

Учебная практика по МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП № 3: Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления салатов. Приготовление салатов из свежих овощей: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Рабочее место для приготовления салатов и винегрет

Организация рабочих мест в холодном цехе.

Техника безопасности.

Холодный цех

1. Всем работникам цеха знать и соблюдать правила по эксплуатации и уходу за оборудованием.

2. Запрещается:

- во время работы машин и агрегатов прикасаться к вращающимся частям, смазывать и протирать их;
- загромождать проходы у рабочих мест котлами и тарой;

3. Необходимо:

- немедленно выключить холодильники при прекращении подачи тока;
- иметь защитные ограждения к холодильным агрегатам и установкам;
- следить, чтобы пол в цехе был ровным, не скользким;
- вскрывать консервные банки только специальными инструментами.

В холодном цехе организуются рабочие места по приготовлению салатов и винегретов; блюд из мясной и рыбной гастрономии; заливных блюд; сладких блюд и напитков.

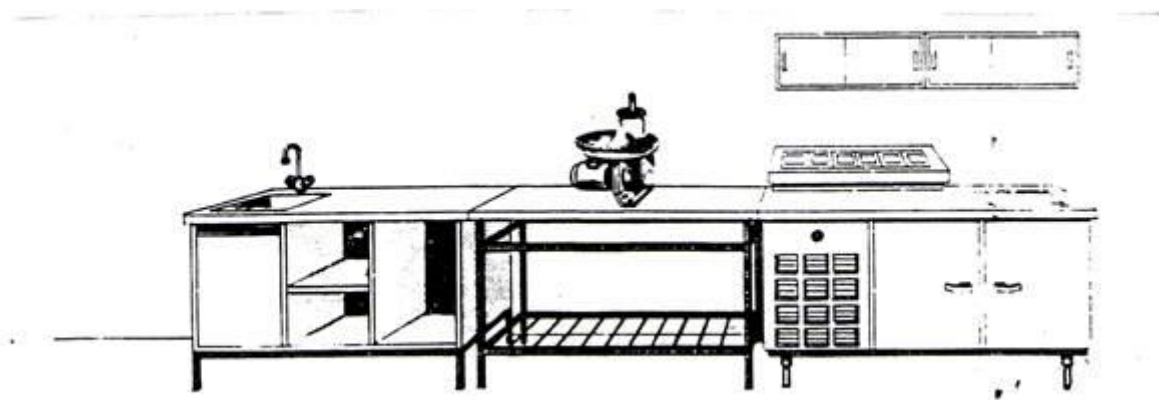


Рис.8. пример организации рабочего места для приготовления салатов и винегретов

Это рабочее место оборудуется производственными столами и моечной ванной, где моют свежие фрукты, овощи. Для обработки, нарезки, порционирования, оформления салатов и винегретов устанавливается производственные столы, которые должны иметь полки для инструментов и посуды. При больших объемах работ это рабочее место оснащается машиной для нарезки вареных овощей. В ресторанах для хранения отдельных компонентов для салатов, винегретов и других холодных закусок предусматривается в секции-столе с охлаждаемым шкафом и горкой СО ЭСМ – 3.

Рабочее место оснащается разнообразными средствами малой механизации и инструментами: яйцерезками для разрезания сваренных вкрутую яиц, различными приспособлениями для нарезки фруктов, овощей, ножами поварской тройки, разделочными досками, терками, ложками для перемешивания салатов, настольными весами.

На объектах, работающих по методу самообслуживания, готовую продукцию укладывают в лотки и помещают в холодильное оборудование или

порционируют и подают к местам реализации – раздаче, буфету. На объектах с обслуживанием официантами приготовление, порционирование и оформление блюд производится только по заказу, поэтому дополнительно на этом рабочем месте необходимо предусмотреть возможность хранения небольшого количества столовой посуды.