

12.09.2018

Тема:

**Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.
Классификация, характеристика способов
кулинарной обработки сырья,
приготовления полуфабрикатов из него**

МДК.01.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Е.А. ШУБИНА

ГМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.01.

Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.07. Учебная практика

ПП.07. Производственная практика

ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него

Процессы обработки пищевых продуктов:

МЕХАНИЧЕСКИЕ
(измельчение,
перемешивание,
прессование,
взбивание)

ГИДРОМЕХАНИЧЕСКИЕ
(промывание,
вымачивание)

БИОХИМИЧЕСКИЕ
(размягчение
мяса с помощью
ферментов)

ТЕПЛОВЫЕ
(жаренье, варка)

ОХЛАЖДЕНИЕ
(хранение сырья,
полуфабрикатов,
готовой продукции и при
изготовлении ряда
блюд)

ЗАДАЧА РАБОТНИКАМ О.П.

ПОВЫСИТЬ КАЧЕСТВО ПИЩИ
(ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ, ВКУСОВЫЕ ДОСТОИНСТВА, ВНЕШНИЙ
ВИД)

ПОВАР ДОЛЖЕН:

- уметь дать оценку качества сырья,
- организовать правильное хранение,
- определить наиболее рациональные способы обработки,
- строго соблюдать требования гигиены и санитарии,
- знать принципы устройства и правила эксплуатации различных машин и аппаратов.

Полуфабрикаты из рыбы:

- крупные (целая рыба в фаршированном и нефаршированном виде);
- порционные фаршированные и нефаршированные (куски определенной формы, размера и массы, подвергнутые дополнительной технологической обработке);
- рубленые (кулинарные изделия определенной формы, размера и массы, изготовленные из измельченной мякоти по определенной рецептуре с наполнителями и без).

Обработанные тушки рыбы и филе являются основными рыбными полуфабрикатами.

Полуфабрикаты из мяса:

- крупнокусковые (куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое и характеризуются неодинаковой технологической ценностью),
- порционные (куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке),
- мелкокусковые (мелкие куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке),
- рубленые (кулинарные изделия определенной формы, размера и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса по определенной рецептуре).

Полуфабрикаты из домашней птицы:

- полуфабрикаты из мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат, гусей, гусят, цесарок, цесарят и перепелов.

В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из мяса птицы подразделяют:

- на натуральные — тушки, части тушек птицы;
- кусковые;
- фаршированные;
- рубленые.

В зависимости от использования различают полуфабрикаты:

- для варки; припускания; жаренья основным способом; жаренья фри; запекания.

В зависимости от термического состояния полуфабрикаты:

- охлажденные с температурой в толще продукта от 0 до 2 °С;
- подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5 ±0,5) °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше -8 °С;
- глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше -18 °С.

Производство **простых полуфабрикатов** включает в себя операции, требующие простой кулинарной обработки.

- первичная кулинарная обработка сырья и продуктов: (очистка овощей, зачистка крупных кусков мяса, обработка рыбы на тушки), нарезка овощей, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, порционных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида последующей тепловой обработки, приготовление рубленых изделий (котлет, биточков).

Приготовление ***полуфабрикатов средней сложности*** включает в себя технологический процесс средней сложности:

- нарезание порционных полуфабрикатов (с приемами отбивания, панирования и маринования), нарубание кусочков птицы для тушения, нарезание порционных полуфабрикатов из звеньев осетровых пород и т.д.

Приготовление ***сложных полуфабрикатов*** требует от повара определенных навыков (обвалки тушек птицы, отделения филе с косточкой и без косточки, частей туш крупного и мелкого скота, разделки рыбы различных семейств, в том числе осетровых пород), умений (рассчитывать сырье и дополнительные ингредиенты, оценивать качество сырья и полуфабрикатов органолептическим способом, принимать решения по организации технологического процесса) и знаний (кулинарного назначения отдельных сортов мяса, ассортимента рыбного сырья и его характеристик, способов обработки сырья, рецептур).

Овощи, поступающие на поп, проверяют по количеству, овощи взвешивают и сверяют с данными в
сопроводительных документах.

Проверяют по качеству. Доброкачественность овощей определяют органолептическим методом: по цвету, запаху, вкусу, консистенции.

Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезки.

Механическую кулинарную обработку овощей ведут в овощном цехе.

Ассортиментом
полуфабрикатов называется
перечень полуфабрикатов,
предназначенных для
дальнейшего их
использования.

Принципы производства и сочетаемости

Принцип безопасности. Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность кулинарной продукции, предусмотрены во всех видах нормативной документации.

Поэтому разработка каждого нового вида полуфабриката для кулинарной продукции должна сопровождаться установлением показателей безопасности.

Принцип взаимозаменяемости. Это замена одних продуктов другими с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами.

Замена недопустима, если при этом ухудшается качество и структурно-механические свойства изделия, снижается пищевая ценность.

Принцип совместимости. Он связан с принципами взаимозаменяемости и безопасности, а также с совместимостью сырья с оборудованием и упаковкой. Прямых санитарных запретов на определенные сочетания продуктов нет, так как этот принцип зависит от национальных вкусов, индивидуальных особенностей и т.д.

Принцип рационального использования сырья. Он предусматривает использование сырья с учетом его потребительских свойств.

Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Способы интенсификации технологических процессов, как правило, способствуют повышению качества готовых изделий. Это могут быть: размораживание в СВЧ, которое сокращает потери массы и продолжительность технологического процесса, химическое и биохимическое воздействие (маринование и ферментативная обработка мяса), механическое воздействие (отбивание и рыхление).

Принцип наилучшего использования оборудования. Машины и аппараты должны иметь невысокую энергоемкость, быть удобными и безопасными в эксплуатации и соответствовать мощности предприятия.

Принципы сочетания основных продуктов с другими ингредиентами. Одним из нескольких факторов выбора рецептурных компонентов является наличие общих вкусоароматических соединений. В то же время выбор ингредиента для приготовления полуфабриката (с последующим приготовлением готового изделия) определяется не только его вкусоароматическим профилем, но и другими характеристиками, поскольку подбор ингредиентов проводится не только с учетом создания определенного вкусоароматического профиля, но и для обеспечения других свойств, например, определенной текстуры.

Домашнее задание

Электронный учебник

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Стр. 4-12