

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

Тема: Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовка к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок 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

Составить конспект лекции

План

1. Характеристика способов реализации готовой продукции
2. Оформление и отпуск готовых блюд

1. Характеристика способов реализации готовой продукции.

Готовую пищу крайне важно довести до потребителей доброкачественной, с нормальными органолептическими свойствами, в максимально короткие сроки. Для выполнения этой задачи следует соблюдать ряд санитарных требований.

Одно из них - рациональная организация работы раздаточной. Чтобы исключить возможность загрязнения и обсеменения микробами готовой пищи при отпуске, всю готовую продукцию на раздаче укладывают в специальную чистую посуду (котлы, кастрюли, мармиты, лотки). Готовую пищу целесообразнее подавать на раздаточную из цеха в передвижных котлах, в которых она готовилась, без перекладывания в другую посуду. Перед раздачей блюд повара обязаны сменить санитарную одежду, тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

При раздаче блюд следует пользоваться разливательными, гарнирными, мерными ложками, специальными лопатками, щипцами, вилками, чтобы не прикасаться к пище руками. Весь инвентарь раздачи должен быть изготовлен из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором. Пищу следует разливать и раскладывать в чистую столовую посуду перед самым отпуском.

В ресторанах оформленные блюда отпускают из цехов, ставят на раздаточные столы, покрытые скатертями, которые сохраняют чистоту дна тарелок.

На предприятиях общественного питания с постоянным контингентом потребителей (промышленные предприятия, учебные заведения) наиболее рациональной, с гигиенической точки зрения, считается организация питания по меню скомплектованных обедов. Рационы таких комплексов подобраны по калорийности и сбалансированности пищевых веществ, соответствующих физиологическим потребностям определенных групп населения. Меню скомплектованных обедов составляют на 10 дней и более. Отпуск их организуют на механизированных линиях раздачи, некоторые из линий образуются накопителями блюд с подогревом.

Кулинарную продукцию целесообразно приготавливать такими партиями, которые можно реализовывать в сроки, определенные санитарными правилами.

Важное значение имеют условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной. Важно заметить, что для сохранения качества продукции пищу подают в небольших количествах, необходимых для реализации в течение 1 ч.

Температура блюд на раздаче должна быть следующей:

- супов, горячих напитков -- 75 °С
- вторых горячих блюд и гарниров -- 65°С
- порционных блюд -- 85-90°С
- холодных блюд, компотов, киселей -- 7-14 °С

Особого внимания требует соблюдение сроков реализации блюд, нарушение которых служит основной причиной пищевых отравлений. Все горячие блюда с момента приготовления до раздачи должны храниться не

более 3 ч, а овощные -- в течение 2 ч. В случае крайней важности хранения горячей пищи свыше установленных сроков ее охлаждают до 6 °С и хранят не более 12 ч.

Перед использованием, органолептически определяют ее качество и подвергают вторичной тепловой обработке: жидкие блюда кипятят, вторые прогревают до 90 °С в жарочном шкафу.

Срок реализации пищи после повторной тепловой обработки -- не более 1 ч, смешивать ее со свежеприготовленной пищей нельзя.

Холодные блюда реализуют в максимально короткие сроки, чтобы предупредить размножение в них микроорганизмов:

- Салаты и винегреты в заправленном виде - 1 ч,
- рубленую сельдь -- 24 ч,
- студень -- 12 ч,
- рыбу заливную -- 24 ч,
- бутерброды -- 1ч.

Все эти блюда в процессе отпуска крайне важно хранить при температуре от 2 до 6 °С.

В меню не разрешается включать одноименные блюда и гарниры в течение двух дней для дневной смены и одного дня -- для вечерней.

Запрещается оставлять на следующий день: салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные и другие скоропортящиеся блюда; мясо отварное порционное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые и из котлетной массы изделия из мяса, птицы, рыбы; соусы; омлеты; картофельное пюре, отварные макаронные изделия; компоты, кисели и напитки собственного производства.

Реализация кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания возможна только при наличии холодильного оборудования и строгого соблюдения сроков, температуры хранения и времени года.

