

**Организация и техническое  
оснащение работ по  
приготовлению, хранению,  
подготовке к реализации горячих  
соусов**

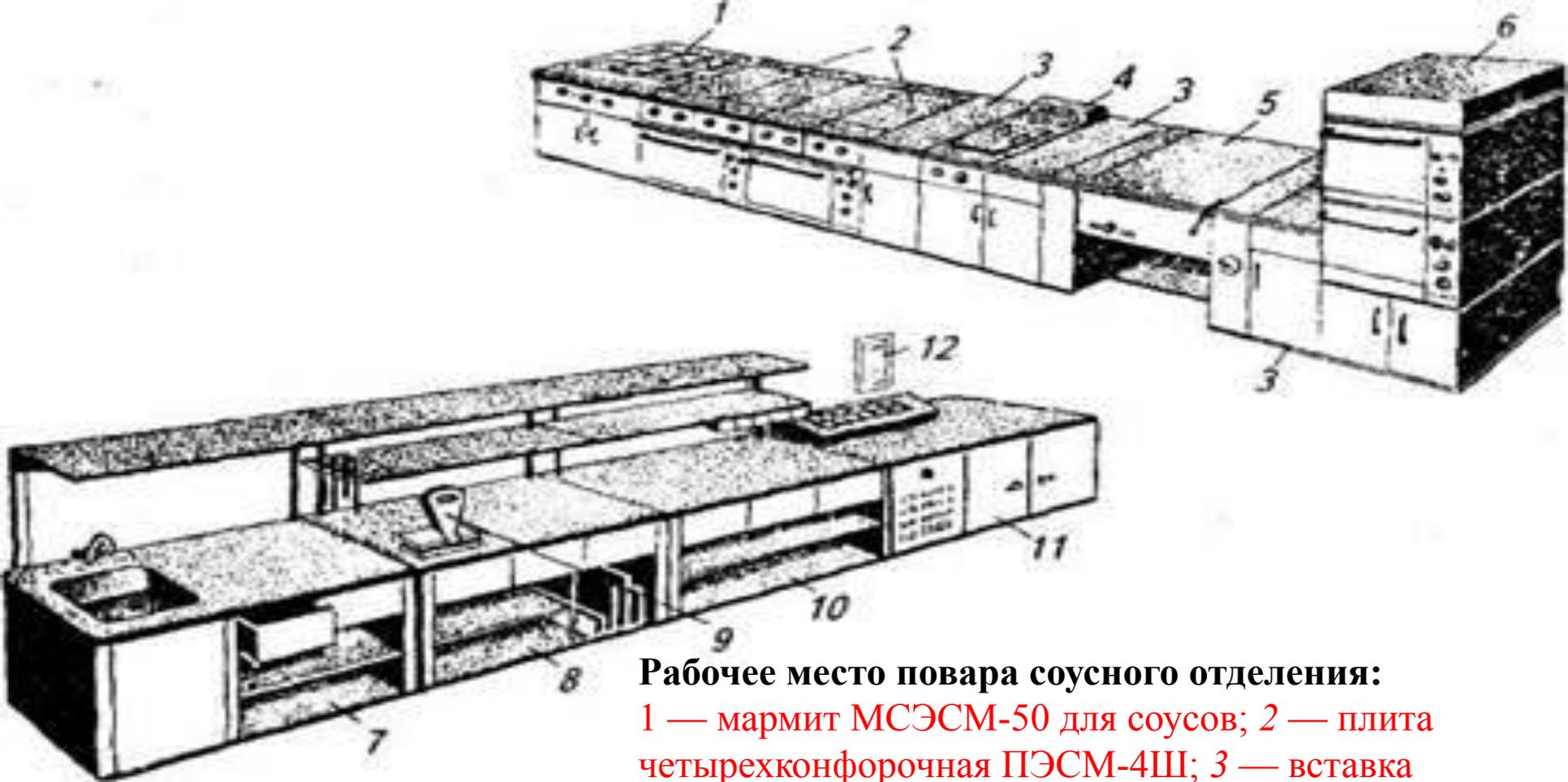
- Соусное отделение *предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов.* Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.



- Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания.
- *Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод.*

Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

- Ускорение тепловой обработки пищи может быть достигнуто применением сверхвысокочастотных аппаратов. В СВЧ-аппаратах прогрев полуфабрикатов осуществляется по всему объему продукта благодаря свойствам электромагнитных волн проникать внутрь изделия на значительную глубину.
- Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.
- Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в 2-3 технологические линии.



**Рабочее место повара соусного отделения:**

1 — мармит МСЭСМ-50 для соусов; 2 — плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 3 — вставка ВСМ-420; 4 — фритюрница ФЭСМ-20; 5 — сковорода СЭСМ-0,2; 6 — шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2; 7 — стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ; 8 — стол производственный СП-1470; 9 — весы циферблатные ВНЦ-2; 10 — стол для установки средств малой механизации СММСМ; // — стол с охлаждаемым шкафом и горкой СО-ЭСМ-3; 12 — планшет настенный для

- Первая линия предназначена для тепловой обработки и *приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде.*
- Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы.
- В ресторанах в эту линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.



- **Вторая линия предназначена** для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).



- На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.

## **Рабочее место для порционирования, оформления и отпуска блюд**

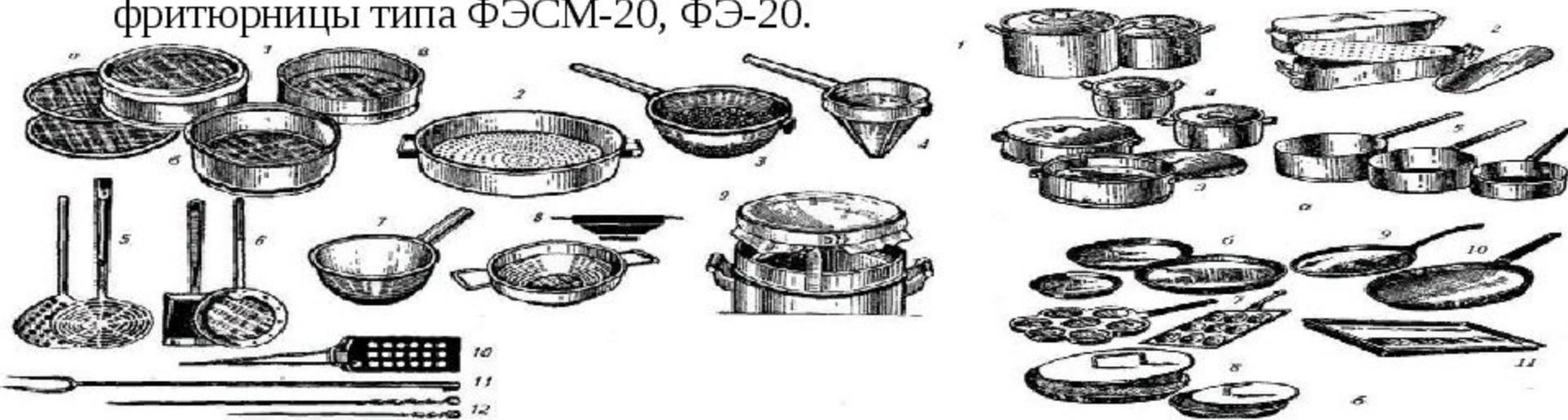
Оснащается столом производственным с охлаждаемым шкафом и горкой, стеллажом для установки готовых блюд, достаточным количеством раздаточного инвентаря



- Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где *для варки гарниров* используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров. В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20.

**Третья линия** организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров.

В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20.







- Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления с производственной программой (планом-меню), подбирают технологические карты, уточняют количество продуктов, необходимых для приготовления блюд. Затем повара получают продукты, полуфабрикаты, подбирают посуду.

