

Обучающаяся группа №24

Приветствую вас на дистанционном обучении

Работы прошу присылать мне на адрес

vsv@apt29.ru

(Вяткина Светлана Владимировна)

Задание:

1. Внимательно прочитайте и ознакомьтесь с материалом лекционного занятия.
2. Сделайте конспект теоретического материала в тетради (буду проверять написание лекции по данной теме когда будет очная форма обучения).

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ОБРАБОТКИ И ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

2.4.1. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод

Механическую кулинарную обработку и подготовку свежих плодов, ягод на предприятиях с **цеховой структурой** производят в **овощном цехе**, организуя специальное рабочее место. **На предприятиях с небольшим оборотом и бесцеховой структурой** обработку и подготовку плодов и ягод можно производить **непосредственно в холодном или горячем цехе**. **Подготовку дополнительных ингредиентов** — в тех цехах, где сладкие блюда и напитки готовятся.

Технологический процесс механической кулинарной обработки свежих плодов и ягод включает в себя следующие **технологические операции**:

- 1) приемку;
- 2) кратковременное хранение;
- 3) сортировку и калибровку;
- 4) мытье;
- 5) очистку;
- 6) хранение обработанных плодов и ягод до момента использования;
- 7) нарезание плодов и крупных ягод.



Степень механизации процесса обработки сырья зависит от типа предприятия, его оборотоспособности. На небольших предприятиях общественного питания все операции, как правило, производят вручную с использованием различных механических приспособлений. На предприятиях с большим товарооборотом, крупных фабриках-заготовочных устанавливают поточные линии по обработке сырья.

Приемку свежих плодов и ягод осуществляют по двум показателям: по количеству и качеству. Для этого их взвешивают на весах, а полученные результаты сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах. **Кондиция** поступающего сырья проверяется органолептически: по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу и консистенции. **Доброкачественность** поступившего сырья, его безопасность для жизни и здоровья потребителя проверяется по наличию сертификата соответствия или гигиенического сертификата. Свидетельством безопасности является **знак соответствия**, стоящий на самом сертификате, а также на упаковке. Также проверяется документация, подтверждающая информацию о месте выращивания плодов и ягод: счет-фактура или справка администрации.

Как правило, плоды и ягоды поступают в картонных коробках или ящиках, которые для временного хранения в цехе до обработки устанавливаются на стеллажи или подтоварники.

Рядом располагают весоизмерительное оборудование: механические или электронные весы.



Весы должны подвергаться **ежегодной поверке**. Если при взвешивании используются гири, то на них должно быть **клеймо**, свидетельствующее о пройденной поверке. При взвешивании учитывают массу тары, в которой сырье поступило на производство.

Сортировку, калибровку плодов производят **вручную** по следующим **показателям**: размеру, качеству, степени зрелости, наличию допустимых отклонений. Калибровка и сортировка плодов и ягод способствуют рациональному их использованию, минимизации потерь при обработке, оптимизации процессов обработки и приготовления.

Сортировку производят **на производственных столах**, удаляя загнившие, побитые экземпляры. Отсортированные плоды и ягоды перекадывают в функциональные емкости, бачки, ведра и другую тару. В крупных овощных цехах для сортировки используют специальные производственные столы со встроенными вынимающимися емкостями для плодов, отверстием для удаления отходов, под которым устанавливают бачок для отходов.

Мытье осуществляют для удаления загрязнений, снижения бактериальной обсемененности микроорганизмами. Для этого в цехе устанавливают **моечные ванны**, причем предусматривается как моечная ванна для мытья необработанного сырья, так и отдельная ванна для промывания обработанного. **Промытые плоды** укладываются в функциональные емкости с перфорированным дном, **промытые ягоды** выкладывают в дуршлаг для удаления влаги и затем перекадывают в функциональные емкости.

Очистку плодов производят в целях удаления частей продукта с пониженной пищевой ценностью или несъедобных (кожуру, плодоножки, грубые семена и др.) **вручную** или **с помощью специального оборудования**.

Нарезку плодов производят в целях придания им определенной формы, размера, соответствующих требованиям рецептуры сладкого блюда. Нарезку плодов можно производить как механическим способом с помощью овощерезательных машин или специализированных механизмов и приспособлений для нарезки определенных видов плодов (рис. 2.1 и 2.2), так и вручную ножами поварской тройки.



Рис. 2.1. Механизмы для обработки, подготовки яблок, груш, айвы:

а — нож для удаления сердцевины яблок; *б* — желобковый нож; *в* — механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки; *г* — механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы и нарезки в виде спирали; *д* — нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную; *е* — терка-шинковка «Мандолина»



Рис. 2.2. Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза:

а — приспособление для удаления сердцевинки и нарезки в виде «спирали» ананаса; *б* — нож для удаления косточки и деления на половинки манго; *в* — нож для снятия цедры с лимона, апельсина; *г* — нож для очистки апельсинов от кожуры; *д* — терки для снятия цедры; *е* — нож для отделения мякоти арбуза, дыни

Организация рабочего места повара по обработке и нарезке плодов и ягод (цв. вкл., рис. 1). На производственном столе при очистке, нарезке плодов и ягод инструменты должны находиться с правой стороны от работника. Слева от работника ставят тару с подготовленными к обработке промытыми плодами, ягодами,

справа — тару для обработанных плодов, ягод. Для обработки используют разделочные доски с маркировкой «СО» — сырые овощи.

Разделочная доска и нож должны быть сухими, доска должна лежать на поверхности рабочего стола ровно, не скользить.



При выборе ножа следует помнить, что черенок из пластика при работе с влажными плодами будет скользить в руке, потребуется часто вытирать руки и черенок. Лучше выбирать **нож с черенком из прочного дерева с пластиковой пропиткой**. Это обеспечит и удобство в работе, и выполнение санитарных требований по уходу за инструментами.

Очистка и нарезка яблок, груш, айвы, как правило, производится **вручную**: для удаления сердцевинки используется коренчатый нож после деления яблока на половинки или из целого яблока — специальный нож для удаления сердцевинки (рис. 2.1, а), либо желобковый нож (рис. 2.1, б) или механизм для удаления сердцевинки яблока и деления его на дольки (рис. 2.1, в). С помощью специального приспособления — **универсальной яблочки** (рис. 2.1, г) этот процесс механизмуется. Очистку кожуры производят вручную коренчатым ножом (длина лезвия 10—15 см) или ножом для экономной очистки (рис. 2.1, г).

Шинковка — тонкая нарезка плодов в виде соломки (толщина 2 мм, длина — 3—4 мм).

Шинковку производят вручную большим ножом поварской тройки или с помощью терки-шинковки «Мандолина» (рис. 2.1, е).

Универсальная яблочница работает по принципу «бура». При этом соблюдают следующую **последовательность действий**:

- механизм устанавливают на рабочий стол, справа от него располагают функциональную емкость для обработанных плодов, слева — емкость с подготовленными к обработке плодами;
- промытый плод по центру накалывают на держатель, с помощью рукоятки для вращения плода на держателе продвигают его к ножам, которые в процессе вращения производят срезание кожуры и одновременно с этим нарезку очищенного плода. Сердцевина извлекается в момент, когда обработанное и нарезанное яблоко снимают с держателя.

Нарезку яблок производят вручную большим ножом поварской тройки.

Для оптимизации процесса обработки яблок и нарезания их на дольки рекомендуется использовать **специальный нож**, позволяющий одним движением удалить сердцевину и одновременно с этим

разрезать яблоко на дольки (см. рис. 2.1, в). Для этого промытое яблоко кладут на разделочную доску плодоножкой вверх и надавливают сверху ножом, проталкивая его сквозь яблоко. В результате получается отделенная сердцевина и 6—8 долек яблока.

Пищевые отходы (сердцевину, кожуру яблок, груш, айвы) можно использовать при приготовлении отваров для компотов, сладких желированных блюд, сладких соусов.

Для очистки ананасов от кожуры используют разделочную доску и ножи поварской тройки, а для удаления «глазков», образующихся после очистки ананаса от кожицы, можно использовать желобковый нож (см. рис. 2.1, б).

Из зрелого ананаса удаляют сердцевину, извлекая ее из целого плода, или срезают ножом, разрезав предварительно ананас на четвертинки. Нарезают ананас ножом. Оптимизировать процесс удаления грубой сердцевины и нарезки ананаса кольцами можно с помощью специального приспособления — ножа (рис. 2.2, а), позволяющего удалить грубую сердцевину и нарезать мякоть ананаса в виде «спирали». Для этого приспособление погружают в очищенный от кожицы ананас и проворачивают его вокруг своей оси. Более грубая часть ананаса — сердцевина — извлекается, а ананас — нарезается.

Рабочее место для очистки от кожуры и нарезки арбузов, дынь оснащают разделочной доской, ножами поварской тройки, функциональными емкостями. Для оптимизации операции по срезанию мякоти рекомендуется использовать специальный нож (рис. 2.2, е) для отделения мякоти арбуза, дыни от кожицы. Для этого арбуз вначале делят ножом на дольки, а затем срезают мякоть с каждой дольки.

У яго плодоножки удаляют **вручную**, для чего на рабочем столе устанавливают только **функциональные емкости**.

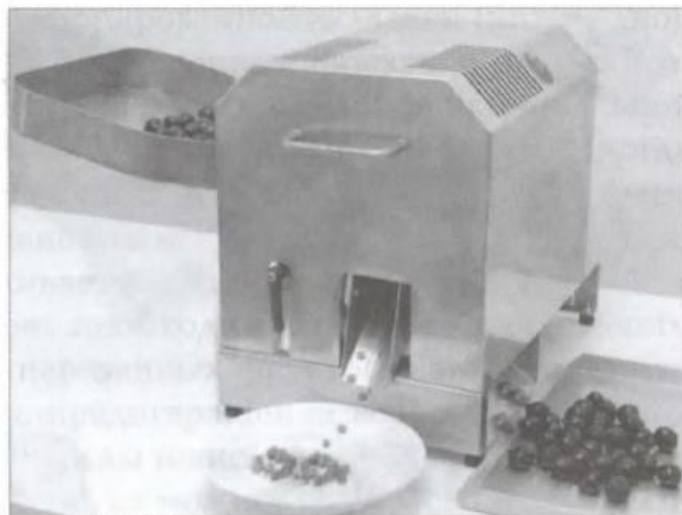
Для удаления косточек из вишни, черешни используют приспособления, показанные на рис. 2.3.

Рабочее место **для удаления косточек из абрикосов, персиков, слив, марабеллы, алычи** оснащают разделочной доской, функциональными емкостями и коренчатым ножом. Упрощает процесс **извлечения косточки из манго** специальный нож (рис. 2.2, б), позволяющий сразу отделить косточку и разделить манго на две половинки.

Обработка цитрусовых (**апельсинов, лимонов, мандаринов**) для сладких блюд, как правило, **включает в себя** следующие **технологические операции**: отделение цедры, очистку от кожицы, нарезание на части или отделение сока. **Цедру** с апельсина или лимона



а



б

Рис. 2.3. Механизмы для удаления косточек из вишни, черешни:

а — для удаления косточек вручную; б — для автоматизированного удаления косточек

снимают несколькими способами: либо с помощью специальных приспособлений, снимающих цедру стружкой (рис. 2.2, в), терок различного вида (рис. 2.2, г), либо срезают ее ножом тонким слоем с целого апельсина или лимона, шинкуют ножом, переложив на разделочную доску. **Кожицу** либо снимают вручную, подрезав предварительно в нескольких местах по окружности или с помощью специальных приспособлений (рис. 2.2, г), либо срезают ножом полностью. **Для нарезки** используют ножи поварской тройки, на дольки делят вручную. **Для ошпаривания** цедры используют гастроемкости и дуршлаг или сито. **Сок отжимают** различными способами, в зависимости от количества обрабатываемого продукта с помощью специализированных соковыжималок для цитрусовых.

Для приготовления чипсов из яблок, груш, апельсинов, лимонов и других плодов их нарезают на слайсере.