

02.11.2021 г.

МДК.02.01

Урок № 3-4

Тема урока: Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации

А.Прочитайте лекцию к уроку и ответьте на вопросы (Лекция прилагается).

Б.Контрольные вопросы: Ответьте на контрольные вопросы в рабочей тетради (вопрос-ответ):

1. Как должен располагаться горячий цех?
2. Чем универсальные варочные устройства отличаются от стационарных котлов?
3. Из чего состоит линия теплового оборудования?
4. Что входит в линию немеханического оборудования?
5. Какую посуду, инвентарь и инструменты использует повар горячего цеха?
6. Как различают супы в зависимости от температуры подачи?
7. В какой посуде подают супы?
8. Какие способы подачи супов вы узнали?

Лекция

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов.

Приготовление супов производится в горячих цехах предприятий общественного питания. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс

приготовления продукции общественного питания: производится тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд и закусок, сладких блюд. Кроме того, в горячем цехе готовятся горячие напитки (чай, кофе, какао, горячий шоколад и др.), выпекаются мучные кулинарные изделия –пирожки, кулебяки, расстегаи и др. для подачи прозрачных супов. Готовые блюда из горячего цеха поступают на линию раздачи для реализации потребителю.

В предприятиях общественного питания горячий цех занимает центральное место и находится на одном этаже с торговым залом.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, складскими помещениями, с холодным цехом, линией раздачи, моечной кухонной посуды.

Продукция, выпускаемая цехом должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий (ТУ) и вырабатываться по технологическим инструкциям (ТИ), технологическим и технико-технологическим картам при соблюдении требований СанПиНов для предприятий общественного питания.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное.

В суповом отделении производится приготовление бульонов и супов (

В столовых большой мощности, где ассортимент супов небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготавливающего бульоны, в линию устанавливают стационарные котлы - электрические, газовые или паровые

(КПЭ - 100; 160; 250), вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ - 100, 160 – функциональными ёмкостями. Универсальные варочные устройства (типа УЭВ - 40) предназначены не только для приготовления заправочных супов, но и для приготовления вторых блюд, гарниров, компотов). Отличаются они от котлов тем, что после приготовления блюд их можно отсоединить от парогенератора и транспортировать на раздачу. Для улучшения условий труда поваров, обеспечения нормального микроклимата цеха над стационарным оборудованием устанавливают местную вентиляцию в виде зонтов, которую присоединяют к общей системе вентиляции горячего цеха.

В ресторанах и кафе бульоны готовят в небольших количествах, поэтому для варки бульонов устанавливают котлы КЭ-100 или секционнo-модулированный опрокидывающийся котёл КПЭСМ-60. К пищеварочным котлам подводится холодная и горячая вода. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. В ресторанах и кафе с небольшими объёмами производства для приготовления супов и бульонов используют наплитные котлы ёмкостью 50, 40, 30 и менее литров.

Вблизи котлов для удобства работы в линию устанавливают производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В горячем цехе варят костный, мясо-костный, куриный, рыбный бульоны и грибной отвар.

Наибольшая продолжительность варки костного и мясо-костного бульонов - 3,5...4 часа. Обычно их готовят заранее. После приготовления бульонов котлы промывают и используют для варки супов.

Кроме стационарных пищеварочных котлов рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линиями должно быть не менее 1,5 м.

Линия теплового оборудования состоит из электрических или газовых плит, электросковороды (рис. 3). Плиту используют для приготовления в наплитных котлах небольших партий супов, тушения, пассерования овощей и т.д. Электросковороду используют для пассерования овощей. В качестве дополнительных элементов для создания дополнительных удобств для работы повара в линиях секционного модулированного оборудования используют секции - вставки.

В линию немеханического оборудования включаются производственные столы с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения продуктов, столы для установки средств малой механизации, производственные стеллажи. На этом рабочем месте используют следующий инвентарь: грохоты, сита, лопатки, венчики, дуршлаг, сита, шумовки, разливные и соусные ложки, металлические кулинарные лопатки, воронки; инструменты: комплект ножей поварской тройки, мусат, таяпка, поварская игла; средства малой механизации: терки, приспособления для процеживания бульона

Посуда хранится на общем стеллаже в моечной кухонной посуды, там же - инвентарь общего пользования; инструменты - в ящиках столов или на полках рабочих мест. Существенным для организации рабочего места повара, готовящего супы, является подводка холодной и горячей воды к стационарным котлам, плитам.

