

Посуда, оборудование, инвентарь и инструменты горячего цеха

**Очень подробное описание и
характеристика**

Посуда: Пищеварочный наплитный котел.

*Слово котел происходит из германских языков *katils*, которые в свою очередь заимствовали из латыни, где находим *catinus* — «чашка».*

Пищеварочный котел — необходимый инвентарь для любой кухни общественного питания. С помощью этого устройства можно приготовить большое количество кипятка, супов, потушить овощи или быстро сварить кашу.



Посуда: Пищеварочный наплитный КОТЕЛ.

*Происходит из немецкого слова **Kasserolle**.*

В зависимости от размера применяют разные материалы и технологии.

Не большие котлы в основном из алюминия. Серьезные большие котлы это нержавеющей сталь.

В зависимости от габаритов котлы подразделяют по размерам:

Маленькие (до 40),

Средние, (40 – 70)

Большие (70 -110),

Огромные (110 – 160),

Заказные (160 литров и более).



Посуда: Кастрюля

Немного из истории:

До 18 века русские повара использовали при приготовлении пищи глиняные горшки и чугунные котлы.

Первые кастрюли появились в России в начале 18 века, и связаны с эпохой преобразований Петра Великого. Делались они из чугуна.

В конце 18 века стали использоваться железные кастрюли с длинной ручкой, прародители нынешних сотейников.

В начале 19 века сразу в нескольких странах Европы появились первые эмалированные кастрюли.

Нержавеющая сталь, основной материал, из которого сегодня производится профессиональная наплитная посуда, была изобретена в 1921 году во Франции.



Основное назначение кастрюль это: приготовление еды и хранения готовых блюд.

Существует большое количество видов кастрюль, каждая кастрюля предназначена для чего-то определенного.

- 1. Кастрюля. Классическая глубокая емкость круглой формы с небольшими ручками-петлями, применяющаяся для тушения и варки продуктов.*
- 2. Скороварка. Изделия оснащены крышкой, которая плотно закрывается. Кастрюля-скороварка обеспечивает быстрое приготовление еды, сохраняет витамины и полезные вещества, содержащиеся в продуктах.*
- 3. Пароварка. Эта модель состоит из нескольких емкостей, которые пирамидально устанавливаются одна на другую. В нижней части пароварки накапливается жир и жидкость, в верхней находятся продукты.*
- 4. Вставка-пароварка. Состоит из перфорированного днища круглой формы, стенок-лепестков и съемных ножек. Такие конструкции устанавливаются на дно обычной кастрюли.*
- 5. Мантоварка. Эта кастрюля по внешнему виду напоминает пароварку, оснащена 3-4 ярусами, используется для приготовления мантов*

Посуда: Кастрюля

Скороварка



Вставка-пароварка



Мантоварка



Посуда: Кастрюля

Обычная кастрюля



Пароварка



Посуда: Кастрюля

Сотейник



Посуда: Кастрюля. Сковорода

Сковорода от немецкого Kastrol. Это разновидность кастрюли с герметично закрывающейся крышкой. Благодаря герметичной крышке при работе во внутреннем объёме сковорода образует повышенное давление, которое приводит к повышению температуры кипения воды. В результате этого продукты готовятся при более высокой температуре, чем в обычной кастрюле или мультиварке. Это приводит к значительному сокращению времени приготовления. Так как пища не окисляется на воздухе под воздействием тепла, то сохраняется яркий цвет приготовленных овощей.



Посуда: Кастрюля. Сковорода

Сковорода является наиболее опасной посудой.

Вследствие того, что внутри работающей сковородки создаётся повышенное давление, нельзя открывать крышку, предварительно не выпустив пар или не охладив сковородку. Для повышения безопасности сковородок используется ряд мер: механический замок крышки, предотвращающий случайное открытие; различные клапаны, стравливающие излишки пара; электронные системы, контролирующие давление и др. Кроме этого, корпус сковородки выполняется в расчёте на давление, значительно превышающее то, при котором готовится пища. Неисправный стравливающий клапан может привести ко взрыву кастрюли, подобному взрыву парового котла.



Посуда: Кастрюля. Скороварка

Преимущества:

- 1) Расход энергии ниже, так как сокращается время приготовления и затраты на испарение воды в атмосферу.*
- 2) Считается, что скороварка лучше сохраняет витамины ввиду того, что при постоянном стравливании через клапан давление внутри создается, по сути, лишь водяным паром - ведь он продолжает производиться при кипении, а приток воздуха, в том числе окислителя-кислорода, отсутствует.*
- 3) Быстрый сброс давления в скороварке путём открытия стравливающего клапана приводит к резкому вскипанию жидкости во всём объёме с выделением большого количества пара. Для некоторых продуктов (прежде всего — твёрдых круп) такая операция создаёт эффект «внутреннего взрыва» и приводит к резкому размягчению, которое трудно получить каким-либо традиционным способом приготовления.*
- 4) Уменьшается расход специй вследствие меньшего уноса ароматических веществ с паром.*

Посуда: Кастрюля. Скороварка

Недостатки:

- 1) В процессе работы невозможно оценить степень готовности пищи, поскольку открывание кастрюли приостанавливает процесс.*
- 2) При открытии клапанов на горячей скороварке внутри неё из-за падения давления начинается активное кипение жидкости, которое может приводить к выбросу брызг и пены через клапаны. Это может привести к ожогам при неосторожном использовании.*
- 3) Скороварка всегда имеет бóльшие габариты, чем обычная кастрюля той же полезной вместимости, поскольку между поверхностью жидкости и крышкой должен оставаться определённый минимум пространства (в быту обычно считается «не менее трети объёма»).*
- 4) Засорение клапанов может привести к взрыву и, соответственно, к травмам, ожогам и повреждению окружающих предметов. Современные скороварки иногда имеют несколько дублирующих клапанов, но всё же требуют более кропотливого ухода.*
- 5) Вкус некоторых блюд, приготовленных при повышенной температуре, может отличаться от традиционного - например, вследствие частичного осахаривания безвкусных полисахаридов картофеля или лука.*

Посуда: Кастрюля. Мантоварка

Мантовáрка— это специализированная пароварка, предназначенная для приготовления азиатских блюд манты и орама. Также подходит для приготовления диетических блюд на пару.

Мантоварка представляет собой многоярусную кастрюлю, в нижнюю секцию которой наливают воду, нагреваемую затем до кипения, а в верхние, которые не соприкасаются с водой и имеют решётчатые днища — поддоны с отверстиями, складывают манты (или другие продукты). Через отверстия в днищах верхних секций происходит доступ пара от кипящей воды к обрабатываемым продуктам всех ярусов, чем и обеспечивается приготовление пищи.



ozon.ru

Посуда: Кастрюля. Пароварка

Пароварка позволяет готовить простые, а главное полезные блюда. При этом процесс готовки не требует контроля. Он совершенно автономный, имеет таймер, благодаря которому она выключается в нужное время. А в некоторых моделях даже установлены специальные программы, с помощью которых достаточно просто выбрать продукт или блюдо и она сама решит, когда ей выключиться. Помимо всего этого способ приготовления пищи на пару еще экономит время и электричество, делая процесс готовки максимально быстрым и эффективным. А еще в наше время очень популярным стало следить за своим здоровьем и фигурой. Пища приготовленная с помощью пароварки считается диетической, ведь она не требует добавления масла, а из-за герметичности своей конструкции пища не окисляется с помощью кислорода, что позволяет сохранить в еде большое количество витаминов и питательных веществ.



Посуда: Кастрюля. Пароварка и мантоварка.

Отличия и принцип работы

Существенное различие – в каждом ярусе мантоварки, помимо небольших отверстий, есть круглое отверстие по центру. Благодаря этому пар лучше циркулирует, равномерно прогревая все ярусы. И благодаря этому манты в этой специализированной посуде получаются вкуснее. Впрочем, не только манты, но и многие другие блюда, которые нужно готовить на пару.

Принцип пароварки и мантоварки таков: вода нагревается до температуры кипения, и начинает подниматься вверх в состоянии горячего пара, полностью обволакивая готовящийся продукт. Во время процесса готовке, поры продукта закупориваются. В итоге, внутри продукта сохраняются все витамины и полезные вещества. Затем, на крышке пароварки пар конденсируется, превращается в воду и в общий резервуар стекает по стенкам.

Посуда: Кастрюля. Вставка-пароварка

Стеклянная



Железная



Посуда: Кастрюля. Вставка-пароварка

Силиконовая

Не на каждом производстве найдётся пароварка, но отличной заменой такого кухонного агрегата станет специальный вкладыш в кастрюлю



Посуда: Кастрюля. Сотейник

*Свое название сотейник получил от слова *sote*. Во Франции им называют технику приготовления блюда. Ее смысл заключается в поджарке ингредиентов на большом огне с небольшим количеством масла. Для этого их приходится постоянно перемешивать, встряхивая и «подбрасывая». В сотейнике это получается надежно, так как ничего не выпадает на пол. И чисто, без масляных брызг. Говоря простыми словами, сотейник – это симбиоз кастрюли и сковороды. Выглядит он как неглубокая кастрюля или глубокая сковорода. В комплекте к нему практически всегда прилагается крышка.*

А также обязательным является наличие ручки. Она довольно длинная – от 10 до 30 см и может быть съемной либо спаянной с корпусом. Если она одна, то, как правило, съемная. Такой сотейник удобен для приготовления пицци в духовке. Но чаще на нем присутствует 2 ручки.



Посуда: противень

Слово «противень» произошло от немецкого слова «Bratpfanne»

Противень необходим для выпечки, запекания в духовке различных блюд. Форма изделия может быть прямоугольной или квадратной, края загнуты. Для более мелких блюд используются специальный лист, напоминающий подставку. На противне можно не только печь запекать еду, но и жарить.



Так-же как и кастрюли, противни бывают разные. Каждый противень имеет свое собственное предназначение

- 1) Стандартный. Подойдёт для любого блюда. Дно ровное, а высота стенок – средняя.***
- 2) Плоский. Бортики отсутствуют. Может иметь невысокий бортик. Используется для сухого печенья. Может выполнять роль подставки для остальных форм.***
- 3) Глубокий. Подходит для вторых блюд и выпечки. Кромка высокая, благодаря чему ничего не вытекает в процессе приготовления.***
- 4) С решёткой. Изделие оснащено гриль-поверхностью, позволяющей сохранить сок в процессе готовки. Отличается рельефным дном.***
- 5) Перфорированный. В дне имеются отверстия, благодаря чему на поверхности еды со всех сторон появляется аппетитная, румяная корочка. Часто используют для выпечки, вяления продуктов.***
- 6) Круглый (овальный). Подходит для пиццы, теста дрожжевого и сдобного. как и кастрюли, противни имеют разные формы и разное назначение.***

Посуда: противень

Стандартный



Плоский



Посуда: противень

Глубокий



С решёткой



Посуда: противень

Перфорированный



Круглый (овальный)



Посуда: сковорода

Сковорода это приспособление для жарки пищи. Имеет, как правило, круглую форму, но бывает и квадратную. Может быть без ручек, с одной ручкой или с двумя ручками. Изготавливается из чугуна, нержавеющей стали или стали, покрытой различными эмалями, алюминия, керамики и др. материалов. Снабжается крышкой, изготавливаемой из различных материалов (прозрачных или непрозрачных), и, иногда, сеткой, препятствующей разбрызгиванию жира или масла. А ещё с крышкой создаёт хороший паровой эффект.



Посуда: сковорода

*Сковороды так-же как и другая посуда,
имеет и разновидности:*

- 1) Сковорода жаровня***
- 2) Сковорода сотейник***
- 3) Сковорода-вок***
- 4) Блинная сковорода***
- 5) Сковорода-гриль***



Посуда: Сковорода жаровня

Это разновидность сковороды с крышкой и двумя ручками по бокам, чаще всего изготавливается из нержавеющей стали, алюминия или из чугуна. Когда-то так называли небольшую печь, которую можно легко было переносить. Теперь это посуда с большим функционалом.

