14.11.2022 **ПКД 3/1**

Дисциплина МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

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
(2часа)
План

1. Требования к качеству холодных блюд и закусок

2. Контроль качества продукции

1. Требования к качеству холодных блюд и закусок

Качество холодных блюд и закусок определяется по:

Органолептическими показателями;

Физико-химическими показателями;

Микробиологическими показателями.

Органолептические показатели

Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10 – 12 0 С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Бутерброды. Хлеб не черствый, толщина куска в открытых бутербродах – 1 - 1,5 см, в закрытых - 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхання и изменения цвета.

Салаты овощные. У зеленых салатов листья нарезаны поперек широкими лентами, не допускается наличие пожелтевших листьев, грубых черешков, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная. У капустных салатов консистенция твердая, хрустящая; у свежей капуты не допускаются зеленые листья, у квашеной - ослизлые и крупные частицы кочерыжки. В салатах из краснокочанной капусты цвет ярко-красный, не допускаются увядшие листья и синий оттенок готовой капусты.

Зеленый лук должен быть эластичным, хрустящим, не допускаются пожелтевшие частицы.

Огурцы грядовые должны быть очищены, свежие, крепкие, хрустящие; не допускаются огурцы перезрелые с грубыми семенами.

Помидоры плотные, сохранившие форму, плотные части у плодоножек должны быть удалены.

Вареные овощи в салатах мягкие, но непереваренные, хорошо зачищены, без потемнений и остатков кожицы.

Рыбные гастрономические продукты должны быть хорошо зачищены, аккуратно нарезаны, осетровая рыба без хрящей и кожи, на поверхности семги, кеты не должно быть следов пальцев. Сельдь в меру соленая, хорошо очищена, без темной пленки на внутренней стороне. Готовая рубленая сельдь должна содержать сухих веществ не менее 40%, жира - не менее 9, поваренной соли - не более 4 - 6 и иметь кислотность не выше 0,4% (в пересчете на уксусную кислоту). В рецептуру рубленой сельди входит 45 - 50% (нетто) массы готового изделия.

У заливной рыбы и мяса желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений (особенно вокруг ломтиков лимона), слой его не менее 0,5 - 0,7 см, *отварная рыба* должна быть плотной, сохраняющей форму; *у мясных продуктов* поверхность должна быть без изменений окраски (позеленения, темных пятен и т. д.); *в студне* желе должно быть плотным, хорошо застывшим, а продукты мелко нарезаны

и равномерно распределены по всей массе. *В блюдах, заправленных майонезом* , не должно быть признаков его расслаивания (пожелтения).

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0 - 6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), покрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу, балык, осетрину и подобные им продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей.

Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 мин. Из бутербродов можно сохранять лишь закусочные, покрытые желе, но не более 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов допускается хранить на холоде не более 12 ч. Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей - 30 мин, из сырых - 15 мин.

Продукты во вскрытых консервных банках хранят не более 3 ч. Переложенные в фарфоровую, стеклянную или эмалированную посуду - не дольше суток. Заливное, студни, рыбу под майонезом, под маринадом, фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение суток.

Физико-химические показатели

Масса мяса, птицы, рыбы, плотной части студня может отличаться от нормативной на указанную ниже величину.

Мясо, птица, рыба, язык заливные

Рыба, птица под майонезом ±5

Рыба под маринадом

Мясо в мясных салатах ±10

Плотная часть студня

1 После удаления основного продукта.

2 В соусе после удаления основного продукта.

Микробиологические показатели.

Если руководствоваться стандартным определением и учетом специфики продукции общественного питания, под качеством продукции следует понимать совокупность свойств продукции, обусловливающих ее пригодность обеспечивать нормальную жизнедеятельность человеческого организма, т. е. удовлетворять физиологические потребности человека в пище и энергии с учетом правил рационального питания.

2. **Контроль качества продукции.** Контроль качества продукции является средством и составной частью процесса управления качеством. Система контроля качества должна быть оперативной и действенной. Необходимость создания системы оперативного контроля качества вызывается тем, что сырье и готовая продукция являются в основном скоропортящимися. Результаты оценки качества продукции необходимо постоянно анализировать и использовать для регулирования наиболее существенных факторов, формирующих качество продукции общественного питания.

В общественном питании действует развитая система контроля качества продукции, в которой участвуют государственные и общественные органы. Различают следующие виды контроля на предприятиях общественного питания: входной, операционный и приемочный .

