

Предмет: МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Группа № 24

Задание на 11 января 2023 – 4 часа

Уважаемые студенты!

Это новый предмет, поэтому задание выполняем в новых тетрадях.

1.Ознакомьтесь с учебным материалом по теме и составьте краткий конспект.

Тема занятия: Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

По характеру организации производства разделяют предприятия с полным и неполным технологическим циклом. В общественном питании выделяют три формы организации производства: производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализация; приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация; организация потребления пищи при минимальной подготовке к реализации.

На предприятия общественного питания продукты поступают в различной степени готовности: сырье, полуфабрикаты и готовая продукция.

Сырье – продукты, из которых производят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья – приготовление блюд – реализация.

Полуфабрикаты – это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности.

Готовая продукция – блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.

Полуфабрикаты и готовая продукция имеют ограниченные сроки хранения, т. е. являются скоропортящимися. Они требуют специальных условий хранения и быстрой реализации.

Особенность организации технологического процесса предприятий общественного питания – обеспечивать максимальное сокращение сроков хранения и обработки сырья, а также сроков реализации готовой продукции.

Разнообразие перерабатываемого сырья, реализация продукции, потребляемой на месте в больших количествах, и непосредственное влияние ее качества на здоровье населения требуют строгого соблюдения правил санитарного режима на производстве и контроля за качеством блюд. Поэтому большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

На крупных предприятиях сформирована цеховая структура производства, создаются заготовочные (овощной, мясной, рыбный) и доготовочные (горячий, холодный) цехи.

Это позволяет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников. Соответственно процессам, которые происходят в производственных помещениях предприятий общественного питания, эти помещения принято подразделять на заготовочные, доготовочные, подсобные и вспомогательные.

Заготовочные помещения – это овощной, мясной, рыбный и птицегольевой цехи на крупных предприятиях, на предприятиях небольшой мощности – овощной и мясо-рыбный. К доготовочным относятся горячий и холодный цехи, к подсобным – цех по выработке безалкогольных напитков (на крупных предприятиях), к вспомогательным – раздаточные цехи, хлеборезки, котломойки.

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

1. РАБОТА ОВОЩНОГО ЦЕХА

Первым среди заготовочных цехов является овощной цех. Технологический процесс обработки овощей состоит из следующих операций: сортировки, мойки, машинной очистки, ручной дочистки, нарезки. Обработка овощей делится на потоки: обработку картофеля и корнеплодов, обработку других овощей и зелени, обработку квашеных и соленых овощей.

В современных специализированных овощных цехах, размещенных на крупных предприятиях или при овощных базах (овощехранилищах) и рассчитанных на снабжение как предприятий общественного питания, так и розничной сети, может быть организован выпуск расширенного ассортимента продукции: могут работать поточные линии по расфасовке картофеля и овощей в пакеты, линия производства очищенного сульфитированного картофеля, линия приготовления картофельных и овощных котлет, жареного хрустящего и гарнирного картофеля, линия приготовления салатов и винегретов.

2. ОБРАБОТКА КАРТОФЕЛЯ

Первичную обработку картофеля можно производить механически, химически и термически. Механический способ включает в себя сортировку, мытье, очистку и дочистку. Сортируют картофель по размерам, отделяя посторонние предметы, загнивший, поврежденный и проросший картофель. Сортировка по размерам обусловлена тем, что при машинной чистке крупный картофель очищается быстрее и теряет слой мякоти к тому времени, когда очистится мелкий. На мелких предприятиях, где нет возможности для установки калибровочных машин, ручная сортировка картофеля и корнеплодов по размеру не производится.

Мытье картофеля обеспечивает лучшую чистку и повышает санитарные условия. Для мытья картофеля на крупных предприятиях используются барабанные овощемойки, на средних – моечно-очистительные машины.

