

Тема: Організація роботи холодного цеху

Мета: ознайомити здобувачів освіти з роботою холодного цеху, використання устаткування, інвентаря, посуду, режим роботи

План

1. Призначення холодного цеху, особливості організації

2. Основне устаткування, інвентар, посуд

1. Великі і середні сировинні і доготовчі підприємства для виготовлення холодних м'ясних, рибних, овочевих страв і закусок, бутербродів, солодких страв (киселів, компотів, самбуків, мусів), а також холодних супів організовують холодний цех. Крім того, холодні цехи більшості підприємств обслуговують буфети, філії, магазини напівфабрикатів і кулінарних виробів, а цехи великих їдалень можуть постачати свою продукцію невеликим їдальням, закусочним і т. д.

Особливості організації холодного цеху.

Як правило, під холодний цех відводять світле приміщення, що виходить вікнами на північ або північний захід. При організації холодного цеху з самого початку особлива увага приділяється суворому дотриманню санітарних правил, тому що значна кількість використовуваної сировини не піддається тепловій обробці.

З обладнання в холодних цехах використовують слайсери, сирорізки, механізми (машини) для нарізання масла, універсальні приводи зі змінними механізмами, що полегшують подрібнення, різання, протирання і збивання продуктів, вижимання соків з фруктів і ягід та ін.

У холодному цеху, як і скрізь, встановлюють робочі столи, стелажі, ваги. З огляду на те, що продукція цеху в основному швидко псується і подається охолодженою (7-14°), цех має бути забезпечений холодильним обладнанням у повному обсязі. Великі підприємства, як правило, відводять для холодного цеху охолоджувальну камеру або встановлюють збірно-розбірну холодильну камеру, оснащують цех льодогенераторами. При невеликому обсязі виробництва використовують різні холодильні шафи. На більшості підприємств миття овочів, зелені, плодів, а також очищення цибулі роблять в овочевому цеху, а варять і виконують іншу теплову обробку напівфабрикатів на кухні.

У холодних цехах доготовчих підприємств встановлюють ванну для миття помідорів, огірків, цибулі, ягід та стіл для очищення і нарізання невеликої кількості овочів чи фруктів.

Продукція в холодному цеху виготовляється не тільки з напівфабрикатів, що піддаються тепловій обробці, а й з продуктів, що відпускаються без додаткової обробки на кухні. Тому необхідно суворо розмежовувати виробництво різних виробів за видами використовуваної сировини або напівфабрикатів.

У холодних цехах великих підприємств обладнують окремі робочі місця для порціонування та оформлення холодних закусок, нарізання бутербродів, виготовлення солодких страв. Таке розмежування робочих місць дозволяє створити найбільш зручні умови роботи для кожного кухаря і дотримуватися правил санітарії.

У холодних цехах підприємств середньої потужності допускається поєднання робочих місць. Наприклад, для порціонування та оформлення солодких страв і нарізання бутербродів. У такому цеху рекомендується обов'язково встановити окремий стіл для нарізання сирих овочів і підготовки зелені.

У невеликих цехах обладнують загальне робоче місце, яке оснащується необхідними інструментами та інвентарем для приготування холодних закусок, бутербродів і т. ін.

Основним обладнанням на таких робочих місцях є виробничі столи. Фронт роботи одного кухаря повинен складати 1,5-1,8 м при ширині столів 0,85 м. Навколо столів групують необхідне обладнання: універсальний привід зі змінними механізмами, стелажі та ін. На столі встановлюють ваги і гірку для гарнірів, приправ і спецій. Набір гарнірів і приправ, а отже, і розмір гірки залежать від асортименту закусок.

Щоб інструмент і дрібний інвентар завжди були під рукою, доцільно над столом або під його кришкою зробити кілька полиць або встановити поряд невеликий стелаж.

Для нарізання продуктів кухар може використовувати встановлені на сусідньому робочому столі слайсер або машину для нарізання відварених овочів.

Неподалік від виробничих столів ставлять стелаж для остигання напівфабрикатів, що надходять з гарячого цеху. Тут же зберігають запас столового посуду.

