

Тема: Гігієнічні вимоги до теплової обробки продуктів та процесу приготування швидкокопсувних страв та виробів.

Теплова обробка – це кінцевий результат приготування страв (варіння, тушкування, запікання, смаження), при якій змінюється консистенція продуктів, утворюються нові ароматичні та смакові якості, які у певній мірі поліпшують засвоєння їжі, її смакові якості.

Вимоги до теплової обробки:

- ❖ Дотримання теплових режимів - при варінні м'яса воно повинно прогрітись всередині до 72-78°C (шматки по 1-1,5 кг, товщиною 10 см протягом 2 год.) риби залежить від її розмірів;
- ❖ Для збереження вітамінів: овочі та зелень треба заливати гарячою водою або опускати їх кип'ячу воду підсолену воду; варити їжу у посуді наповненому до вінця і закритому кришкою; картоплю і капусту краще смажити – втрати вітаміну С -25%, коли при варінні 88%;
- ❖ Знешкодження мікроорганізмів – при смаженні рубленого м'яса (фарш), вироби смажать з двох сторін у кип'ячому жирі 10 хв. Потім у духовці – 220-250°C досягаючи всередині котлет 90-93°C. Колір котлет всередині повинен бути сірий. Рибу краще смажити пластову, звертаючи увагу прожарювання біля кісток.

Щоб не зруйнувати продукт не слід:

1. Піддавати його надмірній хімічній або технічній обробці (очищення, відбілювання, неправильне консервування).
2. Зберігати довше, ніж того вимагають терміни й умови зберігання.
3. Готову їжу підігрівати кілька разів чи кип'ятити при температурі понад 100°C (руйнується вітамін С).
4. Зберігати продукти на світлі (вітамін А, В₂ і К на світлі руйнується швидше).
5. Довго мити овочі у великій кількості води (це призводить до вилугування вітамінів).

Санітарні правила приготування швидкокопсувних страв.

До них належать холодні страви та закуски, страви з м'яса, риби, кондитерські кремові вироби, деякі готуються після теплової обробки продуктів і можуть в процесі приготування забруднюватись мікроорганізмами.

1. Готувати м'ясні, рибні, овочеві страви та закуски, бутерброди слід на різних робочих місцях, використовуючи при цьому розробні дошки та інвентар відповідно до маркування. Миття і зберігання інвентарю організовується в цеху для приготування страв.
2. Відварені та нарізані овочі зберігають окремо при температурі від 2 до 6 °C, моркву, буряк — 18 год. картоплю — 12 год.

3. Незаправлені салати та вінегрети потрібно зберігати при температурі 6 °С 6 год, заправлені — 1 год.

4. Перед розбиранням і після нарізування на шматками м'ясо необхідно ретельно мити у чистій воді, видаляти згустки крові а прибиті місця та тавро зачищати щіткою або зрізувати ножем. Виявлені під час нарізування м'яса гнійники обов'язково видаляються.

5. Готуючи холодець, слід пам'ятати, що проварене м'ясо звільняють від кісток і знову кип'ятять не менше 10 хв. Після цього розливною ложкою або шумівкою виймають з бульйону, розкладають у сухі чисті та прожарені у духовці або на плиті форми, листи, таці, тарілки та забивають киплячим бульйоном. Розрізають холодець на порції лише у момент відпускання, а зберігають при температурі 6 °С не більше 12 год.

6. Всі заливні, м'ясні та рибні страви слід готувати з дотриманням тих самих санітарних правил.

7. Готувати й оформлювати холодні страви та закуски необхідно якомога рідше торкаючись при цьому продуктів руками, частіше використовуючи інвентар та інструментарій.

8. Для гуляшу м'ясо потрібно нарізати шматками вагою до 50 г, обсмажувати до утворення на них рум'яної скоринки, заливати бульйоном з томатом - пюре та тушкувати 1-1,5 год, після цього - пасерувати, додавати спеції й остаточно тушкувати на слабенькому вогні не менше 30 хв.

9. Фарш або січенку готують в такій кількості, яку відразу можна піддати кулінарній обробці; зберігати їх більше 2 год. не слід але і у цьому випадку при температурі 2-6°С.

10. Вироби з фаршу ретельно обсмажують у кип'яченому жирі не менше 10-12 хв, а потім ще протягом 10 хв, тримають у гарній духовці.

11. Готуючи паштет з печінки, її ще гарячою слід двічі пропустити через м'ясорубку, а одержану масу заправити та запекти, причому температура всередині батону повинна бути не нижчою від 90°С; зберігати його можна у заготівельному цеху до 6 год, а на холоді-до 24 год.

12. Вироби з риби та рибного фаршу готують так само, як і вироби з м'яса, проте виняткової увага вимагає приготування червоної риби, оскільки вона іноді містить мікроби ботулінусу. Таку рибу шматками, товщиною не більше 10 см, слід варити не менше 1 год, від початку кипіння, а розрубані голови-не менше 2 год; під час варіння вода повинна вкривати їх повністю. Обсмажують її лише після варіння.

13. Якщо на підприємстві масового харчування готують вироби з крему - це підприємство повинне забезпечуватися окремим приміщенням для приготування таких виробів та холодильним обладнанням.

14. Під час приготування та особливого оформлення кондитерських виробів кремом слід дотримуватися правил особистої гігієни, утримувати в належній чистоті кухонний посуд, оформлюючий інвентар.

15. Процес приготування кремів та оформлення кондитерських виробів здійснюється при температурі приміщення, не вищій 17°C.

16. В теплу пору року заварні, масляні та сирні креми готувати не рекомендується (лише з дозволу санітарно-епідеміологічних станцій).

17. Вироби з білково-збивним кремом при температурі 2-6°C можна зберігати —72 год, з масляним—36 год, з сирним—23 год, з заварним—6 год.

Всіх цих правил приготування швидкопсувних страв слід дотримуватися для захисту готових виробів від заражень, які можуть призвести до харчових отруєнь.