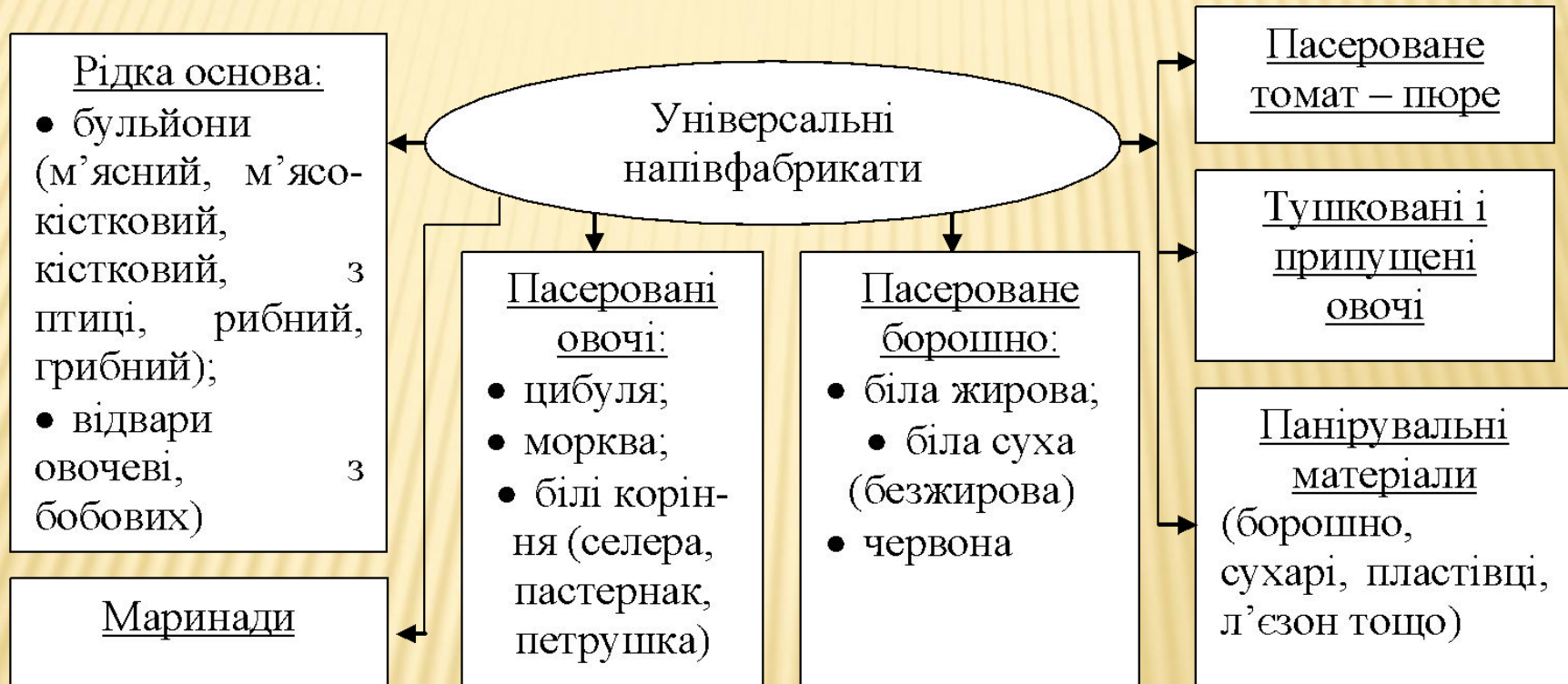


КЛАСИФІКАЦІЯ УНІВЕРСАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ



ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ БУЛЬЙОНІВ



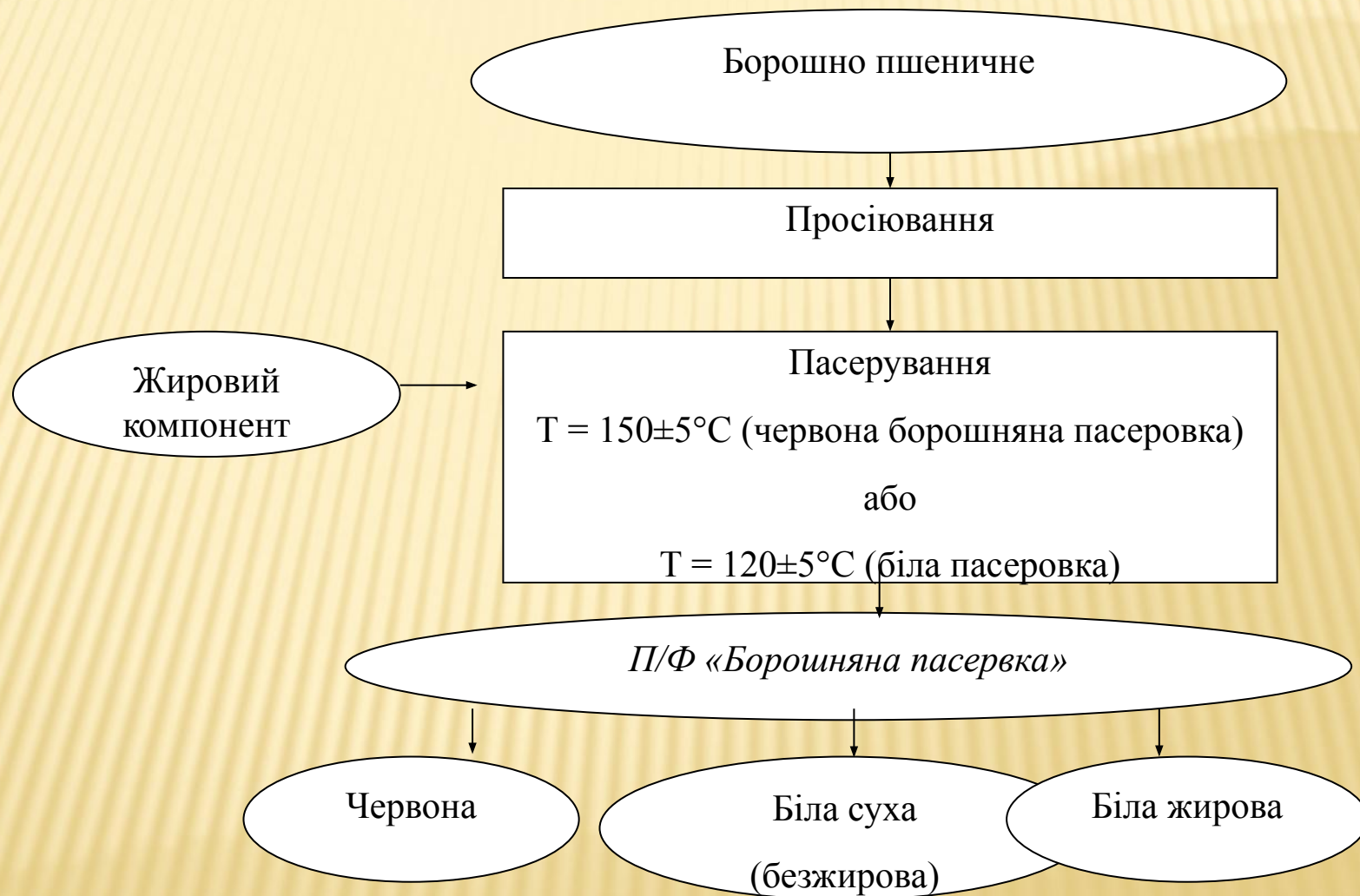
ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА БУЛЬЙОНІВ



УЗАГАЛЬНЕНІ ДАНІ З ДІАГНОСТИКИ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ СИСТЕМИ З ВИГОТОВЛЕННЯ БУЛЬЙОНІВ

Найменування т/о	Мета, що досягається	Точки контролю			Фізичні та фізико-хімічні процеси, що мають місце упродовж технологічної операції	
		t, °C	τ, с	інші	позитивні	негативні
1	2	3	4	5	6	7
Нагрівання та варіння н/ф	Доведення основної сировини до стану кулінарної готовності. Одержання бульйону	t = 98±2 °C	Залежить від виду основної сировини		<ul style="list-style-type: none"> • денатурація білків м'яса (м'язової, сполучної тканини – зварювання та дезагрегація колагену з утворенням глютину); • екстракція ароматичних компонентів овочів; • утворення нових смако-ароматичних речовин; • зміна органолептичних показників (смаку, аромату, консистенції). 	<ul style="list-style-type: none"> • виділення у рідку основу водорозчинних компонентів (білків у вигляді піни, мінеральних речовин, органічних кислот); • втрати маси основного продукту; • витоплювання жирів; • часткове емульгування жирів.
Процізування або освітлення	Одержання прозорого бульйону	-	-	-	Видалення механічних домішок	-