Правила оформления, отпуска, хранения, реализаций блюд

Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, привлекает внимание и улучшает усвоение пищи. Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и размеру нарезки продуктов, вкусу и цвету. Продукты должны гармонизировать между собой не только по цвету, но и вкусу. Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Каждое блюдо должно подаваться в

соответствующей для него посуде. Она должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид. Вкусовые качества пищи во многом зависят и от ее температуры. Одни блюда вкусны только в горячем виде, другие в холодном. Установлено, что супы в момент потребления должны иметь температуру не ниже 55 - 60 С. Чтобы поддержать эту оптимальную температуру, посуду перед отпуском подогревают до 30-40С.

Супы можно украсить разными видами зелени: укроп, петрушка, зелёный лук, базилик и т.д. Можно так же посыпать разными приправами: красным перцем, паприкой, куркума и т.д. Нарисовать узор сливками. Так же подойдут на украшение и продукты использующие в данном супе например: плавающий горошек в Крем - супе из Горошка, или плавающие тонко нарезанные части шампиньонов в Супе - пюре из них.

Готовые супы хранят на мармите в горячем виде, но не более 1-2 ч, так как при более длительном хранении ухудшается их качество и понижается питательная ценность из-за разрушения витамина С. Супы-пюре, заправленные льезоном, хранят при температуре не выше 65° С, холодные супы - в холодильнике. Мясные и рыбные продукты, отпускаемые с супом, держат до подачи в бульоне на мармите. Супы нужно подавать на раздачу небольшими партиями и использовать целиком, не смешивая с новой порцией.

На предприятиях общественного питания качество продукции определяют органолептическим методом. Этот метод позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность принять меры к оперативному устранению обнаруженных недостатков.

Общие положения метода.

Органолептический анализ представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств – зрения, обоняния, вкуса, осязания. При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля.

Благодаря данному методу анализа можно быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления. Точность, воспроизводимость и возможность сравнения результатов органолептического анализа зависит от выполнения определенных требований, а именно :

1 Порядок и условия проведения анализа;

2 Квалификация и навыка специалистов;

3 Системы оценки результатов анализа.

Как упоминалось ранее у продуктов существуют показатели качества, выбор этих показателей при органолептическом анализе зависит от вида продукции и ее особенностей. **Основными показателями данного анализа являются :** внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от изделия, и включает в себя ряд единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, и т.д.

Цвет (окраска) – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета

Запах – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов и их химической природы.

Консистенция – показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют:

Агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.);

Степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая и т.д.);

Механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Вкус - важнейший показатель качества продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества. Вкус вызывают вещества, растворимые в воде

или слюне. На вкусовые ощущения оказывают влияние консистенция и запах блюд и изделий. При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки (горький, кислый, сладкий, соленый вкус) и интенсивность.

Органолептическая оценка супов Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно. При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом предприятии общественного питания осуществляется бракеражной комиссией. В ее состав в крупных предприятиях входят директор или его заместитель, заведующий производством (заместитель), инженер-технолог, высококвалифицированные повара, кондитеры, имеющие право личного бракеража пищи, повар-бригадир, санитарный работник. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по предприятию.

Элементы оформления супов входят: соблюдение установленной формы нарезки продуктов, красивая окраска жира, равномерно расположенный гарнир, а также зелень, которая придает блюду красивый внешний вид и улучшает его аромат.

Готовые супы хранят на мармите не более 2-х часов, за исключением супов с макаронными изделиями - 30-40 минут. Супы заправленные льезоном хранят при температуре 60-65°C, мясные продукты подаваемые с супами хранят в бульоне при температуре 60°C на мармите. Супы следует подавать на раздачу небольшими порциями. Новую партию супа на раздаче нельзя смешивать с остатками прежней.

Наливать суп следует осторожно, стараясь сохранить форму гарнира, и чтобы края тарелок оставались чистыми. При подаче суп перемешивают, чтобы жир распределился равномерно. Сначала кладут мясо и густую часть супа, а затем добавляют бульон. Гарниры в прозрачные супы кладут перед подачей, а некоторые (гренки, профитроли) подают отдельно.

