

Рабочие места повара по обработке сырья
и приготовлению полуфабрикатов из овощей
и картофеля заготовочного предприятия
(фабрика-кухня)

Организация
кулинарного
производства
28.02.2020

Овощной цех

- В **заготовочных предприятиях** организуются овощные цехи большой мощности, перерабатывающие 1 т овощей и более. Эти цехи работают на основе договоров, заключаемых с другими предприятиями общественного питания.
- Технические условия и технологические инструкции предусматривают **изготовление полуфабрикатов**: очищенного сульфитированного картофеля, не темнеющего на воздухе; капусты свежей, зачищенной; моркови, свеклы, лука репчатого очищенного.

Технологический процесс

- **обработки овощей в крупных овощных цехах такой же, как и в цехах средней и малой мощности, однако он больше механизмуется**

Сравнительная таблица организации рабочих мест в овощном цехе на предприятии средней мощности и заготовочного предприятия

Технологический процесс	Оборудование цеха на предприятиях средней мощности (ресторан, столовая)	Оборудование цеха на заготовочном предприятии (фабрика-кухня)
Мойка корнеплодов	Моечные ванны, картофелеочистительная машина	Вибрационная моечная машина
Очистка	МОК-125, -250, -300	Картофелечистка КМА-600
Доочистка	Стол с двумя отверстиями для отходов и очищенного картофеля	Ленточный конвейер по доочистке картофеля
Сульфитация картофеля	—	Сульфитационная машина
Промывка	—	Душевое устройство
Взвешивание	—	Весовой дозатор по 20 кг
Упаковка	Гастрономические емкости	Полиэтиленовые пакеты
Вакуумирование	—	Аппарат для вакуумирования продуктов
Охлаждение и замораживание	—	Холодильные камеры и шкафы

В овощном цехе крупного заготовочного предприятия

- для ускорения процесса обработки овощей устанавливают **две технологические линии**:
- механизированная поточная линия обработки картофеля
- линия обработки корнеплодов.

Оборудование:

- наклонные транспортеры,
- вибромоечная машина,
- картофелечистка непрерывного действия,
- конвейер инспекции и доочистки,
- машина для сульфитации,
- весы автоматические,
- аппарат для вакуумирования продуктов.

Холодильное оборудование:

- камера холодильная среднетемпературная,
- шкаф-купе холодильный среднетемпературный.
- Для более продолжительного хранения обработанные и нарезанные овощи вакуумируют и хранят в **среднетемпературной холодильной камере** или подвергают **шоковой заморозке** для сохранения питательных веществ картофеля и других овощей и увеличения срока хранения.

Вакуумирование продуктов:



а



б



в

- *а* — аппарат для вакуумирования продуктов в упаковке; *б* — извлечение из аппарата готового продукта; *в* — овощи в вакуумной упаковке

- Изготовленные овощные полуфабрикаты укладывают в тару, маркируют и отправляют в экспедицию.

Мясной цех

- Организуются на **крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности**, перерабатывающих сырье для своего производства.
- **Ассортимент мясных полуфабрикатов:**
- крупнокусковые полуфабрикаты из говядины (толстый, тонкий край, верхний и внутренние куски заднетазовой части);
- из свинины и баранины (корейка, окорок, лопаточная часть, грудина);
- порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (антрекот, бифштекс, эскалоп, филе, лангет);
- мелкокусковые полуфабрикаты из говядины (бефстроганов, поджарка, азу, гуляш);
- полуфабрикаты из рубленого мяса (бифштексы, гамбургеры, котлеты, тефтели, биточки, фрикадельки);
- перец, кабачок, фаршированные мясом и рисом.

Технологический процесс

обработки мяса складывается из следующих операций:

- дефростация мороженого мяса;
- зачистка поверхности и срезание ветеринарных клейм;
- обмывание, обсушивание; деление на отруба;
- обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей;
- жиловка мяса, зачистка;
- приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых;
- приготовление порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов;
- вакуумирование мясных полуфабрикатов;
- упаковка, укладка в функциональные емкости, транспортировка.
- Технологический процесс обработки мяса **не зависит от мощности цеха**, но сама организация технологического процесса различается

Организация технологических линий в мясном цехе на предприятиях большой и средней мощности