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТУ «БОРОШНЯНА ПАСЕРОВКА»



УЗАГАЛЬНЕНІ ДАНІ ПРО ЗМІНИ ВЛАСТИВОСТЕЙ БОРОШНА ПІД ЧАС ПАСЕРУВАННЯ

Борошно пшеничне:

Білки

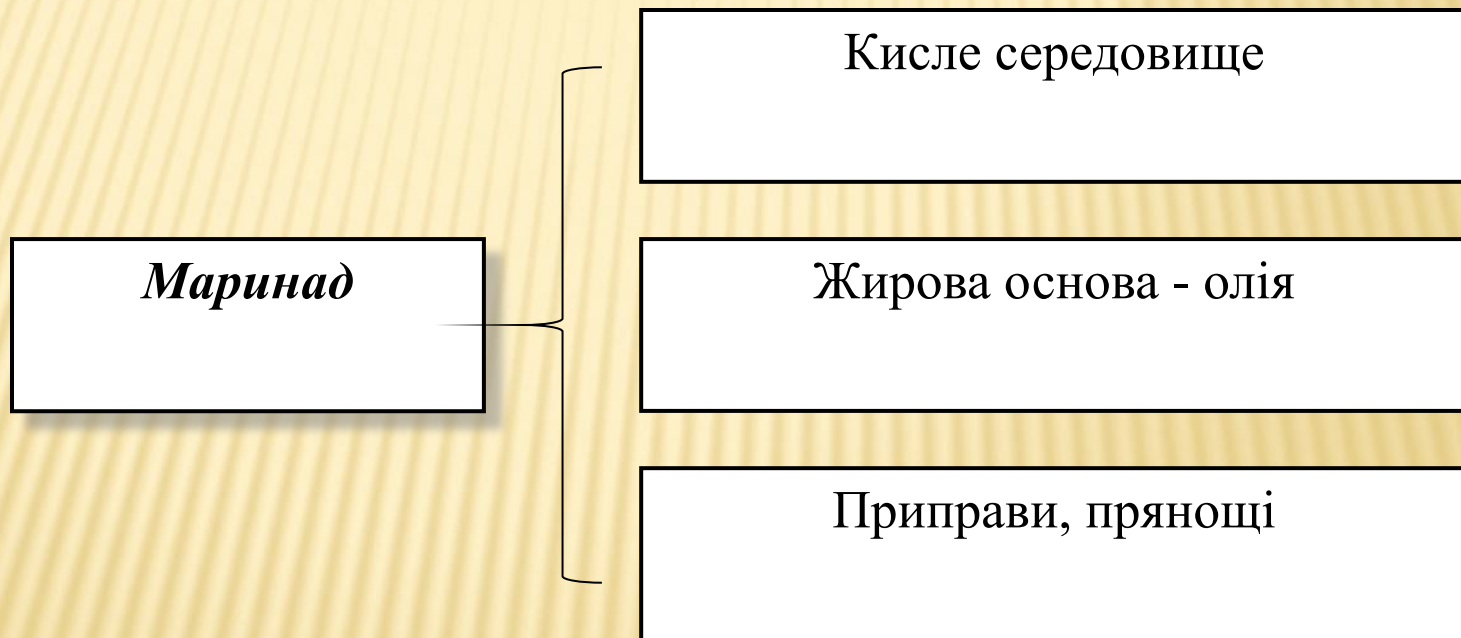
Часткова денатурація (зниження здібності до набрякання та утворення клейковини).
Меланоїдіноутворення (утворення специфічного смаку і аромату)
Зниження вмісту розчинних азотистих речовин

