

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ЗАПОРІЗЬКА
ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
"ТОКМАЦЬКИЙ БАГАТОПРОФІЛЬНИЙ ЦЕНТР
ПТО"

● ТЕМА: ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ
ДРІЖДЖОВОГО ОПАРНОГО ТІСТА ТА ВИРОБІВ З
НЬОГО

**Розробив
Порошенко
Девід**



Зміст

1. Вступ
2. Основна частина
 - 2.1. Технологія приготування тіста
 - 2.2. Характеристика основної сировини для приготування тіста
 - 2.2.1. Борошно
 - 2.2.2. Яйця
 - 2.2.3. Цукор
 - 2.2.4. Жири
 - 2.3. Технологія приготування виробів з дріжджового опарного тіста
 - 2.4. Класифікація виробів з борошна
 - 2.5. Приготування начинок
 - 2.6. Вимоги до якості та терміни реалізації виробів з дріжджового тіста
 - 2.7. Організація роботи кондитерського цеху, та робочого місця кухаря
 - 2.8. Устаткування, інвентар, для приготування дріжджового тіста
 - 2.9. Санітарно-гігієнічні умови
 - 2.10. Вимоги безпеки праці кухаря при приготуванні виробів
 - 2.10.1. Пожежна безпека
3. Висновок
4. Список використаних джерел

1. Вступ



Українська народна кухня багата стравами та різноманітними виробами з борошна. Це кашоподібні страви з борошна різних злаків (лемішка, соломаха, мамалига), страви з вареного (галушки, вареники) і смаженого тіста (налисники, присканці, пухкеники, вергуни) та печені вироби з тіста (пампушки, піріжки, калачі тощо). Деякі з них стали традиційними на святковому столі: шулики — на Маковія; вареники, млинці, оладки, налисники — на Сиропуст; мандрики — на свято Петра і Павла; пампушки, вареники були окрасою недільного столу, їх використовували у дівочих ворожіннях.

Серед печених виробів з тіста найбільше українці цінували і свято шанували хліб і вважали, що "хліб — усьому голова". Він відігравав велику роль у сімейних обрядах та календарних звичаях. Хлібом-сіллю зустрічали бажаних гостей. Хлібом на заручинах та сватанні скріплювали укладання договору. З хлібом підходили до новонародженої дитини, символізуючи цим побажання достатку

Окрім хліба з дріжджового тіста готували піріжки, пироги, пампушки, калачі. Начинки та фарші переважали овочеві: з капусти, картоплі, гороху, квасолі, грибів, гарбуза та ін.

Дріжджове тісто отримало назву через використання дріжджів, як одного з ключових компонентів в його складі. Воно складне у виготовленні і потребує багато часу, але саме з цього тіста роблять найкрасивіші кондитерські, кулінарні вироби та ozdobi.

В сучасній кулінарії вироби з дріжджового тіста не втратили свого значення. Рецептури удосконалюються новими компонентами, поновлюються за рахунок зарубіжного досвіду.

Значення виробів з тіста в харчуванні людини

Продукти, що входять в рецептуру виробів з тіста, мають високу енергетичну цінність і є важливим джерелом вуглеводів (крохмалю і цукрів), жирів (вироби із здобного тіста), вітамінів групи В, цінних мінеральних речовин та харчових волокон (борошно). Харчова цінність борошняних виробів визначається насамперед хімічним складом борошна.

За рахунок зернових продуктів відшкодовується понад $\frac{1}{2}$ потреби організму у вуглеводах і близько 40% в білках. Однак білки борошна не повноцінні, тому що незамінні амінокислоти знаходяться в них у співвідношеннях, далеких від оптимальних. Особливо вони дефіцитні по лізину. Тому утилізуються білки не більше ніж на 56%. Додаючи в тісто молоко і яйця або готуючи кулінарні борошняні вироби з фаршами з сиру, м'яса і риби, можна значно підвищити утилізацію білка. Засвоюються білки борошна теж недостатньо добре (на 75-89%). Надаючи виробам рихлість, пористість, можна підвищити їх засвоюваність.

Співвідношення найважливіших зольних речовин в борошні несприятливо, але такі продукти, як молоко, сир, а також капустяні і фруктові фарші, що входять до складу багатьох борошняних виробів, значно покращують їх мінеральний склад, особливо співвідношення сполук кальцію і фосфору.

Білки продуктів, що входять в начинки (фарші) борошняних страв та виробів, доповнюють амінокислотний склад білків борошна. Так, в варениках з сиром і ватрушках амінокислотний склад білків близький до оптимального. Фарші значно збагачують і мінеральний склад готових виробів, підвищуючи вміст у них макро- і мікроелементів, покращують співвідношення кальцію і фосфору.

2.1. Технологія приготування тіста



- Для приготування опари беруть 60% норми рідини (молока або води), 40% борошна, 4% цукру і дріжджі. У підігріту до 35—40°C рідину додають розведені в теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, всипають просіяне борошно і перемішують. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани і температуру 27—29°C. Поверхню опари посипають тонким шаром борошна, діжу накривають кришкою і ставлять у тепле місце (35—40°C) на 2 год. для бродіння.



- У процесі бродіння опара збільшується в об'ємі у 2—2,5 рази, на всій поверхні з'являються бульбашки, які лопаються. Готовність опари визначають за зовнішніми ознаками бродіння починає сповільнюватися, бульбашок на поверхні стає менше, опара осідає.

2.1. Технологія приготування тіста

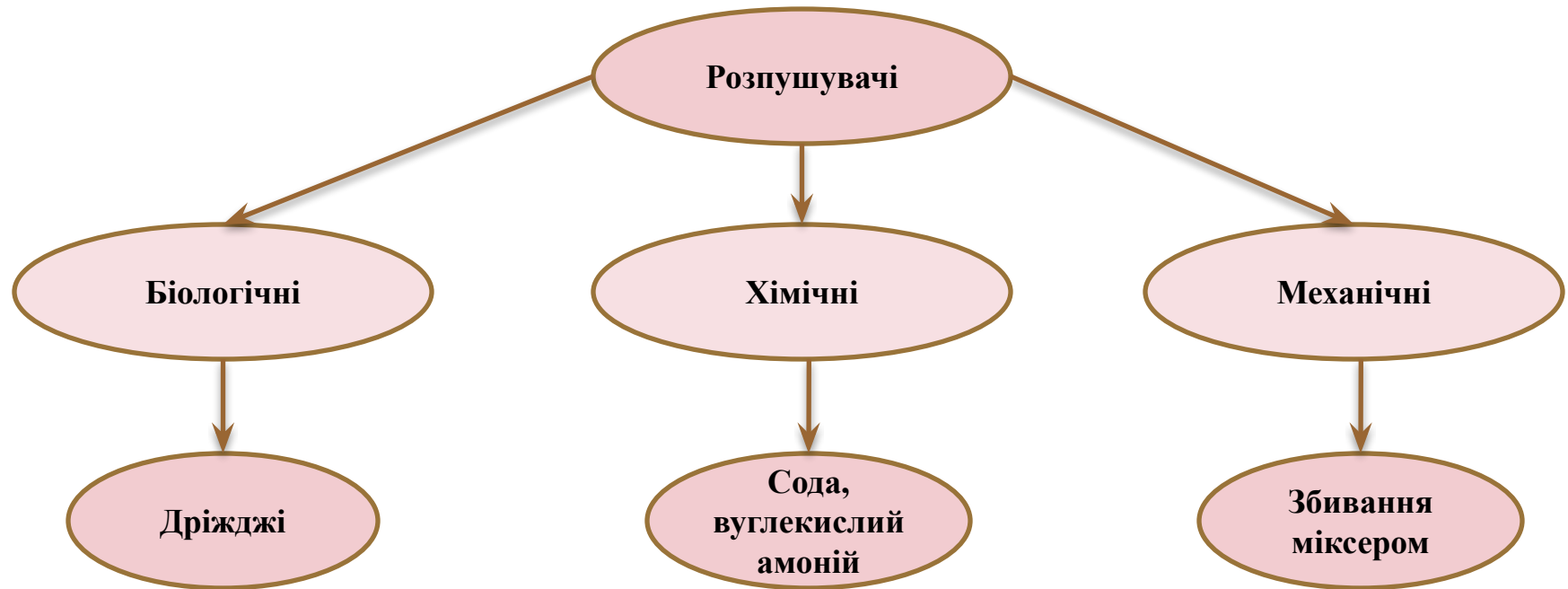


- У готову опару додають решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, меланж або яйця, добре перемішують, всипають решту борошна і замішують 10—15 хв. Перед закінченням замішування додають розтоплений маргарин.



- Посуд з тістом закривають кришкою або тканиною і залишають в теплому місці на 2—3 год. для бродіння. При цьому обминають його 2—3 рази.

Види розпушувачів тіста



2.2. Характеристика основної сировини для приготування тіста

2.2.1. Борошно

Борошно — це порошкоподібний продукт, який одержують при розмелюванні хлібних злаків. Назва борошна походить від виду зернової культури (пшениці, жита, гречки та ін.). Воно буває пшеничним, житнім, житньо-пшеничним, кукурудзяним, гречаним та ін.



Гречане



Соче



Житнє



Пшеничне



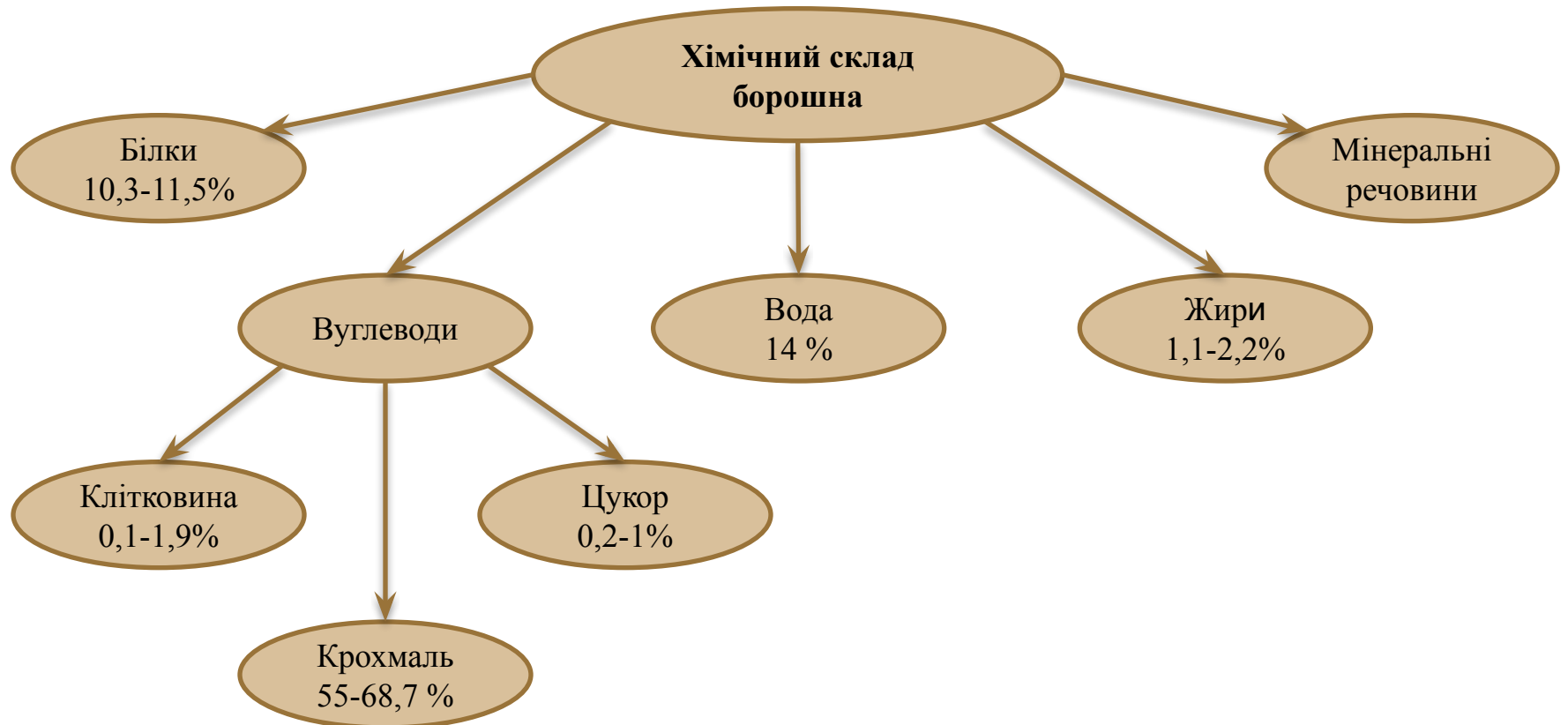
Горохове



Кукурудзяне



2.2.1. Борошно

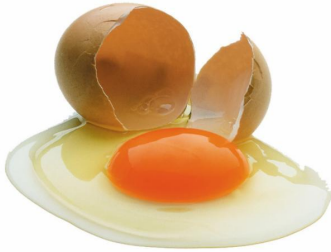


2.2.1. Борошно

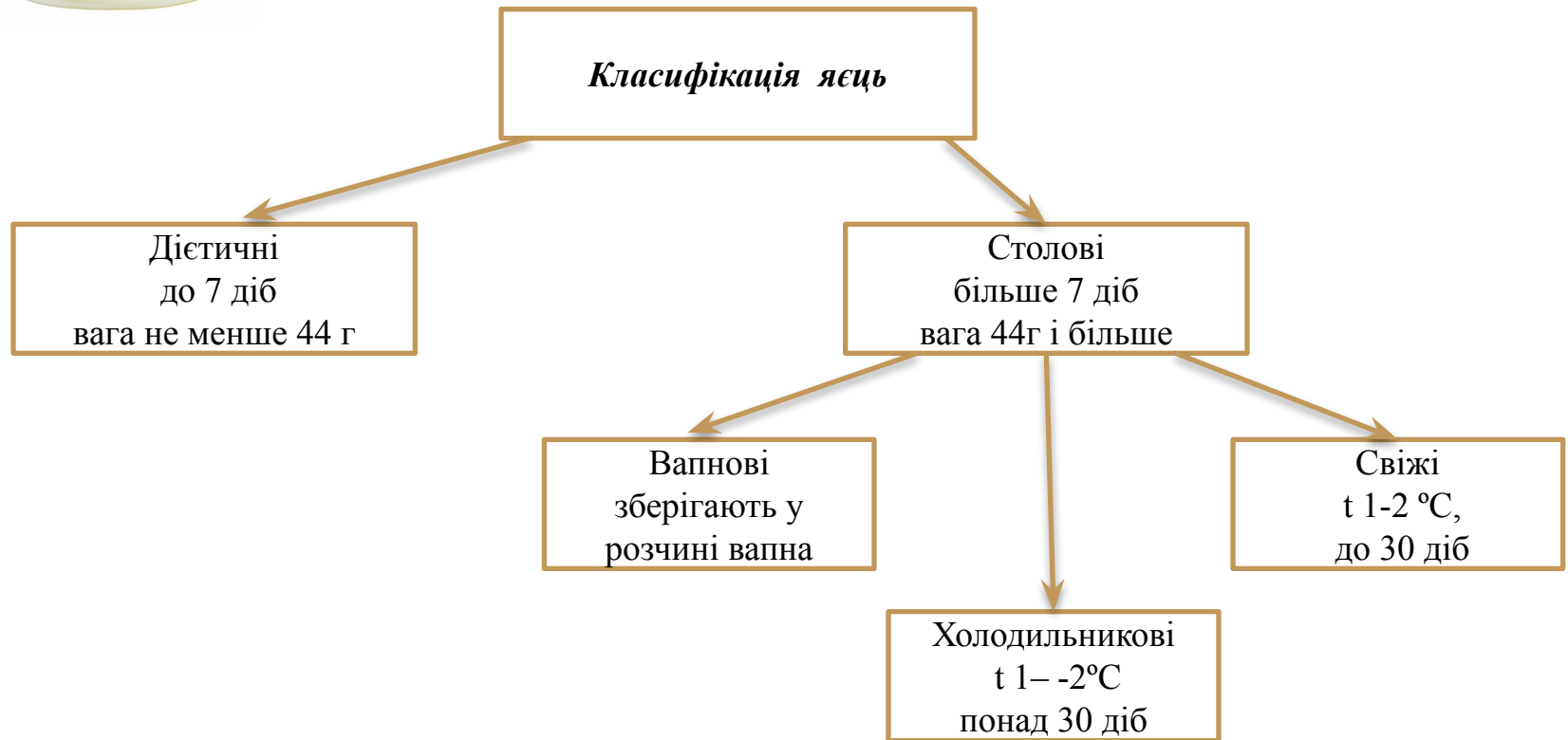
Технологічні властивості борошна

- Газоутримуюча здатність борошна полягає в утриманні в тісті вуглекислого газу, який утворюється при бродінні. Газоутворююча здатність тіста тим більша, чим більше в ньому білків і чим вища якість клейковини.
- Клейковина — це пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинних білків борошна (гліадина і глютеніна). Вона сприяє одержанню пухких і пористих борошняних виробів.
- Водопоглинаюча здатність визначається кількістю води, яку може поглинути борошно при замішуванні тіста нормальної консистенції. Вона залежить від вологості і якості помелу борошна. Борошно сухе, тонкого помелу має велику водопоглинаючу здатність.
- Газоутворююча здатність борошна — це здатність його утворювати при бродінні дріжджового тіста вуглекислий газ. Вона залежить від наявності цукрів (вони розщеплюються на вуглекислий газ і спирт) та активності амілази борошна.
- "Сила" борошна — це здатність його утворювати тісто з певними фізичними властивостями. "Сила" борошна залежить від кількості і якості клейковини, водопоглинаючої і газоутворюючої здатності борошна, від активності ферментів (протеази), які сприяють гідролізу білків і розрідженню тіста.

2.2.2. Яйця



Яйця надають виробам приємний смак, колір і створюють пористість. Яєчний білок має піноутворювальну властивість, розпушує тісто. При випічці білок згортається, від нього залежать пружність і міцність структури виробів.



2.2.3. Цукор



Цукор надає тісту м'якість, пластичність. Надлишок цукру в тісті робить його розпливчатим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білків борошна до набухання. У дріжджовому тісті цукри зброджуються з отриманням спирту, молочної кислоти і вуглекислого газу.

У тісті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердість і скловидність.

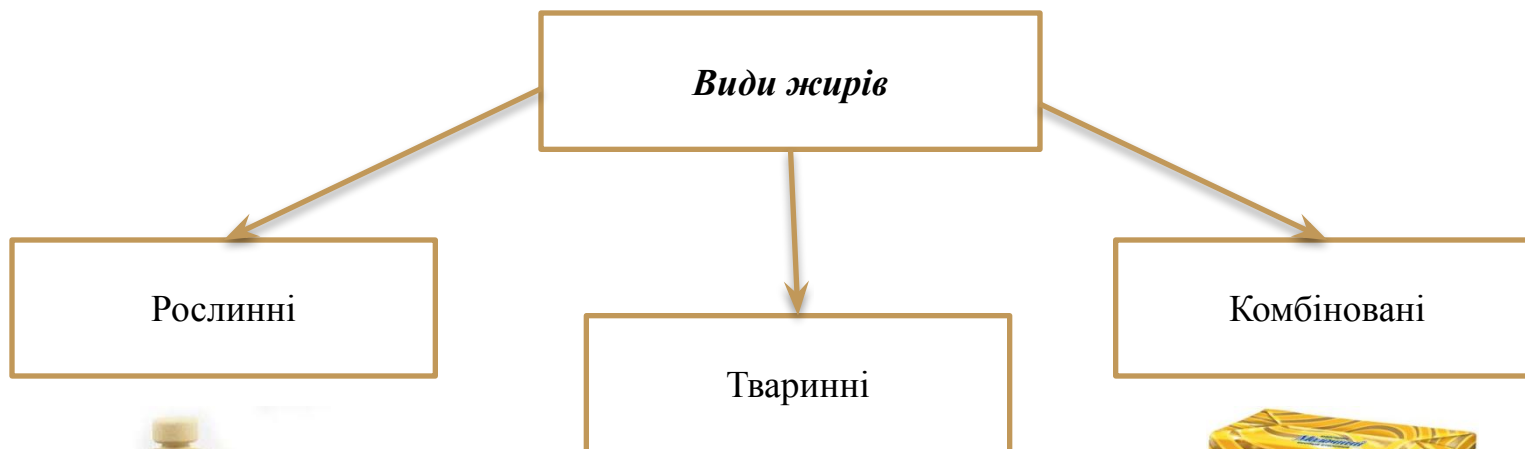


2.2.4. Жири



Жири надають виробам здобний смак, розсипчастість, шаруватість. Жир, що вводиться в тісто в пластичному стані, рівномірно розподіляється по поверхні клейковини, утворюючи плівки. Білки менше набухають, клейковина виходить менш пружна і легко рветься. При випічці жир краще утримує повітря, вироби виходять з великим піднесенням.

Жир, що вводиться в тісто в розплавленому стані, розподіляється в тісті у вигляді крапель і погано утримується в готових виробах, виділяючись на поверхні. Збільшення кількості жиру робить тісто пухким, крихким, зменшення знижує пластичність і крихкість виробів.



Технологічна карта кулінарного виробу **РОЗТЯГАЇ ІЗ РИБОЮ**

(найменування кулінарного виробу)

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування,

Назва сировини	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне вищого або першого сорту	780	780
в тому числі на підпил	31	31
Цукор	30	30
Маргарин столовий	40	40
Меланж	70	70
Сіль	8	8
Дріжджі (пресовані)	14	14
Вода для замісу тіста	280	280
Маса тіста	—	1 200
Фарш:		
Сом	910	410
або судак	855	410
або тріска	445	410
Маса готової риби	—	335
Цибуля ріпчаста	60	50
Маса пасерованої цибулі	—	26
Борошно пшеничне	4	4
Маргарин столовий	40	40
Петрушка (зелень)	4	3
Сіль	4,8	4,8
Перець чорний мелений	0,2	0,25
Маса фаршу	—	400
Вихід	—	10 шт. по 143 г



2.3. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста



□ Ватрушки

Дріжджове тісто готують опарним способом. З тіста формують кульки масою 58 або 29 г, уклавши їх швом на змащений жиром кондитерський лист. Відстань між кульками має бути 7—8 см. Залишають вироби для неповного вистоювання, а потім дерев'яним товкачиком діаметром 5 см роблять заглиблення, які заповнюють сирним фаршем або повидлом (30 або 15 г відповідно).

Ватрушки ставлять у тепле місце для вистоювання, змащують їх меланжем і випікають 6—8 хв. при температурі 230—240°C.



□ Розтягаї

З тіста, приготовленого опарним способом, формують кульки, вистоюють протягом 5—10 хв. і розкачують круглі коржі. На середину кожного з них кладуть фарш, краї тіста защипують так, щоб середина пиріжка залишилась відкритою. Сформовані розтягаї укладають на змащений жиром лист, дають вистоятися, потім змащують їх меланжем і випікають 8—10 хв. при температурі 230—240°C.



□ Кулеб'яки

Приготовлене опарним способом тісто розкачують шаром 1 см завтовшки і 18—20 см завширшки. На середину шару по всій його довжині кладуть фарш. Краї з'єднують над фаршем і защипують. Сформовану кулеб'яку укладають швом донизу, на змащений жиром лист, прикрашають смужками з тіста, приклеюючи їх меланжем, і залишають для вистоювання (20—25 хв.). Перед випіканням кулеб'яку змащують меланжем, проколюють в декількох місцях.

Випікають вироби 35—45 хв. при температурі 220—240°C.

Перед подачею кулеб'яку нарізають на порції по 100—150 г. Подають у гарячому вигляді і холодному.

2.3. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста



□ Пироги відкриті, напіввідкриті і закриті

Дріжджове тісто може бути опарним або безопарним, дуже м'якої консистенції.

Для *відкритого* пирога готове тісто формують коржем завтовшки 1 см, який кладуть у змащену жиром форму з низькими краями або на змащений кондитерський лист. Зверху кладуть начинку, краї загортають на 1,5—2 см, надають виробу круглої форми.



Напіввідкритий пиріг формують так само, а зверху начинки укладають переплетення зі смужок тіста, ставлять у тепле місце на 5—10 хв. для вистоювання, потім переплетення змащують меланжем або яйцями.



Для *закритого* пирога замість переплетіння кладуть розкачаний шар тіста завтовшки 1,5—2 см, краї защипують. Підготовлений пиріг ставлять у тепле місце на 10—15 хв. для вистоювання, проколюють ножом у кількох місцях для того, щоб верхня скориночка не здувалася під час випікання.

Пироги випікають при температурі 200—220°C. Випечені пироги охолоджують і нарізають на порції масою 75—100 г.

2.4. Класифікація виробів з борошна



2.5. Приготування начинок



□ Начинка сирна

Сир протирають через сито або протиральну машину, змішують з борошном, яйцями, цукром, ваніліном. Іноді у фарш додають родзинки, цукати або горіхи, лимонну або апельсинову цедру.



□ Начинка яблучна

I спосіб. Свіжі яблука миють, очищають від шкіри, видаляють насіннєве гніздо, нарізають скибочками, посипають цукром, додають воду (20—30 г на 1 кг яблук) і припускають доти, поки маса не загусне.

II спосіб. З яблук видаляють насіннєве гніздо і шкірку, потім нарізають скибочками або кубиками і пересипають цукром.



□ Начинка з маку

Мак промивають теплою водою і заливають окропом у співвідношенні 1:1, доводять до кипіння, кип'ятять 1-2 хв., залишають на 3-4 год. для набухання. Набухлий мак відкидають на сито або марлю, віджимають і пропускають через м'ясорубку з дрібними отворами двічі, додають цукор або мед і перемішують.



□ Начинка з вишень

Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки й кісточки, пересипають цукром і залишають на 3—4 год. в холодному місці. Сік, що виділяється, відціджують, а м'якоть використовують як начинку.

2.5. Приготування начинок



Начинка м'ясна з цибулею

Іспосіб. Котлетне м'ясо нарізують на невеликі шматочки, обсмажують у жирі, потім перекладають у глибокий посуд, додають бульйон або воду, тушкують на слабкому вогні до готовності. Тушковане м'ясо і пасеровану цибулю пропускають через м'ясорубку. Пасероване борошно розводять бульйоном, що залишився після тушкування м'яса, і проварюють. Подрібнене м'ясо заправляють білим соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

II спосіб. Сире м'ясо пропускають через м'ясорубку з густою решіткою. Кладуть на змащений жиром і розігрітий лист шаром не більш як 3 см і, періодично помішуючи, обсмажують до готовності у жаровій шафі. Сік, що виділився з м'яса, зливають і готують на ньому білий соус. Підсмажене м'ясо з'єднують з пасерованою цибулею і ще раз пропускають через м'ясорубку з густою решіткою, потім його заправляють білим соусом, сіллю, меленим перцем, дрібно нарізаною зеленню, перемішують.



Фарш рибний

Філе риби без шкіри й кісток нарізають шматками, солять і припускають. Після припускання філе січуть ножом (не дуже дрібно), змішують з пасерованою цибулею, перцем, сіллю, зеленню, білим соусом. Для приготування білого соусу використовують бульйон, в якому припускали рибу.



Фарш ліверний

Легені і серце варять у підсоленій воді, печінку смажать. Субпродукти пропускають через м'ясорубку, кладуть шаром не більше як 3 см на розігрітий з маргарином лист, обсмажують при помішуванні. В масу додають пасеровану цибулю і білий соус, сіль, перець, перемішують.

2.5. Приготування начинок



Начинка зі свіжої капусти

I спосіб. Капусту дрібно січуть, обшпарюють, кладуть в каструлю, додають трохи води (10-15% до маси капусти) і, помішуючи, припускають до готовності. У готову капусту додають січені круто зварені яйця, сіль, перець, дрібно нарізану зелень і перемішують.

II спосіб. Капусту дрібно січуть, бланшують 3—5 хв., відкидають на друшляк, дають стекти воді. На розігрітий лист з жиром викладають капусту шаром 3 см і, помішуючи, смажать доти, поки вона не стане м'якою. Потім капусту охолоджують, додають січені яйця, сіль, зелень і перемішують.



Начинка картопляна з грибами

Обчищену картоплю варять, відвар зливають, гарячу картоплю протирають, додають пасеровану до готовності цибулю з вареними грибами і перемішують.



Начинка рисова з яйцем

У киплячу підсолону воду (6—8 л на 1 кг рису) засипають перебраний і промитий рис і варять до готовності, відкидають на друшляк і промивають гарячою водою. Коли вода стече, в рис додають січені яйця, розтоплений маргарин, сіль, дрібно нарізану зелень і обережно перемішують.

2.6. Вимоги до якості та терміни реалізації виробів з дріжджового тіста

Вимоги до якості виробів з дріжджового тіста

Вироби з тіста повинні мати правильну форму, рівномірно засмажену верхню кірочку, без тріщин, надривів, яка щільно прилягає до м'якушки. Колір кірочки — світло-золотистий або світло-коричневий. Тісто добре пропечене, еластичне, при легкому натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихке, рівномірно пористе, без пустот.

Смак, запах повинні відповідати виду виробу і його складу, проте без присмаку гіркості, надмірної кислотності. Не допускаються сторонні запахи і присмаки.

Готові вироби зберігають у чистому, сухому, світлому приміщенні з температурою 6—20°C у лотках. При цьому їх укладають рядами так, щоб вироби не втратили форми. Строк реалізації — 24 год.

2.7. Організація роботи кондитерського цеху

Інструмент і інвентар розміщують від працівника праворуч, а оброблюваний продукт – ліворуч. Терези, спеції і приправи при необхідності розташовують у глибині столу на відстані витягнутої руки, обробну дошку – перед собою. Під час роботи працівник повинен стояти прямо, не сутулячись. Неправильне положення корпуса викликає швидку стомлюваність. Деякі операції кухар може виконувати сидячи, тому в кожному цеху необхідно встановити високі табуретки.

Функціональні ємкості, призначені для збереження, попередньої обробки, готування, транспортування і роздачі продукції, полегшують працю кухарів і знижують витрати ручної праці на 30-40%. Зовнішні розміри функціональної ємкості відповідають внутрішнім розмірам засобів їхнього переміщення. У залежності від типу і потужності підприємства такі засоби переміщення функціональних ємкостей, як контейнери, пересувні стелажі, візки з піднімальною платформою. Під час готування їжі, поряд з ємкостями, використовуються спеціальні касети і стелажі (із сітками-вкладишами).

Кожен цех на виробництві комплектується устаткуванням індивідуально, відповідно до його функціональних призначень.