Жаровня имеет довольно широкое и утолщённое дно, что позволяет использовать её эффективно на всех видах кухонных печей: газовые, электрические, индукционные. При этом продукты нагреваются равномерно, что помогает избежать пригорания.



Посуда: Сковорода жаровня

Основное её преимущество среди других сковород — это то, что в ней можно жарить, варить, тушить и запекать блюда. Поэтому она идеально подходит для духовки. Блюда, приготовленные в ней, получаются с хрустящей корочкой и мягкие внутри. Из-за высокой температуры внутри, продукты выделяют собственный сок, сохраняя этим все свои полезные свойства.

Всё чаще производители стали выпускать жаровни с антипригарным покрытием. Это позволяет готовить полезные, здоровые блюда без использования масла.



Посуда: Сковорода сотейник

Свое название сотейник получил от слова come. Во Франции им называют технику приготовления блюда. Ее смысл заключается в поджарке ингредиентов на большом огне с небольшим количеством масла. Для этого их приходится постоянно перемешивать, встряхивая и «подбрасывая». В сотейнике это получается надежно, так как ничего не выпадает на пол. И чисто, без масляных брызг. Говоря простыми словами, сотейник – это симбиоз кастрюли и сковороды. Выглядит он как неглубокая кастрюля или глубокая сковорода. В комплекте к нему практически всегда прилагается крышка. А также обязательным является наличие ручки. Она довольно длинная – от 10 до 30 см и может быть съемной либо спаянной с корпусом. Если она одна, то, как правило, съемная. Такой сотейник удобен для приготовления пищи в духовке. Но чаще на нем присутствует 2 ручки.

Так-как сотейник является сковородой и кастрюлей одновременно то я о нем рассказал еще в разделе про кастрюли.



Посуда: Сковорода-вок

Слово “вок” в переводе с китайского означает “сковорода”. В этом языке много слов, обозначающих конкретный вид приготовления пищи, и “вок” – это процесс обжарки на специальной сковороде. Этот девайс имеет ряд особенностей, приспособленных под приготовление блюд:

Округлое дно — благодаря необычной форме огонь равномерно касается стенок и дна, одинаково прогревая их.

Тонкие стенки — из-за этого продукт обжаривается настолько быстро, что образует корочку, запечатывающую соки и полезные вещества внутри нее.

Форма ручки — во время готовки приходится удерживать сковороду прямо над огнем, поэтому ручки часто изготавливают длинными. Такие устройства имеют дополнительную маленькую ручку.



Посуда: Сковорода-вок

Данное устройство используют для различных способов приготовления пищи, однако предназначено оно для обжарки продуктов. Цель этой посуды — готовить на максимально высокой температуре. Благодаря нагреву стенок (от 200 градусов и выше) продукт обрабатывается очень быстро. Глубокая форма этой сковородки позволяет готовить пищу большими порциями за короткий промежуток времени.



Посуда: Блинная сковорода

Блинная сковорода отличается устойчивостью к резкой смене температуры. Когда вы вливаете в сковородку для блинчиков тесто, посуда остывает, а на плите сразу же нагревается — это называют «термическим шоком». Такое испытание обычная сковорода может не перенести и испортиться, разрушится антипригарное покрытие.

Кроме того, по конструкции блинная сковорода напоминает металлический диск, это позволяет всей поверхности равномерно разогреться — и не придется переживать, что блинчики подгорят или не прожарятся. Еще одно преимущество сковороды для блинов это 1-1,5 сантиметровый бортик по всей окружности, благодаря которому блины получаются идеально ровными, а тесто не переливается через края.



Посуда: Сковорода-гриль

Главной особенностью такой сковороды является специфическое рифленое дно сковороды.

Благодаря этим ребрам, еда приобретает своеобразный внешний вид — как будто она готовилась на решетке, лежащей на мангале. Это особенно хорошо заметно при приготовлении мяса или рыбы — красивые полоски будут здорово оттеняться на стейках или рыбных тушках.

Кроме того, большинство сковородок гриль имеют специальный желоб для того, чтобы сливать излишки масла или жира, скопившегося на дне во время готовки, на обычных сковородках такого нет.

Еще достаточно сильно отличается вес этой посуды от обычной сковородки. Она значительно тяжелее обычной сковороды за счет очень толстого дна.



Посуда: Сковорода-гриль

- 1) *можно приготовить действительно здоровую и полезную пищу в оригинальном исполнении,*
- 2) *при приготовлении практически нет необходимости в использовании масла, что экономит средства,*
- 3) *еда будет прожариваться равномерно по всей площади,*
- 4) *на одной и той же сковороде, без ее мытья от пригоревшего масла, можно последовательно поджарить овощи, потом грибы, а завершить приготовления ужина хорошим куском мяса,*
- 5) *можно снять ручку и поставить сковороду в духовку.*

Плюсы данной сковороды



Посуда: Сковорода-гриль

- 1) *она не является универсальной, пожарить картошку или сделать зажарку для борща на такой сковороде не выйдет;*
- 2) *от нее нельзя отходить во время готовки;*
- 3) *при использовании такой посуды крайне необходимо наличие включенной вытяжки;*
- 4) *на дешевых моделях сковород гриль достаточно быстро выходят из строя ручки, не выдерживая ее веса;*
- 5) *цена такой кухонной принадлежности тоже попадает в категорию со знаком минус, качественная чугунная сковорода гриль обойдется в копейчку, да еще какую.*

Минусы данной сковороды



Посуда: Материал изготовления: Чугун

Главным достоинством чугунной посуды является способность к хорошему прогреванию по всей площади, в отличие от других видов, и сохранению тепла в течение длительного времени. Благодаря такому свойству кухонная утварь из чугуна отлично подходит для приготовления блюд, которые требуют тушения или «томления». В такой сковороде пища не пригорает в процессе готовки – и это весомое преимущество в пользу чугунной посуды. Служить на кухне такая посуда может на протяжении десятков лет.



Посуда: Материал изготовления: Чугун

В эксплуатации чугунная посуда достаточно неприхотлива: ее можно чистить и мыть различными моющими средствами, при приготовлении пищи не требуют применения специальных лопаток и других аксессуаров.