Дуже практичними є столи, сполучені з холодильною шафою, настінні холодильники і столи-стелажі. Таке обладнання незамінне при обмеженій площі цеху. Для цехів, що випускають великі партії холодних закусок, рекомендуються столи-стелажі з двома полицями посередині. На них можна вільно розмістити напівфабрикати, запас посуду, інструменти, розставити підготовлені до заправлення блюда. Довжина такого столу-стелажа складає близько 2 м, ширина при двосторонньому використанні - 1,5 м, ширина полиць - 0,5 м.

Для підвищення продуктивності праці і поліпшення якості приготування холодних страв рекомендується використовувати спеціальні столи для холодного цеху. До такого комплекту входять три основних вузли: власне стіл з гіркою та ємностями, охолоджувальна шафа, машинне відділення. Стіл виготовлений з нержавіючої сталі, гірка має до десяти охолоджувальних ємностей для зберігання продуктів і напівфабрикатів (салату, зеленого горошку, зелені, нарізаних відварених овочів, яєць, майонезу та ін.). Кожна ємність закривається кришкою. У заглибленні столу розміщена охолоджена ємність з кришкою для зберігання приготовлених овочів.

Для нарізання і шаткування продуктів застосовується обробна дошка. Справа від кухаря встановлюють ваги. У столі є також охолоджувальна шафа для короточасного зберігання відвареного м'яса, гастрономічних продуктів, заливних страв та ін. Шафа закривається дверцятами, усередині вона має дві знімні полиці і лампу, що включається при відкриванні дверей. Температура в охолоджувальних шафах і гірці підтримується автоматично.

Кухарям холодного цеху доводиться за короткий так виконувати різноманітні замовлення. Швидкому і кваліфікованому виготовленню холодних закусок сприяє застосування різних пристроїв, що полегшують працю. Це формувальні ложки для масла, пристрої для нарізання томатів і фруктів, яйцерізки, сирні ножі, часничні та багато іншого.

На робочих місцях у достатній кількості повинні бути формочки для желе, заливних страв, пудингів, мусів, паштетів (круглі і чотирикутні), ножі середні і малі, гастрономічні і карбовочні, ножі-виїмки для фігурного нарізання овочів, шпатель, терки, розливні ложки, цідилки, шовкові і волосяні сита, вінчики, каструлі, лотки, обробні дошки. Обробні дошки повинні мати маркування "ХЦ" (холодний цех) для вареного м'яса, риби, оселедця, відварених, квашених і маринованих овочів. Для зберігання маринованих і солоних овочів у цеху призначені фаянсові (порцелянові) миски, пластмасовий або емальований посуд.

Кількість інструмента та інвентаря обумовлюється об'ємом і асортиментом продукції, що випускається. На робочих місцях завжди повинен бути запас столового посуду (тарілок, оселедниць, салатниць, ікорниць, скляних вазочок, соусників, овальних блюд, склянок, креманок, розеток), у якому здійснюється відпуск страв і закусок.

На робочому місці, де готують бутерброди, нарізають продукти-ковбасні вироби, сири, хлібобулочні вироби і т. ін. Іноді відразу порціонують та оформляють солодкі страви. Робоче місце обладнують слайсерами, сирорізками, виробничими столами, вагами, стелажем і навісними полицями для інвентаря. Тут застосовуються також пристрої для нарізання масла, соковижималка, універсальний привід із збивальним механізмом, холодильні шафи. Фронт роботи для кожного кухаря повинен складати не менше 1,2 м.

Обладнують робоче місце так: зліва від виробничого столу ставлять ковбасорізку, справа - стелаж і холодильну шафу. Важільний ніж для хліба монтують на правому краї столу. Тут же повинні бути ваги. Робоче місце оснащується обробними дошками, вінчиками, ступкою з пестиком. Для нарізання продуктів використовують гастрономічні, сирні, хлібні і поварські ножі.

