

## Урок № 1-2

**Тема урока** - Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.

**А. Прочитайте лекцию к уроку по учебнику Н.А.Анфимова и ответьте на вопросы (Лекция прилагается).**

### **Б. Контрольные вопросы:**

1. Выберите правильные ответы термина в области кулинарного искусства

А.- профессионального кулинарного мастерства

Б. – фундаментальных кулинарных понятий.

В.- применяемые исключительно в отдельных национальных кухнях

Г.- одновременного кулинарного приема

Д.- специальный кулинарный

2. Дайте определение.

Термину профессионального кулинарного мастерства

-это \_\_\_\_\_

3. Дайте определение

Термин Амбигю –

это \_\_\_\_\_.

4. Дайте определение

Термин Бардирование –

это \_\_\_\_\_.

5. Выберите правильные ответы на вопрос

Укажите, какие термины употребляются в бытовой речи?

А.- варка, тушение, жарение, запекание

Б. – Бланширование, брезирование, пассерование

В.- пассерование, запекание, варка на пару

Г.- папильоты, пикули

Д.-дизайн блюда,каннелирование

6.Выберите правильные ответына вопрос.

Укажите,какие термины относятся к специальным кулинарным понятиям?

А.-блюдо, бракераж, выход блюда

Б. – поджог, резок

В.- вес, гарнир, кулинарное изделие

Г.- одно, много, несколько

Д.-дизайн интерьера, проект

7.Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите,что означает крутон?

А.-обжаренный ломтик хлеба

Б. – нарезанный хлеб произвольного размера 2+2

В.- хлеб с корками

Г.- булочка

Д.- тост

8.Продолжите предложение

Фламбирование применяется

---

9. Дайте определение

Каннелирование –

это \_\_\_\_\_.

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, что означает дизайн блюда?

А.-художественное оформление блюда

Б. – доведение блюда до готовности

В.- реализация

Г.- наполнить блюдо недостающими ингредиентами

Д.-довести блюдо до готовности

### **Лекция**

Классификация - разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

Объектами классификации в технологии приготовления пищи являются полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, готовые блюда и напитки. В основе классификации лежат признаки объектов.

Признак классификации - свойство или характеристика объекта, по которым проводится классификация (ПР 50.1.024 - 2005).

В технологии приготовления пищи часто используют сырьевой, рецептурный, компонентный, технологический и другие признаки. Они могут иметь качественное и количественное выражение, называемое значением признака классификации, и различаться по важности (более или менее существенные). Один и тот же признак может иметь разную степень важности в зависимости от цели классификации (научная, торговая, производственная, учебная и др.).

Основными принципами классификации следует считать установление ее цели, выбор метода, количества классификационных признаков, последовательность их использования.

Методом классификации называют совокупность приемов (способов) разделения множества объектов на подмножества. Различают два метода классификации: иерархический и фасетный.

Иерархический метод классификации — последовательное подразделение множества объектов на подчиненные подмножества. При этом образуется ступенчатая система последовательных и взаимосвязанных группировок. Разделение на группировки достигается путем применения определенных правил классификации. Первое из них состоит в использовании на каждой ступени группировки только одного признака, что обеспечивает однородность

полученных групп по этому признаку. Согласно второму правилу разделение объектов начинают с наиболее существенного признака, а на последующих ступенях классификации учитывают другие, менее важные. Подразделение объектов должно осуществляться от большего к меньшему, от общего к частному.

Иерархический метод классификации дает возможность одновременно фиксировать и сходство, и различие объектов, полнее характеризовать их. В технологии приготовления пищи отдельные группы кулинарной продукции резко различаются по сырьевому набору, технологии приготовления, размеру исходного полуфабриката (например, мясо крупнокусковое, порайонное, мелкокусковое), виду тепловой обработки, т.е. по числу классификационных признаков, степени их важности, порядку использования. Поэтому создание систем классификации по иерархическому методу для большинства групп кулинарной продукции затруднено.

Фасетный метод классификации предусматривает параллельное подразделение множества объектов по одному признаку на отдельные, не зависящие друг от друга группы — фасеты (от фр. *facette* — грань отшлифованного камня).

Отдельные фасеты не зависят и не подчиняются друг другу, как в иерархической системе, но они связаны тем, что относятся к одному и тому же множеству. Каждый фасет характеризует одну из особенностей классифицируемого множества. Фасетная система классификации отличается большой гибкостью и удобством использования, позволяет в каждом отдельном случае ограничивать подразделение множества лишь несколькими фасетами, представляющими интерес в конкретном случае.