К недостаткам можно отнести склонность к ржавчине, но если после мытья хорошо просушить посуду, то такого явления можно избежать. Хранить пищу в такой посуде нежелательно, поэтому после приготовления необходимо переложить ее в контейнер для пищевых продуктов либо в эмалированную емкость.



Посуда: Материал изготовления: Алюминий

Посуда из алюминия, пожалуй, — самый бюджетный вариант. Они очень легкие, достаточно быстро нагреваются. В такой посуде при жарке пища быстро пригорает, поэтому готовить нужно на небольшом огне и при этом все время помешивать продукты до дна. Использовать для помешивания следует деревянную или силиконовую лопатку, металлическая утварь будет просто царапать такую сковороду. Алюминиевую посуду нельзя чистить щелочными моющими средствами. После приготовления в такой посуде пищу хранить нельзя, так как металл окисляется и отдает вредные вещества продуктам.



Посуда: Материал изготовления: Нержавеющая сталь

Стенки такой посуды хорошо прогреваются и долго хранят тепло. Такая посуда дает возможность готовить различные блюда, начиная от простой картошки и заканчивая рагу, пловом и сое.

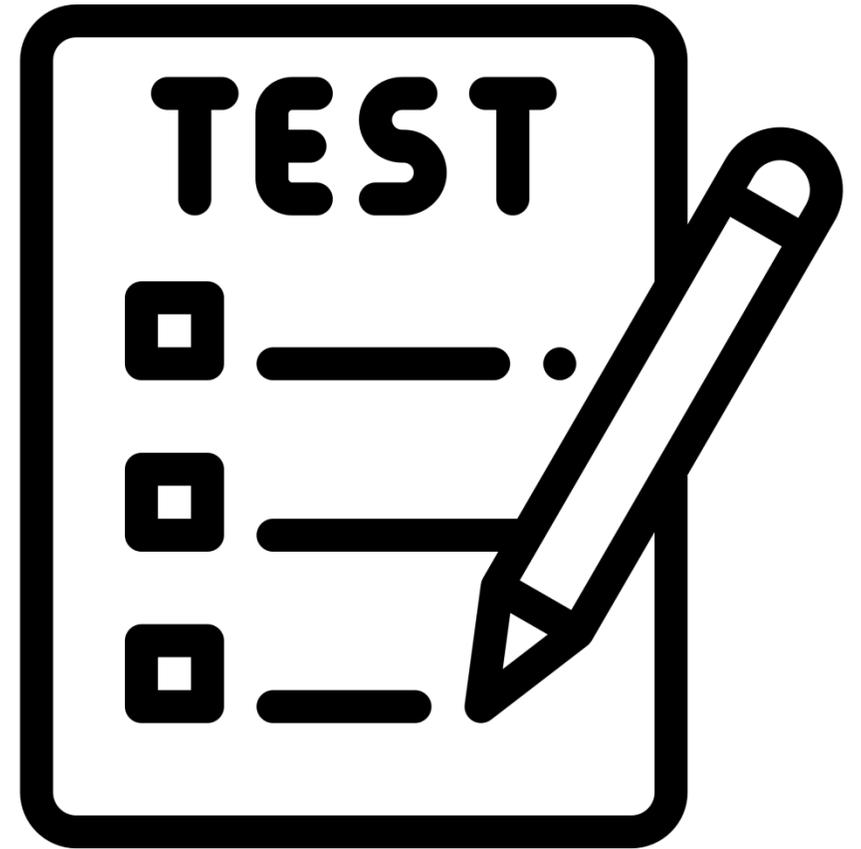
Сковородки из нержавейки устойчивы к механическим повреждениям и ржавчине. При приготовлении в них металл не выделяет вредные вещества. Для мытья такой посуды можно использовать моющие средства, а вот для чистки использовать грубые абразивные материалы не рекомендуется, так как можно повредить поверхность.



Закрепление знаний. Тест

В данном тесте необходимо выбрать один правильный ответ.

Тест состоит из 10 вопросов
И нескольких устных вопросов.



Раздел посуда закончен.

Инвентарь: Венчик

Это ручное приспособление для сбивания крема, мусса и т. п. в виде металлической спирали, насаженной на ручку. Такой тип взбивалки должен оставаться в ёмкости, и взбивание производится посредством вертикального движения рукоятки.

Чаще всего используется при изготовлении кондитерских изделий и выпечки, а также в кулинарных рецептах, предусматривающих применение яичного белка или желтка, или того и другого вместе;

Венчик может оказаться незаменимым при изготовлении молочных или изысканных алкогольных коктейлей с эффектной пенной структурой.



Венчик так-же еще и имеет разновидности:

«Метёлка» с шариком — конструкция моделей представляет металлические стержни с силиконовыми шарообразными стержнями, благодаря чему сам венчик, а также углы и стенки посуды при взбивании остаются чистыми (особенно актуален в работе кондитера с вязкими продуктами — карамелью или изомальтом);

Пружинный — подходящий вариант для работы в небольших емкостях, пиалах, мисках;

Вращающийся венчик --- представляет собой механизм, принцип работы которого заключается в вертикальном давлении на рукоятку, за счет чего начинает двигаться (вращаться) нижняя часть;

Форма капле-лепестков — оптимальное решение для взбивания продуктов с жидкой консистенцией (сметаны, крема, соуса, а также для создания омлета, теста под блинчики).

Инвентарь: Венчик. Иллюстрации

Пружинный



Вращающийся венчик



Инвентарь: Венчик. Иллюстрации

«Метёлка» с шариком



Форма капель-лепестков



Инвентарь: Лопатка

Под кухонной лопаточкой (поскольку ее разновидностей действительно много) в общем смысле можно понимать любой предмет, состоящий из двух частей: рабочей (полотна) и ручки. И та и другая часть может быть абсолютно любой формы, которая определяется ее назначением, ведь лопатка участвует не только на разных этапах приготовления пищи, но и в процессе ее раскладки и сервировки стола. С ее помощью можно переворачивать, распределять, перемещать и совершать множество других разнообразных действий.