+

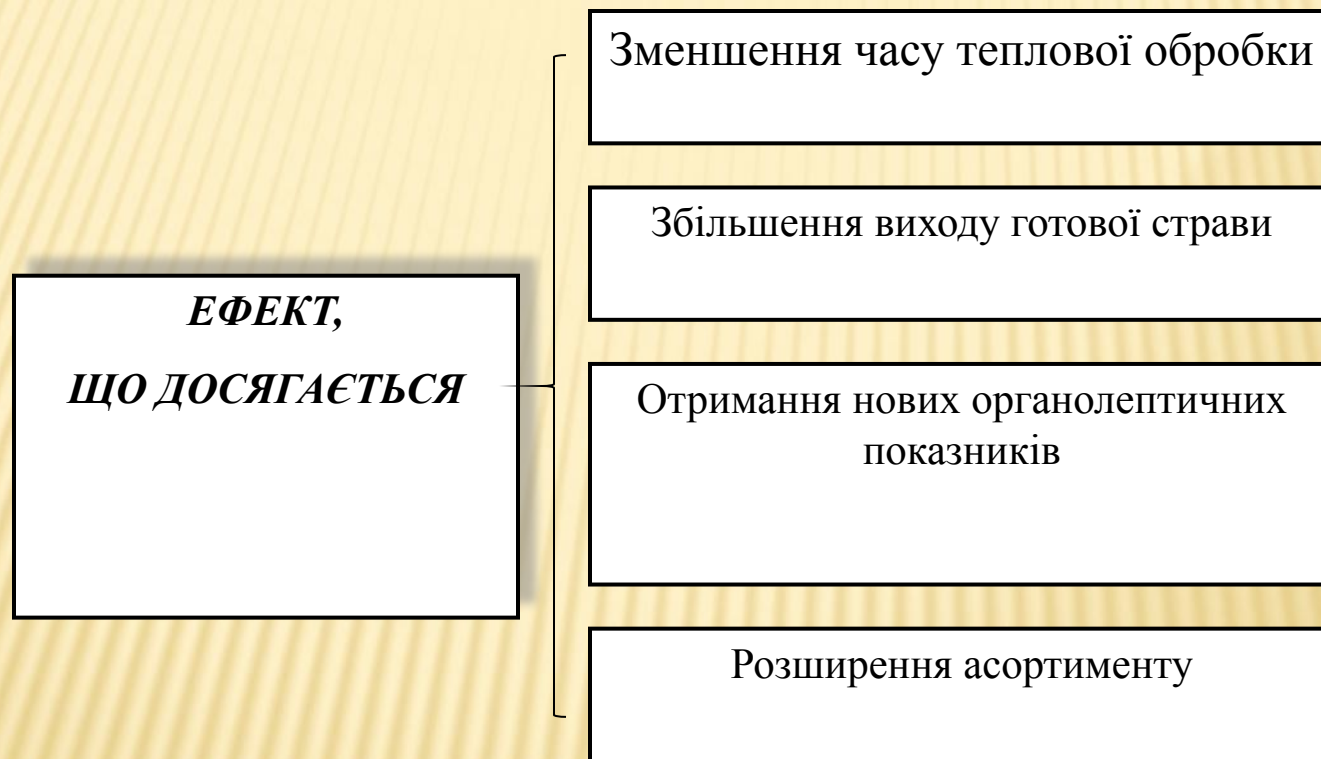
Крохмаль

1. Деструкція крохмалю (зміни нативних властивостей, втрата здібності до набрякання і утворення високов'язких розчинів)

