

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов



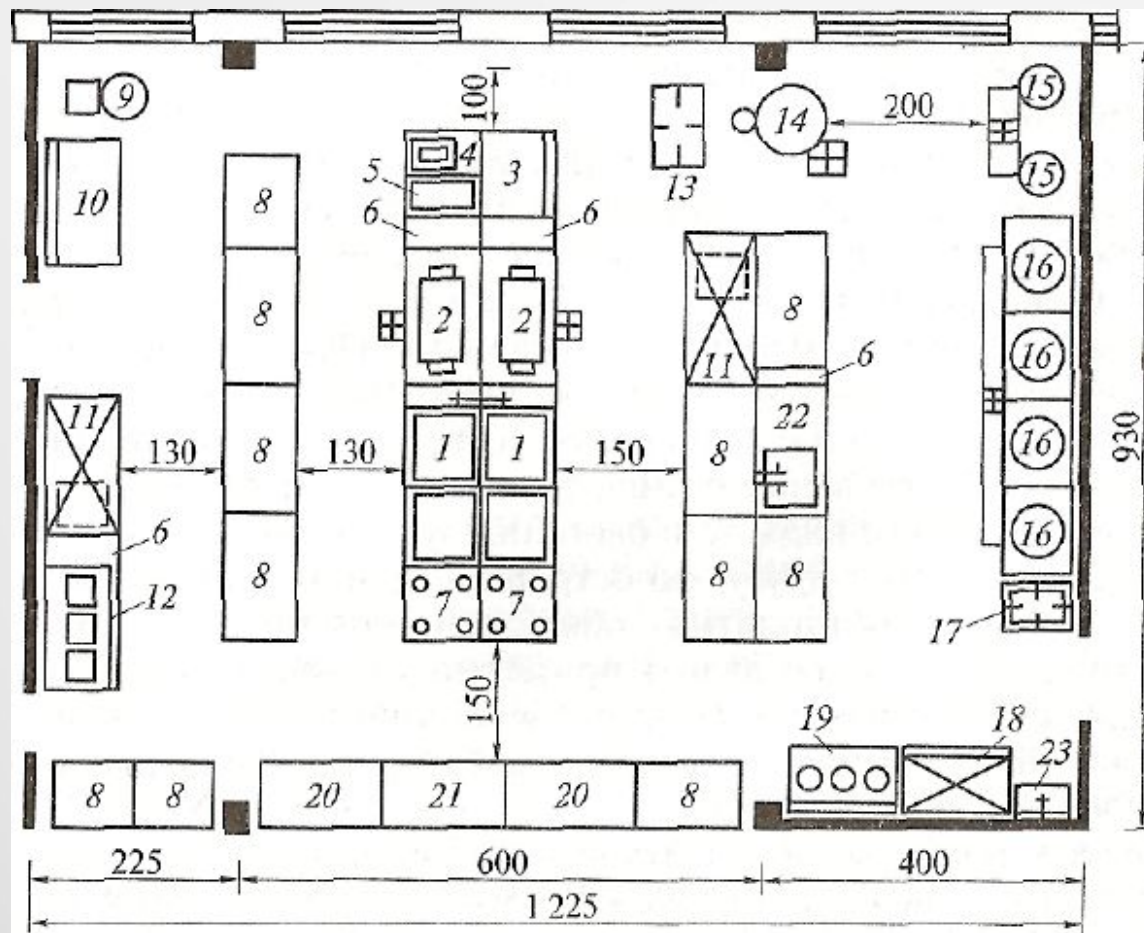
Посуда и инвентарь для приготовления супов

Горячие супы готовят в горячем цехе.

Супы готовят в стационарных или наплитных котлах, кастрюлях, суповых мисках, глиняных горшочках.

Посуда и инвентарь: сковороды, сотейники, противни, дуршлаг, сита, шумовки, разливательные ложки, разделочные доски, ножи.

На рабочем месте - настольные весы, разделочная доска, нож, горка, где размещают специи и подготовленные продукты: соленые огурцы, пассерованные овощи, зелень и др.



Примерный план размещения оборудования горячего цеха ресторана на 300 мест:

- 1 — плиты электрические четырехконфорочные; 2 — сковороды электрические; 3 — шкаф жарочный электрический; 4 — фритюрница; 5 — плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; 6 — вставки к тепловому оборудованию; 7 — мармиты электрические для соусов; 8 — столы рабочие; 9 — привод универсальный; 10 — стол для установки средств малой механизации; 11 — столы охлаждаемые; 12 — печь шашлычная; 13 — стеллаж передвижной; 14 — котел пищеварочный; 15 — электрокипяtilьники; 16 — котлы пищеварочные; 17 - ванна передвижная для промывки гарниров; 18 — шкаф холодильный; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 — стойки раздаточные электрические; 21 — стойка раздаточная; 22 — стол со встроенной мочной ванной; 23 — раковина.

Требования к оборудованию и интерьеру горячего цеха

Поверхность плиты должна быть ровной, гладкой, без трещин и заусенцев. Крышки у наплитных котлов во время варки нужно открывать на себя, а продукты закладывать от себя.

Наплитные котлы должны иметь прочно прикрепленные ручки. Снимать с плиты котлы массой 15 кг разрешается только вдвоем, транспортировать готовые изделия массой свыше 20 кг нужно на тележках.

Пол в производственном помещении должен быть ровным, без выступов, нескользким. Температура в цехе не должна быть выше 26 °С.

Требования к оборудованию

- Производственные столы должны быть оснащены стеллажами, полками, встроенными ваннами
- При расстановке оборудования плиту располагают в центре горячего цеха, чтобы обеспечить свободный доступ к ней со всех сторон
- Инвентарь, инструменты, используемые постоянно, располагают непосредственно «под рукой»; те инструменты, которыми пользуются реже, размещают в некотором отдалении
- Сырье или полуфабрикаты, подлежащие обработке, располагают слева, инструменты — справа.

