

Организация рабочего места повара
и техническое оснащение процесса
приготовления горячих сладких
блюду

Приготовление горячих сладких блюд, тепловую обработку продуктов для холодных сладких блюд проводят в соусном отделении горячего цеха.

Варку горячих напитков проводят в горячем цехе на специально выделенном рабочем месте.

Отдельные рабочие места для приготовления горячих сладких блюд в соусном отделении не предусматривают.

Приготовление основ для пудингов, варку сладких каш производят на рабочих местах, предусмотренных для приготовления гарниров и каш.

Приготовление яблок, жаренных в тесте, производят на рабочем месте для жаренья и пассерования, а приготовление сладких гренок с фруктами, фруктовых суфле, запекание пудингов, шарлотки — на рабочем месте, предназначенном для варки, припускания и запекания горячих блюд.

Виды теплового оборудования горячего цеха представлены на рис. 2.20, кухонная посуда для приготовления сладких блюд – на рис. 2.21.

Характеристика способов тепловой обработки и технологических режимов приготовления горячих сладких блюд и напитков приведена в табл. 2.4.



а



б



в



г



д



е



ж



з

Рис. 2.20. Тепловое оборудование горячего цеха: :
а — пароконвектомат; б — электроплита; в — электроблинница; г — пищеварочный котел; д — электросковорода; е — жарочный шкаф; ж — гриль-саламандра; з — электрофритюрница



Рис. 2.21. Кухонная посуда для приготовления сладких блюд:
а — котел наплитный; б — кастрюля; в — ситейник; г — кастрюля для варки на пару с сетчатым дном; д — сковороды; е — функциональные емкости; ж — противень с высокими бортами

Таблица 2.4. Характеристика способов и технологических режимов приготовления горячих сладких блюд и горячих напитков

Наименование способа тепловой обработки		Наименование горячих сладких блюд и напитков	Способ нагрева	Греющая среда	Технологический режим	Наименование вида теплового оборудования, посуды, обеспечивающих способ приготовления
Основные способы тепловой обработки	Варка	Варка основным способом	Поверхностный	Электроплита	100 °С	Водонагреватель, самовар
		Кофе		Горячая вода, молоко	100 °С	Кофемашина, электрическая (газовая) плита, вспениватель молока, кофейник, кастрюля
		Чай		Горячая вода	100 °С	Электрическая (газовая) плита, самовар, чайник, френч-пресс
		Компоты, кисели, фрукты в сиропе, каши сладкие, фруктовые (ягодные) отвары (для желе, муссов), сладкие соусы		Горячая вода, отвар, сироп, экстракт, молоко, сок	95—100 °С. Продолжительность варки определяется видом фруктов, формой нарезки	Электрическая (газовая) плита, электроварочный котел, котел (кастрюля) для варки на плите
	Варка на пару	Пудинг паровой, функциональные емкости, противни		Пар	100 °С. Продолжительность варки определяется	Пароконвектомат, функциональные емкости, противни с высокими бортами, метал-

Основные способы тепловой обработки	Варка				с высокими бортами	объемом формы, массой продукта	лические (силиконовые, керамические) формы
		Припускание	Подготовка яблок (абрикосов, слив) для самбука	Поверхностный	Поверхностный	100 °С при атмосферном давлении. Продолжительность варки определяется массой продукта	Пароварки открытого типа, функциональные емкости, противни с высокими бортами, металлические (силиконовые, керамические) формы
		Варка в СВЧ-аппаратах	Подготовка фруктов для сладких блюд, разогрев готовых горячих сладких блюд			Объемный	СВЧ-энергия
	Жаренье	Жаренье во фритюре	Яблоки, жаренные в тесте	Поверхностный	Жир (соотношение продукта и жира 1:4)	170—175 °С	Электрофритюрницы (стационарные, настольные), сетки (корзины) для жарки или плита (электрическая, газовая), сотейник

Наименование способа тепловой обработки		Наименование горячих сладких блюд и напитков	Способ нагрева	Греющая среда	Технологический режим	Наименование вида теплового оборудования, посуды, обеспечивающих способ приготовления	
Основные способы тепловой обработки	Жаренье	Жаренье основным способом		Поверхностный	Горячий жир (5—10 % от массы продукта, для сотирования или жарки на жарочной поверхности — меньше)	150—160 °С	Плита (электрическая, газовая), сковорода электрическая, функциональные емкости, сковорода, противни с высокими бортами, сковорода-гриль
						150—160 °С	Плита (электрическая, газовая) для вок, производственный стол сковорода вок
						150—160 °С	Стационарная жарочная поверхность, функциональные емкости
						150—200 °С	Жарочный шкаф, конвектомат, функциональные емкости, противни с высокими бортами
		Гренки с фруктами, фрукты на гриле			Горячий воздух, жир (5—10 % жира от массы продукта), горячий воздух	150—200 °С	Жарочный шкаф, конвектомат, функциональные емкости, противни с высокими бортами

Комбинированные способы тепловой обработки	Запекание	Суфле из фруктов
		Пудинги
		Каши сладкие
		Блюда из яблок
Вспомогательные способы	Бланширование	Подготовка фруктов
	Термостатирование	Хранение готовых блюд

ИК-лучи	150 — 200 °С	Электрогриль, функциональные емкости
Жир, горячий воздух	180 — 220 °С	Жарочный шкаф, конвектомат, плита (электрическая, газовая), гриль-саламандра, металлические или керамические формы, порционные сковородки (металлические, керамические), противни с высокими бортами, силиконовые формы, порционная (в том числе одноразовая) посуда для запекания
	180 — 220 °С	
	240 — 250 °С	
	180 — 200 °С	
Горячая вода	100 °С	Плита (электрическая, газовая), кастрюля, сотейник
Пар, горячий воздух	70 — 100 °С	Мармит, пароконвектомат, мармит для шведского стола

Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков

Варку компотов, киселей, отваров, сиропов для фруктовых напитков и холодных сладких блюд производят в горячем цехе в стационарных электроварочных котлах (рис. 2.22) или в наплитной посуде, причем вместимость стационарного котла или наплитных котлов выбирают в зависимости от требуемого количества компота, киселя или отвара. При этом учитывают, что котел в целях обеспечения требований по безопасной организации работ должен заполняться не более чем на 80 % объема.

Варку фруктов (яблок, груш) для блюда «Фрукты в сиропе» производят в наплитной посуде из нержавеющей стали. Для удаления пены используют **шумовку**, для введения сахара, перемешивания, переливания готового компота, киселя из стационарного котла в наплитную посуду и порционирования в столовую посуду — **половники (черпаки)**, вместимость которых в зависимости от назначения меняется.

Варку большинства киселей жидкой консистенции, подаваемых как напитков, осуществляют так же, как и варку блюда «Фрукты в сиропе».

Отличие состоит в том, что сироп заваривают крахмалом, для чего крахмал разводят в небольшой кастрюле холодной кипяченой водой или остывшим сиропом (отваром), а для молочных киселей — холодным кипяченым молоком.

Затем заваривают сироп подготовленным крахмалом, вливая его в котел при непрерывном помешивании веселкой, помешивания не прекращают несколько минут, пока весь крахмал не клейстеризуется, в противном случае кисель будет иметь комковатую консистенцию.

Для приготовления большого объема кипятка, необходимого для варки компотов, киселей, напитков, используют водогрейное оборудование — кипятильники или водонагреватели, устанавливаемые в горячем цехе.

Для облегчения процесса транспортирования компотов, киселей, других напитков в котлах большого объема в горячем цехе устанавливают средства малой механизации – подъемные механизмы, облегчающие работу повара по подъему на плиту и спуску с плиты тяжестей.

Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте

Приготовление фруктов, жаренных в тесте, можно подразделить на три основные технологические операции:

- подготовку фруктов,
- приготовление теста,
- жаренье во фритюре.

Приготовление теста производят с использованием взбивальной машины или планетарного миксера, а для взбивания белков яиц для одной-двух порций блюда процесс производят вручную венчиком в чистой обезжиренной посуде из нержавеющей стали.

Для жарки в большом количестве жира (во фритюре) продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160-180°C, при этом поджаристая корочка образуется одновременно по всей поверхности продукта.

Передача теплоты от греющей среды (жира) к продукту осуществляется за счет теплопроводности.

Температура на поверхности продукта в момент окончания процесса жарки так же, как при жарке с малым количеством жира, должна составлять 135°C, в центре изделий – 80-85°C. Это возможно при строгом соблюдении соотношения количества продукта и жира для жарки, температуры жарки.

Часто корочка на изделиях образуется раньше, чем продукт прогреется до температуры, гарантирующей санитарную безопасность, поэтому изделия после жарки в жире помещают на некоторое время в жарочный шкаф.

Жарку во фритюре производят как на электрической или газовой плите в наплитной посуде, так и в электрофритюрницах в стационарном и настольном исполнении.

Фрукты, жаренные в тесте, как правило, готовят порционно, по мере спроса, так как они при хранении очень быстро утрачивают первоначальный внешний вид.

Поэтому нерационально использовать даже настольную фритюрницу, так как для организации процесса жарки требуется одновременно залить большое количество фритюра.

В этом случае жарку производят на плите в сотейниках. При это вместимость выбирают в зависимости от количества продукта – от 2 до 7 л.

Подготовленные фрукты с помощью поварской иглы или просто деревянной шпажки смачивают в тесте, погружают в сотейник с разогретым жиром и с помощью шумовки или щипцов вынимают и перекладывают на сито или в дуршлаг, чтобы стек лишний жир.

Для удаления излишков жира с поверхности жареного изделия используют бумажное полотенце.

Инвентарь для жарки: сито или дуршлаг, подстановочные лотки, шипцы или шумовка, гастроемкости для жареных изделий, выстланные бумажным полотенцем для удаления лишнего жира с поверхности.

Иногда изделия жарят, погружая их в жир наполовину или $1/3$ высоты – **жарка в полуфритюре.**

В этом случае обжаренный с одной стороны продукт щипцами или лопаткой переворачивают и обжаривают с другой стороны.

Фритюр может использоваться в течение некоторого времени, в этом случае после 6-7 ч жарки жир сливают, посуду тщательно очищают от крошек, пригара, жира. Остаток жира отстаивают не менее 4 ч, отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Жарку во фритюре осуществляют, соблюдая санитарно-гигиенические требования. Согласно правилам, температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85°C.

При постоянном приготовлении изделий, жаренных во фритюре, на предприятии ежедневно до начала и по окончании жарки **проверяют качество фритюра по органолептическим показателям**: вкусу, запаху, цвету, ведется журнал по использованию фритюрных жиров.

При наличии резкого, неприятного запаха; горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления.

Фритюрный жир непригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:

- когда по органолептическим показателям установлена недоброкачествоность фритюра и оценка дана ниже «удовлетворительно» (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);
- когда органолептическая оценка фритюра не ниже «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;
- когда содержание вторичных продуктов окисления более 1%.

Фритюр, непригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки

Для варки сладких каш, основ для пудинга технологический процесс можно подразделить на три технологические операции:

- подготовка круп,
- варка каш,
- подготовка дополнительных ингредиентов
- заправка готовых каш ими.

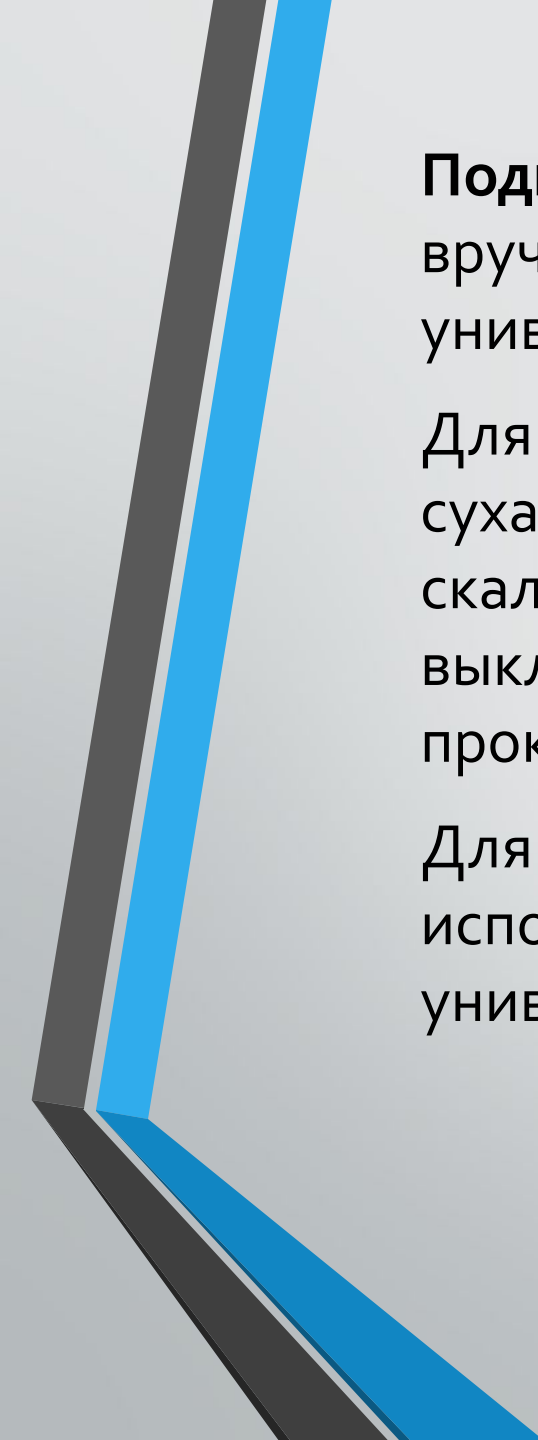
Подготовку круп производят на производственном столе, расположенном рядом с плитой или стационарным пищеварочным котлом.

Производственный стол может быть оснащен встроенной моечной ванной для промывания круп.

Промывание круп можно производить в передвижной моечной ванне, представляющей собой тележку с установленной на ней чашей.

Варку каш осуществляют в наплитной посуде или в стационарных пищеварочных котлах.

Выбор наплитных котлов производят исходя из объема, занимаемого крупой и водой, требуемой для варки.



Подготовку дополнительных ингредиентов для пудинга производят вручную или с помощью различных сменных механизмов универсального привода.

Для измельчения (дробления) орехов, специй, сухарей (для пудинга сухарного) в небольших количествах используют разделочную доску, скалку и пищевую пленку: разделочную доску покрывают пленкой, выкладывают на нее орехи, сверху прикрывают пленкой и прокатывают скалкой.

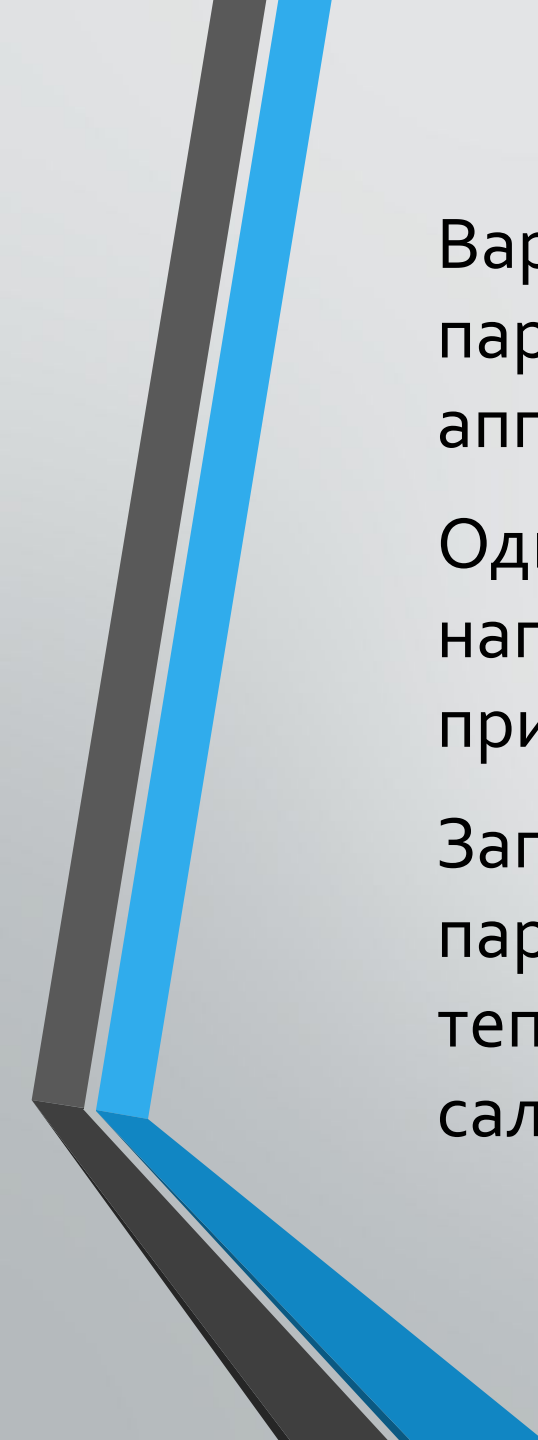
Для измельчения большого количества орехов процесс механизмируют, используя механизм для размалывания сухарей, специй универсального привода или универсальной кухонной машины.