Очищается картофель трением о шероховатую поверхность диска и стенок картофеле-чистки. Продолжительность операции 2–2,5 мин. Очищенный картофель выгружается и поступает на дочистку, которая осуществляется вручную коренчатым или желобковым ножом. Затем картофель промывают в холодной воде.

После механической очистки картофель поступает на конвейер для ручной дочистки к рабочим местам чистильщиков овощей. В крышке специальных столов для дочистки овощей есть два отверстия: одно для отходов, другое для очищенного картофеля. Под эти отверстия ставят тару для сбора отходов и для обработанного картофеля. Рядом со столом устроен желоб с водой, где находится картофель, предназначенный для ручной дочистки. Инструменты для очистки картофеля – специальный нож с коротким лезвием длиной 6–7 см и шириной 2–2,5 см, имеющий скошенный конец; желобковый нож длиной 18 см с ручкой, короткий широкий нож-скребок длиной 17 см.

Корнеплоды после дочистки покрывают влажной тканью для предохранения от потемнения.

Очищенный картофель может использоваться целым или предварительно нарезанным.

Нарезка картофеля осуществляется специальным инструментом вручную и овощерезательными машинами. Простые формы нарезки – это соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики. Сложные формы – это бочонки, шарики, груши, спирали, стружки. Нарезка вручную осуществляется с помощью шинковок и специальных инструментов: ножей и выемок.

Соломка. Картофель режут на тонкие пластины, которые потом шинкуют на соломки длиной 4–5 см сечением 0,2x0,2 см. Соломка используется для жаренья во фритюре.

Брусочки. Картофель режут на пластины до 1 см толщиной и разрезают на брусочки длиной 4–5 см. Брусочки используются для жаренья или приготовления борщей, супов, других блюд.

Кубики нарезают: крупные – с сечением 2–2,5 см, средние – 1–1,5 и мелкие – 0,3–0,5 см. Крупные используются для тушения и приготовления супов, средние – для приготовления картофеля в молоке и для тушения, мелкие кубики нарезаются из вареного картофеля для салатов и гарниров к холодным блюдам.

Дольки. Сырой средний по размеру картофель режется пополам и потом по радиусу на дольки. Дольки жарят во фритюре, с ними готовят рассольник и рагу.

Ломтики. Вареный картофель режут на четыре части накрест и шинкуют на ломтики толщиной 1–2 мм для салатов и винегретов.

Кружочки. Вареному или сырому картофелю придают форму цилиндра, который потом нарезается кружочками толщиной 1,5–2 мм, сырые кружочки жарятся, вареные используются для запекания рыбы и мяса.

Бочонки и цилиндрики. Картофель обтачивают, придавая ему форму бочонка, используют для гарнира.

Чесночки и грушки. Сначала делается бочонок, который потом разрезается вдоль на несколько частей. На грани каждого бочонка вырезается выемка. Используют для приготовления супов.

Шарики или орешки вырезаются специальными выемками или способом обтачивания. Крупные и средние шарики жарятся во фритюру, средние и мелкие используются в отварном виде в качестве гарнира.

Стружка или лента. Из сырого картофеля вырезается цилиндр высотой 2–3 см и по окружности срезается лента толщиной 2–2,5 мм и длиной до 30 см. Лента складывается в виде банта, перевязывается ниткой и жарится во фритюре.

Спираль изготавливается специальным инструментом и используется для жаренья во фритюре.

Другие корнеплоды моют так же, как и картофель. Свеклу, репу, брюкву можно очищать в картофелечистках с последующей дочисткой вручную. Сельдерей, петрушка и пастернак требуют ручной очистки.

Соломкой корнеплоды нарезают вдоль волокон. **Звездочки** из моркови делают карбованием – нарезанием канавок вдоль корнеплода и последующим разрезанием на тонкие ломтики. Сложные формы нарезки применяются для моркови и свеклы.