Для этого, конечно же, можно использовать и подручные средства, например, ложки. Но только специально предназначенная лопаточка поможет облегчить приготовление еды, сделать все быстро и максимально аккуратно.



Материалов, из которых изготавливают лопатки, довольно много. Некоторые являются природными, другие были созданы искусственно. Стоит рассмотреть подробнее наиболее часто встречающиеся варианты.

Металлические. Наиболее качественными являются изделия из нержавеющей стали. Они прочны, не гнутся, не деформируются при нагревании. Такими лопатками можно работать со всеми видами продуктов. Так как материал легко нагревается, ручка обязательно должна быть защищена пластиком или любым другим материалом с меньшей теплопроводностью. Рабочая часть металлической лопатки довольно жесткая, поэтому она может повредить посуду с антипригарным покрытием.



Материалов, из которых изготавливают лопатки, довольно много. Некоторые являются природными, другие были созданы искусственно. Стоит рассмотреть подробнее наиболее часто встречающиеся варианты.

Деревянные варианты исторически появились первыми. Их преимуществом является натуральность. Они подходят для сковородок, требующих бережного отношения. Дерево не нагревается, но может загореться или обуглиться от огня или точечного сильного нагрева, поэтому их не следует оставлять на плите.

Кроме того, деревянные изделия плохо поддаются очистке, могут окрашиваться и впитывать запахи.



Материалов, из которых изготавливают лопатки, довольно много. Некоторые являются природными, другие были созданы искусственно. Стоит рассмотреть подробнее наиболее часто встречающиеся варианты.

Пластиковые лопатки довольно популярны. С осторожностью следует относиться к их нагреву, поскольку в месте соприкосновения с горячей поверхностью изделие может расслоиться или оплавиться. Кроме того, пластик низкого качества может выделять вещества, провоцирующие заболевания. Нагрузка на такое изделие должна быть умеренной, так как пластик не отличается высокой прочностью. Зато пластиковая лопатка является легкой и может выполняться в разнообразном цветовом оформлении.



Материалов, из которых изготавливают лопатки, довольно много. Некоторые являются природными, другие были созданы искусственно. Стоит рассмотреть подробнее наиболее часто встречающиеся варианты.

***Силиконовые.** Они безопасны как для человека, так и для посуды. Изделия легко моются, не впитывают запахи, не теряют цвет с течением времени. Они являются привлекательными не только своей практичностью, но и приятным внешним видом – можно встретить как яркие цветные, так и полупрозрачные варианты. Лопатки из чистого силикона чрезмерно мягкие, поэтому их часто усиливают металлическими и пластиковыми вставками.*



Инвентарь: Сито

Сито – это приспособление для просеивания муки, которое сегодня можно найти практически на каждой кухне. Несмотря на то, что это приспособление является довольно популярным и в наши дни, впервые оно появилось еще в далекой древности. За годы своего существования сито неоднократно меняло свой внешний вид, с функциональной точки зрения оставаясь тем же практичным предметом кухонного убранства.

В целом, если описывать внешний вид и общую конструкцию любого сита, то следует сказать о том, что данный объект представляет собой своеобразный корпус, на котором закреплена решетка. Подразумевается, что именно через эту решетку и должен просеиваться тот или иной продукт (в большинстве случаев – мука). Как мы видим, конструкция прибора довольно проста, но тем не менее достаточно эффективна и помогает решить самые разные кулинарные задачи.



ozon.ru

Разнообразие вариаций сита

Сито-кружка зачастую такое ручное сито является металлическим. Дно у кружки отсутствует – вместо традиционного дна здесь наличествует то самое сито. Для удобства и комфорта в процессе эксплуатации кружка наделена специальной ручкой, которая, в свою очередь, состоит из двух частей и имеет встроенную пружину. Для того чтобы осуществить процесс просеивания, необходимо засыпать муку в кружку, а затем нажать на ручку. Этим нажатием автоматически приводится в работу сито: мука проходит сквозь мелкие отверстия и высыпается уже просеянной в заранее подготовленную вами емкость. С другой стороны, на внутренней поверхности сита остаются все непросеянные элементы и частицы. Сито-кружка – это устройство для домашнего применения



Разнообразие вариаций сита

Традиционное круглое – Это ни что иное как обруч, с одной стороны которого закреплена сетка с ячейками. Для того чтобы выполнить процедуру просеивания, сито необходимо перемещать из стороны в сторону, выполняя своеобразные встряхивающие движения. Основным недостатком такого сита считается то, что из-за большого размера и диаметра невозможно обеспечить чистоту на рабочем месте. Мука может разлетаться во все стороны.



Разнообразие вариаций сита

Металлическое с ручкой – это металлическое сито с ручкой. Внешне данное приспособление может напоминать ковш. Однако дно является не цельным, а состоит из сетки с ячейками, которая и выполняет функцию просеивания. Конструкция данного сита не похожа на те, что описаны выше. Основное отличие – это поверхность сита, которая не является прямой, а имеет углубление. Такое углубление увеличивает эффективность и ускоряет процесс просеивания.



ozon.ru

Инвентарь: Половник (черпак)

*Половником называют ложку крупных размеров, используемую для разлива супа, соуса, подливки и других кулинарных субстанций. **Объём черпака обычно составляет более 100 мл, и зависит от предназначения изделия. Так, модели ёмкостью 140-170 мл обычно используются для наливания блинного теста на сковороду, в то время как большие поварёшки, вмещающие от 200 мл до 1 л, используются в качестве суповых.***

Половник известен на Руси с незапамятных времён, и первые его образцы были выполнены из дерева. Основным предназначением черпаков было снятие пены с готовящихся блюд, однако, чуть позже их стали использовать для разлива жидких кулинарных блюд по тарелкам и чашкам



Инвентарь: Половник (черпак)

Классификация половников происходит по нескольким признакам, таким как назначение, сфера использования, форма и объём. Главным критерием различия является, конечно, предназначение прибора, так как именно оно часто является определяющим для двух других признаков – конфигурации и размера. По своему функциональному предназначению поварёшки бывают нескольких видов.

