

МДК03.01 Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

17.11.2023

10-У

Ответы на вопросы направлять на почту n9092151@gmail.com

Тема:

1. Организация рабочего места повара в мясном цехе. Подбор необходимого технологического оборудования, инвентаря .ПР

2. Устройство мясорубки, мясорыхлителя, рыбчистки.

1.Производственный стол с крышкой из нержавеющей стали с маркировкой «МС».

Ножи поварской тройки с маркировкой «МС».

Разрыхлитель или поварская тяпка.

Мясорубка, куттер, фаршемешалка с индивидуальным приводом.

Мясорубка МИМ 82 состоит из основания, корпуса, камеры для обработки продуктов, загрузочного устройства, рабочих органов, приводного механизма, кнопок управления.

В корпусе мясорубки расположена рабочая камера для обработки продуктов, выполненная в виде цилиндра , на внутренней поверхности которого имеется винтовая нарезка, улучшающая подачу мяса и исключающая вращение его вместе со шнеком.

В верхней части корпуса мясорубки находится загрузочное устройство, над которым установлено предохранительное кольцо, исключающее возможность доступа рук к рабочим органам машины. Разгрузочным устройством служит торец камеры обработки.

Спереди корпус имеет наружную резьбу , на которую навинчивается нажимная гайка. В задней стенки сделано отверстие, куда вставляется хвостовик шнека.

Рабочими органами машины служат : шнек, три решетки с отверстиями диаметром 3, 5, 9 мм, два двухсторонних ножа и подрезная решетка. В собранной мясорубке ножи и решетки плотно прижаты друг к другу с помощью колец и нажимной гайки.

В рабочей камере вращается шнек, имеющий форму однозаходного винта с переменным шагом витков. Шнек захватывает мясо и подает его к ножам и решеткам. Винтовая линия шнека для увеличения силы проталкивания продукта выполнена с убывающим шагом.

С одной стороны шнек имеет палец с двумя фасками, с другой – хвостовик, заканчивающийся шипом, посредством которого он получает вращение от привода.

На палец шнека надеваются ножи и решетки. Отверстия ножей имеют ту же форму, что и сечение пальца; ножи вращаются вместе со шнеком.. Решетки, имеющие круглые отверстия , остаются неподвижными.

Подрезная решетка, имеющая три плоских ножа, неподвижно устанавливается на палец шнека режущими кромками наружу.

Двусторонние ножи устанавливаются режущими кромками в сторону направления вращения шнека, т.е. против часовой стрелки. Решетки можно ставить любой стороной. При установке двух решеток, первой устанавливают решетку с более крупными отверстиями.

Принцип действия:

Подготовленное мясо ( массой 30 г без пленок и костей), закладывают в загрузочную чашу и проталкивают толкачом. Попав в камеру, продукт захватывается шнеком и продвигается им к ножам и решеткам.

Благодаря постепенному уменьшению шага витков шнека продукт, продвигаясь вдоль рабочей камеры, уплотняется и поступает к ножам и решеткам в виде сплошной плотной массы. Затем мясо последовательно продавливается через отверстия неподвижных решеток и срезается вращающимися ножами.

Мясорыхлительная машина МРМ 15. Предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей) перед их обжаркой. Мясо после такой обработки становится более мягким, лучше прожаривается и не деформируется при жарке.

Рабочим органом мясорыхлителя служат дисковые ножи-фрезы, расположенные на валиках и вращающиеся при работе один на встречу другому. Эти рабочие органы находятся в рабочей камере.

Принцип действия. После включения машины куски мяса, нарезанные на порции, опускаются в загрузочную воронку и захватываются вращающимися навстречу друг другу валиками с фрезами. Проходя между фрезами, кусок мяса надрезается с двух сторон их зубьями, при этом происходит разрушение волокон и увеличение поверхности.

Фаршемешалка

Предназначена для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и обогащением ее кислородом воздуха, что обеспечивает получение фарша и котлетной массы высокого качества.

Фаршемешалка состоит из алюминиевого цилиндрического корпуса, отлитого заодно с загрузочным бункером. Внутри рабочей камеры вставляется вал.

При вращении рабочего вала лопасти равномерно перемешивают фарш и предусмотренные рецептурой компоненты до требуемой консистенции, насыщая их воздухом. и перемещают к разгрузочному отверстию. По окончании процесс (40-60 сек) заслонка открывается и готовый продукт самотеком выгружается в подставленную тару.

Ответить на вопросы:

1. Как правильно собрать мясорубку для работы на ней?(описать последовательность)
2. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?
3. Для чего служит шнек мясорубки и почему он изготовлен с переменным шагом витков?

