

МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

Дата 14.11.2023.

Группа 10-У

Тема урока :

1. Организация рабочего места в горячем отделении кулинарного цеха.
2-3 Организация работы в овощном цехе.
4. Организация рабочего места в овощном цехе. Подбор оборудования, инструментов, инвентаря. ПР
Ответить на вопросы письменно, отправлять в ватсап в личные сообщения.

1. Организация рабочего места в холодном и горячем отделении кулинарного цеха.

Организация работы супового отделения: выделяют рабочие места
– по подготовке продуктов к тепловой обработке.

Рабочее место оборудуют производственным столом со встроенной ванной, в столе в ящиках и на полках хранят дуршлагаи, шумовки, кастрюли, терки, доски

- по приготовлению бульонов

Рабочее место оборудуют котлами пищеварочными, т.ж. наплитными котлами.

- по приготовлению первых блюд.

Рабочее место оснащают котлами, инвентарем, посудой, инструментами. Для пассеровки используют электрические сковороды. В качестве подсобных столиков в линии теплового оборудования используют различные вставки. Так же устанавливают производственные столы. Горки на столах используют для хранения специй, приправ, маслин, зелени.

На рабочем месте используют инвентарь: черпаки, дуршлагаи, цедилки, сита, шумовки, лопатки, венчики, комплект ножей, терки и т.д.

Организация работы соусного отделения

В соусном отделении изготавливают широкий ассортимент продукции : вторые блюда, гарниры, соусы.

Для организации рабочего места используют оборудование: плиты, сковороды, жаровни, фритюрницы, шкафы жарочные, производственные столы, стеллажи передвижные.

При организации рабочих мест необходимо учитывать выполнение поварами нескольких операций одновременно.

Так же используют сковороды общего назначения. Сковороды для жарки яиц в ячейках.

Сковороды с прессом для жарки цыплят-табака, сковороды для жарки блинов, чугунные противни для жарки порционных блюд и приготовления запеканок, пудингов, лопатки поварские со сбрасывателем, вилки поварские, щипцы производственные.

2. -3 Организация работы овощного цеха

Учебник Н.В. Коршунов «организация обслуживания в ресторанах», издательство «Высшая школа», 2010 год стр36-39

А.С. Ванукевич Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, «экономика» 2012 стр 110-114.

2. Организация работы овощного цеха.

Овощной цех предназначен для первичной обработки овощей, корнеплодов, зелени, грибов, квашеной капусты и солений.

Овощной цех располагают рядом с кладовой овощей

Ассортимент полуфабрикатов овощного цеха включает: картофель сырой очищенный, сульфитированный; свеклу, морковь, лук репчатый очищенные, капусту свежую белокачанную зачищенную; лук зеленый, салат зеленый, укроп, зелень петрушки, сельдерей обработанные.

Технологический процесс производства полуфабрикатов в овощном цехе состоит из

-сортировки,

-калибровки,

-мойки,

-очистки,

-дочистки,

-нарезки корнеплодов, лука, капусты

-расфасовки, упаковки, маркировки, транспортировки в экспедицию.

В овощном цехе выделяют две технологических линии:

-линию обработки картофеля и корнеплодов

-линию обработки капусты, лука, зелени, фруктов, солений и др.

На линии обработки картофеля и корнеплодов осуществляют: сортировку, мойку, очистку, дочистку, нарезку и фасовку продукции. Мойку осуществляют в моечных машинах.

Очистку картофеля: предварительную механическую и дочистку ручным способом - специальными ножами.

Очищенный картофель хранят в воде не более 3х часов. При более длительном хранении производят сульфитацию картофеля (погружают на 5 минут в 1% раствор бисульфита натрия).

Нарезку овощей производят машинным и ручным способом.

Машинную нарезку осуществляют с помощью специальных овощерезок или универсальных машин.

Фигурная резка осуществляется квалифицированными поварами вручную.

Овощи нарезают на разделочных досках из древесины твердых пород, с маркировкой «О.С.»

Ножи, инструменты, доски хранят на рабочих местах в ящиках стола.

На линии обработки капусты, лука, чеснока, хрена и т.д. создают специализированные рабочие места.

Отходы овощного цеха подразделяют на пищевые, технические и кормовые.

Пищевые: свекольная кожица, идущая для подкрашивания борща.

Технические: крахмал – сырец, предназначенный для переработки на спирт.

4. Организация рабочего места в овощном цехе.

1. Перечислите письменно операции, которые выполняются в овощном цехе при помощи этого оборудования.

	операции	Оборудование инструменты
1		Моечные машины
2		Очистительные машины
3		На крышке рабочих столов два отверстия, одно – для отходов, второе – для очищенного картофеля. Нож с коротким лезвием длиной 6-7 см со скошенным концом, желобковый нож, нож – скребок длиной 17 см
4		Овощерезка, карбовочные ножи, выемки, малый и средний нож поварской тройки

2. напишите, какие 2 операции пропущены?
3. Перечислите, какие отходы овощного цеха являются кормовыми?
4. Выпишите, правила техники безопасности при работе в овощном цехе.