Метод классификации в технологии приготовления пищи позволяет систематизировать многообразие кулинарной продукции с учетом определенных классификационных признаков. Различия между полуфабрикатами обусловлены видом (мясо говядины, свинины, баранины, домашняя птица, рыба, морепродукты и т. д.), анатомическими особенностями сырья, специфичностью технологической обработки. Каждый вид полуфабрикатов подразделяется в зависимости от размеров, формы и технологической обработки.

Полуфабрикаты из рыбы для сложной кулинарной продукции в зависимости от размера подразделяют: на крупные (целая рыба в фаршированном и нефаршированном виде); порционные фаршированные и нефаршированные (куски определенной формы, размера и массы, подвергнутые дополнительной технологической обработке); рубленые (кулинарные изделия определенной формы, размера и массы, изготовленные из измельченной мякоти по определенной рецептуре с наполнителями и без).

Обработанные тушки рыбы и филе являются основными рыбными полуфабрикатами. Без какой-либо дополнительной подготовки их можно направлять на тепловую обработку для приготовления блюд.

Полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции: крупнокусковые (куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое и характеризуются неодинаковой технологической ценностью), порционные (куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке), рубленые (кулинарные изделия определенной формы, размера и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса по определенной рецептуре). Полуфабрикаты из домашней птицы для сложной кулинарной продукции в зависимости от используемого мяса птицы подразделяют на полуфабрикаты из мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов.

В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из мяса птицы подразделяют: на натуральные — тушки, части тушек птицы; кусковые; фаршированные; рубленые.

В зависимости от использования различают полуфабрикаты: для варки; припускания; жаренья основным способом; жаренья фри; запекания.

В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:

а) на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 до 2 °С; б) подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С; в) замороженные с температурой в толще продукта не выше -8°С; глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше -18 С.

Подразделение полуфабрикатов на группы (полуфабрикаты из мяса, рыбы, домашней птицы), подгруппы (крупнокусковые массой до 2,5 кг, порционные массой до 200 г, мелкокусковые от 5 до 40 г, фаршированные, рубленые, для жаренья, варки, тушения и т.д.)

позволяет: выработать общие приемы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; установить нормы отходов при механической кулинарной обработке; определить возможность использования полуфабрикатов разной степени готовности централизованного или промышленного изготовления; разработать общие методы контроля качества полуфабрикатов на всех этапах их производства, хранения и реализации; формировать структуру ассортимента полуфабрикатов. Кроме того, без классификации затруднено использование нормативной документации.

Производство простых полуфабрикатов включает в себя операции, требующие простой кулинарной обработки. Это первичная кулинарная обработка сырья и продуктов (зачистка крупных кусков мяса, обработка рыбы на тушки), нарезка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, порционных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида последующей тепловой обработки, приготовление рубленых изделий (котлет, биточков).

Приготовление полуфабрикатов средней сложности включает в себя технологический процесс средней сложности: нарезание порционных полуфабрикатов (с приемами отбивания, панирования и маринования), нарубание кусочков птицы для тушения, нарезание порционных полуфабрикатов из звеньев осетровых пород и т.д.

Приготовление сложных полуфабрикатов требует от повара определенных навыков (обвалки тушек птицы, отделения филе с косточкой и без косточки, частей туш крупного и мелкого скота, разделки рыбы различных семейств, в том числе осетровых пород), умений (рассчитывать сырье и дополнительные ингредиенты, оценивать качество сырья и полуфабрикатов органолептическим способом, принимать решения по организации технологического процесса) и знаний (кулинарного назначения отдельных сортов мяса, ассортимента рыбного сырья и его характеристик, способов обработки сырья, рецептур). Приготовление сложных полуфабрикатов включает в себя использование современного оборудования, трудоемких технологических операций обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (пластование рыбы, снятие кожи, обработка фуа-гра, обработка свиных голов и тушек ягнят, раскрытие филе птицы, шпигование, фарширование, подбор и смешивание ингредиентов для фарша, скручивание в рулеты), использование дополнительных ингредиентов для улучшения внешнего вида, вкуса, консистенции и качества готового изделия с учетом актуальных направлений.

Организация производства и приготовление сложной кулинарной продукции тесно связаны с непременным условием правильной организации производства и повышения его экономической эффективности, рационального использования материально-технической базы, эксплуатации сложного механического, теплового и холодильного оборудования, современных методов тепловой обработки (обработка в различных режимах в парокон-вектоматах; в режиме СВЧ-конвекция (асселеровочный метод); в вакуумных пакетах по технологии sous-vide и др.), она основывается на традициях народной кухни, современных требованиях, а также на достижениях науки о питании. Например, из одного вида сырья, используя различные способы тепловой обработки или используя классические технологии и лишь меняя некоторые ингредиенты или добавляя большее разнообразие ингредиентов, применив методы кулинарного моделирования, учитывая современные требования, цветовую гамму, вкусовые сочетания используемых продуктов, можно приготовить блюда, которые отличаются по вкусу и пищевой ценности.

