

Желток содержит жира 32%, белка до 17%, вещество лецитин до 12%, которое имеет большое значение для питания нервной системы. Из углеводов в желтке содержится глюкоза и гликоген. Свёртывается белок при +680С, а желток при 650С. Белок плотный, просвечивающийся, желток плотный менее заметный. Скорлупа чистая без повреждений.

## Лук репчатый

Лук – самый распространённое пряное вещество. В кулинарии он применим практически для всех видов блюд, кроме сладких.

Наиболее распространена разновидность лука – репчатый лук.

В зависимости от остроты вкуса различают острые, полу острые и сладкие сорта лука.

## Майонез

Майонез – это соус, вырабатываемый из жидких рафинированных масел, яичного желтка, сухого молока и некоторых добавок, придающих продукту специфический вкус и запах (горчица, уксус, соль, сахар, различные пряности).

Майонез представляет собой концентрированную, типа густой сметаны, эмульсию масла в воде, которая хорошо усваивается организмом. Благодаря наличию в майонезе значительного количества жидких растительных масел, майонез повышает вкусовые свойства приправленной им пищи, способствует лучшему её усвоению.

Майонез следует хранить прохладном месте, защищённом от прямого света, желательно в холодильнике при температуре 3-140С.

*«Салат яичный»*

Яйца должны быть сварены вкрутую. Огурцы очищают от кожуры. Огурцы и репчатый лук режут мелкими кубиками, добавляют горчицу, майонез и перемешивают.

## Требования к качеству

Овощи и яйца имеют форму кубиков, заправляют майонезом, вкус в меру солёный, цвет – кремовый, консистенция огурцов – упругая хрустящая.

Готовый салат выложен горкой, оформлен, свежей зеленью.

Борщ кировоградский

(с гренками) 200/198

# *Калькуляционная карточка №2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Норма | Цена за 1кг | Сумма |
| 1кг | 100пор |
| 1 | Свекла  | 150 | 75 | 0,70 | 5,25 |
| 2 | Морковь | 25 | 1-25 | 0,80 | 1,00 |
| 3 | Картофель  | 213 | 10-65 | 0,60 | 6,39 |
| 4 | Капуста | 88 | 4-4 | 0,60 | 2,64 |
| 5 | Яйца | 20 | 1 | 4,80 | 4,80 |
| 6 | Лук репчатый | 36 | 1-8 | 2,00 | 3,60 |
| 7 | Маргарин столовый | 30 | 1-5 | 3,90 | 5,85 |
| 8 | Фасоль | 40,4 | 2-2 | 1,40 | 3,08 |
| 9 | Сок томатный | 60 | 3 | 2,00 | 6,00 |
| 10 | Сало шпигованное | 10,4 | 0-52 | 15,00 | 7,80 |
| 11 | Чеснок  | 4 | 0-2 | 2,00 | 0,40 |
| 12 | Гарбуз | 29 | 1-45 | 0,70 | 1,45 |
| 13 | Кефир | 200 | 10 | 1,50 | 1,50 |
| 14 | Булка | 50 | 2-5 | 1,00 | 2,50 |
| 15 | Сыр твёрдый | 22 | 1-1 | 18,00 | 19,80 |
| 16 | Масло вершковое | 10 | 0-5 | 9,00 | 4,50 |
| 17 | Чеснок  | 4 | 0-2 | 2,00 | 0,40 |
| 18 | Соль, специи |  |  |  | 0,30 |
| Итого стоимость набора на 100пор | 76,69 |
| Цена 1пор | 0,77 |
| Выход:  | 500/35 |

*Свекла*

Отличается высоким содержанием сахара, клетчатки, органических кислот, яблочной, лимонной и других минеральных солей (калия и магния). Клетчатка, сахар и органические кислоты усиливают работу кишечника, в ботве молодой свеклы очень много аскорбиновой кислоты, каротина, витаминов группы В. Блюда, в которые кладут свеклу вместе с ботвой, особенно полезны. Чем меньше окраска и меньше светлых колец на разрез, тем выше ценят свеклу в кулинарии.

