Введение в курс кулинарии

КУЛИНАРИЯ – это искусство, мастерство, умение в приготовлении пищи, сделать пригодной для употребления ее человеком.

Искусство

↓

Творческое отражение действительности

↓

Высокая степень умения

↓

Уровень развития

↓

Высокая степень сознательности, просвещенности, культурности

Приготовление

↓

Сделать годным, готовым, вкусным

Пища

↓

То, что едят, питаются;

Это топливо на который работает организм

Кулинария изучает технологические процессы приготовлений качественной кулинарной продукции.

Технология приготовления пищи основывается:

- На традициях народной кухни;
- Опыт поваров-профессионалов прошлого
- Достижение науки о питании.

Сложились под влиянием:

- Природных
- Экономических факторы
- Социально-исторических

! В результате многовековой эволюции сформировались традиционные приемы обработки продуктов и рецептуры блюд

1. Первой русской кулинарной книгой были «Поварские заметки» Сергея Драгунского (1779 г.)
2. Многотомный «Словарь поваренный» Василий Левшин (1796 г.)
3. Популярная книга «Ручная книга русской опытной хозяйки» Клавдии Авдеевой (1841 г.)
4. Основоположец научной кулинарии в России считается Дмитрий Кавшин – автор книги «Энциклопедия питания» (1895 г.) – получила развитие после революции.

Понятийный словарь

- ***Кулинарная продукция*** – совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов (п/ф).

- ***Блюдо*** – сочетание пищевых продуктов (сырья), прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи, с учетом порционирования и оформления.

- ***Кулинарное изделие*** – совокупность пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку, но подготовленных к употреблению лишь только после дополнительной обработки, по подогреву, порционированию, оформлению.

- ***Технологический процесс*** – это ряд научных обоснованных, последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают п/ф, кулинарное изделие или кулинарную продукцию.

- ***Сырье*** – это пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции.

- ***Полуфабрикатами*** называют продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению.

- ***Качество кулинарной продукции*** – совокупность свойств, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и употребление в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

- ***Кондитерские изделия*** – это изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира.

- ***Кулинарная обработка*** – воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодными для дальнейшей обработки или употребления в пищу.

- ***Рецептура*** – нормированный перечень сырья, продуктов, п/ф для производства установленного количества кулинарной продукции.

- ***Потери при кулинарной обработке*** – это уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.

- ***Отходы при кулинарной обработке*** – это пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.

- ***Мучные кулинарные изделия*** – это кулинарные изделия заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пицца и т.д.).

- ***Механическая кулинарная обработка*** – кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, п/ф.

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

Признаки блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов

Вид используемого сырья	Овощи, рыба, мясо и т.д.
Способ кулинарной обработки	Отварные, припущенные, жаренные и т. д.
Характеристика потребления	Закуски, супы, напитки и т. д.
Назначение	Для детского, школьного, диетического питания и т. д.
Термическое состояние	Холодные, горячие, охлажденные
Консистенция	Жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые

Домашнее задание

- Выучить термины
- Конспект