





мент

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 сочитание 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 употреблнию 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 |
| Закваска АіВі серии 30.11 СТ | 1 пакет на 1000 л | 1 пакет на 1000 л |
| Смесь молочных белков Гелеон 112 С-М | 4 | - |
| Пищевые волокна Sanacel Wheat 200 | 2 | - |
| 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 свойство стимула и физиологические особенности индивида



Текстура - макроструктура пищевого продукта, т.е. система взаимного расположения его структурных элементов, органолептические 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 д.р.)

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

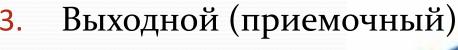
Контроль качества кулинарной продукции

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



Виды контроля:

- 1. Предварительный (входной)
- 2. Операционный (производственный)





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



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.



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.