### *Морковь*

По содержанию сахара, белков витаминов и красящих веществ морковь является одним из наиболее ценных корнеплодов. Красящее вещество в моркови – каротин в организме человека переходит в витамин А. Наибольшее количество каротина находится в верхних слоях корнеплода. Каротин и эфирные масла моркови растворяются в жирах, при пасировании каротин мало разрушается. В моркови много так же витаминов В1, В2 и С. Из минеральных солей преобладают соли калия из углеводов – глюкоза. При заболевании печени, почек, сердечно-сосудистых заболеваний рекомендуют морковь. Кулинарные качества зависят от того, на сколько нежная мякоть от содержания сердцевины.

# *Капуста*

Для белокачанной капусты характерно высокое содержание воды (до 90%), сахаров (в нескольких сортах до 3,3%), а также минеральных солей (кальция, калия, фосфата, железа, магния), особенно витамином С. В состав капусты входит сера, и при тепловой обработке выделяется SO2. Головки капусты должны быть свежими, чистыми, здоровыми, былыми, плотными.

# *Фасоль*

 В зависимости от цвета и формы делят на белую (удлиненной формы), цветную или однотонную – зеленая, коричневая, желтая, красная и овальной формы, цветную пеструю и смешанную. Белая фасоль по качеству и выше цветной. Фасоль используют для приготовления разнообразных первых и вторых блюд и закусок. Фасоль должна быть без жучков и без дырочек.

# *Часнок*

 Чеснок употребляется в мясные, овощные, грибные, яичные блюда и блюда из домашней птицы – в супы, салаты и во второе, а также при засолке овощей. Чеснок не применим к рыбным, блюдам, вкус которых искажает. В горячее блюдо чеснок вносят в измененном виде сразу после приготовления. Чтобы запах чеснока не был резким, чеснок сочетают с пряными травами, укропом, чабром.

# *Маргарин*

По химическому составу маргарин мало отличается от сливочного масла. В нем содержится до 72% жира, усвояемость маргарина 97,5%, получаю маргарин эмульгированием растительных жиров с добавлением молока, сливок, сыворотки или воды. В маргарин добавляют соль, сахар, и пищевые витамины. Процесс происходит при t = 180о под высоким давлением в присутствии катализатора, водорода (пропускающего к жирам), присоединяются к непредельным кислотам, вследствие чего они превращаются в предельные, из жидкого состояния превращаются в твердый. Все процессы производства маргарина механизированы и производятся непрерывным потоком. Концентрация маргарина при t = 15о плотная, однородная, пластичная, светло-желтого цвета, с достаточно выраженным ароматом, без посторонних привкусов и запахов.

*Борщ кировоградский (с гренками)*

В кипящий подсоленный бульон кладут картофель нарезанный дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанную капусту и варят 10-15 мин. Потом кладут тушеные с жиром и томатным соком свеклу, пассируют лук, морковь, сырую тыкву, нарезанную дольками, вареную фасоль вместе с отваром добавляют за 10-15 мин. До окончания варки добавляют кефир, соль взбивают яйцо и заправляют толченым чесноком, салом шпик.

 Приготовление гренок: бутербродную булку режут на части, поверхность намазывают сливочным маслом смешанным с растертым чесноком и посыпают тертым сыром. Подготовленные гренки кладут на противень и запекают в жарочном шкафу.

# *Требование к качеству*

Бульон чистый, прозрачный без остатков мяса, капуста должна быть нарезана шашками, картофель дольками, овощи должны быть мягкие и прожаренные, сохраняющие форму нарезки, цвет малиновый, вкус кисло-сладкий, запах чеснока и шпика без привкуса сырого буряка. Берегут борщ не более двух часов.

Рыба тушенная с грибами 759/III-83

*Калькуляционная карточка №4.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Норма | Цена за 1кг | Сумма |
| 1пор | 10пор |
| 1 | Судак | 169 | 16,9 | 9,00 | 151,10 |
| 2 | Мука пшеничная | 5 | 0,5 | 1,40 | 0,70 |
| 3 | Масло растительное | 5 | 0,5 | 3,50 | 1,75 |
| 4 | Лук репчатый | 10 | 1 | 2,00 | 2,00 |
| 5 | Помидоры свежие | 21 | 2,1 | 2,50 | 5,25 |
| 6 | Грибы белые | 45 | 4,5 | 8,00 | 36 |
| 7 | Гарнир | 150 | 1,50 | 0,97 | - |
| Итого стоимость набора за 10кг | 1017,80 |
| Цена за 1порцию | 1,98 |
| Выход порции | 300гр |