Зелень часто подают отдельно на розетке. Так же подают ломтик лимона к солянкам. Сметану кладут в суп при отпуске или подают в соуснике.

Обязательно соблюдение следующей температуры супов при отпуске: горячие 75-80°C, холодные 12-14°C.

Для отпуски супов используют суповые миски, глубокие тарелки, бульонные чашки. При подаче горячих супов их нагревают до 60°C, а при подаче холодных - охлаждают до 12°C.

Правила подачи супов

Супы состоят из жидкой части, которая представляет их основу, и плотной части – гарниров. Жидкой основой супов служат бульоны (мясной, рыбный, грибной), отвары (овощной, крупяной, фруктовый), молоко, хлебный квас.

По способу приготовления супы бывают: заправочные, прозрачные, супы – пюре, в также молочные, сладкие.

Супы подают:

В мельхиоровых мисках (заправочные супы)



;Бульонных чашках (прозрачные бульоны и супы – пюре);

·Глубоких тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки (при подаче комплексных обедов и групповом обслуживании);

В фарфоровых супницах из расчёта на 6 – 10 порций;

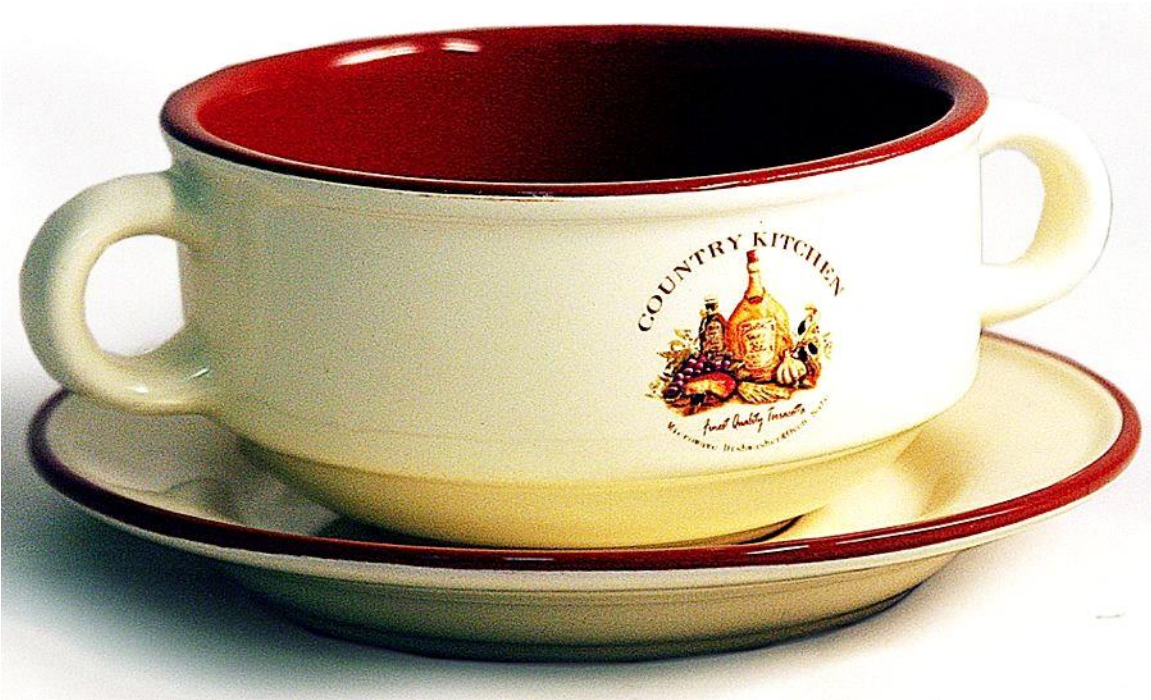


В практике работы ресторана используют **несколько способов подачи супов:**

1 Индивидуальная подача. Официант приносит в зал тарелки с супом на подносе, накрытом салфеткой, и на серванте ставит их на мелкие столовые тарелки, накрытые бумажными салфетками. Стол заранее сервируют столовой ложкой

2 Английский способ подачи. Официант приносит в зал суп в многопорционной суповой миске на подносе; на серванте или подсобном столе с помощью разливательной ложки наливает суп из суповой миски. При этом сначала перекладывают густую часть супа, а затем бульон, кладут порцию сметаны. Разливательную ложку после разлива оставляют в суповой миске. Подают суп справа правой рукой. Стол заранее сервируют столовой ложкой









3 Подача супов «в стол». Официант приносит в зал суповую миску с супом и ставит на обеденный стол (на подставочную тарелку), рядом на пирожковой тарелке разливательную ложку и, если надо, соусник со сметаной. Стол заранее сервируют глубокой столовой тарелкой и столовой ложкой. С помощью разливательной ложки посетитель самостоятельно наливает суп в глубокую столовую тарелку, кладет сметану.