Для предупреждения вторичного обсеменения микробами готовой пищи продажу полуфабрикатов на предприятиях общественного питания организуют отдельно от раздачи блюд.

Доставив полуфабрикаты из заготовочных предприятий в доготовочные или магазины кулинарии, их кладут в специальные маркированные тары (металлическую, полимерную), с плотно пригнанными крышками, и упаковочные материалы (целлофан, пергамент и др.), разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами. Фасованный фарш и мелкокусковые полуфабрикаты (гуляш, бефстроганов, азу, поджарка и др.) заворачивают в пленку и укладывают в лотки или другую тару в один слой. Порционные полуфабрикаты транспортируют, не заворачивая, в закрытой таре.

В магазинах или отделах кулинарии должны быть обеспечены условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой пищи.

Для отпуска обедов на дом предусматривают специальные помещения, которые оборудуют раковинами с подводом горячей и холодной воды для

ополаскивания посуды покупателей. Обеды следует отпускать только в чистую посуду, но не в стеклянную.

Филиалы столовой, раздаточные пункты, буфеты, реализующие готовую продукцию, должны быть оборудованы плитами для тепловой обработки пищи, мармитами для ее подогрева, холодильными шкапами, охлаждаемыми прилавками, моечными ваннами для столовой посуды и инвентаря. Пищу на эти предприятия доставляют в термосах, кастрюлях и лотках с плотно закрывающимися крышками, в которых ее хранят не более 2 - 3 ч. При более длительном хранении пищу перед раздачей вновь подвергают тепловой обработке. Реализация соусных блюд в буфетах допускается с разрешения территориального центра Госсанэпиднадзора для каждого конкретного предприятия.

Порядок реализации продукции предприятий общественного питания в специально отведенных для этого местах определяется местными органами исполнительной власти.

Запрещается продажа с машин, лотков, рук особо скоропортящейся кулинарной продукции, перечень которой утверждается территориальными органами Госсанэпиднадзора.

2. Оформление и отпуск готовых блюд

Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо привлекает внимание человека, рефлекторно возбуждает аппетит, сосредотачивает мысли человека на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи.

Со вкусом сервированный стол, красивая посуда и тщательно оформленные блюда доставляют человеку эстетическое удовольствие, влияют на его настроение.

Поэтому заключительный этап кулинарной обработки продуктов питания — оформление готовых блюд — имеет большое значение. Оформление блюд является разделом технической эстетики, которой с каждым годом придается все большее значение в торговле и общественном питании.

Особое внимание уделяется оформлению блюд и кулинарных изделий в ресторанах, специализированных предприятиях, а также при обслуживании банкетов. Однако и в обычных столовых, кулинарных магазинах, буфетах изделия должны быть красиво и аккуратно оформлены.

Наконец, нельзя забывать, что на предприятиях общественного питания пища является товаром, внешний вид товара может замедлять или ускорять его реализацию.

Товары, в том числе и кулинарные изделия, оказывают эстетическое влияние на потребителей, воспитывают их вкус.

В соответствии с общими принципами технической эстетики оформление блюд должно выявлять и подчеркивать их утилитарные свойства: состав продуктов, их пищевую ценность и т.д.

Недопустимо при оформлении изделий маскировать дефекты продуктов, например, закрывать соусом испорченные экземпляры овощей и т.п.

С другой стороны, при оформлении блюд необходимо выделить их наиболее ценные составные части. Так, при подаче филе и эскалопов их выкладывают на крутоны из обжаренного белого хлеба, жареную гусиную печень сервируют на подушке из чечевицы, при оформлении салатов на них сверху кладут ломтики отварного куриного филе, осетровой рыбы, креветок или жареного мяса и т.д. Например, салат из нарезанного соломкой корня свежего сельдерея и стручков молодого гороха с соусом на основе орехового масла, может быть украшен чипсами из орехов и очищенным, обжаренным целиком лангустином.

Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и величине нарезки продуктов, вкусу и цвету. Традиционно гарниры подбирают по вкусовому и габаритному соответствию. Например, гарниры для холодных блюд можно оформить в виде букетиков: нарезанный зеленый лук, морковь и картофель, нарезанные кубиками, звездочками и кружочками. К большим порционным кускам можно подавать крупно нарезанные гарниры.