Для порционирования основ для пудинга требуются весы, гарнирная ложка, посуда для запекания или варки на пару.

Запекают или варят пудинг в порционной посуде (кроншеле или в порционных формочках), или в противнях с высокими бортами, или в функциональных емкостях.

Для запекания противни или порционные формы смазывают жиром и присыпают сухарями, для варки на пару — смазывают жиром и присыпают сахарным песком.

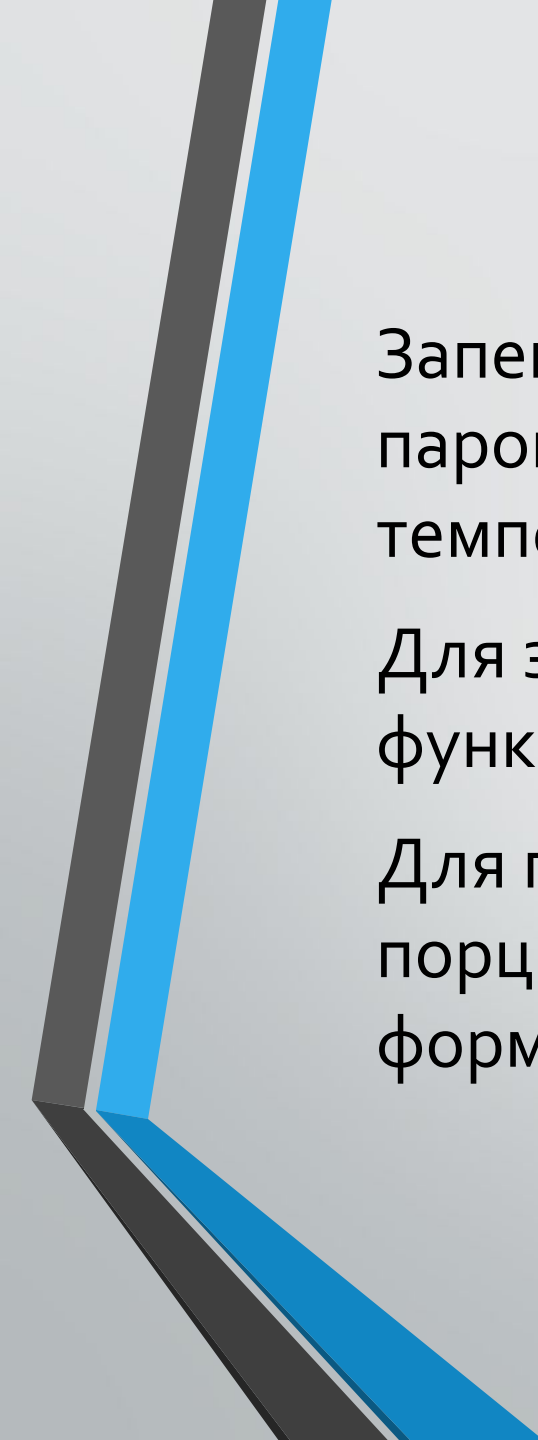
Варка на пару — очень эффективный способ тепловой обработки, в процессе которого не изменяются вкус, цвет и структура продукта, сохраняется сочность, уменьшаются потери водорастворимых веществ.



Варка на пару может производиться как с использованием пароконвектоматов, так и с использованием пароварочных аппаратов (низкого и высокого давления).

Одну—пять порций можно варить на пару с помощью наплитной посуды: кастрюли с решеткой и плотно прилегающей крышкой.