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
Линия дефростации	Дефростеры	Подвесной путь (моно-рельсы) или тележки
Участок линии обмывания	Моечное отделение	Щетка-душ
Участок линии обсушивания	Помещение для обсушивания	Вентилятор теплого воздуха, салфетки из хлопчатобумажной ткани
Линия деления на отруба (разруб туши, полутуши)	Конвейерная линия	Нож-рубак или мясной топор, обвалочные ножи (большой и малый)
Линия обвалки отрубов и выделения крупнокусковых частей	Транспортер конвейерной линии, рабочий стол, колода для обвалки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски («М.С.») с креплением на штырях
Линия по жиловке мяса, зачистке	Помещение (конвейер) для жиловки	Производственный стол с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочные доски, передвижные тележки с емкостями
Линия по обработке костей	Помещение для распиловки	Дисковая пила, стеллажи с контейнерами
Линия по производству порционных полуфабрикатов (антрекот, бифштекс, эскалоп, филе, лангет)	—	Производственные столы, разделочные доски, гостроемкости, средний нож поварской тройки, весы, мясорыхлитель, тятка

Окончание табл. 4.2

Наименование технологической линии	Наименование рабочего места	Оборудование и инвентарь
Линия по производству мелкокусковых полуфабрикатов	—	Производственные столы, передвижные тележки
Линия по производству рубленых полуфабрикатов и котлетной массы	Место для приготовления фарша	Передвижные ванны, мясорубка, фаршемешалка
	Место для дозировки и формовки изделий	Машины для формовки котлет или универсальный привод со сменными механизмами (мясорубкой, рыхлителем, фаршемешалкой), гастрономические емкости производственные столы, передвижной стеллаж
Упаковка полуфабрикатов, вакуумирование	—	Весы, вакуумное устройство, гастрономическая емкость

Рабочие места повара по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия (фабрика-кухня)

- На крупных предприятиях применяют **поточные механизированные линии**.
- Из холодильных камер замороженное мясо (туши, полутуши) по подвесному пути (монорельсам) или на тележках поступают в дефростеры, где при температуре 4...6°C в течение трех суток происходит процесс медленного оттаивания.
- Поверхность оттаявшего мяса зачищается от загрязнений, срезаются клейма, производятся обмывание и обсушивание циркулирующим воздухом с температурой до 60°C или с помощью специальных салфеток из хлопчатобумажной ткани.
- **Разруб туш** на части осуществляется на разрубочном стуле с помощью мясного топора или ленточной пилы.
- В крупных цехах на заготовочных предприятиях полутуши не разрубают, а осуществляют их **вертикальную обвалку** с применением соответствующего инвентаря и оборудования. В целях соблюдения требований охраны труда обвальщики используют кольчужные сетки.

Инвентарь и оборудование мясного цеха



а



б



в



г



д



е



ж

- а — набор ножей с креплением к стене; б — заточка ножа с помощью мусата; в — нож-рубак; г — нож обвалочно-универсальный; д — молотки для отбивания мяса алюминиевые; е — аппарат для заточки ножей; ж — колода разрубочная

Рабочие места обвальщиков

- организуемые вдоль конвейерной линии, оснащаются производственными столами с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочными досками, которые крепятся на столах с помощью штырей. Обвальщики используют обвалочные ножи (большой и малый).

Рабочее место обвальщика



Рабочее место жиловщика

- Выделенные части (мясо, кости) по конвейеру поступают к **жиловщикам**, которые производят зачистку мяса от сухожилий, пленок, разрубку крупнокусковых полуфабрикатов по видам.
- Кости, полученные после обвалки мяса, отправляют на распиловку на части с помощью дисковой пилы.

Технологические операции по изготовлению полуфабрикатов осуществляются в мясном отделении.

Здесь выделяют следующие **технологические участки**:

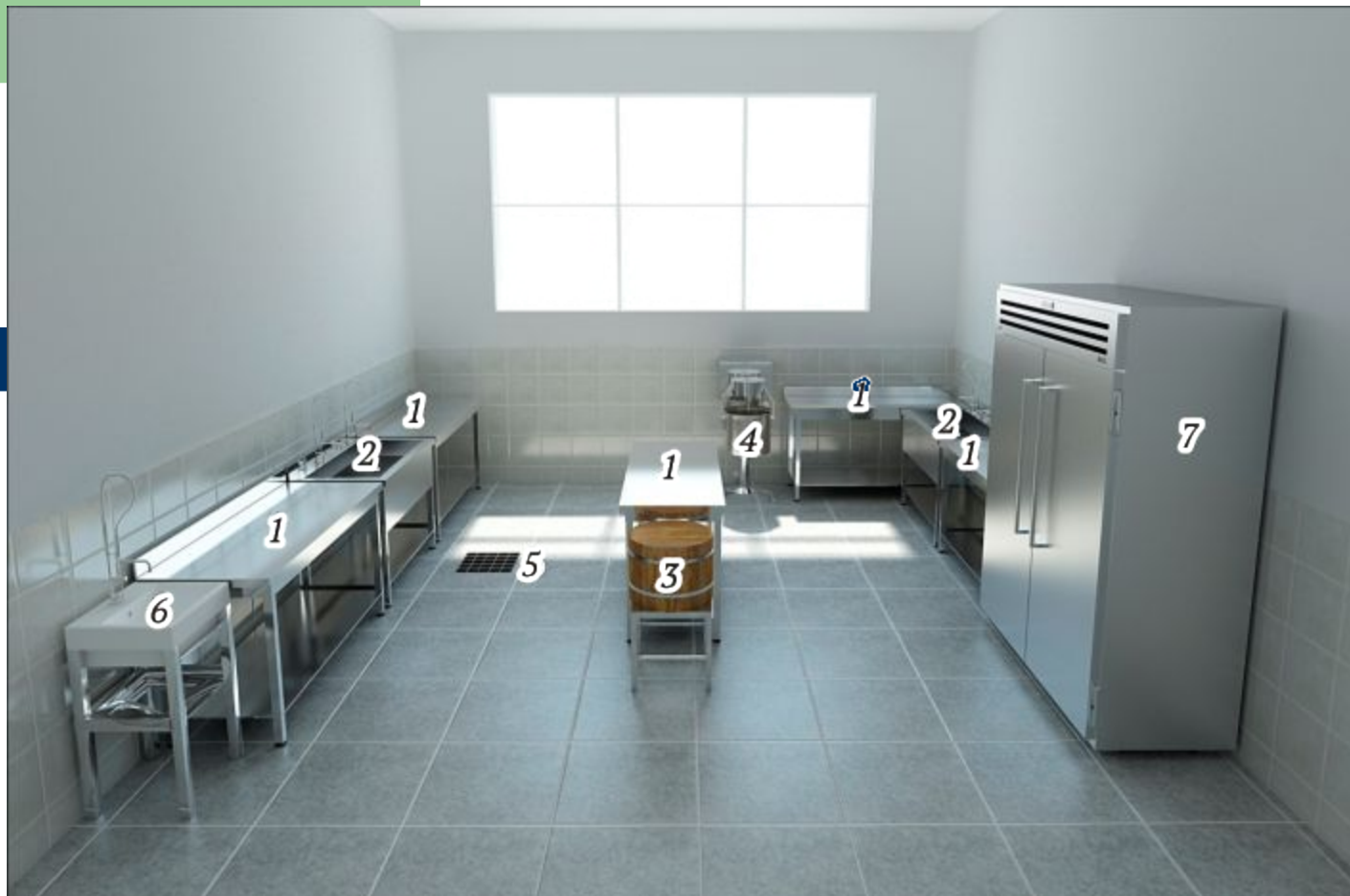
- производство крупнокусковых полуфабрикатов;
- производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов;
- производство полуфабрикатов из рубленого мяса;
- обработка костей;
- вакуумирование;
- упаковка.

Оборудование:

- мясорубки, куттеры, фаршемешалки, дозировочно-формовочные автоматы, машины для формовки котлет, гамбургеров и фрикаделек.
- Для производства рубленых полуфабрикатов организуют несколько рабочих мест, объединенных в одну технологическую линию.
- Рабочие места оснащают ванной для замачивания хлеба, мясорубкой, фаршемешалкой.
- Несколько рабочих мест организуют для формовки полуфабрикатов на котлетоформовочных машинах.

- Рабочие места повара по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов в мясном цехе предприятия средней мощности (ресторан, столовая)

- В небольших мясных цехах используют машины **меньшей производительности**, нередко применяют универсальный привод со сменными механизмами (дисковой пилой, мясорубкой, мясорыхлителем, фаршемешалкой, размолочным механизмом)



- 1 — производственные столы; 2 — производственные ванны; 3 — разрубочный стул; 4 — универсальный привод; 5 — трап; 6 — раковина; 7 — холодильный шкаф

- Мясо оттаивают и обмывают **в подвешенном состоянии** над трапом или в ваннах с проточной водой, разрубает **на разрубочном стуле**.
- На производственных столах изготавливают различные полуфабрикаты, которые хранят в холодильных шкафах или сразу отправляют в горячий цех.

Общие сроки хранения и транспортировки

- полуфабрикатов из мяса установлены следующие, ч:
- крупнокусковые полуфабрикаты — 48,
- порционные натуральные — 36,
- панированные — 24,
- мелкокусковые — 24,
- мясной фарш — 6,
- котлеты, биточки — 12.