Служба входного контроля отвечает за качество поступающего сырья. Несвоевременный возврат недоброкачественных продуктов, неправильное их оформление, несвоевременное предоставление материалов для предъявления иска поставщикам, несоблюдение правил товарного соседства, нарушение санитарных норм и сроков реализации продукции. Мясо птицы всех видов, поступающее на предприятия общественного питания должно соответствовать ГОСТ 31467-2012 и ТР ТС 021/2011 (приложение 1). Во всех видах, категориях, сортах, согласно, специальных условий и допустимых отклонений от стандарта, мясо птицы должно быть:

– целым, неповрежденным;
– свежим на вид;
– здоровым;
– чистым, практически без видимого постороннего вещества;
– без излишка влаги на поверхности;
– без постороннего запаха и/или вкуса;

Мясо птицы должно поступать в реализацию без загрязнений, бахромок, побитостей, кровоподтеков, сгустков крови и остатков внутренних органов, кроме тех случаев, когда поставляется полу-потрошеная, или непотрошеная птица. Свежее мясо беловато-желтого цвета с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком, у тощих - серого цвета с синюшным оттенком. Цвет жировой ткани - бледно-желтый или желтый. Серозные оболочки грудной и брюшной полости влажные, блестящие, без слизи и плесени. Мышцы на разрезе - слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розовые у кур и индеек, красные у гусей и уток. По консистенции мышцы плотные, упругие, при надавливании пальцем, образующаяся ямка быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный данному виду птицы. Мороженое мясо не имеет запаха. При оттаивании появляется запах, свойственный данному виду, но без аромата созревшего мяса. Мясо сомнительной свежести и не свежее в реализацию не допускается .

Операционный контроль проводится путем органолептической оценки, проверки соответствия сырьевого набора технологическим картам, соблюдения технологических режимов и выхода продукции по массе. Контроль за строгим выполнением технологических операций и их последовательностью, соблюдением режимов тепловой обработки, рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий осуществляет повар-бригадир (начальник цеха, заведующий производством). Проведение операционного контроля помогает своевременно устранить нарушения, выявленные на отдельных этапах производства кулинарной продукции. Все выявленные нарушения фиксируются лицами, ответственными за контроль технологического процесса .

Для приготовления сложных холодных блюд и закусок используют мясо вареной или жареной птицы. Поступающее в холодный цех отварное сырье должно иметь цвет -- от серо-белого до светло-кремового. Консистенция -- мягкая, сочная. Вкус -- в меру соленый, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Птицу и дичь, используемую для приготовления сложных холодных блюд и закусок, жарят до готовности, охлаждают, нарезают на порции. Жареная птица должна иметь румяную корочку. Цвет филе кур и индеек -- белый, окорочков -- серый или светло-коричневый, гуся и утки -- светло- или темно-коричневый. Консистенция -- мягкая, сочная. Кожа -- чистая, без остатков пера и кровоподтеков.

Подготовку сырья проводят по технологиям, обеспечивающим гарантированную безопасность продукции. Рецептуру разрабатывают с учетом оптимального использования пищевых добавок и других потенциально опасных ингредиентов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой продукции. Дозирование посолочных смесей, пищевых добавок и других потенциально опасных ингредиентов при составлении рецептур изготовители обеспечивают в установленной последовательности до достижения их равномерного распределения по массе сырья. Запрещается осуществлять технологическую обработку продуктов из мяса птицы с использованием неразрешенных к применению ультрафиолетовых или ионизирующих и других физико-химических воздействий

При приготовлении холодных блюд и закусок часто механическая обработка продуктов (нарезание, очистка) производится после тепловой обработки, это обязывает строго соблюдать санитарные требования к приготовлению и хранению готовых блюд. Особенно важно сокращать сроки хранения полуфабрикатов, строго соблюдать установленные температурные режимы обработки сырья и готовых изделий.

Никогда не следует забывать о том, что в процессе приготовления мяса птицы необходимо быть крайне внимательным. Кроме того, необходимо очень тщательно следовать всем указаниям в рецептуре того или иного блюда. Термическая обработка должна длиться ровно столько времени, сколько указано в рецепте - в противном случае, оно может получиться пересушенным и лишенным своего удивительного аромата.

Контроль качества выпускаемой продукции (приемочный контроль) организуется в зависимости от типа предприятия. В холодном цехе контроль ведут по мере изготовления каждой партии продукции по органолептическим показателям, а также по выходу изделий по массе. Контроль по физико-химическим показателям проводит технологическая лаборатория. На всю продукцию, которая выработана в течение смены, должно быть заполнено удостоверение качества; отпуск готовой продукции производится только при его наличии.

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц . Организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной

принадлежности, должны исполнять санитарные правила при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению. Обязательным условием успешной работы ресторана является ежедневно проводимый бракераж готовых блюд с занесением сведений в бракеражный журнал, ведение которого обеспечивает руководитель организации. За отсутствие бракеражного журнала предусмотрена административная ответственность по ст. 6.6 Кодекса РФ об административных правонарушениях.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак) .

Оценка "отлично" дается таким блюдам, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

Все холодные закуски должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10-12°С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме.

Бутерброды. Хлеб нечерствый, толщина куска в открытых бутербродах - 1-1,5 см, в закрытых - 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхания и изменения цвета.