Разновидности половников

Суповые модели, в свою очередь, подразделяются на кухонные и столовые. Первые используют на кухнях общепита, разливая ими супы и другие жидкие и полужидкие кулинарные блюда по тарелкам. Размер таких моделей нередко превышает 300 мл, а диаметр достигает 16 и более см, что позволяет брать порции из котла одним зачерпыванием. Среди кухонных моделей встречаются просто огромные экземпляры, вмещающие до 1 литра жидкости.

Они используются в общественных столовых, когда возникает необходимость быстро накормить большое количество человек. Столовые модели имеют более изящные размеры, и используются в быту. Их объём варьируется от 200 до 250 мл, чего вполне хватает для домашнего использования. Черпаки часто помещают на обеденном столе рядом с супницами для того, чтобы каждый из присутствующих мог самостоятельно налить себе суп.



Разновидности половников

Половники для теста используют при жарке блинов и пончиков. Такие модели имеют довольно небольшой объём, который обычно не превышает 140-150 мл. Блинные черпаки отличаются широкими краями со специальными выемками с обеих сторон, предназначенными для разлива теста тонкой струйкой. Модели имеют довольно узкую специализацию, и их использование для других нужд, например, для разлива компота или супа, является не очень удобным.



Разновидности половников

Черпаки для соуса предназначены для разлива гарнирных подливок и соусов, и выглядят не так, как суповые модели. Их края часто имеют красивое рифление, а рабочая поверхность оканчивается узким носом. Ручки соусных мини-половников в большинстве случаев также имеют витиеватые формы и нередко бывают резными. Соусные половники часто располагаются на красивой подставке, а их объём обычно не превышает 140 мл.



Инвентарь: Шумовка

Шумовка это кухонная принадлежность в виде большой плоской ложки со множеством мелких отверстий в черпале для прохождения жидкости. Изготавливается чаще всего из металла или пластмассы. В основном используется для снятия пены, перемешивания блюда во время его готовки, выемки частей блюда.

Разновидности Шумовок

Цельнометаллическая (ложка и ручка изготовлены из одного материала — металла). Такие приспособления отличает особая прочность и долговечность;



Разновидности Шумовок

*Мелкосетчатая это
подвид сетчатой
шумовки,
отличающийся более
плотным
переплетением сетки.*



Инвентарь: Дуришлаг

Дуришлагом называют незаменимый кухонный предмет, который имеет вид большой кастрюли с отверстиями разной величины. В основном он применяется для процеживания блюд. Основное назначение данной утвари – это отделение продукта от жидкости. С его помощью хозяйки выполняют следующие задачи:

- 1) Промывают овощи, фрукты, ягоды;*
- 2) Сливают макароны;*
- 3) Сливают консервы, например, горох, кукурузу.*

Вышеперечисленные работы можно провести и без дуришлага, но с его помощью можно сделать все быстрее, качественнее и безопаснее. Смывая макароны без этой утвари, можно обжечь себе руки. Дуришлаг же считается тем кухонным предметом, который может уменьшить травматизм в столовой.

Дурилаг считается незаметным и в то же время незаменимым предметом в столовой. В настоящее время каждая хозяйка может подобрать для себя оптимальный вариант для варки макарон, риса, крупы. Модели делятся по размеру отверстий:

- 1) С мелкими дырочками отлично подходят для промывания ягод, так как не пропускают даже самые мелкие из них, также с помощью сетчатой утвари просеивают муку, сыпучие продукты, процеживают соусы;**
- 2) С крупными отверстиями применяют для промывания плодов крупных размеров, а также для сливания воды от вареников, пельменей и многого другого.**

Инвентарь: Дуришлаг



С мелкими дырочками



С крупными отверстиями

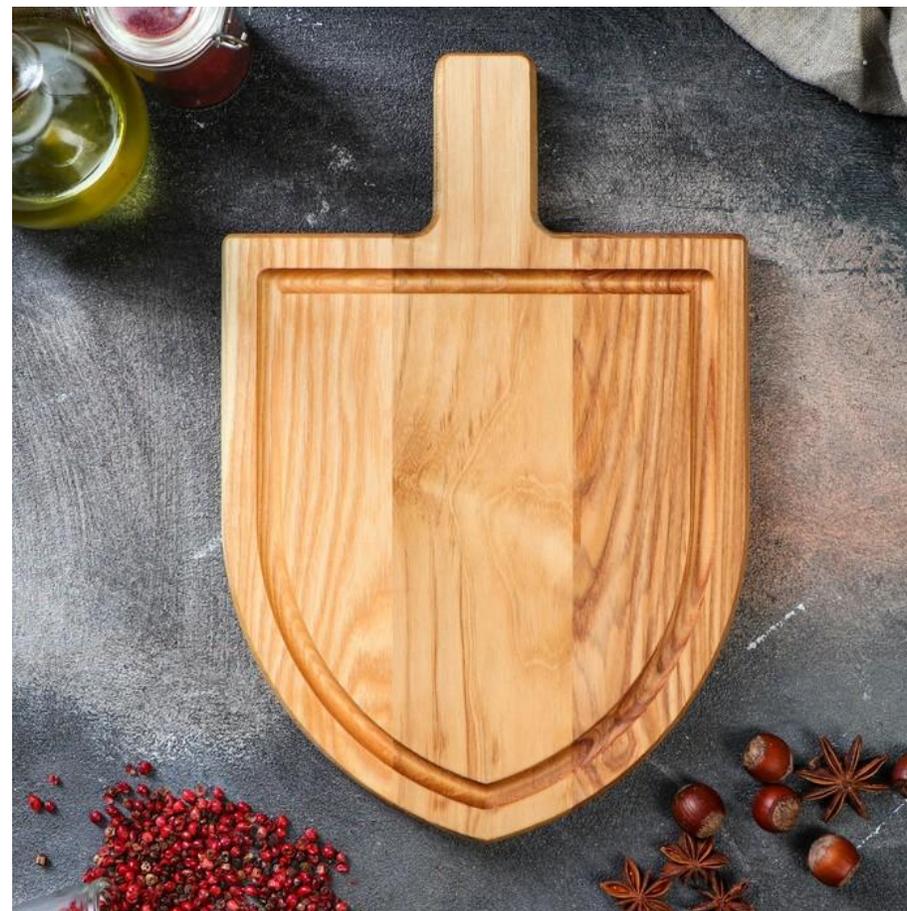
Инвентарь: Разделочная доска

Разделочная доска это элемент кухонной утвари, который применяется в качестве подложки при разрезании и рубке пищевых продуктов, а также используется как подставка под горячую посуду или поднос для еды. Она может быть изготовлена из различных материалов и в десятках форм, что в дальнейшем облегчает или усложняет ее применение в определенных направлениях.