# *Рыба*

Является необходимым продуктом питания. По химическому составу она немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию минеральных веществ, витаминов и степени усваиваемости превосходит мясо. В рыбе содержится: белков – 13-23%, жиров 01-33%, мин.веществ – 1-3%, воды от 50-80%, витаминов А, Д, Е, В2, В12, ПА, ПП, экстрактные вещества. По содержанию жира рыбу делят на три категории: тощую – до 2% жира, среднюю – 2-5%, жирную – 5-15%. Рыбу с содержанием жира от 15% до 33% относят к особо жирной. Количество жира в рыбе колеблется в зависимости от её вида, возраста, места добычи, времени года. Содержание жира может влиять на вкусовые качества рыбы и кулинарное использование. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека в присутствии витаминов А, Д значительно повышает его ценность. Наиболее жирная рыба: угорь, осетровые, лосось, сельдевые. К тощим рыбам относится треска, судак, окунь, щука.

Морская рыба богата минеральными веществами, фосфором, а также йодом. Белки рыбы полноценны, так как в их состав входит незаменимые аминокислоты. Белок соединительной ткани келоген при тепловой обработке легко переходит в растворимое вещество глютин.

Обработка судака и прочих окуневых рыб всегда начинается с удаления спинного плавника т.к. вызывает длительное воспаление. Плавник вынимают, предварительно подрезав его по мякоти спинки с двух сторон.

# *Грибы белые*

 Это самые ценные грибы – вкусные, ароматные и питательные. У белого гриба большая мясистая шляпа и толстая вздутая белая ножка. Причём краешек шляпки в зависимости от возраста или места произрастания гриба может быть светлой, желтоватой или тёмно-бурой. Надо знать, что у белого гриба нижняя поверхность шляпки, желтоватая или зеленоватого цвета. Мякоть этого гриба горькая, на изломе – светло-розовая (а у белого гриба - белая). Белый гриб в наших лесах растёт повсюду.

# *Помидоры*

 В помидорах гармонически сочетаются сахара и кислоты, они богаты витаминами, особенно витамином С и каротином, минеральными веществами. В помидорах красных сортов содержится больше питательных веществ, поэтому их выращивают чаще, чем жёлтые.

Требования к помидорам: помидоры должны быть не гнилыми, упругими и спелыми.

# *«Рыба тушёная»*

Порционные кусочки рыбы, нарезанные с филе, со шкурой без костей посыпают солью, перцем чёрным меленым, панируют в муке и жарят. Жареную рыбу кладут в сотейник, добавляют пассированный лук, нарезанные дольками помидоры, свежие или заранее сваренные сушеные грибы, заливают бульоном и тушат 20-25мин. при закрытой крышке на слабом огне. Подают рыбу вместе с грибами, с которыми она тушилась.

На гарнир – картофельное пюре или цельный вареный картофель.

Гарнир должен быт: картофельное пюре густое пышное, одинарной консистенции, вкус нежный с ароматом молока и сливочного масла. Цвет от белого до кремового. Картофельное пюре сохраняется не более двух часов.

# *Требования к качеству*

 Тушеные блюда имеют вкус и запах присущие определённому виду рыбы. На разрезе – серый или коричневый. Овощи, которые тушатся с рыбой – коричневые или бурые.

Картофель пюре

№759/III-83

*Калькуляционная карточка №5.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Норма | Цена за 1кг | Сумма |
| 1кг | 10кг |
| 1 | Картофель | 1,14 | 11,4 | 0,6 | 6,84 |
| 2 | Масло сливочное | 35 | 0,35 | 3,9 | 1,36 |
| 3 | Молоко | 158 | 1,58 | 1,00 | 1,58 |
| Итого стоимость набора за 10кг | 9,78 |
| Цена за 1кг | 0,97 |
| Выход | 1000 |

*Картофель*

Богат углеводами, мин. веществами, красящими, ароматическими веществами. Картофель по праву называют вторым хлебом, он занимает совершенно особое место в питании человека, калорийность его в 2-3 раза выше калорийности других овощей. Картофель отличается высоким содержанием углевода (главным образом крахмала и клетчатки). В нем сравнительно немного витамина С, особенно богаты витамином С свежеубранные клубни, или после нескольких месяцев хранения содержание его уменьшается. Картофель широко используется для таких продуктов как крахмал. Хранят картофель при t = 3-4оС, нельзя хранить картофель на свету во избежание его озеленения. В позелененном картофеле содержится ядовитое вещество солонин. Картофель отличается не только вкусовыми достоинствами, но и высокой пищевой ценностью. Его белки содержат незаменимые аминокислоты и они хорошо усваиваются организмом. Клетчатка картофеля очень нежная не раздражает слизистую оболочку кишечника. Клубни должны быть зрелыми, здоровыми, целыми, сухими, чистыми, Они могут быть однородными или разнородными по форме и по окраске. В раннем картофеле допускаются клубни слегка отстающей кожурой.