Другим важным элементом при оформлении блюд является умелое сочетание гарниров по цвету. Продукты должны подбираться по законам цветовых сочетаний. Конечно, подбор их определен, прежде всего, рецептурой и технологическими правилами обработки, но и в пределах заданного набора продуктов последние можно располагать в различной цветовой последовательности. При этом желательно использовать контрастные сочетания или оттенки одного основного тона.

Широко используются при оформлении блюд:

- зеленые растения (салатные листья — фризе, радиччио, лоло росо, руккола, латук, ромей, эндивий, эскариоль);
- ароматическая зелень (петрушка, майоран, сельдерей, эстрагон, укроп, мята, базилик, зеленый лук, чеснок, листовая капуста);
- сухие приправы (имбирь, шафран, тимьян, тмин, мускатный орех, корица, гвоздика, кардамон);
- ягоды, овощи, фрукты (клюква, брусника, маслины, оливки, красный и белый редис, свекла, морковь, помидоры, перец чили, паприка, стручки молодого гороха);
- цукаты, курага, изюм, кедровые орешки, грецкие орехи, фундук.

Эти продукты не только украшают блюда, но и обогащают их витаминами, минеральными веществами, улучшают вкус, цвет и аромат.

Гарниры хорошо гармонируют между собой, когда они располагаются в порядке светового спектра: красный, оранжевый, желтый, зеленый, голубой, синий, фиолетовый. Например, при оформлении отварной рыбы, около нее можно уложить гарнир в следующей последовательности: зеленый (горошек), желтый (картофель), оранжевый (морковь), красный (помидор). Разнообразие

продуктов, используемых при оформлении, подчеркивают гармонией контрастов.

Необходимо, чтобы продукты гармонировали между собой не только по цветовому, но и по вкусовому спектру. Темно-красные соусы сочетаются по цвету и вкусу с жареным мясом. Белый соус рекомендуют с домашней птицей. А розовый томатный и винный белый подают с рыбой.

Оформление блюд в предприятиях общественного питания разрабатывают совместно шеф-повара и технологи, стандарты оформления и подачи утверждают и унифицируют. До каждого повара, работающего на раздаче, доводят информацию о способах оформления всех блюд в меню, вывешивают наглядные пособия по содержанию стандарта (фотографии оформленных блюд, краткие технологические инструкции). Исполнение стандартов оформления и подачи блюд гарантирует постоянство качества услуг питания.

При разработке стандартов оформления блюд и условий подачи кулинарных изделий руководствуются следующими правилами. Оформление должно быть простым и выразительным. Учитывая утилитарный характер кулинарных изделий как продуктов питания, не следует применять при их оформлении бутафорские, несъедобные элементы: украшения из парафина, бараньего сала и сырого теста, цветы из сырых овощей, постаменты (хрустаты) из риса и т.д. Декоративными элементами при оформлении блюд должны служить входящие в их рецептуру продукты.

Совершенно недопустимо для придания блюдам привлекательного вида нарушать правила рациональной технологии и пищевой санитарии: применять непищевые красители, делать украшения из сливочного масла, раскладывать руками холодные закуски и т.п.

Раскладывать и дозировать изделия необходимо при помощи специальных мерных форм, вилок со сбрасывателем и т.д.

В тех случаях, когда это возможно, кулинарным изделиям (желированные закуски и сладкие блюда, кондитерские изделия, фигурно нарезанные овощи для гарниров и т.д.) следует придавать красивую форму. Мясные и рыбные порционные изделия должны быть аккуратно нарезаны и зачищены. Гарниры рекомендуется раскладывать в виде небольших горочек, бордюров или валиков вдоль бортов овального блюда.

При оформлении холодных закусок гарниры располагают в виде орнаментов.

Большие возможности в художественном оформлении предоставляют кондитерские изделия, где тесто служит хорошим материалом для формовки различных рисунков, прекрасные образцы которых создало народное творчество.

Большое значение при оформлении блюд имеет посуда, в которой подают пищу. Посуда должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В этом случае в сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид.

