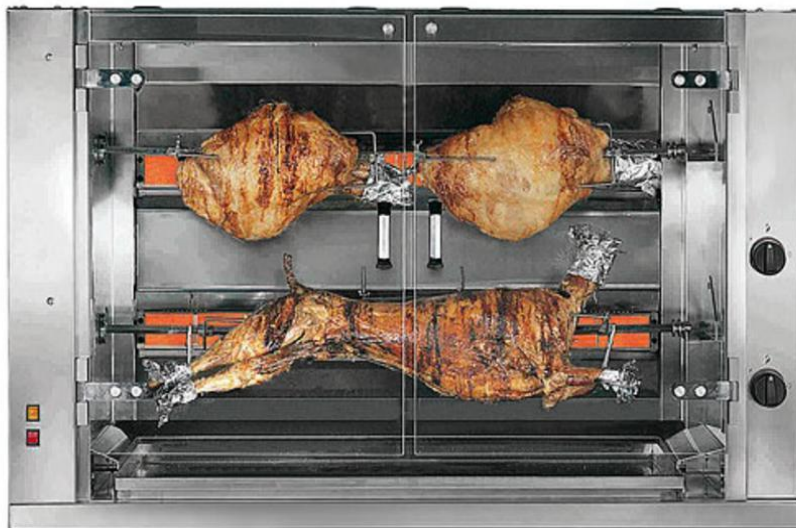


Жарка в аппаратах ИК-нагрева

- Этот способ жарки близок по характеру к жарке на открытом огне, так как нагрев осуществляется инфракрасными лучами (ИКЛ) электронагревательных элементов (без дымообразования). Для жарки этим способом используют электрогрили и шкафы с ИК-обогревом. Источником ИКЛ в них являются электролампы или трубчатые электронагревательные элементы. Продукт помещают на решетку, смазанную жиром, или нанизывают на шпажку.



Опаливание

- Его проводят для сжигания шерсти, волосков, находящихся на поверхности обрабатываемых продуктов (головы, конечности крупного рогатого скота, поросята, тушки птиц и др.). При этом продукты не нагреваются. Для опаливания используют газовые горелки.



Бланширование (ошпаривание)

- Бланшированием называют кратковременное (от 1 до 5 мин) воздействие на продукты кипящей воды или пара. Этот прием используют для облегчения последующей механической очистки продуктов (очистка рыбы с костным скелетом от чешуи, удаление боковых и брюшных жучек у рыб осетровых пород и др.), для удаления горечи (капуста белокочанная, репа), для предупреждения ферментативных процессов, вызывающих потемнение очищенной поверхности (картофель, яблоки).



Пассерование.

- Пассерованием называется процесс нагревания продукта с жиром или без него при температуре 120°С с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ. Пассеруют нарезанные лук, морковь, белые коренья, томатное пюре, муку. Обжаривают их в небольшом количестве жира (15—20% массы продукта) без образования поджаристой корочки.



Термостатирование

- Это поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления. Для этого используют мармиты, тепловые раздаточные стойки и другое оборудование. Для транспортировки готовой пиццы в горячем состоянии применяют термосы и изотермический транспорт



Классификация и ассортимент кулинарной продукции

- Классификация — разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.
- Метод классификации в технологии приготовления пищи позволяет систематизировать многообразие кулинарной продукции с учетом определенных классификационных признаков.

- **Объектами классификации** в технологии приготовления пищи являются полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, готовые блюда и напитки. В основе классификации лежат признаки объектов.
- **Признак классификации** — свойство или характеристика объекта, по которым проводится классификация (ГОСТ 6.01.1-87). В технологии приготовления пищи часто используются сырьевой, рецептурный, компонентный, технологический и другие признаки. Они могут иметь качественное и количественное выражение, называемое значением признака классификации, и различаться по важности (более или менее существенные).

- **Методом** классификации называют совокупность приемов (способов) разделения множества объектов на подмножества.
- Различают два метода классификации: **иерархический и фа-сетный.**

- **Иерархический метод классификации** — последовательное разделение множества объектов на подчиненные подмножества. При этом образуется ступенчатая система последовательных и взаимосвязанных группировок. Разделение на группировки достигается применением определенных правил классификации. Первое из них состоит в использовании на каждой ступени группировки только одного признака, что обеспечивает однородность полученных групп по этому признаку. Согласно второму правилу разделение объектов начинают с наиболее существенного признака, а на последующих ступенях классификации учитывают другие, менее важные. Разделение объектов должно осуществляться от большего к меньшему, от общего к частному.

• Фасетный метод классификации предусматривает параллельное разделение множества объектов по одному признаку на отдельные, не зависящие друг от друга группы — фасеты (от фр. *facette* — грань отшлифованного камня).

Для классификации кулинарной продукции чаще всего используют фасетный метод, реже его сочетание с иерархическим. Примером использования фасетного метода может служить классификация кулинарной продукции по степени готовности на полуфабрикаты и продукцию, готовую к использованию; в свою очередь продукцию, готовую к использованию, по характеру потребления можно классифицировать на закуски, супы, вторые и сладкие блюда, напитки, кондитерские изделия.

Ассортимент кулинарной продукции общественного питания

- Ассортиментом кулинарной продукции о.п. называется перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.

При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают:

- * тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию;
- * контингент питающихся;
- * техническую оснащенность предприятия
- * квалификацию кадров;
- * рациональность использования сырья;
- * сезонность сырья;
- * разнообразие видов тепловой обработки;
- * трудоемкость блюд и т. д.