# *Молоко*

 Молоко является одними из наиболее ценных пищевых продуктов. Оно содержит все вещества. Необходимые для развития и роста организма особенно в молодом возрасте.

 Для посредственного употребления в пищу и для переработки используется главным образом коровье молоко, молоко коз, овец, оленей, кобылиц.

 Основным белком молока является казеин, который находится в соединении с кальцием в виде соли. Казеин не растворим в воде. Минеральные вещества молока состоят, в основном, из солей кальция, фосфора, калия, магния и натрия. Содержится в нем вещества легко и почти полностью устанавливается организмом. В молоке особенно летом, содержится витамины А, В1, В2, С, D, Е и В. в зимнее время молоко менее богатое витаминами. С молочных заводов в продажу поступает пастеризованное цельное натуральное молоко. В зависимости от назначения молока применяют следующие режимы пастеризации: длительный – при t = 63-65оС с выдержкой в течении 30 с. , кратковременный при t = 75-80оС с выдержкой в течении 20-30 с., и моментальный – при t = 85-95оС без выдержки. Однако пастеризация не дает возможности длительного хранения молока даже при наличии холода так как споры микроорганизмов при данных температурах не уничтожаются. Это происходит при стерилизации при t = 115-120оС в течении 18-20 мин.

 Различают три вида пастеризованного молока: цельное, обезжиренное (полученное путем сепарирования натурального молока для отделения сливок) и витаминизированное (с добавлениями витаминов С).

 В настоящее время на молочных комбинатах цельное натуральное молоко перед выпуском нормализует, то есть доводят до жирности 3,2 % обезжиренным молоком или сливками. Молоко выпускается также сгущенное и сухое (при полном уменьшении влаги из молока). Сухое молоко хранят при t = 10-12оС относительной влажности 70-75оС в негерметичной таре3 месяца, а при t = 4-5оС в герметичной таре до 8 месяцев. Сгущенное молоко с сахаром хранят в сухих помещениях при t = 8-10оС до 1 года, сгущенное стерильное молоко – полтора года.

 Используют молоко в натуральном виде, а также для приготовления молочных супов, каш, соусов, молочных желе, сдобного теста, мороженного.

Химический состав молока % Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид молока | вода | жир | Белки | сахар | мин. соли |
| Коровье | 87,3 | 3,70 | 3,50 | 4,80 | 0,70 |

Яблоки в тесте 990/I-83

# *Калькуляционная карточка №3*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Норма | Цена за 1кг | Сумма |
| 1пор | 100пор |
| 1 | Яблоки | 100 | 10 | 2-50 | 25 |
| 2 | Сахар | 3 | 0,3 | 2-50 | 0-75 |
| 3 | Мука | 20 | 2 | 1-40 | 2-80 |
| 4 | Яйца | ½ | 50 | 0-24 | 12 |
| 5 | Молоко | 20 | 2 | 1-00 | 2-00 |
| 6 | Сметана | 5 | 0,5 | 4-60 | 2-30 |
| 7 | Жир столовый | 10 | 1 | 3-50 | 3-50 |
| 8 | Соль | 02 | 0,02 | 0-50 | 0-01 |
| 9 | Пудра рафинированная | 10 | 1 | 3-00 | 3-00 |
| Итого стоимость набора на 10кг | 51-36 |
| Цена 1пор | 0-51 |
| Выход 1 порции:  | 0-67 |

# Яблоки

Одержат воды до 88%, сахаров до 14.2% воды. Фруктозы и сахарозы кислот до 0,8, витамин С, пектиновые вещества. По срокам созревания различают летние и зимние сорта. По качеству 1 – 2 товарного сорта. В кулинарии яблоки используют в свежем, в сушёном виде, для приготовления варенья, мусса, компота, зефира, сладких фаршев, повидлов, соков. Благодаря высокому содержанию пектиновых веществ, яблоки служат основой для производства фруктово-ягодных изделий, мармелада. Яблоки должны быть чистыми, упругими, не гнилыми.

