


***Тема: Посуда для
приготовления пищи***

Отдел развития и обучения персонала



Привет!
Тема данного курса это посуда для приготовления
пищи

В этом курсе ты узнаешь какие виды посуды бывают,
чем отличаются, материалы изготовления, виды
покрытий



Жаровня — сковорода с двумя ручками и широким дном, которая подходит как для духовки, так и для тушения на плите. Обычно изготавливаются из нержавеющей стали, имеют теплопроводящее дно. Ручки выполнены методом точечной сварки, что позволяет им не нагреваться даже при использовании посуды на интенсивном огне. Наиболее успешно жаровню можно применять для тушения и жарки мяса, рыбы, овощей, также в ней можно запекать мясо или овощи в духовке. Корпус аналогичен сковороде, но за счёт малых ручек легко помещается даже в небольшой духовке.



Сотейник — это универсальный предмет посуды, совмещающий в себе функции кастрюли и сковороды. В сотейниках готовят самые разнообразные блюда. Их обычно используют, когда важно сохранять жидкость до самого завершения готовки. Они обеспечивают равномерный нагрев за счёт достаточно толстого дна и стенок. Сотейники подходят для всех видов плит, а также для духовых шкафов



Сковороды-вок - традиционная китайская сковорода, вошедшая в обиход благодаря популярности азиатской еды. Представляет собой круглую, довольно глубокую сковороду, с маленьким выпуклым дном. Любая сковорода вок достаточно универсальна: продукты в ней можно тушить, варить, жарить во фритюре, а благодаря навесной полукруглой решётке можно ещё и готовить на пару. Готовка в сковороде вок предполагает постоянное помешивание продуктов, при этом коническая форма дна сковороды «сдвигает» эти продукты к центру, непосредственно к источнику жара. Главное предназначение вoka — быстрое обжаривание большого количества ингредиентов одновременно. Китайцы обычно готовят на ней такие блюда, как рис или лапша с овощами, мясом или морепродуктами. Все компоненты нарезаются одинаковыми некрупными кусочками, это необходимо, чтобы продукты приготовились быстро и одновременно.



Блинные сковороды. У сковород для блинов чаще всего низкие стенки (около 1 см), длинная ручка для защиты от ожогов и достаточно толстое дно, чтобы тесто прогревалось равномерно. При использовании сковород с антипригарным покрытием блины будут легко сниматься, а сковорода — легко мыться



Сковороды-гриль. Отличается от обычной сковороды характерным ребристым дном — пища готовится, касаясь минимальной поверхности дна, опираясь на эти ребра, подогрев идет через воздушный слой и инфракрасное излучение. Также в ложбинки стекает лишний жир. Есть конструкции со вставными сеткой-прутьями



Казан. Традиционный азиатский литой металлический котёл с полукруглым дном для приготовления пищи. Наиболее массово казаны и поныне распространены в Азербайджане, Казахстане и Средней Азии. Округлой форма казана сделана для того, чтобы он опускался в очаг и пламя нагревало не только дно (как это происходит у посуды с плоским дном), а всю его поверхность, имеющую сферическую форму. Содержимое такой посуды нагревается быстрее и дольше остаётся горячим, позволяя существенно сберечь топливо. Крышка казана обычно делается из деревянных досок, что также способствует энергосбережению

Мы с тобой разобрали виды посуды для приготовления
пищи

Далее я предлагаю тебе узнать из какого материала чаще
всего изготавливают эту посуду, отличия и характеристики
материалов изготовления





Чугун. Считается самой долговечной посудой этого типа. Преимущество посуды из чугуна — в его свойстве равномерно распределять и долго сохранять тепло. Чугун за счет своей пористой структуры и низкой теплопроводности сравнительно медленно нагревается, но прекрасно сохраняет высокую температуру после нагревания. Это позволяет приготовляемым продуктам испытывать эффект «русской печи», при котором блюдо не просто нагревается до определённой температуры, но и томится. Поэтому чугунная сковорода идеально подходит для продуктов, требующих длительного приготовления. К тому же чугунная посуда нагревается гораздо сильнее алюминиевой, что необходимо для жарки и особенно для приготовления блюд на гриле. Чугунная посуда универсальна, её можно использовать для газовых и электрических плит, а сковороды с цельно-литыми ручками — даже для духовок. Пористая структура чугуна позволяет равномерно распределять тепло по всей сковороде, соответственно, блюдо не останется сырым с одной стороны и не подгорит с другой. Главные минусы чугунной посуды — образование ржавчины и значительная масса