Правила подбора посуды заключаются в следующих рекомендациях.

Для отпуска блюд используют различную посуду: тарелки, металлические, стеклянные и фарфоровые блюда, салатники, вазы, суповые миски, креманки, соусники, баранчики и др.

Блюдо в стеклянной посуде видно и на разрезе, что дает возможность полностью оценить его состав и потребительские свойства.

Если на посуде имеется рисунок, то он должен быть хорошо виден и, органически сливаясь с элементами украшения блюда, образовывать с ним единую композицию.

Форма посуды в значительной степени определяет мотивы оформления блюд: расположение гарнира, форму изделия и т.п. Так, на овальном блюде гарнир лучше положить с одной стороны, а изделие — с другой, на круглом блюде гарнир удобнее расположить в виде бордюра, а само изделие — в центре и т.д.

Большое значение имеет цвет посуды. Так, красные компоты и желе, кетовая икра и семга, поданные в синей посуде, приобретают неприятный фиолетовый оттенок.

Стеклянные фужеры используют для подачи соков, коктейлей, прохладительных напитков. При подаче используются пластмассовые трубочки. Иногда применяют отделочные кондитерские изделия для оформления коктейлей.

Блюда могут подаваться как одно, так и многопорционными.

Для приготовления крема используется металлическая форма для муссов и кремов различной геометрии. Формованный крем выкладывают на сервировочную тарелку и украшают ягодными соусами, шоколадом, орехами. Например, ванильный крем сверху полит абрикосовым соусом, оформлен цукатами и горячим шоколадом; нуга-гляссе из взбитых сливок, взбитого белка с сахарным сиропом — обе охлажденные массы смешиваются и добавляются цукаты, изюм, фундук, маринованный в апельсиновом ликере, затем масса замораживается, при подаче сервируется соусом из красных ягод и свежих фруктов.

Заливные блюда и желе готовят в специальных формах с рисунками. Для отпуска овощных блюд можно использовать деревянную посуду.

Для оформления блюд используют следующие инструменты и приспособления. Для фигурной нарезки овощей применяют ножи карбовочные с гофрированным лезвием и желобковые, а также шаровые выемки разного размера и фигурные профильные выемки (круглые, квадратные, ромбические, звездчатые и т.д.).

Для нанесения рисунков из крема, картофельного пюре, рубленого желе используют кондитерские мешки с наконечниками (корнеты) и шприцы. На поверхность кремов рисунок наносят при помощи металлических гребенок.

Для украшения холодных банкетных блюд применяют фигурные шпажки из мельхиора или нержавеющей стали, используют овальные металлические блюда.

Ажурные бордюры из заварного теста и тесто для лапши делают с помощью бордюрных досок из дерева и металла.

Раскладывают штучные изделия на тарелки и блюда вилками со сбрасывателями.

Винегреты и салаты дозируют и формируют при помощи специальных цилиндрических или конических стаканчиков с поршнем для выдавливания массы.

Вкусовые качества пищи во многом зависят от ее температуры. Одни блюда вкусны только в горячем виде, другие в холодном. Установлено, что горячие блюда (супы и вторые) в момент потребления должны иметь температуру не ниже 55—60°C, холодные супы — 10—12°C, холодные блюда — 12—15°C.

Для того чтобы поддержать эту оптимальную температуру, посуду перед отпуском горячих блюд подогревают до 30—40°C, а перед отпуском холодных блюд охлаждают до 12—15°C.

Таким образом, совокупность технологических процессов обработки пищевых продуктов может быть представлена следующей последовательностью: механическая обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, тепловая обработка продуктов, оформление и отпуск готовых блюд (рис.1).



Контрольные вопросы

1. Перечислите основные этапы технологического цикла приготовления кулинарного изделия.
2. Какие методы оценки качества используются при приемке сырья?

3. Какие виды работ относятся к комбинированному типу тепловой обработки?
4. Почему важно уделять особое внимание эстетическому оформлению блюд?
5. Какие этапы технологического цикла характерны для заготовочных предприятий, доготовочных и предприятий полного цикла?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь) ответить на контрольные вопросы (устно)

Список рекомендованных источников

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

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева