

Організація виробництва підприємств харчування. Сміренко Л.А ,кухар 4 розряд

01.02.2024 р

Урок № 15

Тема уроку :Організація робочих місць при приготуванні страв з круп, бобових, макаронних виробів.

Мета уроку: Ознайомитись з організацією робіт при приготуванні страв з круп, бобових та макаронних виробів.

Конспект уроку:

Технологічний процес приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів складається з таких операцій як:

- підготовка сировини (перебирання, просіювання, промивання, замочування);
- теплова обробка (варіння різними способами);
- формування н/ф;
- доведення до готовності (найчастіше - запікання);
- оформлення та відпуск страви.

Для приготування страв і гарнірів із круп, бобових і макаронних виробів використовують такі **обладнання та інвентар**:

- ✓ плити кухонні;
- ✓ жарові шафи;
- ✓ пароконвектомати;
- ✓ казани наплитні;
- ✓ каструлі різної місткості, котломір;
- ✓ грохот, друшляк, сита;
- ✓ лопатки кухарські, виделки, копистки;
- ✓ шумівки, черпаки та інший посуд та інвентар.



Перед варінням каші крупу просіюють і промивають. Крупи просіюють залежно від розміру ядер або частинок крізь сито з різними отворами. Рис, перлову крупу і пшоно спочатку промивають теплою водою, а потім гарячою, ячну – тільки теплою. Особливо ретельно промивають пшоно для видалення з нього жиру, який надає крупі гіркого смаку.

Для варіння каш використовується посуд із товстим дном відповідного об'єму. В разі варіння в невеликих наплитних казанах кашу, щоб вона упріла, ставлять у жарову шафу; при високій температурі жарової шафи посуд із кашею слід поставити на лист. Наплитний посуд повинен мати товсте дно (4-5 мм) і кришки, які щільно прилягають до нього. Каші краще варити в пароварних казанах або казанах з непрямым обігріванням.

Робочі місця для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів організовують за наступними правилами:

- вільний фронт робіт біля плити має складати не менше 1,25 м на одну людину;

- відстань від плит до варочних котлів повинна бути не менше 2,5 м.

При установці двох плит і робочого столу відстань між плитами має бути не менше 3 м. Якщо робочий стіл відсутній, відстань між плитами може бути зменшена на ширину столу, але має складати не менше 2 м;

- прохід між секціями варочних котлів, між плитами і столами або стелажми має бути не менше 1,5 м;

- відстань від плити до робочого столу, який є робочим місцем кухаря соусного відділення, повинна бути не менше 1,3 м.

Контрольні запитання:

1. Який посуд треба мати для приготування каш?
2. В якому цеху/відділенні їх готують?
3. Яке обладнання використовують на робочих місцях для приготування та відпуску страв з круп, бобових і макаронних виробів?
4. Яка відстань повинна бути від плит до робочого столу?

https://www.google.com/search?q=%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F+%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B8+%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82.%D0%BA%D0%B0%D1%88+%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%BE&oq=&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqCQgAECMYJxjqAjIJCAAQIxgnGOoCMgkIARajGCcY6

Домашнє завдання: Ознайомитись з матеріалом урока, подивитись відео, законспектуйте та надайте відповіді на контрольні питання.

Відповіді надсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net