

Оборудование для блинной

Для оснащения такого заведения не требуется много оборудования. Как правило, в список самого необходимого входит следующее: блинный аппарат или блинница, обычно покупают по две штуки для каждого повара; они бывают газовые и электрические; нейтральный стол для установки оборудования; мукопросеиватель; тестомес, оптимальный его размер для блинной — 10 кг загрузки дежи; моечные ванны; сушилки; холодильные шкафы для кратковременного хранения ингредиентов для начинок; теплый прилавок для демонстрации и хранения блюд.

Если блины готовят с начинкой, то понадобится еще оборудование: мясорубка для переработки мяса; овощерезка с функцией протирки; сковороды и плита; жарочная поверхность для приготовления начинок; охлаждаемый прилавок для работы с ингредиентами для начинок; морозильные лари для хранения мяса для начинки. Дополнительно нужен чайник, кофеварка или кофемашина, холодильная витрина для напитков, микроволновая печь (чтобы при необходимости разогреть продукты). Потребуется кухонная утварь и мебель для зала.