Ассортиментом полуфабрикатов называется перечень полуфабрикатов, предназначенных для дальнейшего их использования.

Ассортимент полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции зависит от типа предприятия и его специализации, наличия сырья, его вида и кондиции.

На заготовочных предприятиях ассортиментом полуфабрикатов является перечень полуфабрикатов разной степени готовности.

Ассортимент сложных полуфабрикатов включает в себя изготовление котлет фаршированных, мяса, птицы, рыбы, фаршированных в целом виде и порционными кусками, поросенка фаршированного, галантина из птицы и рыбы, рулетов фаршированных и нефаршированных, рулета из свиной головы, паштета из фуа-гра, стейков из фуа-гра и других полуфабрикатов.

В области кулинарного дела используются три вида терминов:

### **Термины профессионального кулинарного мастерства.**

Термины этого вида являются международными и имеют в основе греческие, латинские, французские, немецкие и арабские корни.

Все они возникли исторически в процессе развития кулинарного искусства. Одна их часть связана с исторической эпохой, а другая – стабильно сохраняется в современных профессиональном и бытовом языках.

Амбигю (от лат. *ambigere* – сомневаться, соединять противоположное). Обед, на котором в один прием подают горячие и холодные блюда; типичное амбигю – распространенная в XIX веке русская подача двух первых блюд: ботвиньи (холодной) и щей (горячих).

Бардирование (от франц. *barde* – одевать в латы). Подготовка домашней птицы и дичи для жарения, тушения целиком.

Термины фундаментальных кулинарных понятий.

Эти термины также относят к международным, но они имеют национальные соответствия во всех языках и употребляются как в бытовой речи, так и в профессиональной в каждой стране на своем языке. Примеры таких терминов: варка, тушение, жарение, запекание и т.д.

· Термины, применяемые исключительно в отдельных национальных кухнях.

Такие термины относятся к специфическим сторонам кулинарного производства или оригинальным продуктам, свойственным лишь данной национальной кухне, а поэтому не переводятся (и остаются без объяснений) на другие языки. Например: кулебяка (Россия); ростбиф (Англия); бешамель (Франция) и др.

Словарь специальных кулинарных понятий и терминов, предложенный в данном курсе, включает все три вида и в целом дает полное и правильное

представление о классической и национальной кулинарной терминологии.

### Словарь специальных кулинарных понятий

Блюдо – пищевой продукт или сочетание продуктов, порционированных и оформленных к употреблению. Одно из древнейших слов, существующее в неизменном по написанию и произношению виде с IX века, имеет два варианта и два значения: блюдо – вместилище еды (миска), и яство, кушанье.

Бракераж блюда – оценка качества блюда по органолептическим показателям с целью установления наличия или отсутствия брака.

Вес брутто – (итал. «грубый») – вес товара с упаковкой; вес продукта до первичной (холодной) обработки.

Вес нетто – (итал. «чистый») – вес продукта после его первичной обработки, т.е. вес полуфабриката. Например: вес картофеля до очистки – вес брутто, после – вес нетто.

Выход блюда – масса блюда в граммах, сервированного к подаче и готового к употреблению. Например: выход блюда «бифштекс рубленый» с гарниром и соусом составляет 250 граммов.

Гарнир (фр. – украсить, наполнить) – употребляется для обозначения всякого дополнения к основному блюду. В ряде зарубежных кухонь это любая меньшая часть блюда по отношению к большей.

Гурман (фр.) – человек, любящий вкусно поесть, иногда без меры.

Гурмэ (фр.) – человек, разбирающийся в тонкостях кулинарии, кулинарный эксперт, ценящий вкусные блюда, но не гурман.

Дизайн блюда – художественное оформление эстетического облика кулинарного изделия.

Корнишоны – маринованные огурчики, используемые как закуска или для гарнировки блюд.

Крутон (фр. – горбушка) – обжаренный ломтик хлеба, являющийся фундаментом для других продуктов при оформлении блюда к подаче. Эффективный прием, зрительно увеличивающий размеры блюда. Например: на крутоне подают котлету по-киевски, эскалоп и др.

Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.

Кулинарная готовность продукта – состояние продукта, готового к употреблению после кулинарной обработки, которое определяется комплексом сенсорных, физико-химических, микробиологических и медико-биологических показателей.

Маслины – соленая приправа из зрелых, окрашенных в черный цвет плодов оливкового дерева. Используются для гарнировки блюд.

Оливки – зеленые, незрелые, маслины. Используются как закуска или приправа для остроты блюд. И оливки, и маслины являются обязательной принадлежностью мировой ресторанной кухни

Папильоты (фр. – бумажная обертка) – бумажные трубочки с различными вырезами и фестончиками, с помощью которых скрывают окончание костей животных или птиц, выступающих из мяса. Папильотки не только носят декоративный характер, но и играют роль ручки, за которую можно удержать блюдо при потреблении.

Пикули – маринованные овощи в сочетании с фруктами, нарезанные одинаковыми небольшими кусочками и предназначенные для гарнировки блюд или в качестве закуски.

Полуфабрикат – пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенный для дальнейшей обработки. В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различную степень готовности.

Полуфабрикат высокой степени готовности – требует минимальных энергозатрат для получения готового блюда или кулинарного изделия.

Простой гарнир – гарнир, состоящий из одного продукта.

Сложный гарнир – включает несколько продуктов, обычно три–пять наименований

Сырье – пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей кулинарной обработки. Сырьем для кулинаров могут служить как сырые пищевые продукты

(мясо, рыба, овощи), так и продукты пищевых производств (ветчина, колбасы, консервы).

Технология приготовления пищи – наука о процессе производства кулинарной продукции (термин «технология» происходит от греческих слов «ремесло», «учение»).

Технологический процесс – ряд последовательных операций по приготовлению кулинарной продукции.

Технологическая схема – графическое изображение технологического процесса.

Холодная обработка продуктов – все виды обработки продуктов, предшествующие тепловой. Например: переработка, сортировка, мойка, замачивание, нарезка, отбивание, протирание, перемешивание и т.п.

Специальные виды холодной обработки продуктов:

Каннелирование (нем.) – нанесение рисунка на поверхность продукта с помощью ножа или специальных приспособлений с целью получения фигурной нарезки. Каннелируют огурцы, морковь, редис, лимоны, апельсины и т.д.

Карбование (нем.) – кулинарный прием, широко используемый в западно-европейской кухне, особенно ресторанной. Применяют обычно вместо отбивания мяса, путем нанесения насечек.

Кляр – смесь яиц, муки и специй (жидкое тесто). Применяется для покрытия рыбы, овощей, фруктов.

Льезон (фр. – связь, соединение) – смесь взбитых яиц, молока, желатина, крахмала для обработки поверхности продукта с целью сохранения его формы после тепловой обработки.

Панирование (фр.) – покрытие пищевого продукта обволакивающими смесями перед тепловой обработкой (мука, сухари, взбитые яйца, смесь яиц с мукой).

Тепловая обработка продуктов – все виды обработки продуктов путем нагрева.

Бланширование – кратковременная обработка продукта горячим паром или кипящей водой перед дальнейшей обработкой. Является вспомогательным видом тепловой обработки.

Варка – приготовление пищевого продукта до кулинарной готовности путем полного его погружения в кипящую жидкость (вода, молоко, бульон, отвар и т.п.).

Варка на пару – обработка продукта горячим паром до состояния кулинарной готовности.

Жаренье – приготовление продукта до готовности с использованием разогретого до 120 – 180оС жира.

Жаренье во фритюре – доведение продукта до готовности путем его полного погружения в разогретый до 180–200оС жир. Минимальное соотношение жира и продукта при этом способе – 4:1.

Жаренье на открытом огне – обработка продукта до готовности над горячими углями. Имеет 2 способа: жаренье на решетке и на вертеле. В западно-европейской кухне все продукты, жаренные над углями, носят общее название – барбекю.

Жарение в жарочном шкафу – жарение продукта на противне в закрытом объеме жарочного шкафа.

Запекание – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт предварительно припускают, варят или жарят, а затем обжаривают в жарочном шкафу.

Основной способ жаренья – доведение продукта до готовности на сковороде или противне с разогретым жиром путем непосредственного контакта продукта с греющей поверхностью.

Пассерование – прогрев продукта на умеренном огне в масле до мягкости, избегая глубокого обжаривания и образования корочки. Пассеруют лук, морковь, белые коренья для супов, соусов и т.д.

Припускание – разновидность варки продукта при минимальном соотношении объемов жидкости и продукта или в собственном соку.

Тушение – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт обжаривают, а затем припускают в бульоне или соусе.

Фламбирование (фр. – обжечь пламенем) – применяется для придания

окончательного вкуса и торжественного кулинарно-декоративного эффекта. Блюдо, поданное на стол, обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают.

Фритюр (фр.) – название поварского жира и одновременно кулинарного приема, при котором применяется этот жир. Фритюр – смесь растительных и животных жиров.

Прием рискован и требует особого навыка. В комплект для фламбирования входят: спиртовка, специальная сковорода и крышка.