# Сметана

 Это молочнокислый продукт, полученный из пастеризованных сливок с чистыми культурами молочнокислых бактерий и выдерживания для созревания в течение двух суток при температуре 1– 5оС.

 Вырабатывают сметану обыкновенную – 30% жирности, любительскую – 40%, диетическую – 10% жирности.

 Сметану расфасовывают в стеклотару и полиэтиленовую тару. Хранят при температуре +6оС не более 72часов.

# *Мука*

 В кулинарии используют главным образом пшеничную муку, изредка ржаную и кукурузную.

 Пшеничную муку различают по сортам. Без анализа сортность муки можно определить по цвету и отчасти по крупности частиц. После разлупа зерна в муке остаётся некоторая часть оболочек, передающая ей тёмный цвет. Чем выше сорт муки, тем меньше таких оболочек и тем, следовательно, она белее и цвет её равномернее. Мука высшего сорта имеет белый цвет с желтоватым или кремовым оттенком. На ощюп она мягче и меньше крупчатки. Мука должна быть без затхлого, постороннего запаха и горечи. При разжёвывании муки не должно ощущаться хруста на зубах. Если в муке обнаружены вредители, лучше её не употреблять.

 Мука с повышенной влажностью легко портится, её следует подсушить в духовке при невысокой температуре (30 – 50оС), посыпая тонким слоем на лист или протвень. При более высокой температуре сушки качества муки могут ухудшиться.

 Мука гигроскопична и восприимчива к запахам, поэтому хранить её надо в сухом месте, вдали от сильно пахнущих продуктов. Любую муку перед использованием надо просеивать. Это не только предотвратит случайное попадание в тесто посторонних предметов, но и улучшит пекарные свойства муки вследствие соприкосновения всех её частиц с кислородом воздуха.

# *«Яблоки в тесте»*

 Яблоки с удалёнными семенами, гнездом и без кожицы, нарезают кружочками толщиной 0,5см и посыпают сахаром.

Приготавливают тесто: в желтки отделённые от белков, кладет сахар, соль, сметану, муку; тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем перекладывают в разогретую до температуры 180оС смазанную жиром сковороду и обжаривают до золотистой корочки. Вынимают шумовкой. При подаче посыпают сахарной пудрой.

Подача: Готовые яблоки улаживают на блюдо; посыпают пудрой и подают на стол.

# *Требования к качеству*

Вкус яблок – кисло-сладкий, теста – сладковатый. Цвет на поверхности золотистый, в середине – белый. Консистенция яблок нежная, корочка – хрустящая.

Организация работы заготовочных цехов

3 заготовочных цехах - овощном, мясном, рыбном производится первичная обработка картофеля, овощей, мяса, птицы, рыбы и приготовление из них полуфабрикатов. Заготовочные цеха столовых, кафе, ресторанов, работающие на сырье, выпускают полуфабрикаты для доготовочных цехов собственного производства, и лишь частично для продажи через магазины кулинарии. Заготовочные цеха в фабриках-заготовочных, фабриках-кухнях, в столовых - заготовочных, а также на пищевых предприятиях (мясокомбинатах, рыбокомбинатах) выпускают палуфабрикаты для снабжения и магазинов кулинарии. На этих предприятиях существуют самостоятельные заготовочные цеха - мясной, рыбный, овощной. На небольших предприятиях выделяется овощной цех, а обработка мяса и рыбы ведётся в одном – в мясо-рыбном цехе.

Режим работы заготовочных цехов зависит от работы торгового зала. Заготовочные цеха подготавливают полуфабрикаты в нужном ассортименте (в соответствии с планом-меню) и своевременно передают в доготовочные цеха для изготовления из них блюд к открытию торгового зала,

Площадь овощного цеха определяется в зависимости от типа предприятия и количества мест в торговом зале. Размещают овощной цех так, чтобы удобно было транспортировать сырьё из склада овощей, минуя общие производственные коридоры.

При обработке овощей потребляется значительное количество воды, которая испарясь, повышает влажность и понижает температуру воздуха в помещении. Поэтому в овощном цехе необходимо иметь отопительные приборы для поддержания температуры не ниже 15°С. В цехе должны быть водоразборные краны холодной и горячей воды, а также трапы для удаления сточных вод.