Инвентарь: Разделочная доска

Разделочная доска может быть изготовлена в самых разнообразных формах. Это может быть прямоугольник, квадрат, круг, овал, силуэт рыбы или сложные геометрические фигуры. Сложные формы не лучший выбор, поскольку они неудобны в применении. Самыми востребованными являются прямоугольные и круглые доски. Если доска используется для нарезания продуктов, то лучше всего выбрать прямоугольную форму. В быту обычно используют небольшую утварь размером 10x15 или 30x40 см. В ресторанах, где требуется нарезать много продуктов, гораздо удобнее использовать приборы с большой площадью.



Инвентарь: Разделочная доска

Часто на поверхности досок по краям можно увидеть выборку в виде неглубокого желобка. Это не декоративные элементы, а эффективный способ борьбы с растеканием соков из разрезанных продуктов. К примеру, если чистить рыбу, резать мясо или помидоры, вытекающая из них жидкость будет скапливаться в желобке, а не потечет на стол. Из него соки можно слить в раковину, что легче, чем полировка столешницы.

также доска может иметь выступающую рукоять, которая больше применяется не для ее удержания во время работы, а для удобного хранения. На ней имеется отверстие для подвешивания утвари на крючок. В том случае если доска будет храниться в тумбочке или в ящике, то наличие рукояти неуместно, поскольку она будет занимать полезное пространство.



Инвентарь: Разделочная доска

Рассматривая самые популярные материалы для разделочных досок можно отметить:

- 1) Дровесину.*
- 2) Пластик.*
- 3) Стекло.*
- 4) Керамику.*

Далеко не все из них действительно подходят для изготовления данной утвари, поэтому стоит предварительно оценить характеристики каждого материала, перед тем как выбирать доску для тех целей, в которых она будет применяться.



Инвентарь: Разделочная доска

Деревянная разделочная доска является самым распространенным вариантом. Именно из древесины эту утварь изготавливали на протяжении сотен лет.

Древесина довольно мягкий материала, поэтому во время работы остро заточенный нож при скольжении по ее поверхности практически не теряет своей заточки. Именно благодаря этому многие профессиональные повара предпочитают использовать именно деревянные доски. К сожалению, на ней постоянно остаются царапины, которые вполне можно убрать, зашлифовав плоскость с помощью наждачной шкурки. Сразу после этого ее потребуется пропитать каким-нибудь натуральным маслом, к примеру, льняным.



Инвентарь: Разделочная доска

Пластиковая доска выделяется своей доступной стоимостью и продолжительным ресурсом эксплуатации. Такие изделия предлагаются в двух вариантах – тонком и толстом. Тонкая разделочная доска стоит очень дешево, она не занимает много места, и совершенно не притупляет заточку ножей. На этом ее достоинства заканчиваются. Тонкие пластиковые доски легко выгибаются, и быстро приобретают неправильную форму. В связи со своей легкостью они скользят по столу, и приносят массу неудобств. Что касается толстых пластиковых досок, то они отличные во всех смыслах. Зачастую они довольно тяжелые, поэтому надежно лежат на столешнице.

Подавать пиццу или жареные колбаски на пластиковой доске считается плохим тоном, поэтому такая утварь исключительно для работы, и не подойдет для сервировки стола.



Инвентарь: Разделочная доска

Стеклянная доска это практически во всех смыслах плохой выбор для предприятия. У них больше недостатков, чем преимуществ:

Сильное скольжение по столешнице.

Быстрое затупление ножей.

Невозможность применять для рубки продуктов.

Полное разрушение при сильном ударе.

К достоинствам таких досок можно отнести их действительно привлекательный внешний вид. Хотя они и не подойдут для того чтобы нарезать продукты, но если подавать на таких досках блюда, они будут выглядеть более чем привлекательно. Такая утварь часто раскрашена сложными узорами и имеет глубокие расцветки. Сервированный с ее помощью стол намного привлекательнее, чем этого можно добиться, если использовать дерево или пластик. На стекле и керамике очень красиво смотрятся суши, а также нарезка сыров и колбас.



Инвентарь: Картофелемялка (толкушка)

История картофелемялки для пюре заслуживает внимания. Они появились в XVIII веке, когда французский гигиенист и агроном Антуан Пармантье изобрел приспособление для разминания овощей, которое состояло из горизонтальной пластины и прикрепленной к ней вертикальной ручки. С тех пор внешний вид этого кухонного аксессуара почти не изменился.



Инвентарь: Картофелемялка (толкушка)

Существует три основных типа давящей поверхности:

- 1) Сплошная.*
- 2) В виде зигзага.*
- 3) В форме диска с отверстиями.*

*Еще есть металлические спирали, напоминающие венчик,
и пластиковые толкушки в виде больших лопаток с
отверстиями.*

Инвентарь: Картофелемялка (толкушка)

В виде зигзага.



*В форме диска с
отверстиями.*



Инвентарь: Картофелемялка (толкушка)



Сплошная.

Современная альтернатива: Пресс для пюре.



Современная альтернатива: Пресс для пюре.

Пресс-пюре представляет собой ёмкость с мелкими отверстиями на длинной ручке, к ёмкости шарнирно присоединён ручка-рычаг с прессом. По принципу действия пресс-пюре сходен с прессом для чеснока: ёмкость приблизительно на 2/3 наполняют очищенными варёными овощами и затем медленно сводят ручки прибора вместе. Из имеющихся отверстий выдавливается однородная овощная масса без комочков. Физические затраты на приготовление пюре с помощью этого приспособления значительно меньше, чем при использовании картофелемялки.