Запекание производится в жарочных шкафах, пароконвектоматах, при установке соответствующего теплового режима, а также под бройлером (грилем-саламандрой).



Запекание пудинга, суфле в жарочном шкафу или пароконвектомате (в режиме запекания) производят при температуре 250—280 °С.

Для запекания при массовом приготовлении используют функциональные емкости или противни с высокими бортами.

Для порционного запекания используют кроншели — порционные сковородочки, металлические или керамические формы на одну или несколько порций.

Инвентарь, инструменты для организации процесса приготовления запеченных сладких блюд:

- гарнирная ложка, лопатка для переукладывания основ для пудинга;
- кондитерский мешок для отсаживания массы для суфле в формы, посуду;
- сита — для просеивания сухарей (барабанные), процеживания соусов (конусные);
- лопатка, шпатель для выравнивания поверхности;
- ножи для порционирования запеченных блюд.

Для нанесения рисунка (карамелизации) сахара на поверхности гурьевской каши используют газовые горелки.

При запекании горячих сладких блюд (гренок с фруктами, суфле) под источником теплоты (гриль-саламандра) технологические операции те же, что и при запекании в жарочном шкафу.

Подвижную верхнюю часть гриля с нагревательными элементами вручную выставляют на то расстояние от продукта, которое оптимально для выполняемой технологической операции, что позволяет минимизировать время приготовления и теплотопотери, придать блюду хрустящую корочку, аппетитный колер или сохранить в горячем состоянии (термостатирование) до момента подачи посетителю.

Часто под источником теплоты оформленные сладкие горячие блюда колеруют, придавая им румяную корочку. Так, например, на подготовленные фрукты выкладывают «шубу» из взбитых с сахарной пудрой белков и запекают.

К группе горячих сладких блюд можно отнести блинчики со сладкими начинками. Готовить их можно с использованием плиты и сковород или специализированного аппарата для выпечки блинчиков (см. рис. 2.20, в).

Блинницы используют как в стационарных условиях (горячий цех кафе, бистро, ресторана, столовой), так и в специально оборудованных мобильных фургонах.

Настольные блинницы выпускаются с одной или двумя нагревательными поверхностями диаметром 350 или 400 мм.

Нагревательный элемент аппаратов равномерно распределяет нагрев, что является необходимым условием равномерного пропекания блинов. Тесто равными порциями выливается на них вручную с помощью половника небольшой вместимостью и распределяется Т-образной лопаткой тонким ровным слоем по всей поверхности и прожаривается попеременно с двух сторон.

Электроблинница позволяет осуществлять выпечку блинчиков среднего и большого диаметра (300—400 мм).

Аппарат для выпечки блинчиков представляет собой корпус с жарочной поверхностью, выполненной из антипригарного чугуна с дополнительной шлифовкой с высокой устойчивостью поверхности к механическим повреждениям.

Многие модели имеют тефлоновое покрытие жарочной поверхности, что также снижает адгезию (прилипание теста к жарочной поверхности) без постоянного смазывания ее жиром, поэтому процесс приготовления блинов не сопровождается запахом горелого жира, чадом и разбрызгиванием масляных капель.

Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления блинчиков:

- аппарат для выпечки блинчиков;
- кастрюля или другая функциональная емкость с тестом и для хранения готовых блинчиков;
- половник вместимостью около 200—250 мл;
- Т-образная лопатка для разравнивания теста;
- емкость с водой для смачивания лопатки после разравнивания;
- длинная узкая лопатка (типа шпателя) для переворачивания блинчиков;
- силиконовая кисточка для смазки жарочной поверхности маслом;
- емкость для масла.

Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования сладких блюд

Термостатирование – это поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

Для этого используют мармиты, тепловые раздаточные стойки и другое оборудование. Для транспортировки готовой пищи в горячем состоянии применяют термосы — термоконтейнеры и изотермический транспорт.

Электромармиты - оборудование, служащее для хранения готовых блюд на раздаче в металлических функциональных емкостях различного объема с крышками или в котлах с крышками при температуре $+80^{\circ}\text{C}$.

Термоконтейнеры служат для хранения готовой пищи в процессе ее транспортирования.

Для термостатирования при хранении в цехе могут служить и пароконвектоматы в режиме регенерации температуры $+35\dots+160^{\circ}\text{C}$.