Так как сортировка занимает много производственной площади, значительно загрязняет помещение, её рекомендуется производить в овощехранилищах, а в овощной цех направлять только отсортированные овощи. В крупных овощных заготовочных цехах выделяются следующие самостоятельные технологические линии для обработки овощей:

- линия обработки картофеля и корнеплодов;

- линия обработки капустных и луковых овощей томатов, зелени и т. д.;

* линия обработки квашеных, солёных и маринованных овощей.

В средних и мелких овощных цехах такого чёткого разделения производственного процесса на отдельные поточные линии не производит.

Механизация производственного процесса в овощном цехе достигается при помощи сортировочных машин, овощемоек, картофелечисток, овощерезок и т.д.

В соответствии с принятыми линиями обработки организуются рабочие места и устанавливается оборудование. В линии обработки картофеля и корнеплодов устанавливаются закром, затем моечноочистительные машины различной производительности. После очистки картофель и корнеплоды поступают для временного хранения в ванну, а затем на стол доочистки. Иногда на небольших предприятиях овощи моют вручную в ваннах, при выгрузке используют сетчатые черпаки.

Доочистка клубней картофеля производится вручную на специальных столах. Стол может быть рассчитан на одного, двух и большее количество рабочих мест. В центре стола имеется желоб, в котором помещается картофель для доочистки.

Кроме этого, каждое рабочее место имеет два отверстия: одно для отходов, другое для очищенных овощей. Под каждым отверстием устанавливается тара, куда поступают овощи и отходы. Доочистку корнеплодов и картофеля производится специальными ножами. Очищенный картофель помещают в ванну с водой (желательно передвижную). Очищенный картофель и корнеплоды, в зависимости от назначения, направляют на тепловую обработку в целом виде, или нарезанными. Нарезку осуществляют на специальных столах вручную или на машинах. Овощерезательные машины можно устанавливать в горячем цехе.

На линии нарезки капусты и зелени устанавливают производственные столы и ванны. Нарезку производят в овощном или горячем цехе.

При обработке лука, чеснока, хрена в больших количествах организуется отдельное рабочее место. Оно оборудовано вытяжным шкафом для раздражающего действия эфирных масел, выделяющихся при обработке этого сырья. Для транспортировки полуфабрикатов в горячий цех используется передвижные ванны ёмкостью 80-100кг. Нарезка и шинковка овощей производится на разделочных досках.

 Организация работы в горячем цехе

К доготовочным относятся горячий и холодный цеха предприятий общественного питания.

В горячем цехе приготовляют горячие первые блюда, вторые, гарниры, соусы, и выполняют все технологические операции по тепловой обработке полуфабрикатов для холодного цеха. В холодном цеху выпускают разнообразные холодные блюда, закуски и кулинарные изделия.

Работа доготовочных цехов строится на основе плана-меню. Выпуск блюд и кулинарных изделий в течение дня производится небольшими порциями с учётом загрузки торгового зала и графика потока потребителей. Наибольшая часть продукции доготовочных цехов изготавливается к открытию зала.

Горячий цех является основным на предприятиях большой мощности с несколькими торговыми залами. Он размещается рядом с залом с наибольшим количеством посадочных мест, в других же торговых залах оборудуется раздаточные с мармитами. К горячему цеху примыкают заготовочные цеха, холодный цех, моечная кухонной посуды, а при отпуске блюд с плиты - моечная столовой посуды.

В горячих цехах крупных предприятий для приготовления первых блюд организуется суповое отделение, для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов — соусное отделение.

Оборудование горячего цеха, его мощность зависит от пропускной способности цеха. Из теплового оборудования устанавливаются плиты, пищеварочные котлы, электрожарочные шкафы, электросковороды, электрофритюрницы, кипятильники.

Размещение оборудования в горячем цехе должно обеспечить наиболее удобные условия для работы поваров. Порядок расстановки

 оборудования зависит от типов используемых машин и аппаратов, применяемого топлива, площади и формы помещения кухни и расположения раздаточной.

Плиту располагают в центре горячего цеха, чтобы обеспечить свободный доступ к ней со всех сторон. Целесообразно располагать плиту перпендикулярно стене с окнами, торцом к наружной стене.