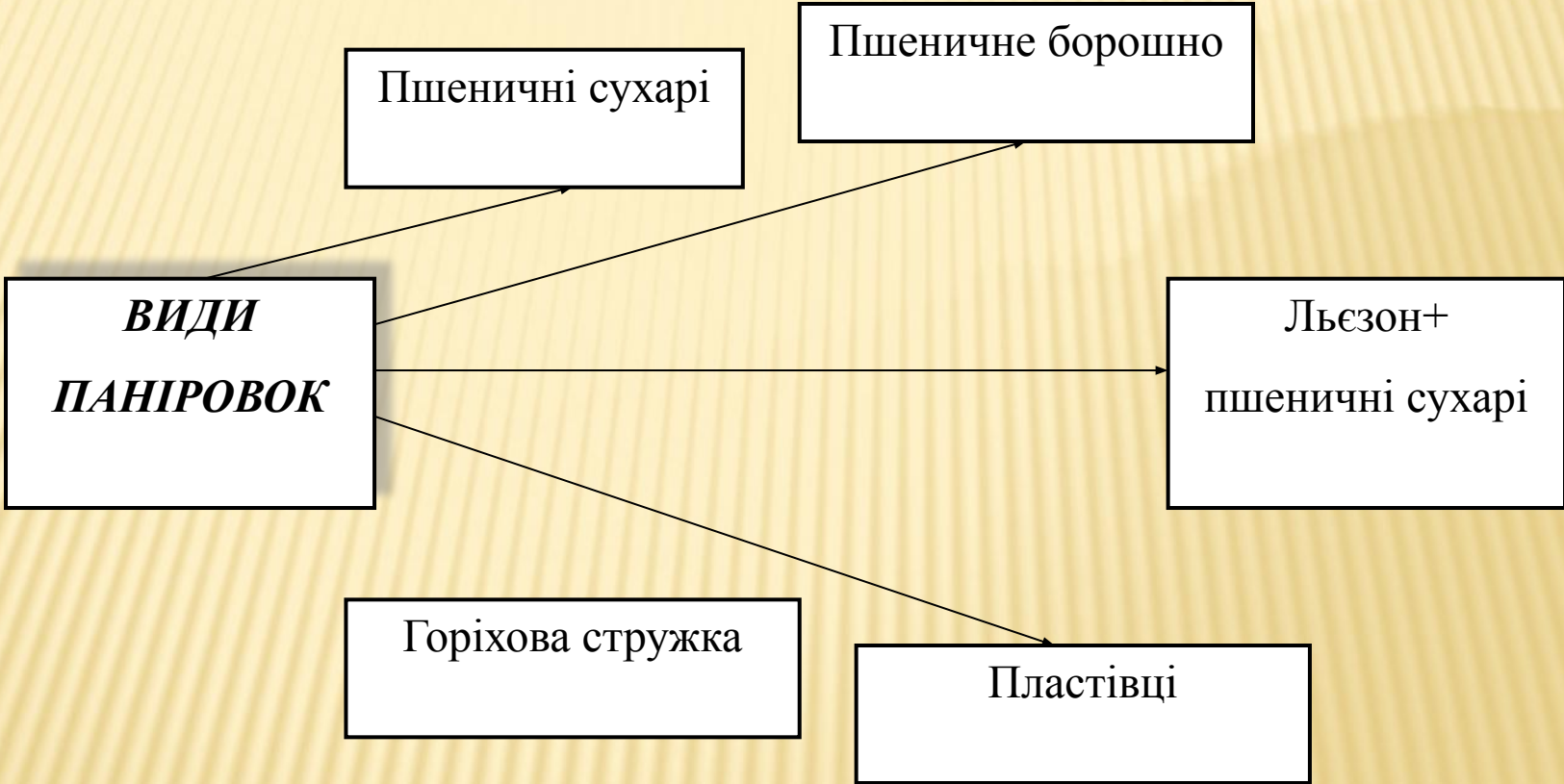
СКЛАД ОСНОВНИХ БАЗОВИХ КОМПОНЕНТІВ МАРИНАДІВ



РЕЗУЛЬТАТИ ПЕРЕДБАЧУВАНОВОГО ЕФЕКТУ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ПРОЦЕСУ МАРИНУВАННЯ



ОСНОВНІ ВИДИ ПАНІРОВОК



ВПЛИВ ПАНІРУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ НА ЯКІСТЬ ГОТОВИХ СТРАВ

ПАНІРУВАЛЬН І МАТЕРІАЛИ

Коректують формувальні властивості котлетної маси

Сприяють покращенню органолептичних показників готової страви

Сприяють збільшенню ВУЗ готових страв

ТЕХНОЛОГІЧНА ПОСЛІДОВНІСТЬ ОПЕРАЦІЙ СТАДІЇ ПАНІРУВАННЯ

