



# Кондитерский цех

# Краткая характеристика кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятиях питания. Он, как правило, работает самостоятельно, независимо от горячего цеха.

Кондитерские цехи классифицируются по производительности и ассортименту выпускаемой продукции:

**малой мощности** – выпускающие до 12 тыс. изделий в смену (0,6 т муки);

**средней мощности** – 12-20 тыс. изделий в смену (0,9 т муки);

**большой мощности** – от 20 тыс. изделий в смену (1,5 т муки).

В ресторанах, столовых и кафе организуют кондитерские цехи меньшей мощности: 3, 5, 8, или 10 тыс. изделий в смену.



# Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий включает в себя следующие стадии:

- 1) хранение и подготовка сырья к производству (просеивание муки, подготовка яиц и др.)
- 2) приготовление и замес теста;
- 3) разделка теста и формование полуфабрикатов или изделий из него;
- 4) расстойка (дрожжевое тесто);
- 5) выпечка и охлаждение полуфабрикатов или изделий;
- приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок);
- 6) отделка кондитерских изделий;
- 7) кратковременное хранение готовой продукции.



# *Состав помещений* крупных кондитерских цехов:

- 1) кладовая и холодильная камера суточного хранения продуктов;
- 2) помещение для обработки яиц;
- 3) помещение для просеивания муки, замеса и брожения теста;
- 4) помещения для расстойки и выпечки;
- 5) приготовление отделочных п\ф;
- 6) отделка кондитерских изделий;
- 7) моечная посуды, тары и инвентаря;
- 8) кладовая и охлаждаемая камера готовых изделий;
- 9) комната начальника цеха;
- 10) экспедиция.





# Процесс обработки яиц:

- 1) замачивание в теплой воде 5-10 мин;
- 2) обработка в 0,5% растворе кальцинированной соды с температурой 40-45° С в течение 5-10 мин;
- 3) дезинфекция 2% раствором хлорной извести или 0,5% раствором хлорамина в течение 5 мин;
- 4) ополаскивание в проточной воде.

Инструкция по мытью и дезинфекции должна быть вывешена. Яйцо разбивают в небольшие емкости во избежание попадания яиц с запахом в общую массу.



## Отделения кондитерского цеха:

*Отделение выпечки изделий* оснащают электрическими шкафами различной производительности. Кроме этого устанавливают стеллажи, производственные столы. Изделия выпекают в соответствии с графиком, в котором распределена последовательность выпечки изделий из различных видов теста в зависимости от сроков изготовления и температурного режима выпечки.

*Отделение приготовления отделочных полуфабрикатов* – начинок, сиропов, помадок, кремов, желе и др. оснащается 2-4-секционными плитами, производственными столами, ваннами для охлаждения сиропов, столами с мраморной поверхностью для приготовления помад, взбивальными машинами. Кремы изготавливают в отдельном помещении, оснащенном взбивальными машинами, производственными столами с холодильными шкафами.

*На рабочем месте для отделки тортов и пирожных* устанавливают стол с охлаждаемым шкафом и с вращающимися дисками для более удобной отделки бортов фигурных тортов. Устанавливают передвижные и стационарные стеллажи. Кондитерские мешки для оформления изделий должны храниться на штативах в подвешенном состоянии, наконечники для них хранят в выдвижных ящиках стола.

Отделение необходимо оснастить бактерицидными лампами, для уменьшения содержания микроорганизмов в воздухе.

*Моечное отделение* кондитерского цеха оснащается 2-3-секционными ваннами. Инвентарь промывают в воде с добавлением кальцинированной соды при температуре 45°C, ополаскивают водой при температуре не ниже 60°C. Кондитерские мешки тщательно стирают, затем стерилизуют в автоклаве или кипятят в течение 30 мин. Весь инвентарь должен быть промаркирован по наименованию сырья и полуфабрикатов.

# Сроки хранения кондитерских изделий

Готовые кондитерские изделия направляют в экспедицию, где хранят на стеллажах или холодильных камерах. Сроки хранения (при температуре 2-6° С):

- с белковым кремом – не более 72 ч;
- со сливочным кремом – 36 ч;
- с заварным кремом и кремом из сливок – 6 ч.

Транспортировка кондитерских изделий осуществляется на специальном транспорте с охлаждаемыми или изотермическими кузовами. Кондитерские изделия, подготовленные к отправке, должны иметь маркировочный ярлык с указанием смены, даты, часа приготовления, условий и сроков хранения.



# Разряды кондитеров:

**Кондитеры 5 разряда** изготавливают фигурные, заказные торты и пирожные. Осуществляют подготовку и проверку качества сырья, начинок, отделочных п\ф, приготовление теста, формовку изделий, производят художественную отделку изделий.

**Кондитеры 4 разряда** изготавливают различные кексы, рулеты, печенье высших сортов, сложные торты и пирожные.

**Кондитеры 3 разряда** изготавливают простые торты и пирожные, хлебобулочные изделия, готовят различные виды теста, кремов, начинок.

**Пекари 2 и 3 разрядов** выпекают и жарят кондитерские, хлебобулочные изделия.



# Классификация муки:

В кондитерских изделиях используют муку высшего, 1-го и 2-го сортов.

**Мука высшего сорта** – очень мягкая, тонкого помола, белого цвета со слабым кремовым оттенком, на вкус – сладковатая. Из этой муки готовят пирожные, торты, вафли, а также лучшие сорта печенья и изделий из дрожжевого теста.

**Мука 1-го сорта** – мягкая, но менее тонкого помола, чем мука высшего сорта, цвет ее – белый со слегка желтоватым оттенком. Из этой муки пекут пряники, печенье и изделия из дрожжевого теста.

**Мука 2-го сорта** – еще более грубого помола, цвет ее – белый со слегка желтоватым или сероватым оттенком. Эта мука в небольшом количестве используется при изготовлении недорогих сортов пряников и печенья.

**Качество муки характеризуется** не только ее цветом, но и влажностью, степенью помола, запахом, вкусом, кислотностью, содержанием белковых веществ, углеводов, жира, ферментов, минеральных веществ, вредных примесей.

**Цвет муки** низших сортов – темный. Он определяется цветом и количеством отрубей, содержащихся в ней.

Мука высшего и 1-го сортов – белая с желтоватым оттенком.