ОБРАБОТКА КАПУСТЫ И ЗЕЛЕНИ

Капуста. Все виды капусты богаты витаминами, белками, сахарами и микроэлементами. У белокочанной, савойской и краснокочанной капусты удаляют верхние загрязненные листья. Кочерыжка удаляется после разрезания кочана на четыре части, если не планируется изготовление голубцов. Затем капусту опускают на 20 мин в подкисленную или подсоленную воду для удаления гусениц и улиток, которые всплывают на поверхность.

Цветную капусту в потемневших местах зачищают теркой или ножом, ее также опускают в подкисленную или подсоленную воду для удаления гусениц.

Мелкие кочаны **брюссельской капусты** обрезают от стебля перед самым приготовлением блюд, чтобы избежать увядания.

Капусту шинкуют **соломкой** или нарезают **квадратиками**, для фаршей рубят на специальных машинах, куттерах, или вручную.

С кольраби срезается грубая кожица, капуста шинкуется соломкой или нарезается брусочками для супов либо ломтиками для салатов.

Лук. У репчатого лука отрезается донце, снимается сухая чешуя. Нарезают лук кольцами, полукольцами, дольками и мелкими кубиками.

Обработка зеленого лука заключается в удалении засохших и испорченных стеблей, обрезке корней и промывке.

Лук, чеснок и хрен обрабатывают на специальном рабочем месте, оборудованном вытяжным шкафом. Подготовленные овощные полуфабрикаты в специальных емкостях доставляют в горячий цех.

Для тщательного удаления песка и грязи лук-порей перед промыванием разрезается вдоль.

Салат, шпинат, щавель. Зелень перебирают, удаляя корни, испорченные листья, грубые стебли. Листья промывают в большом количестве воды.

ОБРАБОТКА ДРУГИХ ОВОШЕЙ

Тыква, кабачки, баклажаны, огурцы. Плодовые овощи сначала моют, срезают плодоножку и кожицу. У молодых плодов кожица снимается только у плодоножки. Тыкву и кабачки разрезают и удаляют семена. Для фарширования баклажаны и кабачки разрезаются поперек плода, удаляют семена и мякоть.

Перец сладкий разрезают вдоль, очищают от семян и промывают. Для фарширования перец разрезается поперек у плодоножки.

Помидоры моют, сортируют, вырезают зеленую ткань у плодоножки. Для фарширования срезается верхняя часть плода и удаляются семена.

Стручки гороха и фасоли. Отбраковываются испорченные стручки. Надламывается конец стручка и удаляется жилка, соединяющая створки.

ОБРАБОТКА ГРИБОВ

Ценность грибов во вкусовых и ароматических веществах, что определяет их широкое применение при изготовлении различных вторых блюд, соусов и супов.

Чаще всего используют белые грибы, шампиньоны, подосиновики, подберезовики, сыроежки, маслята, сморчки и трюфели.

У белых грибов обрезают корешки и испорченные места, отбраковывают червивые и тщательно промывают.

Шампиньоны предохраняют от потемнения добавлением в воду лимонной кислоты.

Сыроежки и маслята требуют снятия кожицы со шляпок.

Сморчки и строчки тщательно промывают: в извилинах шляпок застревает очень много песка. Кроме того, сразу же сморчки варят в большом количестве воды 10–15 мин для удаления ядовитой гельвеловой кислоты.

Трюфели моют и работают с ними после тщательной тепловой обработки.

При чистке необходимо особенно внимательно следить за тем, чтобы в пищу не попали ядовитые грибы. Нельзя употреблять в пищу и перезревшие грибы.

Сушеные грибы принято перебирать, промывать в 3–4 водах и замачивать в холодной воде или молоке.

Соленые и маринованные грибы также перебирают и, если нужно, мелко нарезают.

Соленые грибы до обработки должны находиться в рассоле, иначе их вкус и внешний вид ухудшаются.

ОБРАБОТКА КОНСЕРВИРОВАННЫХ ОВОШЕЙ

Квашеная капуста. Капусту отжимают от рассола, очень кислую промывают холодной водой.