Інструмент і дрібний інвентар зберігають на полиці, у ящику під кришкою столу або в спеціальній шафі. На полиці розміщують необхідний для роботи посуд.

Хлібобулочні вироби, а також прянощі для солодких страв і запас посуду зберігають на стелажі.

На великому підприємстві, яке постачає продукцією холодного цеху доготовочні підприємства, може бути встановлена механізована лінія для приготування салатів та вінегретів.

Продукція холодного цеху, як правило, відразу ж після виготовлення відправляється на роздачу або в буфети, магазини кулінарних виробів. Холодні закуски та іншу продукцію дають на відпуск у такій кількості, яка може бути швидко реалізована. Наприклад, м'ясні і рибні закуски, киселі і компоти зі свіжих ягід і фруктів, вінегрети, салати, бутерброди, м'ясну і рибну гастрономію, студень і т. ін. варто відпускати в кількості не більше ніж на годину роботи. Цю умову слід враховувати при підготовці чергової партії продукції. Регулярне поповнення буфетів гарантує відпускання блюд і закусок у свіжому, привабливому вигляді.

Для більшої частини продукції холодного цеху час зберігання (включаючи виготовлення) при звичайній температурі обмежується однією годинаю. Враховуючи це, слід забезпечити швидке виготовлення і відпускання продукції. Щоб прискорити цей процес треба чітко організувати роботу кухарів, механізувати приготування напівфабрикатів і оснастити цех необхідним інвентарем і пристроями.

Холодні закуски готують із заздалегідь підготовлених продуктів у міру реалізації, тому велике значення має своєчасна підготовка продуктів і напівфабрикатів. М'ясні, рибні та овочеві напівфабрикати, а також холодні соуси, маринади зберігають окремо в холодильних шафах або в охолоджуваних приміщеннях. Заправлення та оформлення виробів, як правило, здійснюються перед самою відпуском.

Для подовження термінів зберігання рекомендується відпускати продукти в зовнішні буфети в не заправленому вигляді. Заправляє й оформляє салати та вінегрети буфетниця. Такий порядок спрощує постачання буфетів, віддалених від цеху, дозволяє відпускати одночасно більше продукції холодного цеху. Для доставки виробів у зовнішні буфети використовують спеціальні лотки, судки, контейнери з полицями.

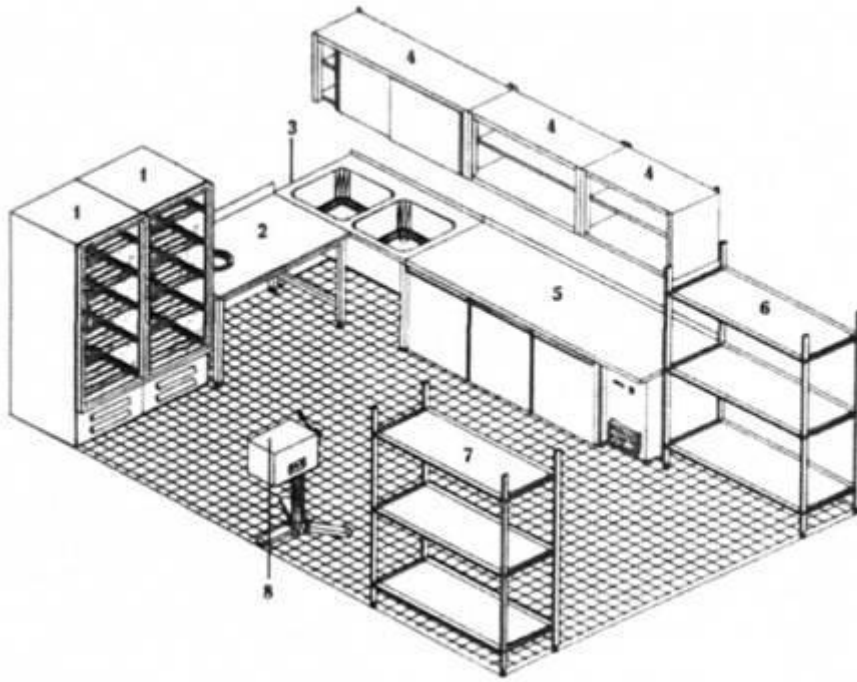


Рис. 16. Розміщення обладнання в холодному цеху:

- 1 - Холодильні шафи зі скляними дверима для зберігання продуктів і напівфабрикатів.
- 2- Стіл для відходів з робочою поверхнею для очищення продуктів.
- 3- Ванна мийна.
- 4 - Полиці настінні для зберігання інвентаря і сипучих продуктів.
- 5- Стіл охолоджувальний для зберігання соусів, гарнірів, посилок,

оброблених або приготовлених до відпуску продуктів.

- 6 - Стелаж для зберігання великого інвентаря (гастроємності, харчові тази, поліпропіленові ємності).
- 7 - Стелаж для зберігання знімних насадок до універсального приводу.
- 8- Універсальний привід використовується для розмелювання панірувальних сухарів і горіхів за допомогою розмелювального механізму; для обробки відварених овочів за допомогою овочерізальної насадки; для приготування соусів на основі розварених продуктів за допомогою протирального пристрою; для приготування свіжовижатих соків за допомогою соковижималки, для приготування соусів за допомогою планетарного міксера.

Організація роботи в холодному цеху.

Режим роботи холодного цеху встановлюється залежно від типу підприємства і режиму його роботи. При тривалості робочого дня 11 годин і більше працюють по ступінчастому, двобригадному або комбінованому графіку. Загальне керівництво цехом здійснює бригадир або відповідальний працівник з кухарів VI чи V розряду.

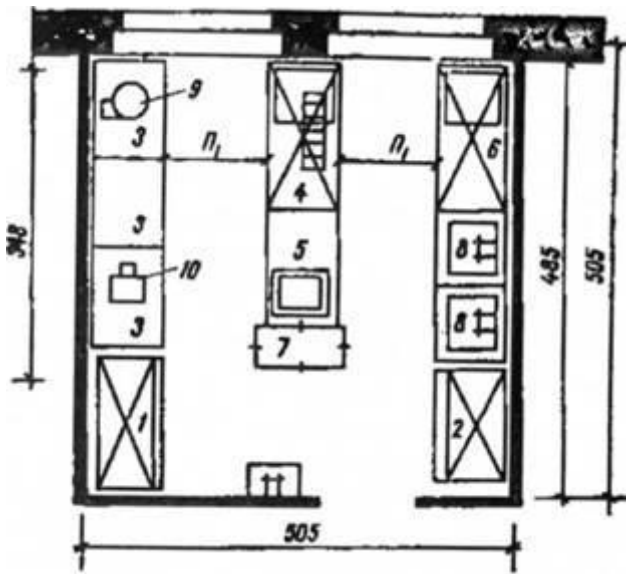


Рис. 17. Розміщення обладнання в холодному цеху: 1 - холодна шафа; 2 - холодильна шафа; 3 - стіл виробничий; 4 - секція-стіл з охолоджуваною шафою і гіркою; 5 - низькотемпературний прилавок; 6 - секція-стіл з охолоджуваною шафою; 7 - пересувний стелаж; 8 - мийна ванна на два відділення; 9 - машина для нарізання відварених овочів; 10 - маслорозділювач ручний

Бригадир організовує виконання виробничої програми відповідно до меню. З вечора приготують трудомісткі страви: студні, заливні страви, киселі, компоти і т. ін. Час на підготовку роботи на початку робочого дня використовується для підбирання посуду, інвентаря, одержання продуктів відповідно до виробничого завдання. При чіткій організації виробництва це має складати не більше 20 хв. Кухарі одержують завдання відповідно до їх кваліфікації. Бригадир слідкує за дотриманням правил технології приготування холодних і солодких страв, графіком їх випуску, щоб уникнути перебоїв в обслуговуванні відвідувачів. У холодних цехах з великим обсягом роботи здійснюється поопераційний розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів.

Домашнє завдання

Схематично накреслити розташування обладнання в холодному цеху