



**Классификация
ассортимент 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
Закваска AiVi 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

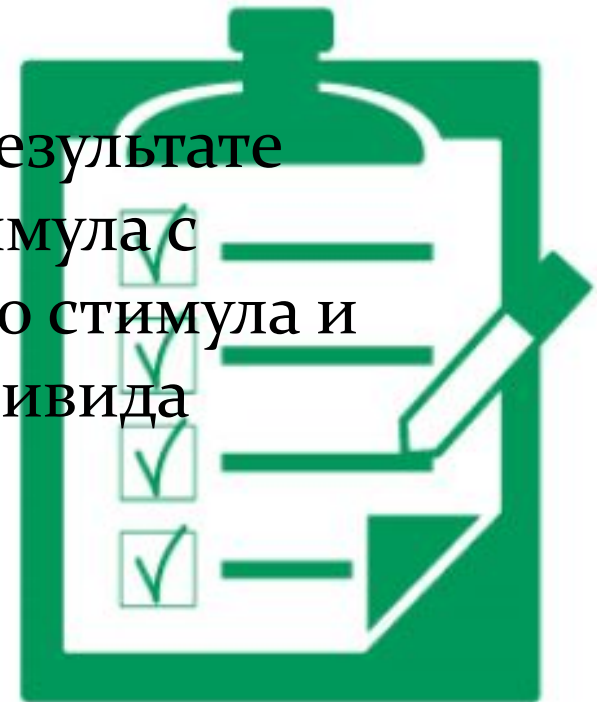
- **Пищевая ценность** – это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность
- **Энергетическая ценность** – характеризуется количеством энергии, **высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления**



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

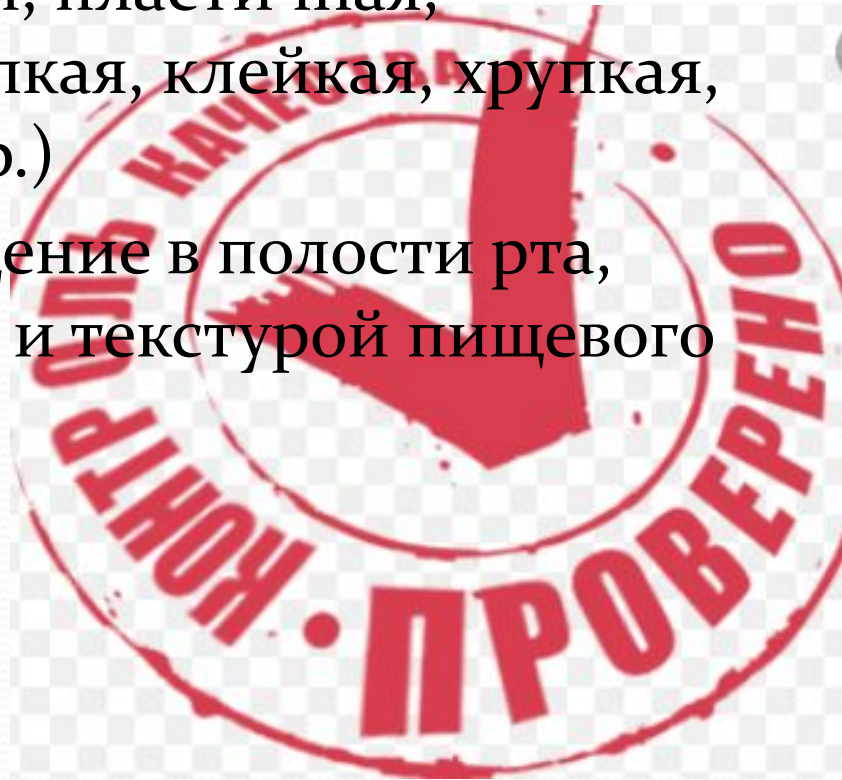
Вкус – ощущение, возникающее в результате взаимодействия вкусового стимула с рецепторами, отражающее свойства стимула и физиологические особенности индивида

Запах – ощущение, возникающее в результате взаимодействия обонятельного стимула с рецепторами, отражающее 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)



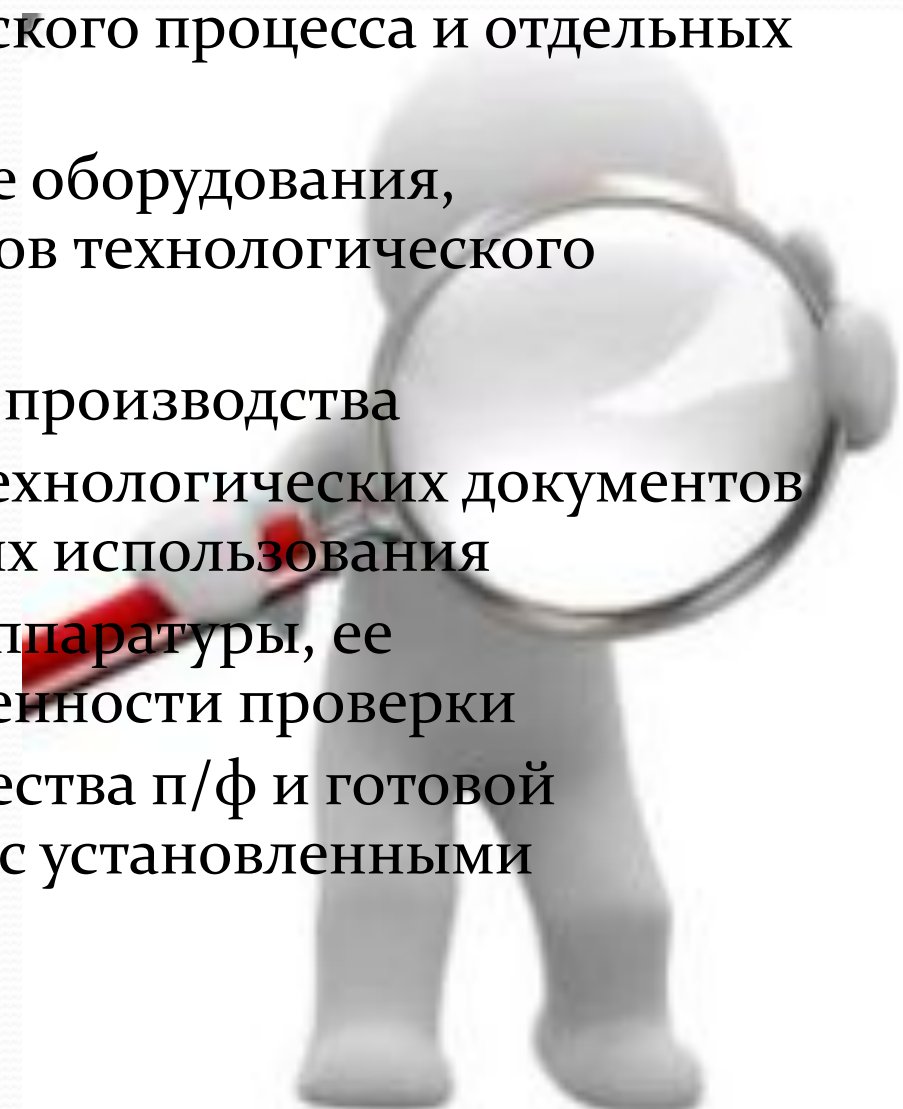
Предварительный (входной)

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

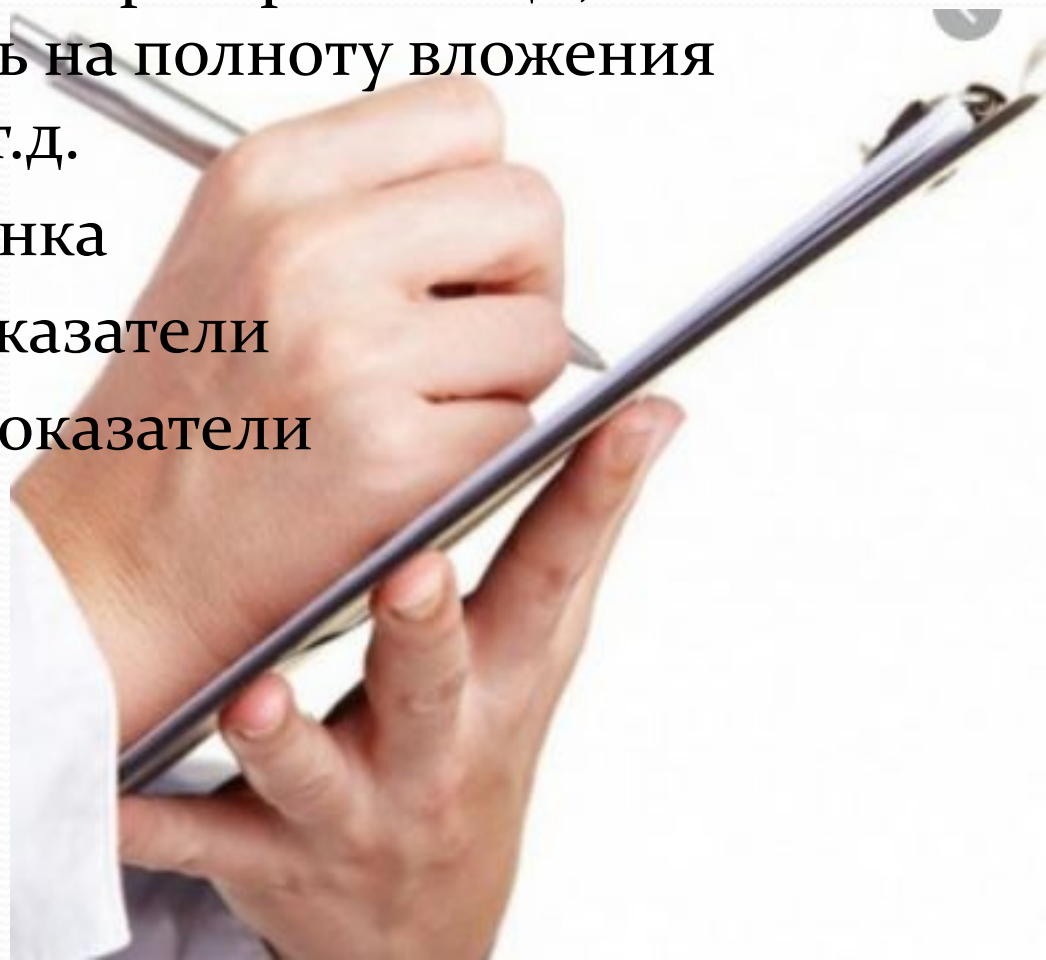


Выходной (приемочный)

это проверка качества готовой продукции.

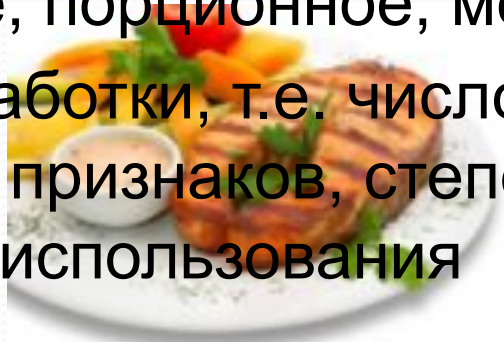
На предприятиях проводят бракераж пищи, лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопасность и т.д.

- 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, т.е. числом классификационных признаков, степенью их важности, порядком использования



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.