Инвентарь: Венчик

Венчик — ручное приспособление для сбивания крема, мусса и т. п. в виде металлической спирали, насаженной на ручку. Такой тип взбивалки должен оставаться в ёмкости, и взбивание производится посредством вертикального движения рукоятки.

Чаще всего используется при изготовлении кондитерских изделий и выпечки, а также в кулинарных рецептах, предусматривающих применение яичного белка или желтка, или того и другого вместе;

Венчик может оказаться незаменимым при изготовлении молочных или изысканных алкогольных коктейлей с эффектной пенной структурой.

Венчик не удобен для обычного перемешивания жидкостей.

Разнообразие венчиков

- 1) *«Метёлка» с шариком конструкция моделей представляет металлические стержни с силиконовыми шарообразными стержнями, благодаря чему сам венчик, а также углы и стенки посуды при взбивании остаются чистыми (особенно актуален в работе кондитера с вязкими продуктами — карамелью или изомальтом);*
- 2) *Пружинный подходящий вариант для работы в небольших емкостях, пиалах, мисках;*
- 3) *Вращающийся вариант представляет собой механизм, принцип работы которого заключается в вертикальном давлении на рукоятку, за счет чего начинает двигаться (вращаться) нижняя часть;*
- 4) *Капель-лепестки оптимальное решение для взбивания продуктов с жидкой консистенцией (сметаны, крема, соуса, а также для создания омлета, теста под блинчики).*

Разнообразие венчиков

«Метёлка» с шариком



Пружинный



Разнообразие венчиков

Вращающийся вариант



Капель-лепестки



Инвентарь: Терка

Терка – кухонный инструмент для измельчения пищевых продуктов, представляющий собой перфорированную стальную или пластиковую пластину с рельефными насечками.



Инвентарь: Терка. Материал изготовления

*Режущая часть терок
изготавливается из*

- 1) Нержавеющей пищевой стали.*
- 2) Пищевой пластик.*

В зависимости от того из какого материала они изготовлены зависит их функциональность.



Инвентарь: Терка. Материал изготовления. Стальные терки

Стальные терки являются универсальными. Их можно использовать для натирания:

- 1) Твердого сыра.*
- 2) Сырых и вареных овощей.*
- 3) Фруктов.*
- 4) Орехов.*
- 5) Вареных яиц.*
- 6) Цедры цитрусовых и т.п.*



Инвентарь: Терка. Материал изготовления. Пищевой пластик

Это узкоспециализированный инструмент, рассчитанный на приготовления пюре из мягких фруктов или вареных овощей. Его преимущественно применяют для приготовления прикормки детей грудного возраста.

Пластиковая терка способна справиться с яблоками мягких сортов, клубникой, бананами, киви, вареными овощами. Во всех остальных случаях она бесполезна, поскольку не имеет острой режущей кромки.



Инвентарь / Оборудование: Терка. Современная альтернатива

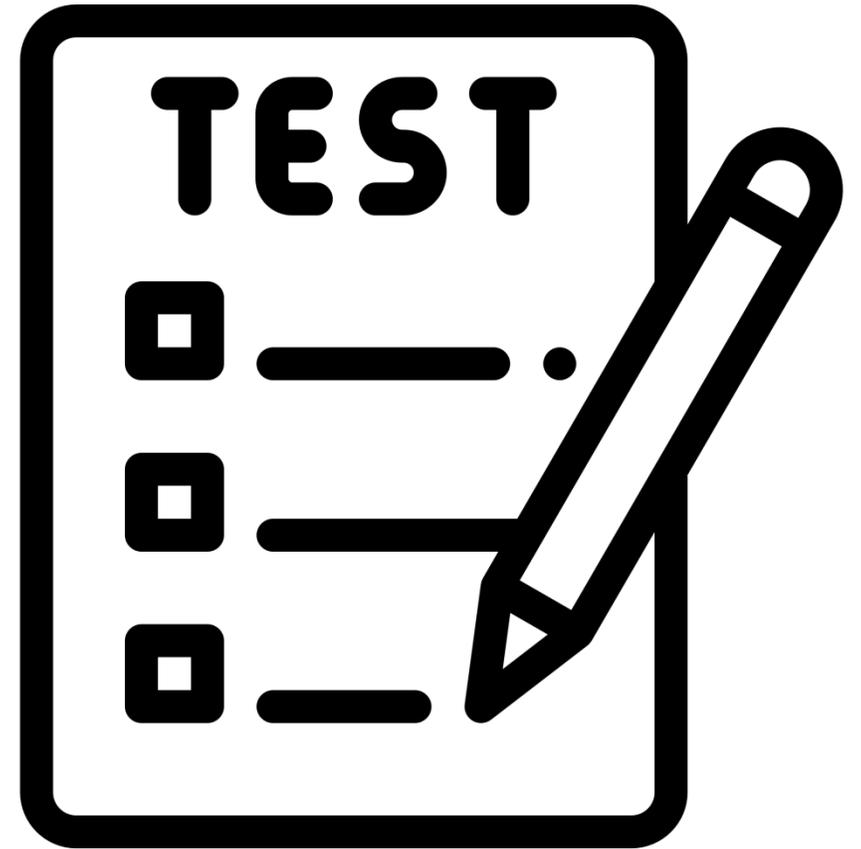
Электрическая терка позволяет добиться самой высокой скорости натирания. Это сугубо профессиональный инструмент, поскольку в бытовых целях его применение нецелесообразно. Это обусловлено разборкой и сложной мойкой после использования. Она занимает меньше времени, чем натирание продуктов для приготовления блюда на несколько персон. В связи с этим такой инструмент используется преимущественно на кухнях заведений общественного питания, или при консервировании домашних заготовок, когда нужно переработать много продуктов.



Закрепление знаний. Тест

В данном тесте необходимо выбрать один правильный ответ.

Тест состоит из 10 вопросов
И одного устного вопроса.



Раздел инвентарь закончен.