

Тема уроку: Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву

Мета: вивчити що таке сировина, напівфабрикати та готова страва.

Використання термінів у професійній діяльності

План

1. Що таке технологічний процес.
2. Поняття сировини, напівфабрикатів, готова страва.

Літературні джерела: В. С. Доцяк «Українська кухня» Львів; «Оріяна-Нова» 1998; ст. 558

1. Кулінарну продукцію на сучасному підприємстві масового харчування виробляють у певній послідовності, починаючи від забезпечення сировиною і обладнанням, інвентарем та енергією і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Процес перетворення сировини на готову продукцію **називається технологічним**. Він складається з послідовних стадій: приймання і зберігання сировини; обробка сировини і виробництво напівфабрикатів; виробництво готової продукції; реалізація готової продукції.

2.Сировина — продукти харчування (овочі, риба, м'ясо та ін.), які надходять на підприємство і призначені для обробки, виробництва напівфабрикатів і приготування кулінарної продукції.



Напівфабрикати — продукти, які



пройшли одну або кілька стадій кулінарної обробки (первинну чи теплову), але ще не доведені до кулінарної готовності і призначені для подальшої обробки та приготування страв і кулінарних виробів. Вони ще не придатні для споживання.

Залежно від способу обробки напівфабрикати можуть мати різний ступінь готовності. Напівфабрикат високого ступеня готовності — це такий, що пройшов часткову або повну механічну, теплову, хімічну обробку, а також поєднання напівфабрикатів, з яких готують страву чи кулінарний виріб при мінімальних енергозатратах.

Страва — поєднання продуктів харчування, які доведені до кулінарної готовності, порціоновані, оформлені і готові для споживання.



Кулінарний виріб — харчовий продукт або поєднання продуктів, які доведені до кулінарної готовності, але

потребують незначної додаткової обробки (розігрівання, порціонування, оформлення).

Готова кулінарна продукція — різні страви, кулінарні та кондитерські вироби.

втрати продуктів - втрати основної частини продуктів при виробництві та споживанні кулінарної продукції: крихти при нарізці хліба, пристінний шар м'ясного та рибного фаршу на робочих органах машин, рідкої їжі на кухонній, їдальні посуді та ін

Відходи - залишки продуктів, відмінні від основної їстівної частини по харчових або технологічних достоїнств: забруднені і загнили листя білокачанної капусти, шкірка коренеплодів, картоплі, рибна луска, стороння домішка в крупах і бобових.

У залежності від подальшого використання відходи поділяють на харчові, технічні і кормові.

Харчові відходи - залишки продуктів, які після відповідної обробки використовують в їжу (ікра та молочко риб, бадилля ранньої буряків та інші).

Технічні відходи - продукти, які передають для подальшого використання в інші галузі промисловості.

