



Классификация, элемент  
горячей кулинарной  
продукции сложного  
приготовления

# Общие понятия

- **Сырье** – исходный продукт, предназначенный для дальнейшей обработки
- **Полуфабрикат** – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
- **Полуфабрикат высокой степени готовности** – кулинарный п/ф, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие



- **Кулинарное изделие** – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности
- **Блюдо** – пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- **Кулинарная продукция** – совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов
- **Кулинарная готовность** – совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюд и кулинарных изделий, определяющих их пригодность к употреблению в пищу



- **Кулинарная обработка** – воздействие на пищевые продукты в целях придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- **Механическая кулинарная обработка** - кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами в целях изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- **Тепловая кулинарная обработка** – кулинарная обработка пищевых продуктов, заключается в их нагреве в целях доведения до заданной степени готовности



- **Отходы при кулинарной обработке** – пищевые и технологические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки
- **Потери при кулинарной обработке** – уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
- **Рецептура (кулинарной продукции)** – нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции

Сырье	Рецептура творожного продукта 0% ж.	
	предлагаемая рецептура, кг	стандартная рецептура, кг
Сухое обезжиренное молоко (м.д. жира 0,6%, м.д. белка 32%)	84	100
<b>Закваска AiVi серии 30.11 СТ</b>	<b>1 пакет на 1000 л</b>	<b>1 пакет на 1000 л</b>
Смесь молочных белков Гелеон 112 С-М	4	-
<b>Пищевые волокна Sanacel Wheat 200</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
Вода питьевая	916	900
Сычужный фермент	0,001	0,001
Кальций хлористый	0,4	0,4
Цитрат натрия	0,45	0,45
Количество нормализованной смеси	1000	1000
Выход готового продукта, кг	218,0	180,0
Увеличение выхода, %	38	

# Качество кулинарной продукции

- **Пищевая ценность** – это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность
- **Энергетическая ценность** – характеризуется количеством энергии, **высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления**



- **Органолептические показатели** (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус) характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяются с помощью органов чувств

**Вкус** – ощущение, возникающее в результате взаимодействия вкусового стимула с рецепторами, отражающее свойства стимула и физиологические особенности индивида

**Запах** – ощущение, возникающее в результате взаимодействия обонятельного стимула с рецепторами, отражающее свойства стимула и физиологические особенности индивида



**Текстура** - макроструктура пищевого продукта, т.е. система взаимного расположения его структурных элементов, органолептически характеризуемая комплексом зрительных, слуховых и осязательных ощущений, возникших при разжевывании продукта (волокнистая, слоистая, пористая, однородная, твердая, упругая, пластичная, жесткая, мягкая, нежная, липкая, клейкая, хрупкая, рассыпчатая, хрустящая и др.)

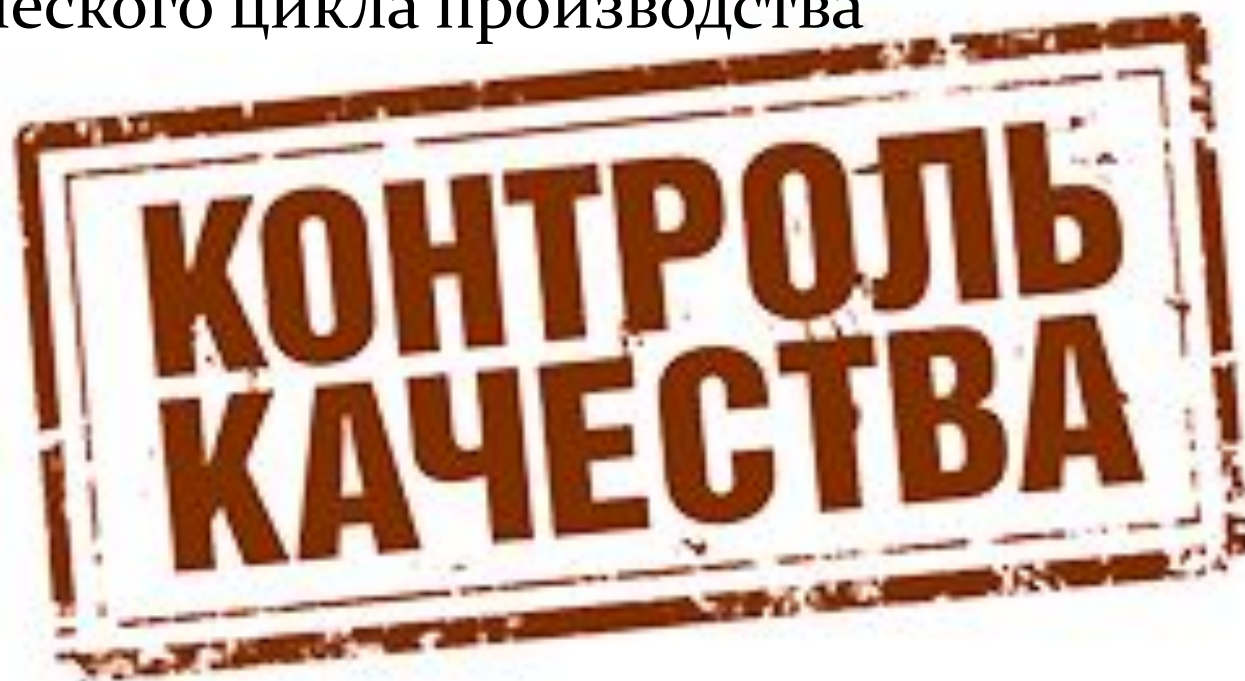
**Флейвор** – комплексное ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта





# Контроль качества кулинарной продукции

это проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, один из важнейших этапов технологического цикла производства



# Виды контроля:

1. Предварительный (входной)
2. Операционный (производственный)
3. Выходной (приемочный)



# Предварительный (входной)

Это контроль поступающего сырья и п/ф



# Операционный (производственный)

- Организация технологического процесса и отдельных рабочих мест
- Оснащенности и состояние оборудования, соответствия его параметров технологического процесса
- Гигиенические параметры производства
- Наличие нормативных и технологических документов на рабочем месте, знание их использования
- Наличие измерительной аппаратуры, ее использование и своевременности проверки
- Обеспечение выхода и качества п/ф и готовой продукции в соответствии с установленными требованиями

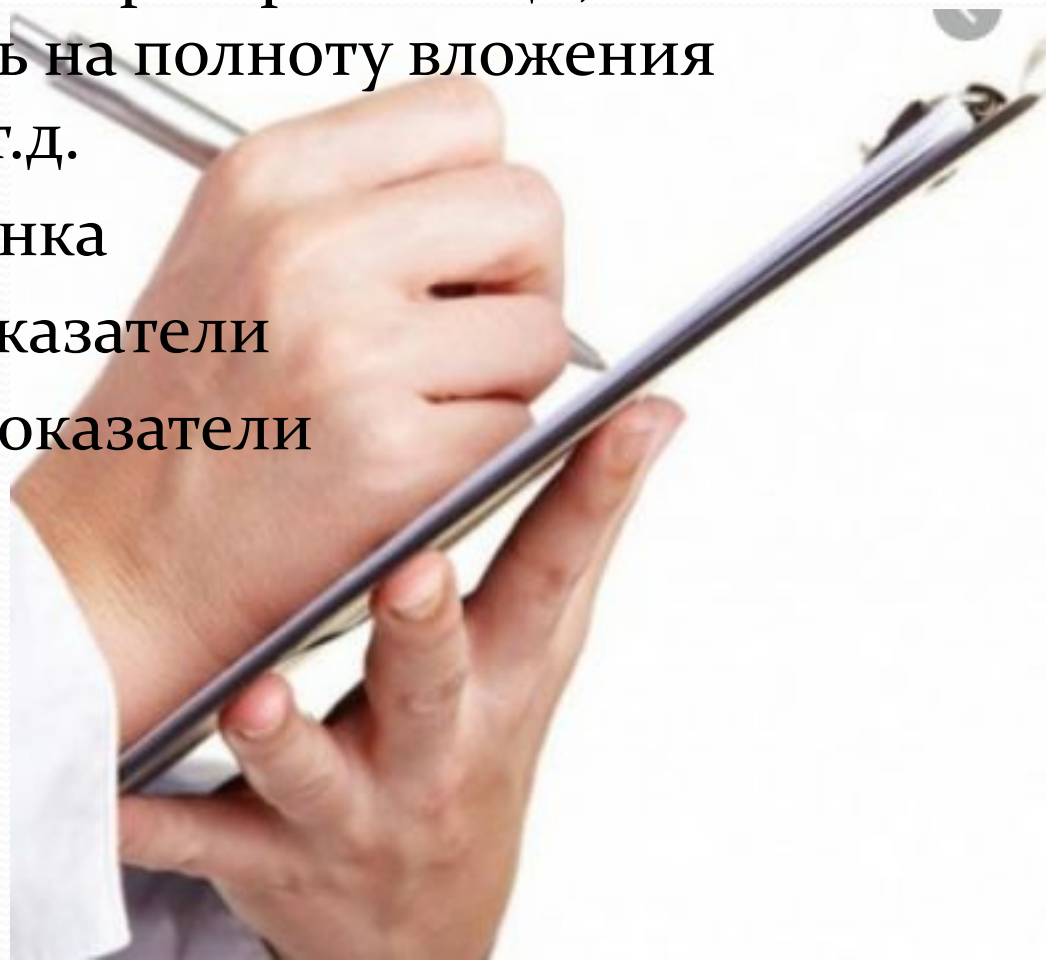


# Выходной (приемочный)

это проверка качества готовой продукции.

На предприятиях проводят бракераж пищи, лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопасность и т.д.

- органолептическая оценка
- физико-химические показатели
- микробиологические показатели



# В технологии приготовления пищи отдельные группы кулинарной продукции резко отличаются друг от друга

- сырьевым набором
- технологией приготовления
- размером исходного полуфабриката (например, мясо крупнокусковое, порционное, мелкокусковое)
- видом тепловой обработки



# Основные признаками классификации кулинарной продукции является:

- **вид используемого сырья** (картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог, рыба, морепродукты, мясо и мясопродукты, птица, дичь и пр.);
- **способ тепловой кулинарной обработки** (блюда отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные);
- **характер потребления** (закуски, супы, напитки и пр.);
- **назначение** (для диетического, детского питания и др.);
- **термическое состояние** (холодные, горячие, охлажденные, замороженные);
- **консистенция** (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, кисели, супы, каши и пр.).



# Ассортимент кулинарной продукции

- 1. холодные блюда и закуски** (бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, мяса, птицы, рыбы и т.д., холодные и горячие закуски);
- 2. супы** (на бульонах, на отварах, квасе, кефире, молочные, холодные, сладкие);
- 3. соусы** (с мукой, без муки, на бульонах, молоке, сливочном масле, растительном масле, уксусе, сладкие, сиропы, промышленного производства);
- 4. блюда и гарниры из овощей и грибов;**
- 5. блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий;**
- 6. блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря;**



7. **блюда из мяса и мясопродуктов;**
8. **блюда из домашней птицы, дичи и кролика;**
9. **блюда из яиц и творога;**
10. **сладкие блюда;**
11. **блюда и изделия из теста;**
12. **напитки;**
13. **национальные блюда**
- 14 **блюда иностранных кухонь.**



# при формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают следующие критерии:

- 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.