4 Подача супа «в обнос». Официант суповую миску или фарфоровую супницу ставит на ладонь левой руки поверх полотняной салфетки, свёрнутой в несколько раз. Держа разливательную ложку в правой руке, наливает суп в тарелку посетителя. Ватрушки, пампушки, крупеник к супам официант приносит отдельно на пирожковой тарелке и устанавливает с левой стороны от тарелки с супом, за пирожковой тарелкой для хлеба;

5 Подача супов в национальной посуде. Официант подает посетителям суп, приготовленный в керамическом горшочке, и к нему деревянную ложку, предлагает есть суп непосредственно из горшочка; если посетитель этого не желает делать, тогда можно предложить русский способ подачи: посетитель сам перекладывает суп из горшочка в глубокую столовую тарелку, стоящую перед ним;

6 Подача супов в бульонной паре. Официант подаёт клиенту бульонную чашку вместе с десертной ложкой, которую он кладёт на блюдец ручкой вправо, а слева ставит пирожковую тарелку с гарниром к супу; подачу осуществляют с правой стороны; при групповом обслуживании устанавливают на серванте суповую миску и с помощью разливательной ложки разливают суп в бульонные чашки и подают их клиентам (поднос с бульонными чашками ставят на левую руку, а подают справа правой рукой).

Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.

Стремление к здоровому образу жизни заставило людей отказаться от вредных перекусов. Чтобы совместить полезный обед вне кафе с соблюдением правил гигиены питания, производители придумали новый продукт. Плотная упаковка для горячих блюд на вынос давно и эффективно используется кейтеринговыми компаниями. Она в наличии у любого заведения общественного питания. В первую очередь помогает работникам летних, придорожных кафе, где пообедавшие посетители часто запасаются едой впрок.

Требования к упаковке

Для производителей упаковка для еды на вынос – это дополнительный рекламный носитель и способ заявить о себе. Покупателю важно, чтобы тара соответствовала требованиям экологии и гигиены. Следует подбирать продукцию с учетом норм, которые обеспечивают удобства для тех и других.

Бумажная упаковка для обедов на вынос должна быть:

аккуратной и привлекательной;

влагостойкой;

герметичной;

достаточно прочной, чтобы сохранять вкус, форму содержимого, удерживать температуру.

Ключевым фактором выбора тары считается ее удобство. Ее предназначение – обеспечить комфортную транспортировку готового блюда на любое расстояние. Важно, чтобы еда не утратила вкусовых достоинств, не впитала посторонние ароматы, не протекла и не испачкала одежду.

Разнообразный ассортимент для переноски любых блюд

Вся упаковка на вынос классифицируется по четырем параметрам:

материалу;

конфигурации;

объему;

назначению.

Сейчас в продаже есть упаковка еды на вынос от ответственных производителей. При выборе материалов и технологий они учитывают экологическую обстановку в целом, поэтому выпускают пакеты из биоразлагаемых материалов. У покупателя не возникает проблем с утилизацией. Прележав несколько месяцев в земле, она исчезнет и не нанесет почве вреда.

Ходовые разновидности:

коробки;

конверты;

контейнеры;

пакеты;

ланчбоксы;

супницы;

чаши и др.

Упаковка для супов на вынос



Стеклянные банки давно устарели. Вместо громоздкой и хрупкой тары сегодня применяется упаковка на вынос для горячих блюд.





Для перевозки супа не обязательно брать пластиковую тару. С задачей справятся картонные упаковки (супницы) для еды на вынос с ламинированной внутренней поверхностью. Технология заключается в герметичной закупорке пор, чтобы сделать стенки и дно водонепроницаемыми. Выделиться на фоне конкурентов можно нанесением на внешнюю поверхность логотипа или фирменной символики.

