

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  $-6^{\circ}\text{C}$  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				