Приготовление широкого ассортимента супов, вторых блюд, гарниров, соусов - требует обеспечения горячего цеха разнообразной посудой и инвентарём.

В суповом отделении работа организуется следующим образом. Для приготовления первых блюд используется заранее вымеренные виды тары, предназначенные для различных продуктов и полуфабрикатов (картофель, капуста, морковь и т.д.).

На рабочем столе должны быть: настольная доска, нож и горка, т.е. металлическая стойка с несколькими палочками, на которых размещается посуда со специями и приправами. Ассортимент горки зависит в основном, от типа предприятий. На горке обычно хранят подготовлен­ные солёные огурцы, пассированные с томатом лук, корнеплоды, рубленую зелень, томат, лавровый лист, перец горо­шек, соль и т.д. Наличие горки облегчает работу повара, ускоряет оформление и отпуск блюд, а так развивает у повара чувство ответственности за их качество.

Субпродукты (печень, мозги, почки, язык) обрабатывают на этом же рабочем месте с разрывом во времени.

Для сбора пищевых отходов цех должен быть снабжен бочками с плотно закрытыми крышками.

Организация работы рыбного цеха

 В рыбный цех поступает рыба живая, охлаждённая, мороженная и солёная, нерыбные продукты моря.

 Обработку рыбы частиковых пород и приготовление из неё полуфабрикатов, осуществляют по технологической схеме, включающей следующие операции: оттаивание голов, плавников, хвостов; промывание, приготовление п/ф.

В крупных рыбных цехах создают две технологические линии – обработки рыбы частиковых пород; обработки рыбы осетровых пород.

 Очистку рыбы осуществляют ручным (ножами, тёрками, скребками) или механическим способом с использованием рыбочистки на специальных производственных столах с бортиками.

 Потрошение рыбы производят на специальных столах с отверстием для сбора отходов в центре. Это исключает загрязнение тушек не пищевыми отходами. Отходы сортируют на пищевые и непищевые отходы. Плавники удаляют с помощью плавникорезки или ножом. В крупных цехах процесс удаления голов и хвостов механизирован.

 Тушки рыбы и пищевые отходы интенсивно промывают в ваннах с двумя отделениями при помощи щёток. Для снятия потерь сока и сокращения микрофлоры разделанную рыбу погружением 5-6 мин. в 15% раствор поваренной соли при температуре 4-60С. После этого у рыбы удаляют ножом-рубаком голову, срезают со спины плавники и пластуют рыбу на звенья. Звенья ошпаривают в ёмкостях с водой при температуре 80-900С. После .того их очищают, промывают и обсушивают.

 Рыбные пищевые отходы используют для варки бульонов и приготовления маринадов. Икру и молоки – для приготовления запеканок.

Техника безопасности в цехах

# ПОП разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам О.Т. и Т.Б. противопожарной безопасности предприятия.

# Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, сдавшие экзамены по технике безопасности и зачёт по санитарии, перед поступлением на работу и вводный инструктаж непосредственно на рабочем месте, а затем периодически, не реже 1 раза в год.

# При монтаже, эксплуатации, ремонте электрического, механического и холодильного оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания.

# Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабеля к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей.

# На ПОП случаи травматизма связаны с процессом приготовления пищи, к травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

# Т.Б. во избежание несчастных случаев на ПОП

# Перед началом работы.

# Одеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.

# Привести в порядок рабочее место, не заграждать проходы.

# Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

# При осмотре оборудования проверьте:

# а) правильность сборки;

# б) надёжность крепления машин;

# в) наличие и исправность заземления;

# г) исправность пускорегулирующего устройства;

# д) наличие и исправность ограждения.

# Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт производить запрещено.

# Во время работы:

# Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.

# Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.

# Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.

# Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении «выключено».

# Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.

# Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.

# При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.

# Не ставить в духовку протвени не соответствующие размерам духовки.

# Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.

#  Не браться за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.

#  Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.

#  Принимать меры к уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.

#  Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.

#  При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин – 20кг, для мужчин – 50кг.

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

#  При работе на оборудовании с газовым обогревом нужно помнить, что газ взрывается.

# Поэтому перед зажиганием горелки необходимо проверить – нет ли запахов газа в помещении.

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

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

#  Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

#  Газовое устройство необходимо содержать в чистоте.

#  Запрещается останавливать работающую газовую аппаратуру без присмотра.

#  При наличии запаха газа немедленно сообщить в аварийную службу (04) для устранения аварии.

#

# СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

# В.С. Доцяк «Українська кухня». Львів «Оріана нова», 1998р.

# Л.И. Анфимова «Кулинария», 1996г.

# З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» М. Зысона, 1981г.

# Н.М. Мифтахудинова, Л.М. Богданова «Основы калькуляции и учёта на предприятиях общественного питания».

# Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М. Экономика, 1983г.