Холодные супы относятся к сезонным супам, так как их приготавливают в летний период. К холодным супам относят: окрошку, борщ, свекольник, щи зеленые. Их готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, отваре из овощей, кефире.

Приготавливают эти супы в холодном цехе, используя для этого специально выделенную посуду, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой. При этом строго соблюдают санитарные требования при обработке продуктов, приготовлении и хранении супов. Готовые супы хранят в холодильнике.

Наливать суп следует осторожно, стараясь сохранить форму гарнира, и чтобы края тарелок оставались чистыми. При подаче суп перемешивают, чтобы жир распределился равномерно. Сначала кладут мясо и густую часть супа, а затем

добавляют жидкую часть.

Зелень часто подают отдельно на розетке. Сметану кладут в суп при отпуске или подают в соуснике.

Обязательно соблюдение следующей температуры холодных супов при отпуске: 12-14°C.

Для отпуска супов используют суповые миски, глубокие тарелки. При подаче горячих супов их нагревают до 60°C, а при подаче холодных – охлаждают. В тарелку при отпуске можно положить кусочки питьевого льда или подать его отдельно на розетке.

Подача окрошки. В тарелку кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, наливают заправленный квас, кладут сметану и посыпают укропом. Если приготавливают окрошку в большом количестве, то нарезанные продукты (кроме мяса и белка яиц) кладут в заправленный квас и перемешивают, а мясо и белки яиц кладут при отпуске в тарелку.

Борщ холодный. При отпуске в тарелку кладут вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану и посыпают укропом. Борщ можно приготовить без моркови, с мясом или рыбой. Вареное мясо или рыбу кладут в тарелку при отпуске.

Свекольник. При отпуске в тарелку кладут половину вареного яйца, наливают свекольник, кладут сметану, посыпают укропом. При приготовлении свекольника часть хлебного кваса можно заменить свекольным отваром.

Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

Стремление к здоровому образу жизни заставило людей отказаться от вредных перекусов. Чтобы совместить полезный обед вне кафе с соблюдением правил гигиены питания, производители придумали новый продукт. Плотная упаковка для горячих блюд на вынос давно и эффективно используется кейтеринговыми компаниями. Она в наличии у любого заведения общественного питания. В первую очередь помогает работникам летних, придорожных кафе, где пообедавшие посетители часто запасаются едой впрок.

Требования к упаковке

Для производителей упаковка для еды на вынос – это дополнительный рекламный носитель и способ заявить о себе. Покупателю важно, чтобы тара

соответствовала требованиям экологии и гигиены. Следует подбирать продукцию с учетом норм, которые обеспечивают удобства для тех и других.

Бумажная упаковка для обедов на вынос должна быть:

аккуратной и привлекательной;

влагостойкой;

герметичной;

достаточно прочной, чтобы сохранять вкус, форму содержимого, удерживать температуру.

Ключевым фактором выбора тары считается ее удобство. Ее предназначение – обеспечить комфортную транспортировку готового блюда на любое расстояние. Важно, чтобы еда не утратила вкусовых достоинств, не впитала посторонние ароматы, не протекла и не испачкала одежду.

Разнообразный ассортимент для переноски любых блюд

Вся упаковка на вынос классифицируется по четырем параметрам:

материалу;

конфигурации;

объему;

назначению.

Сейчас в продаже есть упаковка еды на вынос от ответственных производителей. При выборе материалов и технологий они учитывают экологическую обстановку в целом, поэтому выпускают пакеты из биоразлагаемых материалов. У покупателя не возникает проблем с утилизацией. Пролежав несколько месяцев в земле, она исчезнет и не нанесет почве вреда.

Ходовые разновидности:

коробки;

конверты;

контейнеры;

пакеты;

ланчбоксы;

супницы;

чаши и др.

Упаковка для супов на вынос

Стеклянные банки давно устарели. Вместо громоздкой и хрупкой тары сегодня применяется упаковка на вынос для горячих блюд.

Для перевозки супа не обязательно брать пластиковую тару. С задачей справятся картонные упаковки (супницы) для еды на вынос с ламинированной внутренней поверхностью. Технология заключается в герметичной закупорке пор, чтобы сделать стенки и дно водонепроницаемыми. Выделиться на фоне конкурентов можно нанесением на внешнюю поверхность логотипа или фирменной символики.