**План уроку виробничого навчання**

**на 4.03.2021**

Група 14

Курс I

Урок веде майстер в/н - С.М.Репчук

**Тема уроку***:* Устаткування, посуд, інструмент для приготування та відпуску страв з яєць

Страви з яєць готують у соусному відділенні гарячого цеху, а первинну обробку яєць здійснюють в окремому цеху.

Перед використанням яйця обов'язково обробляють в спеціальних приміщеннях, де встановлюють стіл з овоскопом для перевірки якості і чотири промаркіровані ванни для їх санітарної обробки. Яйця звільнюють від упаковки, перевіряють на якість овоскопом, укладають в решітчасту корзину або відро з отворами, поміщають в першу ванну і витримують у воді 10 хв. В другій ванні яйця витримують 5 хв в 2%-ному розчині хлорного вапна. В третій ванні яйця витримують в 2%-ному розчині харчової соди, у четвертій ополіскують проточною холодною водою. Промиті яйця викладають на лотки або на інший чистий посуд. При безцеховій структурі виробництва яйця обробляють в гарячому цеху. Їх миють в ваннах або в іншому посуді, а забруднені яйця протирають сіллю дрібного помелу. Меланж розморожують безпосередньо перед використанням у такій кількості, яка потрібна для приготування певних страв, оскільки після розморожування він швидко псується. Банки з меланжем обмивають і розморожують при кімнатній температурі або у воді з температурою не вище 50ºС, потім їх обтирають, відкривають, меланж ретельно перемішують, проціджують і негайно використовують. Яєчний порошок перед використанням просіюють крізь сито і розводять теплою водою або молоком, розмішують дерев'яною кописткою і витримують 30 хв для набрякання, потім одразу використовують. Зберігати розведений яєчний порошок не рекомендується, оскільки він

швидко псується. Страви з яєць готують в гарячому цеху. На робочому місці кухар використовує теплове обладнання – електроплиту, жарову шафу, електрофритюрницю; немеханічне – виробничі столи; механічне – збивальну машину; кухонний посуд – сотейники, наплитні казани, каструлі різної місткості, каструлі зі спеціальними сітчастими втулками, листи, сковороди із заглибленнями, порційні сковорідки; інвентар та інструмент – шумівки, вінчики, дерев'яні копистки, кухарські лопатки, малий ніж кухарської трійки. На робочому столі встановлюють настільні ваги. Овоскоп - прилад для визначення якості яєць шляхом їх просвічування світловими променями, що дозволяє розглянути вміст кожного яйця. Джерело підсвічування (лампа) знаходиться всередині корпусу з овальними отворами у формі яєць.

На робочому місці для приготування страв з яєць кухар використовує теплове обладнання: електроплити, жарові шафи, електрофритюрниці; немеханічне обладнання: виробничі столи; механічне обладнання: збивальна машина; кухонний посуд: сотейники, наплитні казани, каструлі, казани із спеціальними сітчастими втулками, листи, сковороди із заглибленнями для жовтка, порційні сковороди; інвентар: шумівки, вінчики, дерев'яні копистки, кухонні лопатки, малий ніж кухарської трійки.