Салаты овощные. Зеленые салаты - листья нарезаны поперек широкими лентами, не допускаются пожелтевшие листья, грубые черешки, цвет зеленый, консистенция плотная, эластичная. В салате из свежей капусты не допускаются зеленые листья, из квашеной - ослизлые и крупные частицы кочерыги. Цвет салатов из краснокочанной капусты ярко-красный, не допускаются увядшие листья и синий оттенок готовой капусты.

Зеленый лук должен быть эластичным, хрустящим, не допускаются пожелтевшие кусочки.

Огурцы грядовые - очищены, свежие, крепкие, хрустящие; не допускаются перезрелые с грубыми семенами.

Помидоры - плотные, сохранившие форму; плотные части плодоножек удалены.

Вареные овощи в салатах - мягкие, но непереваренные, хорошо зачищены, без потемнений и остатков кожицы.

Рыбные гастрономические продукты. Они должны быть хорошо зачищены, аккуратно нарезаны; осетровые без хрящей и кожи; на поверхности семги, кеты не должно быть следов пальцев. Сельдь - в меру соленая, хорошо очищена, без темной пленки на внутренней стороне. Готовая рубленная сельдь должна содержать сухих веществ не менее 40%, жира - не менее 9, поваренной соли - не более 4-6% и иметь кислотность не выше 0,4% (в пересчете на уксусную кислоту). В рецептуру рубленой сельди входит основного продукта 45-50% (нетто) массы готового изделия.

У *заливной рыбы* желе упругое, прозрачное, со вкусом и ароматом концентрированного бульона, без помутнений (особенно вокруг ломтиков лимона), слой его не менее 0,5-0,7 см.

У *отварной рыбы* поверхность плотная, сохраняет форму.

Поверхность ***мясных продуктов*** должна быть без изменений окраски (позеленения, темных пятен и. т. д.); в ***студне*** желе должно быть плотным, хорошо застывшим, а продукты мелко нарезаны и равномерно распределены по всей массе.

В блюдах, заправленных майонезом, не должно быть признаков его расслаивания (пожелтения).

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них хранят в холодильных шкафах при температуре 0-6°С в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей. Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, а семгу, балык, осетрину и подобные продукты - на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезают продукты перед подачей.

Мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами хранят не более 30 мин. Из бутербродов можно хранить только закусочные, покрытые желе, но не более 12 ч.

Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2 ч. Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей - 30 мин, из сырых - 15 мин.

Бутерброды – продукты должны быть уложены ровным слоем по куску хлеба, иметь гладкую поверхность, вкус и запах, свойственные используемым продуктам.

Салаты – овощи должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата, укладывают салаты горкой, зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, непотемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах,

цвет, соответствующие используемым продуктам. У салата из краснокочанной капусты не допускается синий оттенок. Огурцы свежие, не допускаются перезрелые, с грубыми семенами и кожей.

Винегреты – овощи должны соответствовать форме нарезки, цвет светло-красный, вкус острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам и квашеной капусте. Овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы и капуста квашеная – твердыми и хрустящими.

Рыбные холодные блюда и закуски – рыба должна быть зачищена от костей и кожи, нарезана наискось широкими кусками, красиво украшена, иметь цвет, соответствующий виду рыбы; у заливной рыбы желе светло-желтое, прозрачное, вкус, соответствующий вкусу рыбы в зависимости от обработки. У заливной рыбы и рыбы под маринадом вкус и запах пряностей. Консистенция рыбы плотная, мягкая, не крошащаяся. У рубленой сельди – мажущаяся.

Мясные холодные блюда – мясо и мясопродукты нарезаны поперек волокон наискось широкими лентами, цвет должен быть свойственным цвету продукта (ростбиф на разрезе розовый), вкус, соответствующий виду продукта, консистенция упругая, плотная, эластичная, овощи мягкие, но некрошливые.

Студень должен быть хорошо застывшим, с кусочками основного продукта, цвет серый, вкус, свойственный продукту, из которого приготовлен студень, с ароматом специй и чеснока. Консистенция – желе плотное, упругое, мясные продукты мягкие.

У *паштета* формы разные, цвет от светло- до темно-коричневого, вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.

Холодные блюда и закуски относятся к скоропортящимся изделиям и подлежат быстрой реализации: студень, мясо заливное – в течение 12 ч, паштеты – 24, мясо жареное – 48, рыба жареная – 12, сельдь рубленая – 24 ч. Учитывая, что после приготовления и оформления большинство блюд не подвергается повторной тепловой обработке, необходимо до реализации холодные блюда и закуски хранить при температуре 6–8 °С, а в летнее время (май – сентябрь) реализация таких холодных блюд, как студень, паштет, разрешается только при наличии необходимого оборудования и по согласованию с местными санитарно-эпидемиологическими станциями.

Контрольные вопросы

1. По каким показателям определяется качество холодных блюд и закусок?
2. Чем является контроль качества продукции ?
3. Виды контроля на предприятиях общественного питания?
4. А что отвечает служба входного контроля?

Домашнее задание:
Составить конспект лекции, ответить на контрольные вопросы (ответы записать в тетрадь)

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