

ГККГ «Строительно-технологический
колледж,
г. Кокшетау» при Управлении образования
Акмолинской области



Специальность 0508000

Организация питания

Квалификация 050801 2

Повар



**Преподаватель специальных
дисциплин**

**Сбитнева Лариса
Евгеньевна**

ПМ 03

Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов



- **Товароведение пищевых продуктов**

Тема

КУЛИНАРНЫЕ ЖИРЫ.

Цель урока



- Изучить характеристику и ассортимент продукции.
- Знать правила хранения и
- упаковку продукции.

Характеристика

- ▶ Кулинарные жиры являются безводной смесью различных животных и растительных жиров.
- ▶ В качестве сырья для их производства применяют растительные масла в гидрированном виде, животные топленые жиры и саломас китовый.

Классификация

- ▶ Жиры в зависимости от назначения подразделяют на виды:
 - *кулинарные*,
 - *кондитерские* (для печенья, шоколадных изделий, конфет, вафельных начинок),
 - *хлебопекарные* (имеют жидкую консистенцию при 16°C).

Виды кулинарных жиров

- ▶ **Сало растительное** вырабатывают из смеси саломаса растительного (75—80%) и натурального растительного масла (15—25%).
- ▶ **Жир фритюрный** изготавливают из растительного саломаса, допускается добавление саломаса из китового жира.
- ▶ **Белорусский жир** получают из смеси саломаса растительного и китового (60%), растительного масла (20%) и говяжьего жира (20%).



Виды кулинарных жиров

- ▶ *Украинский жир* вырабатывают из смеси пищевого саломаса (растительного и китового), растительного масла и свиного жира (30—40%).
- ▶ *Восточный жир* получают из смеси пищевого саломаса (растительного и китового), растительного масла и бараньего жира (15%).
- ▶ *Маргагуселин* изготавливают из саломаса (40—70%), свиного жира (20%) и растительного масла (10—30%).

Требования к качеству

- ▶ Цвет от белого до светло-желтого.
- ▶ Вкус и запах должны соответствовать названию жиров.
- ▶ Консистенция твердая, однородная. В расплавленном состоянии кулинарные жиры должны быть прозрачными.
- ▶ Кулинарные жиры содержат не менее 99,7% жира и не более 0,3% влаги.

Упаковка и хранение

- ▶ Упаковывают в фанерные или картонные ящики массой до 30 кг.
- ▶ Выпускают в мелкой фасовке в пакетах из жиронепроницаемых полимерных пленок или в виде брусков, завернутых в пергамент, по 200—500 г, а также в жестяных банках по 0,5 и 1 кг.
- ▶ Хранят кулинарные жиры при температуре от -4 до -6°C до 12 мес, при $1-4^{\circ}\text{C}$ — 6 мес, при $5-10^{\circ}\text{C}$ — 3 мес, а при $11-18^{\circ}\text{C}$ — до 1 мес.
- ▶ Относительная влажность воздуха должна быть 80%

Домашнее задание

- Заполнить таблицу

Наименование жира	Из какого сырья изготовили	Требование к качеству	Упаковка	Хранение сырья
Сало растительное	Из смеси саломаса ...	Цвет белый, вкус и запах должны соответствовать жиру		
..украинский				
Восточный белорусский				