Нержавеющая сталь. Отличается высокими антикоррозийными свойствами, устойчива к воздействию кислот и щелочей, не изменяет вкус и цвет пищи. Однако нержавейка не любит перегрев — он приводит к потере её свойств и к появлению на стенках посуды радужных разводов. Полированная поверхность и сама структура металла не способствуют равномерному распределению тепла на сковороде из нержавеющей стали, они не обладают антипригарными свойствами. Поэтому дно сковороды необходимо смазывать маслом или жиром, а пищу в процессе приготовления придется тщательно перемешивать. Самая популярная импортная посуда из нержавеющей стали имеет маркировку 18/10. Цифры 18 и 10 обозначают процентное содержание в сплаве хрома и никеля

Алюминий. Наиболее распространенный вид сковород в современном производстве посуды. Алюминий — материал, идеально подходящий для сковородок и кастрюль. Он легкий и обладает в 10 раз большей теплопроводностью, чем чугун, и в 4 раза больше, чем нержавеющая сталь. Алюминиевые сковороды делятся на штампованные и литые. При штамповке исходный материал — листы, получаемые прокаткой слитков алюминия. Обычно вначале из них вырубает диски, которые затем на прессах превращают в заготовки. Срок службы штампованных сковород во многом зависит от толщины металлического листа, из которого они изготовлены. Дно качественных штампованных изделий должно иметь толщину не менее 2,7—3 мм. Сковороды с дном тоньше 2,5 мм хотя и являются самыми недорогими, но и служат совсем недолго — 1,5—2 года. Они быстро выходят из строя вследствие деформации

Теперь ты знаешь из каких материалов изготавливают посуду

Но это еще не все что тебе необходимо знать. Далее я подготовил для тебя информацию и покрытия посуды. Это самое важное при продаже





Тефлоновое антипригарное покрытие, по-другому известный как “политетрафторэтилен” (PTFE), представляет собой самый распространенный тип покрытия, который используют, чаще всего, при создании посуды из алюминия. По дну с тефлоновым покрытием Teflon® Platinum еда буквально скользит, настолько оно гладкое. Преимущественное количество хозяек, при выборе посуды для своей кухни, сделает свой выбор именно в пользу тефлонового антипригарного покрытия, ведь оно отличается великолепными антипригарными свойствами: еду можно готовить с минимальным количеством жира, практически без его использования, а это позволяет продуктам не потерять свои полезные качества и не подгореть в процессе готовки. Но стоит также помнить о том, что любое тефлоновое антипригарное покрытие восприимчиво к использованию металлических кухонных аксессуаров, так, со временем могут появиться крошечные царапины, которые никак не повлияют на производительность посуды.

Керамическое антипригарное покрытие. Посуда с антипригарным керамическим покрытием заслуженно считается одной из самых экологичных и безопасных для здоровья человека. Она имеет замечательные антипригарные свойства, быстро и равномерно нагревается в процессе приготовления пищи. При жарке на сковороде, которая имеет это антипригарное керамическое покрытие, вы можете использовать самое минимальное количество масла – так продукты сохраняют все свои полезные микроэлементы и витамины. Керамическое антипригарное покрытие очень прочное и стойкое – служит годами, однако не стоит рисковать и подвергать такую посуду резким перепадам температуры, этого она не любит. Также не стоит ронять ее на твердые поверхности, чтобы не появились сколы или трещинки.

Гранитное антипригарное покрытие. Мраморное и гранитное покрытие – это, как правило, тефлон с добавлением мраморной/гранитной крошки. Эти два антипригарных покрытия очень схожи между собой по свойствам и характеристикам, но гранитное все же будет немного прочнее мраморного. Мраморное антипригарное покрытие, как и гранитное, иногда называют еще “каменными” за счет того, что в их составе есть мраморная, либо гранитная крошка. Они более долговечны в сравнении с обычным антипригарным тефлоновым покрытием и менее восприимчивы к механическим повреждениям. Сковороды и кастрюли с антипригарным покрытием такого типа очень быстро нагреваются, равномерно распределяя тепло по всей поверхности, и медленнее остывают.

Титановое антипригарное покрытие. Многослойное антипригарное покрытие, усиленное титаном, безопасно для здоровья и устойчиво к использованию металлических столовых приборов. Покрытие на основе оксида титана заслуженно признано самым долговечным, износостойким и прочным из всех вышеперечисленных. По своим свойствам кухонная посуда с титановым антипригарным слоем очень схожа с чугуном и при надлежащем обращении будет служить вам десятилетиями. Среди других ее немаловажных преимуществ – высокая теплопроводность, моментальный разогрев и длительное сохранение тепла, а также экологичность и безопасность для здоровья. Титановое антипригарное покрытие не боится царапин и повреждений, так, можно смело использовать кухонные принадлежности из металла.

