

Контрольные вопросы:

1. Перечислите и дайте характеристику основным функциям складов
2. Дайте характеристику основным видам складских помещений
3. Какое оборудование, инвентарь и тару используют в складских помещениях ПОП?
4. Каким требованиям должна отвечать внутренняя планировка складских помещений?
5. Правила приемки сырья
6. Дайте характеристику основным способам хранения сырья на ПОП
7. Товарные потери и их виды
8. Классификация тары по различным признакам



**Организация работы зон кухни,
предназначенных для обработки
сырья, приготовления
полуфабрикатов, холодной и
горячей кулинарной продукции**

Сырье — исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки (овощи, мясо, рыба, яйца, крупы, мука).

Полуфабрикат (кулинарный полуфабрикат) — пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различную степень готовности.

Полуфабрикат высокой степени готовности — кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

Кулинарное изделие — пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенный до кулинарной готовности, но требующий незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.

Кулинарная продукция — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Кулинарная готовность (готовность) — совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

Кулинарная обработка — воздействие на пищевые продукты в целях придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.

Кулинарная обработка бывает: механической и тепловой.

Механическая кулинарная обработка сырья — кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами в целях изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, которая осуществляется в заготовочных цехах (мясном, рыбном, овощном).

Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов и пищевых продуктов — кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве в целях доведения до готовности (в горячем и других цехах).

Производство — это крупное подразделение, которое объединяет цехи.

Цех — это обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов или изготавливается готовая продукция.



Таблица 2.1. Классификация цехов

Заготовочные цехи	Догоготовочные цехи	Специализированные цехи
<i>Предназначение</i>		
Для централизованного приготовления полуфабрикатов и реализацию через сети магазинов кулинарии и более мелких предприятий общественного питания	Для подготовки полуфабрикатов до готовности	Для централизованного изготовления мучных, булочных и кондитерских изделий и кулинарных изделий
<i>Наименование цехов</i>		
Овощной	Горячий	Кондитерский
Мясной	Холодный	Кулинарный
Рыбный	—	Мучной
Мясо-рыбный	—	—
Птицегольевой	—	—



Овощной цех предназначен для механической очистки овощей и изготовления полуфабрикатов.

Ассортимент овощных полуфабрикатов: свежие очищенные картофель, морковь, свекла, капуста, чеснок, зелень и корни.





Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

Ассортимент мясных полуфабрикатов: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины (толстый, тонкий край, верхний и внутренние куски заднегрудной части); из свинины и баранины (корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка); кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (антрекот, бифштекс, эскалоп, филе, лангет); мелкокусковые полуфабрикаты из говядины (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш); полуфабрикаты из рубленого мяса (бифштексы, гамбургеры, котлеты, тефтели, биточки, фрикадельки); перец, кабачок, фаршированные мясом и рисом.







4.3. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПТИЦЕГОЛЬЕВОГО ЦЕХА

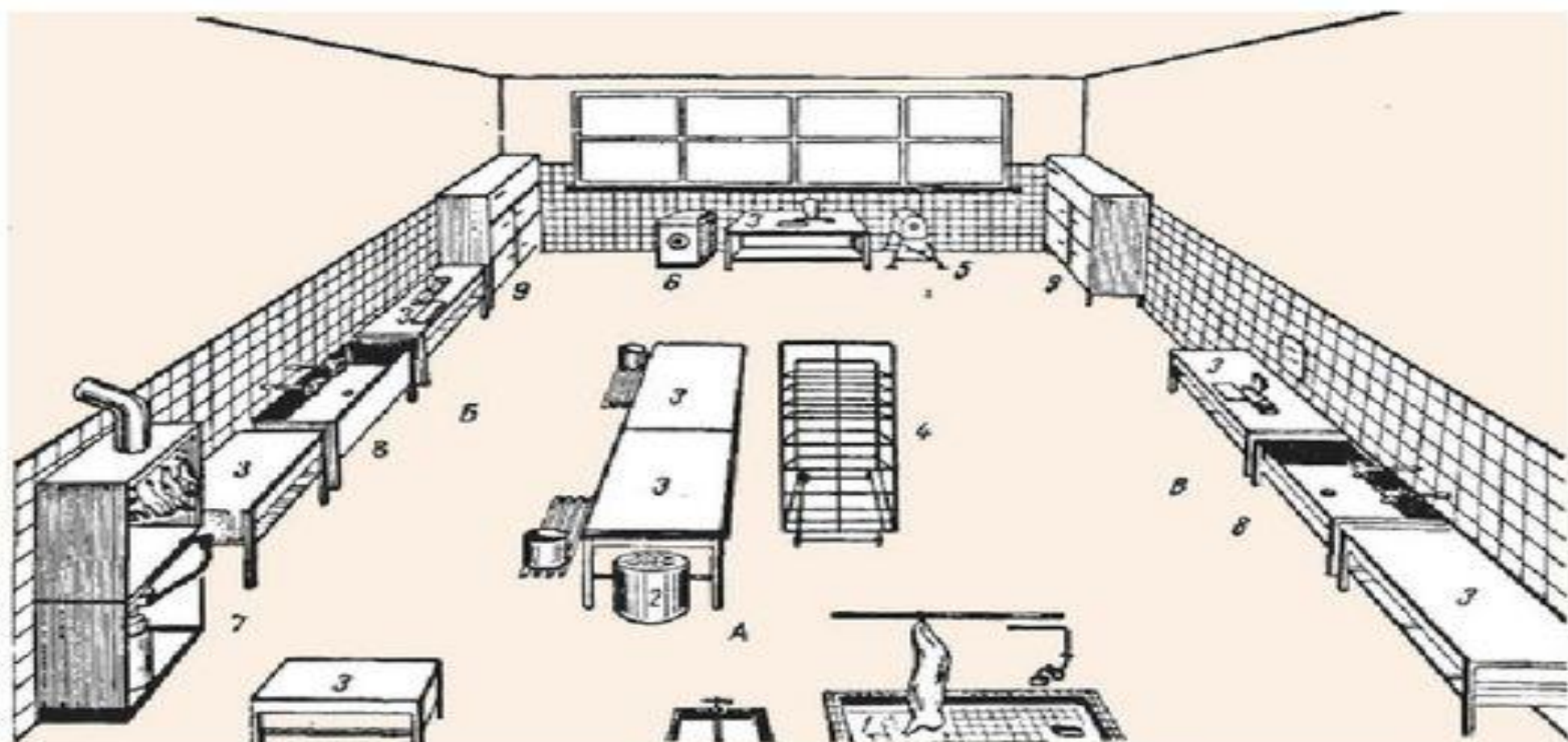
Централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработка субпродуктов осуществляются в птицегольевом цехе. В настоящее время такие цехи функционируют преимущественно при птицефабриках.



Рыбный цех



Мясо-рыбный цех



Горячий цех







Холодный цех



