

Организация технологического процесса приготовления, хранения и реализации салатов

Подготовила
Басякова Н.А.

Организация работы холодного цеха

Приготовление салатов осуществляется в холодном цехе. Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд, что зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, а высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные), молочнокислая продукция

А также холодные сладкие блюда, холодные напитки, холодные супы. Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, магазины, кулинарии, а также отправляемых в буфеты и другие филиалы. Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений, с окнами выходящими на север или северо-запад. При планировании цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены, холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок.

Санитарно-гигиенические требования к холодному цеху

Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе должны соблюдаться строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, должны храниться в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8°C.

Хорошее оснащение предприятия общественного питания современным оборудованием, инвентарем и посудой способствует улучшению производительности труда и создает условия для соблюдения санитарных правил и поддержания благоприятного санитарного состояния производства. Предприятия общественного питания должны быть оснащены немеханическим, механическим, тепловым, холодильным и другим оборудованием, инвентарем и посудой в соответствии с действующими нормами. Гигиенические требования предъявляются как к материалам, из которых изготовлено оборудование, так и к конструкции изделий и расстановке оборудования в помещениях. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, не должны выделять вредные химические вещества и изменять органолептические свойства пищи. Они должны быть устойчивы к действию кислот и других веществ, входящих в состав пищевых продуктов, и не подвергаться коррозии.

Процессы происходящие при приготовлении салатов и влияющие на вкусовые качества блюд

Для того чтобы предотвратить потемнение картофеля, его хранят в воде 2-3 ч. при комнатной температуре и до 24 ч. в холодильных камерах при температуре 2-4°C. Длительное хранение в воде приводит к выщелачиванию крахмала, потерям витамина С, т. е., к снижению пищевой ценности картофеля. Промышленность выпускает следующие полуфабрикаты из картофеля: очищенный обжаренный в жире до полуготовности, картофельные крекеры и др. Наиболее ценными корнеплодами являются морковь и свекла. Содержание Сахаров, провитамина А-каротина, солей натрия, калия, железа обуславливает высокую их пищевую ценность. Каротин моркови в организме человека переходит в витамин А. Усвоение каротина происходит полнее, если он растворим в жире. Поэтому салаты из моркови лучше заправлять сметаной, а при тепловой обработке пассировать морковь с жиром. Редис, редька, репа, брюква содержат гликозиды и эфирные масла, которые придают этим овощам специфический вкус и аромат и поэтому их можно использовать в питании в сыром виде.