Требования к оборудованию

- В горячем цехе организуют линии приготовления первых и вторых блюд с выделением рабочих мест для приготовления: бульонов; первых блюд; горячих напитков; жарки вторых блюд, гарниров; варки и тушения вторых блюд, соусов и гарниров; запекания блюд.
- На рабочем месте для приготовления жареных блюд и гарниров устанавливают фритюрницу, сковороду, плиту, стол-шкаф с охлаждением, в котором хранят жир, полуфабрикаты.

Процесс подготовки

В начале рабочего дня повара в соответствии с **заданием и технологическими картами:**

- получают необходимое количество продуктов массой брутто,
- подготавливают рабочее место: подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Важен правильный подбор посуды **по объему и назначению.**

Посуда должна изготавливаться из **неокисляющегося металла, иметь ровное дно, гладкие стенки, прочно прикрепленные ручки, маркировку с указанием емкости.**

Наплитная посуда:

а — наплитный котел;

б — сковорода;

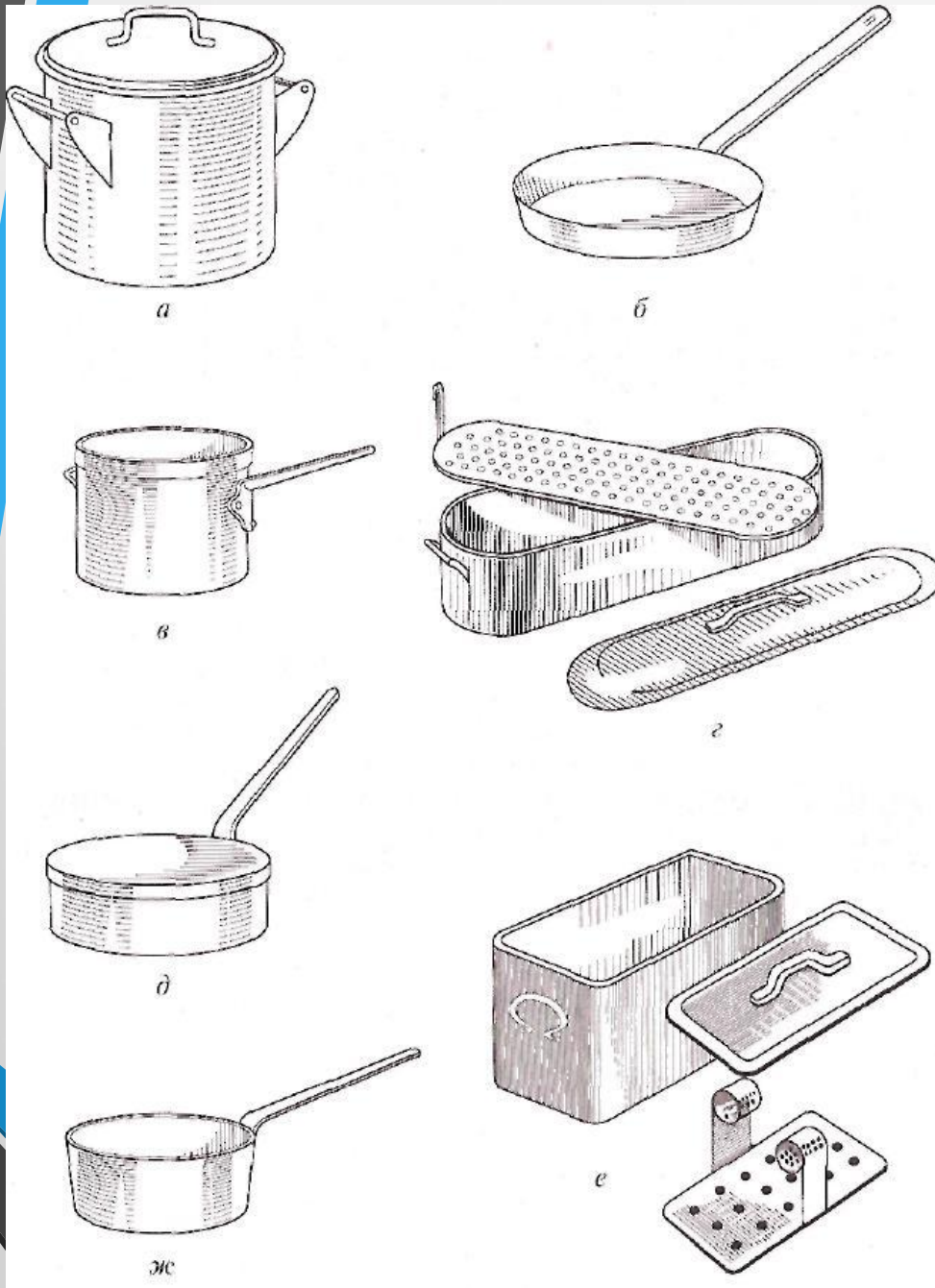
в — кастрюля;

г — рыбный котел;

д — кастрюля для варки на пару;

е — коробин;

ж — глубокий сотейник



Бульоны

- Бульон — это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.
- В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества.



Виды: костный, мясокостный, рыбный, из птицы, грибной отвар.

Наибольшая продолжительность варки костного и мясокостного бульонов (4...6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня.



Бульоны

- В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны готовят нормальные и концентрированные.
- **нормальный бульон** - на 1 кг продукта - 4л воды
- **концентрированный (фюме)** — 1,25 л
- для получения нормального бульона 1 л концентрированного - разводят 3-4л горячей воды



