

19.11.2025

ПКД 2/1-9/24-11/25

Дисциплина МДК. 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, подготовке к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)**

План

1. Значение соусов в кулинарии. Виды, назначение.
2. Организация процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов.

1. Значение соусов в кулинарии.

Соусы служат составной частью многих блюд. В них входят различные пряности, специи и приправы, ароматические, экстрактивные вещества, возбуждающие аппетит.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты тушат в соусе или запекают под соусом. Соусы придают блюду особый, неповторимый вкус, поэтому из одних и тех же продуктов можно приготовить разнообразные по вкусу кушанья. Благодаря различным красящим веществам, содержащиеся в соусах, блюда имеют привлекательный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищеварению.

В Старинной русской кухне отдельно приготовленные соусы использовали мало. Оставшуюся жидкость, после тушения и припускания блюд, заправляли мукой. Такие подливки назывались муковники. В профессиональной русской кухне соусы использовали, но ассортимент их был небольшим. Эти соусы назывались взвары (взвар клюквенный, капустный и так далее). Соусы в современном понимании получили распространение в России в 19 веке, поскольку многие из них были заимствованы из французской кухни и их названия сохранились.

Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав.

Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен. По температуре подачи они бывают горячие и холодные.

По жидкой основе различают соусы на бульонах (костном, мясо-костном, рыбном, грибном), на сметане, молоке, растопленном сливочном масле, растительном масле и уксусе (главным образом, холодные соусы). К соусам относятся также масляные смеси и сладкие соусы.

Все соусы можно разделить на две группы: с загустителем и без загустителей. В качестве загустителей в современной отечественной кухне используют в основном муку, крахмал. Во французской кухне для загущения соусов используют метод сильного выпаривания основ (бульона, сливок). В последнее время в мировой практике для придания соусам необходимой консистенции и устойчивости при хранении используют овощные и фруктово-ягодные пюре. Высокой эмульгирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из моркови, свеклы, белокочанной капусты, красной смородины.

По консистенции соусы подразделяют на жидкие (для подачи к блюдам и тушения), средней густоты (для запекания), густые (для фарширования).

По цвету соусы подразделяют на красные и белые, (мясные соусы).

По технологии приготовления различают соусы основные и производные.

2. Организация процесса приготовления сложных горячих и холодных соусов.

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептов блюд и кулинарных изделий, технических условий и выработываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Основным оборудованием соусного отделения являются жарочные шкафы, кухонные плиты (Vitesse VS-514), электросковороды (СЭ-0,25В), электрофритюрницы (TEF-4L), универсальный привод, пищеварочные котлы.

На рабочем месте повара для приготовления соусов в линии теплового оборудования устанавливают пищеварочные котлы различной вместимости, сковороды для пассеровки кореньев, плиты для приготовления порционных первых блюд, настольные весы (ВНЦ-2), маркированные разделочные доски.

В линию немеханического оборудования входят столы: с охлаждаемым шкафом (SAGI KUAA), где в течение небольшого срока хранятся жиры, сметана, зелень, холодные соусы; стол со встроенной моечной ванной для промывки круп, зелени и других продуктов; стол для установки средств малой механизации, хранения инвентаря, специй. Готовые блюда передают на раздаточные линии, там их порционируют и отпускают официантам или непосредственно потребителям.

Работа повара соусного отделения состоит из следующих операций: ознакомление с планом-меню и технологическими картами, получение продуктов, необходимых для приготовления блюд, подбор посуды.

В этом цехе наиболее часто используют наплитную посуду различной вместимости (от 2 до 15 л), сотейники, сковороды чугунные, сковороды с прессом для жарки цыплят табака, сковороды с ручкой стальные, сковороды чугунные для жарки блинов, противни для жарки заказных изделий.

На рабочем месте повара должен находиться инвентарь: сита трех видов, грохот металлический, дуршлаг металлический вместимостью 7л, шумовка, ковши-сачки, черпак, cedилки, лопатка поварская со сбрасывателем, вилка поварская, шпажки для жарки шашлыков.

Для кратковременного хранения гарниров и соусов в горячем состоянии, а также для оформления заказных блюд на рабочих местах поваров ресторанов устанавливают специальный мармит.

Все виды оборудования размещают в производственных помещениях так, чтобы обеспечивался свободный доступ, ширина прохода была не менее 1,2-1,5м.

Разделочные доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом: «МС»-мясо сырое, «МВ»-мясо вареное. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой.

Инструменты (ножи, тупки) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, должны закрепляться за рабочим местом и соответственно маркироваться. Все металлические инструменты дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в духовом шкафу после мытья горячей водой.

Контрольные вопросы

1. Назначение соусов?
2. Как различают соусы по температуре подачи?
3. Как подразделяют соусы по цвету?
4. Что является основным оборудованием соусного отделения?
5. Как размещают все виды оборудования в производственных цехах?
6. Из каких операций состоит работа повара соусного отделения?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), дать ответы на контрольные вопросы (устно)

Список рекомендованных источников

1. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.Ростов на /Д, «Феникс»,2010

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru