

ТЕМА 5. ТЕПЛОВА КУЛІНАРНА ОБРОБКА ПРОДУКТІВ. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕАЛІЗАЦІЇ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ МАСОВОГО ХАРЧУВАННЯ

План

1. Значення теплової кулінарної обробки. Організація роботи гарячого цеху
2. Основні способи теплової кулінарної обробки
3. Комбіновані та допоміжні способи теплової кулінарної обробки
4. Визначення якості готової продукції
5. Організація реалізації готової продукції на підприємствах масового харчування

Значення теплової кулінарної обробки. Організація роботи гарячого цеху

Теплову кулінарну обробку продуктів здійснюють для приготування страв і кулінарних виробів. Вона позитивно впливає на якість їжі — знезаражує і підвищує її засвоюваність.

Під час теплової обробки в продуктах відбуваються складні фізико-хімічні процеси (клейстеризація крохмалю, денатурація і коагуляція білків, карамелізація цукрів та ін.). Після теплової обробки деякі продукти розм'якшуються, стають більш соковитими (овочі, крупи, бобові, макаронні вироби), інші — ущільнюються (яйця, сир, мозок), набувають приємного смаку й аромату, завдяки чому збуджують апетит і підвищують засвоюваність їжі.

Санітарне значення теплової обробки пов'язане з тим, що при нагріванні мікроорганізми, які утворюють спори, переходять у неактивний стан і не розмножуються, при високих температурах гинуть організми, які не утворюють спор, руйнуються бактеріальні токсини, гинуть збудники глистових захворювань, руйнуються або переходять у відвар шкідливі речовини, які містяться в деяких сирих продуктах (соланін у картоплі, фазевалін у квасолі).

Проте неправильна теплова обробка може призвести до утворення в продуктах речовин, які мають неприємний смак, запах і погано засвоюються організмом людини. Можуть виникнути небажані зміни барвників продуктів, руйнування вітамінів та ароматичних речовин, втрати цінних розчинних речовин і пониження соковитості. Для зменшення цих змін слід додержуватись правильного режиму, суворо слідкувати за часом теплової обробки і раціональним використанням її технологічних способів.

Теплову обробку продуктів поділяють на основну, допоміжну і комбіновану. До основних способів належать варіння і смаження, до комбінованих — тушкування і

запікання, до допоміжних — пасерування, бланшування, обсмалювання і термостатування.

Теплову обробку продуктів і напівфабрикатів, приготування перших, других страв, гарнірів та соусів здійснюють у гарячому цеху. Тут також випікають вироби з борошна, які використовують до перших страв, піддають тепловій обробці продукти для приготування холодних і солодких страв.

Цех має зв'язок з усіма виробничими і торговими приміщеннями, тому його розміщують поблизу холодного цеху, роздавальні, приміщень для миття столового і кухонного посуду. Він повинен мати зручний зв'язок з овочевим і м'ясо-рибним цехами (на підприємствах з повним виробничим циклом) або з цехом обробки зелені і доготовлення напівфабрикатів (якщо на підприємство надходять напівфабрикати).

Якість роботи гарячого цеху залежить від правильної організації робочих місць, забезпечення їх обладнанням, посудом, інвентарем, виробничою тарою.

Традиційне розміщення плити у центрі гарячого цеху, а спеціалізованого обладнання (жарової шафи, сковороди, фритюрниці, казанів) — по периметру приміщення створює незручності в роботі кухарів і призводить до непродуктивних витрат робочого часу (10 %), які пов'язані з переміщенням працівників по цеху.

Найдосконалішим вважають секційне-модульоване обладнання з функціональними місткостями. Його розміщують в цеху у вигляді окремих технологічних ліній (пристінним або острівним методом), на яких організовують робочі місця кухарів. Завдяки раціональному розміщенню обладнання і створенню зручностей в експлуатації підвищується продуктивність праці.

Гарячий цех умовно поділяють на супове і соусне відділення.

Супове відділення призначене для приготування перших страв, а соусне — для приготування других страв, гарнірів, соусів, гарячих напоїв. При цьому деякі види обладнання використовуються обома відділеннями (плити, казани, електросковороди та ін.).

Робоче місце кухаря супового відділення оснащують тепловим, холодильним, механічним і немеханічним обладнанням. До теплового обладнання належать стаціонарні казани різної місткості (для варіння бульйонів і перших страв), електросковороди (для пасерування і тушкування овочів) і плити (для варіння перших страв у наплитних казанах, каструлях). Кількість плит визначають, виходячи з обсягу продукції, яку виготовляють. Щоб було зручно наповнювати казани водою, до кожного стаціонарного казана підводять холодну і гарячу воду, а над поверхнею плити

встановлюють кран; для видалення чадних газів і парів обладнують вентиляційні відсмоктувачі.

Немеханічне обладнання встановлюють паралельно до теплового, воно включає виробничі столи, які мають полиці і ящики для зберігання інвентаря і спецій, столи з холодильною шафою і вмонтованою ванною (для перебирання і промивання круп, підготовки макаронних виробів та ін.).

Використовують таке механічне обладнання, як універсальний привід П-П, який має змінні механізми для протирання і подрібнення овочів, м'яса.

Для порціювання м'яса, птиці, риби для перших страв на виробничому столі розміщують обробну дошку, ваги настільні циферблатні, ножі кухарської трійки і місткість для укладання порційованих продуктів.

До прозорих бульйонів готують гарніри (вушка, профітролі, пиріжки, печені і смажені та ін.). Для їх приготування виділяють окреме робоче місце, де встановлюють казан для варіння їжі з пристроєм для замішування тіста і виробничий стіл для формування виробів. З інвентаря тут використовують ножі кухарської трійки, дерев'яні качалки. Для нарізування домашньої локшини — пристрій.

У соусному відділенні гарячого цеху організовують універсальні робочі місця:

для смаження, пасерування, тушкування, варіння, припускання і запікання;

приготування гарнірів, соусів і гарячих напоїв;

кулінарних виробів (сирників, вареників, галушок та ін.).

Робочі місця кухарів обладнують плитами, електросковородами, електрофритюрницями, жаровими шафами, виробничими столами з полицями і ящиками для зберігання інвентаря і спецій, столами з умонтованою мийною ванною (для перебирання і промивання круп), з вагами, обробними дошками (для формування кулінарних виробів), столами з холодильною шафою, універсальним приводом П-П, пересувною ванною (для промивання круп).

Важливо на робочих місцях правильно підібрати кухонний посуд за місткістю і призначенням. Він має бути з рівним дном і гладенькими стінками, міцно прикріпленими ручками.

Для варіння страв у невеликих кількостях використовують казани і каструлі різної місткості, парові короби і рибні казани довгастої форми, які мають вставні решітки; для пасерування і припускання — сотейники; для тушкування — сотейники і мармітниці; для смаження — різні сковороди і листи.

З інвентаря на робочих місцях використовують черпаки місткістю 2 л (для переливання бульйонів), цідилки, сита, друшляки, грохоти (для проціджування бульйонів, протирання овочів, відкидання зварених продуктів), шумівки (для знімання піни і жиру, виймання зварених вареників, галушок, смажених виробів з фритюру), кухарські лопатки (для перевертання виробів при смаженні), дерев'яні копистки різної довжини (для перемішування овочів при пасеруванні, страв при тушкуванні), кухарські вилки (для виймання варених м'ясних продуктів), кухарські голки (для визначення готовності страв з м'яса, риби), дерев'яні качалки (для розкачування тіста), черпаки, ложки для гарнірів і соусів, промарковані обробні дошки і ножі кухарської трійки..

Робоче місце для приготування гарнірів, соусів і гарячих напоїв оснащують виробничим столом з мийною ванною СПМ-1500 для перебирання і промивання круп; котлом КП-60 для варіння гарнірів і соусів, електроплитою для приготування в наплитних казанах кави, какао (в ресторанах — шоколаду, кави по-східному). Рис або макаронні вироби у перфорованій місткості занурюють у казан з окропом за допомогою пересувного візка з підйомною платформою. Готовий гарнір промивають у казані і вивантажують разом з місткістю, використовуючи той самий візок, потім перекладають у функціональну місткість, заправляють вершковим маслом.

У гарячому цеху роботу виконують кухарі ІІІ-ГУ розрядів під керівництвом бригадира цеху (кухаря У-УІ розряду). Працівників розміщують на робочих місцях за їх кваліфікацією. Робота кухарів розпочинається з вивчення меню, підрахунку потрібної кількості продуктів, сировини, напівфабрикатів і організації робочих місць. Для цього використовують технологічні карти, які розробляють на кожному підприємстві на основі діючих збірників рецептур. У картах зазначено набір сировини для приготування страви на одну порцію в грамах (масою нетто), а також на 50 або 100 порцій (залежно від кількості страв, що реалізуються на підприємстві, і місткості обладнання та кухонного посуду). На зворотному боці наведено коротку технологію приготування страв, вимоги до якості і вихід.

Контроль за технологією приготування страв і їх якістю здійснюють бригадир цеху і завідуючий виробництвом.

Основні способи теплової кулінарної обробки

Основними способами теплової кулінарної обробки є варіння і смаження.

Варіння — процес нагрівання продуктів до температури 100 °С у рідкому середовищі (воді, молоці, бульйоні, відварі, сиропі) або в атмосфері насиченої водяної пари.

Є кілька видів варіння: основний, припускання, на парі, на водяній бані, під тиском і у вакуумі, в апаратах струмом високої частоти.

Варять продукти в наплитних казанах, каструлях, сотейниках, а також у стаціонарних казанах, автоклавах.

Основний спосіб варіння — доведення продукту до готовності при повному зануренні його в рідину. Цей спосіб застосовують при варінні бульйонів, перши: страв, овочів, м'яса, риби тощо.

Розрізняють два режими варіння. При першому рідину доводять до кипіння потім нагрівання зменшують і варять при слабкому кипінні у посуді з закритою кришкою. При другому режимі після закипання рідини нагрівання припиняють доводять продукт до готовності за рахунок акумульованого тепла.

Бурхливе кипіння під час варіння небажане, оскільки швидко википає рідина сильніше емульгується жир (погіршується якість бульйону), розварюються продукти (втрачають свою форму), прискорюється перехід розчинних речовин з продуктів у рідину.

При варінні із закритою кришкою краще зберігаються вітаміни, ароматичні речовини, температура кипіння підвищується до 101-102°C, завдяки чому прискорюється процес теплової обробки.

Припускання — варіння продукту в невеликій кількості рідини (води, молока, бульйону, відвару). Продукт заливають рідиною на 1/3 його об'єму, закривають кришкою і нагрівають. При цьому нижня частина продукту вариться у воді, а верхня — в атмосфері пари. Під час припускання у відвар переходить значно менше поживних речовин, ніж при варінні.

Продукти, що містять велику кількість вологи, припускають у власному соку (без додавання рідини).

Варіння на парі — нагрівання продукту в середовищі насиченої водяної пари, коли продукти не стикаються з киплячою водою. Продукт кладуть у спеціальну пароварильну шафу або на решітку, яку встановлюють у посуд з водою так, щоб вода до нього не доходила. Кришку казана щільно закривають. Пара, яка утворюється при кипінні води, нагріває продукт, одночасно перетворюючись на воду. При варінні на парі краще зберігається форма продукту, зменшуються втрати поживних речовин. Цей спосіб використовують для приготування дієтичних страв.

На водяній бані варять продукти при зниженій температурі, не вищій ніж 90°C, яку підтримують протягом усього періоду теплової кулінарної обробки. Для цього використовують наплитний посуд: в один наливають воду, нагрівають її до потрібної температури і ставлять у неї другий посуд з продуктом.

Варіння під тиском та у вакуумі: при підвищеному тиску здійснюється в спеціальних казанах-автоклавах, при пониженому — у вакуум-апаратах. При використанні підвищеного тиску температура обробки збільшується до 115-130 °C, завдяки чому прискорюється варіння продуктів,

що погано розварюються (кістки, бобові). Застосування високих температур призводить до погіршення якості страв і зниження їх харчової цінності.

Вакуум-апарати дають змогу варити продукти при температурі нижчій за 100 °С, зберегти високу якість і харчову цінність страви.

Смаження — нагрівання продукту з жиром без додавання води. Завдяки жиру продукт не пригорає, рівномірно обсмажується, поліпшується його смак і підвищується калорійність. У технології смаження важливим є вид жиру, його якість, стійкість і температура димоутворення.

Розрізняють такі способи смаження: основний, у фритюрі, без жиру, у жаровій шафі, на відкритому вогні.

Основний спосіб смаження — теплова обробка продукту в невеликій кількості жиру (5-10% маси продукту) при температурі 140-150 °С до утворення на поверхні продукту добре підсмаженої кірочки, процес утворення якої розпочинається при температурі близько 105 °С і посилюється при підвищенні температури. Підготовлений для смаження продукт кладуть у наплитний посуд (чавунні сковороди, листи) або електросковороди з розігрітим до температури 150-160 °С жиром. Після того як утвориться рум'яна кірочка, продукт перевертають.

При смаженні на відкритій поверхні тепло передається від жиру до продукту (теплопередача). Сирі продукти смажать до готовності або напівготовності з додатковою тепловою обробкою. Температурний режим змінюють залежно від типу продукту.

Смаження у фритюрі здійснюють, повністю занурюючи продукт у попередньо нагрітий жир до температури 160-180 °С. Цей вид смаження застосовують для доведення до готовності таких продуктів, як картопля, риба, різні вироби з м'яса, риби, борошна. Під час смаження утворюється кірочка одночасно на всій поверхні продукту. Якщо продукт плаває на поверхні жиру, його перевертають дерев'яною кописткою. Жиру беруть у 4-6 разів більше, ніж продукту. Кращі жири для фритюру — рослинні олії, гідрожир, рослинне сало, а також суміш гідрожир (60 %) і рослинної олії (40 %). Фритюр використовують кілька разів, тому в ньому накопичуються залишки продуктів, які надають жиру неприємного смаку і запаху. Жир слід періодично (через 4-5 разів використання) зливати і проціджувати. Смажать продукт у глибокому посуді (фритюрниця, електросковорода) протягом 1-5 хв. У процесі смаження температура всередині виробу не перевищує 100 °С, тому часто продукти доводять до готовності в жаровій шафі.

Інколи продукт смажать, зануливши його в жир на 1/2 або 1/3 об'єму (смаження у напівфритюрі).

Смаження без жиру застосовують для приготування виробів з рідкого тіста (при смаженні млинцевої або омлетної стрічки) на жаровні з барабанами, що обертаються. Переважно жаровні жиром не змащують. Смаження в цьому випадку здійснюється за рахунок жиру, який виділяється з тіста.

Смаження в жаровій шафі полягає в тому, що продукт кладуть на змащений жиром лист або сковороду і поміщають у жарову шафу, де смажать при температурі 150-270 °С. Продукт нагрівається за рахунок енергії інфрачервоного випромінювання і частково завдяки теплопровідності гарячої пари і переміщення потоку повітря. Для прискорення переміщення потоків повітря, в стінці камери встановлюють вентилятор. Щоб утворилась добре підсмажена кірочка і зберігся сік, поверхню продукту змащують сметаною, яйцем, у процесі смаження перевертають, поливають жиром. Теплову обробку виробів з борошна у жаровій шафі називають випіканням.

Смаження на відкритому вогні здійснюється за рахунок тепловіддачі в полі ІЧ-випромінювання. Продукт нанизують на металевий стержень (шпатель) або кладуть на металеву решітку, яку попередньо змащують жиром, і розміщують над розжареним вугіллям (з берези, липи) або електроспіралях в спеціальних апаратах — електрогрилях і смажать. Температуру смаження регулюють відстанню решітки над вугіллям або іншим джерелом тепла.

При цьому способі смаження продукти повністю доходять до готовності, набувають специфічного запаху.

Комбіновані та допоміжні способи теплової кулінарної обробки

На підприємствах масового харчування використовують також комбіновані і допоміжні способи теплової кулінарної обробки.

Комбіновані способи теплової кулінарної обробки. Для надання продуктам особливого смаку, аромату, соковитості, а також для їх розм'якшення використовують комбіновані способи теплової обробки — тушкування, запікання, варіння з обсмажуванням.

Тушкування — припускання попередньо обсмажених продуктів з додаванням прянощів і приправ. Як рідину використовують бульйон або соус. Продукти тушують у закритому посуді. Тушкуванням доводять до готовності продукти, які не розм'якшуються під час смаження.

Запікання — тепла обробка продуктів у жаровій шафі з метою доведення до кулінарної готовності й утворення добре підсмаженої кірочки. Запікають сирі продукти (сир, яйця, рибу, м'ясо), а також ті, що пройшли попередню теплову обробку (каші, макарони, м'ясо та ін.). При запіканні цих продуктів додають соуси, яйця, молоко; використовують порціонні сковороди, листи, металеві блюда, форми. Запечені страви подають у тому самому посуді, в якому вони готувалися.

Варіння з наступним обсмажуванням застосовують тоді, коли продукт ніжний і його не можна смажити (мозок) або, навпаки, жорсткий і не доходить до готовності при смаженні (білоголова капуста, вироби з круп). Цей спосіб теплової кулінарної обробки застосовують і в лікувальному харчуванні. Часто цим способом смажать картоплю для надання їй особливого смаку.

Допоміжні способи теплової кулінарної обробки — обсмалювання, бланшування (обшпарювання), пасерування і термостатування

Обсмалювання здійснюють, використовуючи газові пальники, для спалювання шерсті, волосків на поверхні продуктів, які обробляють (голови, копита великої рогатої худоби, тушки птиці).

Бланшування (обшпарювання) — короткочасне (від 1 до 5 хв.) обшпарювання продукту окропом або парою з наступним обполіскуванням холодною водою. Під дією високої температури поверхневий шар продукту руйнується. Цей спосіб використовують, щоб полегшити наступну механічну кулінарну обробку продуктів (обшпарювання риби з хрящовим скелетом перед зачищенням бічних, черевних і дрібних кісткових "жучків", дрібнолускатої риби перед її обчищенням), запобігти перебігу ферментативних процесів, які спричиняють потемніння обчищеної поверхні (картопля, яблука), видалити гіркий присмак (капуста білоголова, крупи та ін.), запобігти склеюванню виробів і забезпечити прозорість бульйону (локшина домашня).

Пасерування — це короткочасне обсмажування продукту з жиром або без нього перед наступною тепловою обробкою. Пасерують нарізані цибулю, моркву, біле коріння, столовий буряк, томатне пюре, борошно. Підготовлені овочі пасерують у невеликій кількості жиру (10-15 % маси овочів) без утворення рум'яної кірочки. У сотейнику, чавунній сковороді або електросковороді розігрівають жир до температури 105-110 °С, кладуть нарізані овочі (спочатку цибулю пасерують 2-5 хв. до розм'якшення, потім моркву, а через деякий час петрушку або селеру і пасерують 8-10 хв.) шаром 3-4 см при температурі 110-120 °С, періодично помішуючи. Кожен вид овочів можна пасерувати окремо.

Томатне пюре розводять невеликою кількістю бульйону або води і пасерують з жиром (5-10 % маси продукту) 15-20 хв. Якщо томатне пюре пасерують з овочами, то спочатку овочі пасерують до розм'якшення, а потім кладуть розведене томатне пюре і пасерують разом 15-20 хв.

Під час пасерування в жирі розчиняються каротин і барвні речовини томату й моркви, ефірні олії цибулі і білого коріння, які надають жиру кольору і запаху продукту. Каротин, розчинений у жирі, краще засвоюється. Страви, до яких додають пасеровані овочі і томат, набувають приємного зовнішнього вигляду, запаху, кольору і смаку.

Пасеровані овочі краще, ніж сирі, зберігають свою форму нарізки при тепловій обробці.

Для пасерування використовують пшеничне борошно не нижче I сорту. Його можна пасерувати з жиром (жирова пасеровка) або без нього (суха пасеровка). Просіяне борошно насипають на лист чи сковороду шаром 2-3 см для пасерування з жиром або 5 см — без жиру і прогрівають у жаровій шафі або на плиті при температурі 120-150 °С, періодично помішуючи.

Під час пасерування з борошна випаровується волога, зникає запах сирого борошна. Залежно від температури нагрівання воно набуває різноманітних відтінків (від світло-жовтого до світло-коричневого), смаку і приємного аромату смаженого горіха. Білкові речовини борошна втрачають властивість набухати, крохмаль декстринізується, внаслідок чого при заварюванні з пасерованого борошна утворюється однорідна еластична маса. Пасеровані продукти використовують для приготування перших страв, соусів та других страв.

Термостатування — підтримування заданої температури страв на роздачі або при надходженні до місця споживання.

При визначенні тривалості теплової обробки за основу беруть властивості і кількість продуктів. Відлік часу починають з моменту, коли температура навколишнього середовища становить 100 °С. Готовність визначають органолептичне за розм'якшенням продукту, зміною кольору і запаху. Температура в найтовстішій частині продукту до моменту готовності має бути не меншою ніж 80 °С.

Визначення якості готової продукції

Якість готової продукції залежить від якості сировини і напівфабрикатів, які використовують для її приготування. Недоброякісні сировину і напівфабрикати для приготування страв, закусок, виробів використовувати забороняється.

Якість сировини, напівфабрикатів і готової продукції визначають на основі характерних для них властивостей, тобто показників якості: зовнішнього вигляду, смаку, запаху, консистенції.

Для визначення якості сировини, напівфабрикатів і готової кулінарної продукції використовують два методи: *органолептичний і лабораторний*.

Лабораторний аналіз дає найточніші результати про якість продукту чи страви, а смакові та інші показники якості визначаються тільки за допомогою органів чуття людини, тобто **органолептичним методом**.

На практиці в основному застосовують органолептичний метод. Цей метод певною мірою суб'єктивний, оскільки органи чуття у людей розвинуті неоднаково. Тому результати оцінки якості залежать від здібностей і тренування органів чуття, спостережливості і стану здоров'я дегустатора, а також від дотримання умов і техніки дегустування. Дегустатор не повинен курити, вживати алкогольні напої. При дегустуванні спочатку пробують ті продукти, що мають ніжний смак і запах, а потім — більш гострі.

Запах сприймається органом нюху. Розрізняють сім основних груп запахів: камфорний, мускусний, квітковий, м'ятний, ефірний, гострий, гнильний. Усі інші запахи вважають змішаними; вони складаються з основних запахів.

Для визначення запаху їжі роблять енергійний короткий і сильний вдих носом, дихання затримують на 2-3 с, а потім роблять видих. Орган нюху побудований так, що запахи людина відчуває також і під час ковтання їжі.

Найповніше та найяскравіше відчуття смаку і запаху дає перший ковток, перше куштування страви.

Багаторазове куштування страви призводить до втомлення смакових і нюхових відчуттів і відповідно до помилкової оцінки її якості.

Колір продукту (продукції) залежить від його властивостей відбивати (повністю або частково) або пропускати промені світла різної довжини. При відбиванні продуктом денного світла повністю він здається білим (цукор, кухонна сіль, хоч їх кристали прозорі). При поглинанні усіх променів спектра він здається чорним (маслини, чай). Колір слід визначати при денному розсіяному світлі або при штучному освітленні ідентичного спектрального складу.

За допомогою органів зору визначають не тільки колір, а й прозорість (каламутність), блиск, зовнішній вигляд, форму, консистенцію, характер упакування тощо.

Консистенція — це сума властивостей (м'якість, зернистість, липкість, розрідженість та ін.) харчового продукту, які визначаються очима, шкірою рук, м'язами рота.

У міру приготування кожної партії страв, кулінарних виробів (перед видаванням їх для реалізації) проводиться бракераж — щоденний контроль якості готової продукції, який здійснює бракеражна комісія в присутності кухаря, що готував страву. До складу бракеражної комісії входять: директор, інженер-технолог, завідуючий виробництвом, висококваліфікований кухар, який має право особистого бракеражу їжі, або кухар-бригадир, санітарний працівник.

Якість страв визначають органолептичним методом, тобто за зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком і запахом. Крім того перевіряють вихід продукції. Для цього зважують порції виробів, які беруть з роздавальної лінії для відпускання відвідувачам. Відхилення в масі не допускаються.

Організація реалізації готової продукції на підприємствах масового харчування

Технологічний процес приготування страв закінчується їхнім порціюванням, оформленням і відпусканням.

Посуд для порціювання і подавання страв і закусок. Страви і закуски порціюють і подають у столовому посуді, який виготовляють з фарфору або фаянсу, глини, металу, скла чи кришталю.

Фарфоровий посуд витончений, майже білосніжного кольору, покритий блискучою емаллю, при легкому постукуванні має чистий протяжний звук, у тонких шарах (3 мм) просвічується.

Фаянсовий посуд жовтуватого відтінку, при постукуванні видає глухий звук, товстостінний, не просвічується. Цей посуд має меншу механічну міцність, важчий порівняно з фарфоровим.

Фарфор і фаянс досить довго зберігають тепло, вони стійкі до дії кислот, тому використовуються для виготовлення столового посуду.

Художнє оформлення фарфорового і фаянсового посуду може визначатися назвою підприємства. Так, підприємства люкс і вищої категорії використовують фірмовий посуд, який виготовляють за спеціальним замовленням.

Металевий посуд вживають для приготування, підігрівання і подавання страв і гарячих закусок.

У ресторанах, кафе, барах використовують металевий посуд з мельхіору (сплав міді і нікелю, покритий сріблом) або нержавіючої сталі. Посуд з алюмінію використовують у їдальнях.

Посуд з мельхіору слід періодично чистити і полірувати, щоб він не втратив блиску. При експлуатації такого посуду не допускаються різкі удари, щоб посуд не деформувався.

Скляний і кришталевий посуд використовують для сервірування столів у ресторанах, барах, кафе та для подавання різних напоїв, десертів, плодів і ягід, кондитерських виробів, салатів-коктейлів.

Скляний посуд прозорий, стійкий до харчових кислот і лугів, різний за формою і забарвленням. Його широко використовують у повсякденному обслуговуванні.

Кришталевий посуд значно важчий, ніж скляний, має високу міцність, найчастіше він товстостінний, з гарним нарізним малюнком, особливим блиском, приємним дзвоном. Цей посуд використовують при обслуговуванні урочистих подій.

Оформлення страв і закусок.

Оформленню готових страв і закусок приділяють особливу увагу. Гарно оформлені страви і закуски притягують увагу відвідувача, приносять естетичну насолоду, збуджують апетит і поліпшують засвоєння їжі.

При порціюванні страв треба вміло поєднувати гарніри, соуси і прикраси з основними продуктами за смаком і кольором. Складні гарніри викладають у вигляді "букетиків", розміщуючи їх за кольорами світлового спектра. Наприклад, при оформленні вареної риби біля неї можна розмістити гарнір у такій послідовності: томати (червоний), морква (оранжевий), картопля (жовтий), горошок (зелений). Темно-червоні соуси поєднують за кольором і смаком з вареним і смаженим м'ясом, білі — зі стравами з птиці, рожевий томатний і білий соуси — з рибою.

Оформлення має бути простим і виразним. Для оформлення використовують овочі, які мають соковиті, яскраві або ніжні барви, приємний смак та аромат. Це огірки, томати, стручковий перець (червоний і зелений), редиска, зелень петрушки, кріп, цибуля зелена, зелені листки салату, сира і варена морква. Ці овочі надзвичайно корисні, оскільки багаті на вітаміни і мінеральні

речовини. Крім цього для оформлення використовують продукти, які входять до складу страви або закуски (яйця варені, м'ясні і рибні продукти та ін.), а також лимони.

Хрін, цибулю, стручковий перець, які мають гострий смак, розкладають купками так, щоб при бажанні їх можна було відсунути, не зіпсувавши зовнішнього вигляду закуски, оскільки не всі люблять ці овочі.

Страви чи закуски мають бути оформлені так, щоб було видно основний склад продуктів.

Краї салатниць, тарілок, вазочок, креманок залишають вільними на 1,5-2 см, щоб їх можна було перенести, передати або переставити.

Елементи прикрас поділяють на прості та складні. До простих належать продукти, нарізані у вигляді кружалець, квадратиків, трикутників, часточок, соломки (див. нарізування овочів); до складних — у вигляді конвалії, пальми, фонтана, пальмової гілки, хризантеми, дзвіночка, спіралі, лілії, троянди, латаття, зірочок, гребінців та ін.

Конвалія. За допомогою кондитерського шприца на пір'я зеленої цибулі наносять краплинки з майонезу або збитого вершкового масла.

Фонтан. Виготовляють з цибулі зеленої. В обробленій цибулі від білої частини відрізають пір'я. Верхню білу частину надрізають уздовж до потовщення на кілька вузьких смужок, які відгинають.

Пальмова гілка. Зелене пір'я цибулі розплющують ножем, надрізують з одного боку, а потім по всій довжині пера з боку надрізів прорізують і розгортають.

Хризантема. Використовують велику рівну цибулину з одним зародком стебла. Цибулю обчищають, миють, зачищають денце. Тонким ножем прорізують цибулину по радіусу так, щоб лусочки її не відпали, і зсувають шари цибулі в шаховому порядку. Чим тонші пелюстки "хризантеми", тим вона буде пишнішою. Її занурюють у холодну воду, щоб її пелюстки "розпустилися". Її можна підфарбувати відваром з червоного буряка. Розділивши хризантему на шари, отримують водяну лілію.

Дзвіночки. Їх виготовляють із свіжих і солоних огірків, шинки, сиру, сала шпик. Огірки нарізують на тоненькі кружальця, по радіусу роблять надріз і згортають у вигляді дзвіночка. Решту продуктів нарізають на тоненькі квадратики, які також згортають дзвіночком.

Спіраль. Виготовляють із свіжих і солоних огірків, з лимона, моркви, редиски, які нарізують тоненькими кружальцями. По радіусу кружальця роблять надріз і розвертають кінці в протилежні боки (зигзагом). Лимони для спіралі карбуються.

Лілія. Виготовляється із свіжих огірків і моркви. Огірок або коренеплід повинен бути рівним. Верхню частину загострюють, надаючи овочам конічної форми. Тонким ножем підрізують зверху вниз 3-4 пелюстки так, щоб вони не відпали. Потім підрізують другий ряд у шаховому порядку щодо пелюсток першого ряду. Після цього обережно видаляють частину огірка (коренеплоду), що залишилася між пелюстками. Всередину вставляють тичинки з брукви або ріпи.

Троянда. Нарізують з редиски, брукви, редьки середнього розміру, їх миють, обчищають і колоподібними рухами по периметру коренеплоду, ближче до основи, нарізують пелюстки "тройнди". Потім, тримаючи ніж паралельно до осі коренеплоду, підрізують м'якоть, яка виступає

за межу основи пелюстків. На циліндрі, що утворився знову, нарізують пелюсточки в шаховому порядку. На внутрішньому тонкому циліндрі роблять перпендикулярні горизонтальні вирізи.

Латаття. Вирізують із свіжих огірків, томатів, редиски, яєць. Посередині овочів або яєць роблять зигзагоподібний надріз, потім розділяють на дві частини із зубчастою поверхнею.

Для оздоблення свіжі огірки використовують необчищеними. Їх нарізують кружальцями, квадратиками, трикутниками, часточками, соломкою, зірочками, гребінчиками. З них виготовляють дзвіночки, латаття, спіральки. З карбованих огірків, нарізаних кружальцями, викладають "бордюр".

Свіжі помідори, які використовують для оформлення закусок, мають бути червоними, щільними. Їх нарізують часточками, у вигляді латаття, квітів.

Стручки червоного перцю нарізують дрібними квадратиками, трикутниками, зірочками, соломкою.

Червону редиску використовують необчищеною. Її нарізують часточками, кружальцями, зірочками, спіралькою, дзвіночками, трояндою та ін.

Сиру моркву без шкірочки натирають на тертці, з вареної нарізують зірочки, квіти.

Цибулю ріпчасту нарізують кільцями, у вигляді хризантеми, водяної лілії.

Зварені круто яйця нарізують на часточки, кружальця або дрібно січуть (окремо білок і жовток), виготовляють латаття.

М'ясні салати можна прикрашати дзвіночками і тоненькими смужками шинки, м'яса, ковбаси, їх треба класти на салат тільки перед подаванням на стіл, оскільки вони швидко підсихають.

Не рекомендується використовувати для прикрашання страв буряки, оскільки їх яскраво-червоний сік легко вбирається іншими продуктами, надаючи їм неестетичного вигляду.

Рибні салати можна прикрашати червоною або чорною ікрою, шматочками лососини, тонкими скибочками оселедця, кільки, крабів або раків.

Перед подаванням гарячі закуски у кокотницях, кокільницях, порціонних сковородах, корзиночках укладають на закусочну тарілку, вкриту вирізаною паперовою серветкою, на ручки кокотниць надівають папільотки, які прикрашають закуску і захищають пальці від опіків. Для виготовлення папільотки паперову серветку складають у вигляді квадрата (навпіл уздовж, а потім навпіл упоперек). З боку згину (від середини) ножицями розрізують серветку на вузькі смужки 3 см завдовжки і 0,7-1,0 см завширшки, не дорізаючи її до кінця. Потім таку серветку скручують трубочкою. Щоб трубочка трималася і не розкручувалася, її склеюють або на неї надівають серветку, вирізану у вигляді "сніжинки", 4-5 см в діаметрі з вирізаною серединкою.

На ручки порціонних сковород і кокільниць надівають паперові серветки, складені у вигляді трикутників.