# Г.А. Богданова «Оборудование предприятий общественного питания» М. Экономика, 1991г.

# Г.И. Бутатиж «Организация производства предприятий общественного питания» М. Экономика, 1997г.

# М.В. Васильчук «Основи охорони праці».

# А.В. Куденцов Товароведение продовольственных товаров. М. Экономика, 1997г.

# *Расчёт потребного количества сырья на 200 порций*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Салат «Яичный» 110/1-83 | Борщ кировоградский 200/1-98 | Рыба тушеная с грибами 303/1-98 | Картофель пюре 759/III-83 | Яблоки в тесте 990/1-83 | ВСЕГО |
| 1кг | 20кг | 1пор | 100пор | 1пор | 200пор | 1кг | 20кг | 1пор | 200пор |
| 1 | Огурцы солёные | 338 | 6,76 |  |  |  |  |  |  |  |  | 6,76 |
| 2 | Яйца | 11шт | 220 | ½ | 50 |  |  |  |  | ½ | 100 | 3,70 |
| 3 | Лук репчатый | 131 | 2,62 | 36 | 3,6 | 10 | 2 |  |  |  |  | 8,22 |
| 4 | Майонез | 200 | 4,00 |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |
| 5 | Горчица | 30 | 0,6 |  |  |  |  |  |  |  |  | 0,6 |
| 6 | Свекла  |  |  | 150 | 1,5 |  |  |  |  |  |  | 1,50 |
| 7 | Морковь |  |  | 25 | 2,5 |  |  |  |  |  |  | 2,50 |
| 8 | Картофель  |  |  | 213 | 21,3 |  |  | 1,14 | 22,8 |  |  | 44,1 |
| 9 | Капуста |  |  | 88 | 8,8 |  |  |  |  |  |  | 8,80 |
| 10 | Маргарин |  |  | 30 | 3 |  |  |  |  |  |  | 5 |
| 11 | Фасоль |  |  | 40,4 | 4,4 |  |  |  |  |  |  | 4,04 |
| 12 | Сок томатный |  |  | 60 | 6 |  |  |  |  |  |  | 6 |
| 13 | Сало шпик. |  |  | 10,4 | 1,4 |  |  |  |  |  |  | 1,04 |
| 14 | Гарбуз |  |  | 29 | 2,9 |  |  |  |  |  |  | 2,9 |
| 15 | Кефир |  |  | 200 | 20 |  |  |  |  |  |  | 20 |
| 16 | Булка |  |  | 50 | 5 |  |  |  |  |  |  | 5 |
| 17 | Сыр твердый |  |  | 22 | 2,2 |  |  |  |  |  |  | 22 |
| 18 | Масло слив. |  |  | 10 | 1 |  |  | 35 | 0,7 |  |  | 1,7 |
| 19 | Яблоки |  |  |  |  |  |  |  |  | 100 | 20 | 20 |
| 20 | Сахар |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 6 | 6 |
| 21 | Мука |  |  |  |  | 5 | 1 |  |  | 20 | 4 | 5 |
| 22 | Молоко |  |  |  |  |  |  | 158 | 3,16 | 20 | 4 | 7,16 |
| 23 | Сметана |  |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 1 | 1 |
| 24 | Жир столовый |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 2 | 2 |
| 25 | Пудра рафинир. |  |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 2 | 2 |
| 26 | Судак |  |  |  |  | 169 | 33,8 |  |  |  |  | 33,8 |
| 27 | Помидоры свеж. |  |  |  |  | 21 | 4,2 |  |  |  |  | 4,2 |
| 28 | Грибы свеж. |  |  |  |  | 45 | 40,5 |  |  |  |  | 40,5 |
| 29 | Масло растит. |  |  |  |  | 5 | 1 |  |  |  |  | 1 |
| 30 | Чеснок |  |  | 4 | 0,4 |  |  |  |  |  |  | 0,4 |