- В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (тушеные, соусы), готовят небольшими партиями.
- На других предприятиях при массовом изготовлении, какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учитывать, что жареные вторые блюда (котлеты, бифштексы, антрекоты и др.) должны быть реализованы в течение 1 ч; вторые блюда отварные, припущенные, тушеные — 2 ч, овощные гарниры — 2 ч, каши рассыпчатые, капуста тушеная — 6 ч, горячие напитки — 2 ч.

- В исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарных правил, вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6 °С не более 18 ч.
- Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки с вновь приготовленной пищей.

- **Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха:**
- - блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия *из* мяса, птицы, рыбы;
- - соусы;
- - омлеты;
- - картофельное пюре, отварные макаронные изделия.

## **Из посуды в соусном отделении применяются**

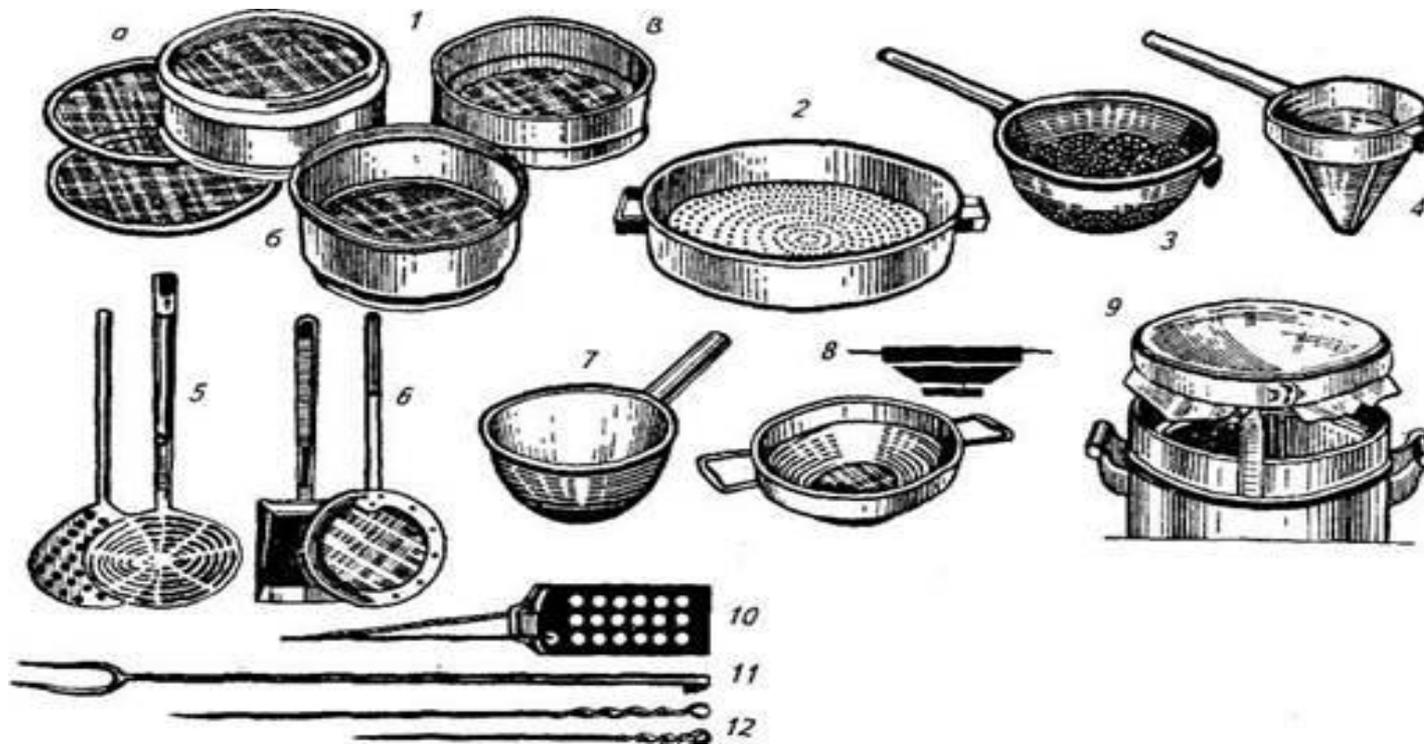
- наплитные котлы емкостью 20, 30, 40, 50 л для варки и тушения блюд из мяса, овощей; котлы (коробины) для варки и припускания рыбы целиком и звеньями;
- - котлы для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем;
- - кастрюли емкостью 1,5, 2, 4, 5, 8 и 10 л для приготовления небольшого количества порций отварных, тушеных вторых блюд, соусов;
- - сотейники емкостью 2, 4, 6, 8 и 10 л для пассерования овощей, томата-пюре. В отличие от котлов сотейники имеют утолщенное дно;
- 
-

- - противни металлические и большие чугунные сковороды для обжаривания полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, птицы;
- - сковороды малые и средние чугунные с ручкой для жаренья блинов, блинчиков, приготовления омлетов;
- - сковороды с 5, 7 и 9 ячейками для приготовления яичницы-глазуньи в массовом количестве;
- - сковороды чугунные с прессом для жаренья цыплят табака и др.
- Из инвентаря применяют: венчики, веселки, вилки поварские (большие и малые); грохот; лопатки для блинов, котлет, рыбы;
-



Посуда, используемая в горячем цехе:

*a* — для варки, припускания и тушения: 1 — котлы наплитные емкостью 20-50 л; 2 — котел для варки рыбы и его составные части; 3 — котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 — кастрюли емкостью 2-15 л; 5 — сотейники емкостью 2—10 л; *б* — для жаренья: 6 — сковороды общего назначения чугунные диаметром 140-500 мм; 7 — сковороды для жаренья яиц в ячейках; 8 — сковороды с прессом для жаренья цыплят табака; 9 — сковороды с ручкой стальные; 10 — сковороды для жаренья блинов чугунные; 11 — противни для жаренья порционных изделий



### Инвентарь горячего цеха:

1 - сита, а - со съёмными сетками и пластмассовой обечайкой;  
 б - с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; в - с  
 волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 - грохот  
 металлический 3 - дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4  
 - сито коническое металлическое; 5 - шумовки; 6 - ковши-сачки  
 7 - черпак; 8 - цедилка металлическая; 9 - приспособление для  
 процеживания бульона; 10 - лопатка поварская со  
 сбрасывателем; 11 - вилка поварская; 12 - шпалки для жаренья  
 шашлыков приспособление для процеживания бульона, сита  
 разные, черпаки, шумовки, шпалки для жаренья шашлыков

- Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости — при приготовлении небольшого количества соусов. Для протирания овощей и процеживания бульонов используют сита различной формы или цедилки.
- Основные соусы (красный и белый), как правило, готовят на целый день, а производные соусы на 2-3 ч реализации блюд в торговом зале.



- мармит МСЭСМ-50 для соусов;
- плита четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш;
- вставка ВСМ-420;
- фритюрница ФЭСМ-20;
- сковорода СЭСМ-0,2;
- шкаф жарочный двухкамерный ШЖЭСМ-2;
- стол со встроенной моечной ванной СМ ВСМ;
- стол производственный СП-1470;
- весы циферблатные ВНЦ-2;
- стол для установки средств малой механизации СММСМ;
- стол с охлаждаемым шкафом и гор-кой СО-ЭСМ-3;
- планшет настенный для технологической карты



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ГОРЯЩЕГО ЦЕХА





Для приготовления соусов используют посуду небольшой емкости с толстым дном (ковши, сковороды), чтобы соусы не пригорали. Кроме того, используют противни, венчики, сита, дуршлаг, кулинарные лопатки, разливательные ложки и другой инвентарь.



сита



Ковши для приготовления соусов



дуршлаг



противень



сковороды



венчики



кулинарные лопатки

# Задание

## Напишите:

- 1- какое оборудование используют для приготовления блюд и гарниров из овощей
- 2- какое оборудование используют для приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых
- 3-какое оборудование используют для приготовления блюд из мяса и рыбы