Соленые огурцы сначала промывают холодной водой, затем отрезают место прикрепления плодоножки. С крупных огурцов снимают кожицу и, разделив на четыре части, удаляют семена. Их нарезают кружочками, ромбиками, соломкой, кубиками или используют целиком.

Сушеные овощи замачивают, заливая водой полностью, чтобы не разрушился витамин С и чтобы овощи не потемнели. Сушеная зелень петрушки и укропа используется без предварительной обработки. Сушеный лук сбрызгивают водой и дают набухнуть.

Свежезамороженные овощи. В таком виде поступают зеленый горошек, стручковая фасоль, цветная и брюссельская капуста, кабачки, перец, зелень и т. д. Эти овощи перед тепловой обработкой не размораживаются, их освобождают от упаковки, варят или жарят.

КАЧЕСТВО ОВОЩЕЙ И ПРАВИЛА ИХ ХРАНЕНИЯ

Овощные полуфабрикаты сразу же подвергаются тепловой переработке, потому что хранение снижает их качество.

Для предохранения картофеля от потемнения его подвергают сульфитации: погружают на 5 мин в 1 %-й раствор бисульфита натрия, потом промывают холодной водой 2–3 раза. Сульфитированный картофель должен быть чистым, целым, упругим, без посторонних запахов. Нельзя использовать картофель с темными пятнами, заплесневелый.

Очищенные корнеплоды хранят в корзинах или контейнерах при температуре 0–4 °С не более 12 ч. От потемнения овощи предохраняют, накрывая влажной тканью.

Картофель можно хранить в контейнерах или полиэтиленовых мешках при температуре 2–7 °С не более 48 ч.

Петрушку, салат, укроп выкладывают слоем не выше 10 см, накрывают влажной тканью и хранят при температуре 2–12 °С не более 3 ч.

Лук должен быть упругим и чистым, капуста – зачищенной, без загнивших и подмороженных листьев.

Количество отходов при обработке корнеплодов и овощей зависит от сезона и составляет 15–32 %. Отходы овощей являются ценным сырьем и используются многими предприятиями.

Из очисток картофеля получают крахмал. Очистки измельчают на терочных машинах, измельченную массу заливают водой, перемешивают, процеживают и получают крахмальное молочко. Молочко отстаивают в специальных емкостях, затем воду сливают и с осевшего на дне крахмала снимают верхний загрязненный слой. Крахмал снова заливают водой, отстаивают. Эту операцию повторяют 3–4 раза. Очищенный крахмал сушат при температуре не выше 50 °С.

Очистки свеклы используются для приготовления свекольного настоя. Их моют, измельчают, доводят до кипения в подкисленной воде и настаивают 15–20 мин, потом процеживают. Настой используется для подкрашивания борщей. Ботва ранней свеклы используется для приготовления свекольников.

Стебли петрушки, укропа и сельдерея промываются и используются при варке бульонов и соусов.

В овощном цехе необходимо строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности. К работе на машинах могут допускаться лишь работники, знающие их устройство и прошедшие специальный инструктаж. Возле машин необходимо вывешивать правила работы и плакаты по технике безопасности. Работникам запрещается опускать руки в рабочие камеры картофелечисток и овощерезок. Пусковые устройства машины должны быть закрыты, а машины – иметь исправное заземление и зануление.

Тара для загрузки овощей в машину допускается емкостью не более 8–10 кг. Переноска грузов женщинам разрешается весом не более 20 кг.

В цехе должна поддерживаться температура не ниже 15 °С.

Для обеспечения требований санитарного режима необходимо своевременно удалять отходы из цеха. Путь движения отходов не должен пересекаться с путем движения готовой продукции.

2. После конспектирования материала заполните графы таблицы по видам нарезки овощей, недостающие данные смотрим в интернете:

(пример заполнения таблицы)

№ п/п	Наименование овоща	Вид нарезки	Размеры	Кулинарное использование
1	Картофель	Соломка	0,2*0,2 см	Для жарки во фритюре