

Лекция: «Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов»

Преподаватель: Королева М.С.

Значение кулинарной обработки

- Кулинарная обработка продуктов на предприятиях общественного питания имеет важное физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение.
- Основным требованием к кулинарной обработке продуктов является максимальное сохранение их пищевой и биологической ценности, наименьшее загрязнение и полное обезвреживание.

- **Механическая обработка** - кулинарная обработка сырья предполагает размораживание продуктов, удаление различных загрязнений, несъедобных частей, мытье, вымачивание, деление продуктов на части, придание им соответствующей формы и размера. Механическая кулинарная обработка существенно влияет на качество готовых кулинарных изделий.

Обработка мяса

- Обработка мяса зависит от его термического состояния. Мясо на предприятия общественного питания поступает остывшее, охлажденное или мороженое.
- Мороженое мясо подвергается дефростации полутушами, четвертинами. Существуют два основных способа дефростации:
 1. медленный;
 2. быстрый.
- С гигиенической и технологической точки зрения лучше медленное оттаивание, так как потери массы при этом составляют только около 0,5%.

При быстром оттаивании сок не успевает впитаться в мышцы, и потери массы мяса увеличиваются. На крупных заготовочных предприятиях мясо оттаивает в течении 3 - 5 суток с постепенным повышением температуры от 0 до 6-8 С в 3х камерах. Размораживание считается законченным, если температура в толще мышц достигает 1 С.

Механическая обработка мяса

- Мойка мяса на 90-95% снижает поверхностное обсеменение продукта. В небольших предприятиях общественного питания мойку мяса производят проточной холодной водой в моечных ваннах. После промывания мясо обсушивают горячим воздухом (более гигиенично) или хлопчатобумажными салфетками.
- В последующем при разрубке, обвалке, жиловке, нарезке полуфабрикатов необходимо строго соблюдать санитарный режим мытья и дезинфекции столов, разделочных досок и другого инвентаря. Изготовленные мясные полуфабрикатов должны сразу же направляться в холодильную камеру или на тепловую обработку.

Обработка субпродуктов

- **Субпродукты** – обычно более обсеменены микробами, они менее стойки при хранении и поэтому их обработка требует особой тщательности. Субпродукты поступают на предприятия общественного питания обработанные и необработанные. Обработанные субпродукты после промывания и зачистки сразу же отправляют на тепловую обработку.



Обработка яиц

- По СанПин обработка яиц, используемых для приготовления блюд на производстве, проводится в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях (ведрах котлах) в следующей последовательности:

1 емкость: мытье теплым раствором 1-2% кальцинированной соды;

2 емкость: дезинфекция 0,5% раствором хлорамина;

3 емкость: ополаскивание холодной водой.

После этого чистые яйца выкладывают на лотки или другую чистую посуду.

Заносить и хранить в производственных цехах необработанные яйца не разрешается!

Обработка яиц



Обработка рыбы

- На предприятия общественного питания рыба может поступать в **живом, мороженном и соленом виде**;
- По способу разделки: непотрошенная, потрошенная, разделанная на определенные части и т.д. Наиболее сильно обсеменена микроорганизмами непотрошенная рыба, поэтому ее обработку проводят отдельно. Особенно строго следует соблюдать санитарные правила при дефростации мороженой рыбы и вымачивании соленой рыбы.

Мороженую рыбу с костным скелетом оттаивают в воде с температурой не выше 20 град. С в течение 2-4 ч. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

Рыбу с хрящевым скелетом (осетровые) размораживают на воздухе.

Дефростированную рыбу нельзя хранить из-за быстрого развития в ней микрофлоры!

Дефростация рыбы