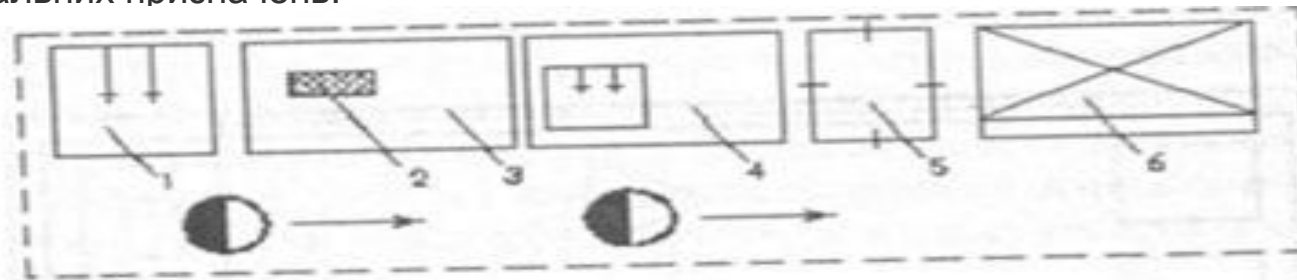
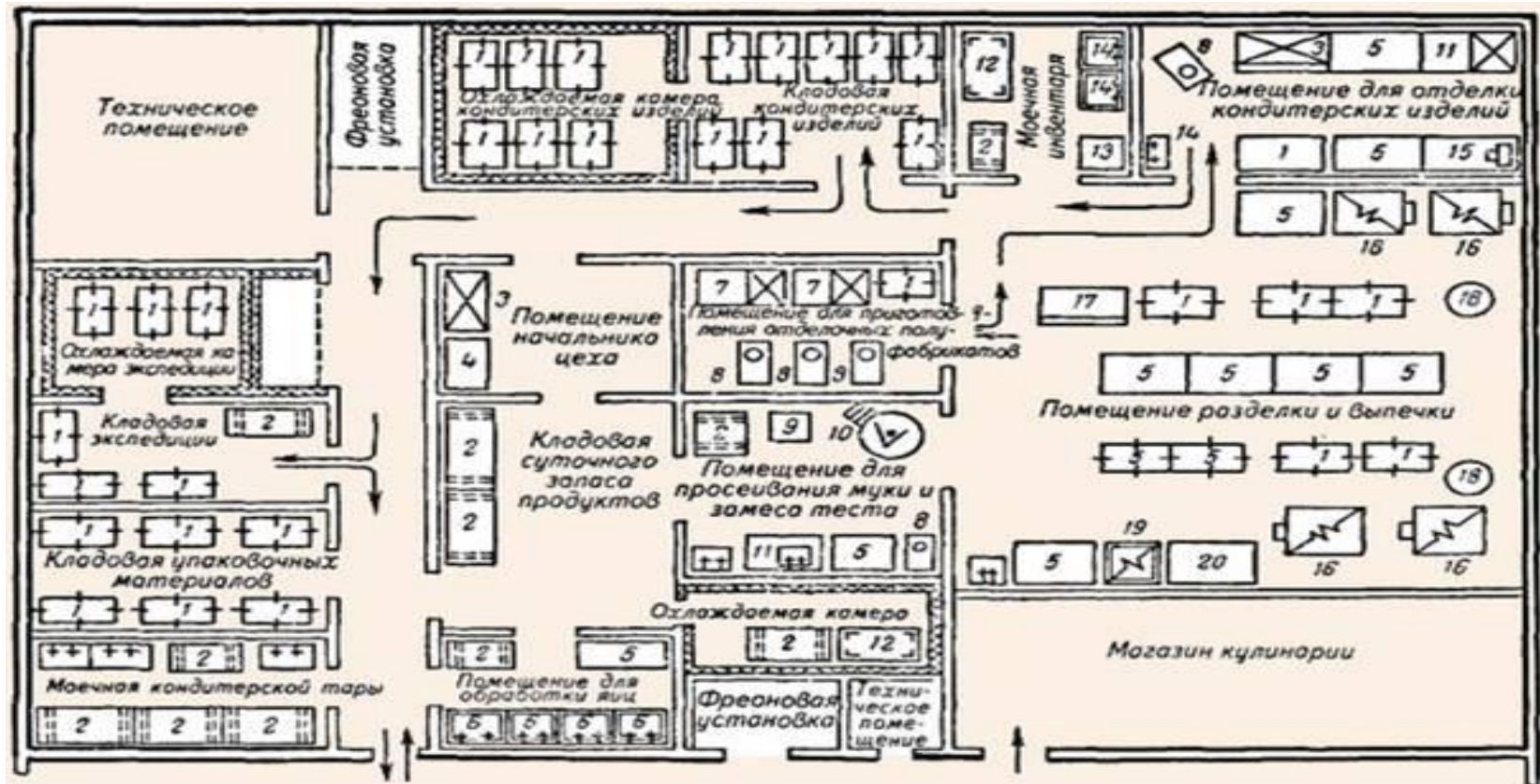


Рис. 9. Приклад організації робочих місць для оброблення риби:
1 – ванна мийна; 2 – пристрій для оброблення риби; 3 – стіл виробничий;
4 – стіл з ванною; 5 – стелаж виробничий пересувний;
6 – шафа холодильна

2.7. СХЕМА ПЛАН КОНДИТЕРСЬКОГО ЦЕХУ ПРОДУКТИВНІСТЮ 10 ТИС. ВИРОБІВ НА ДЕНЬ.



1 - стелаж кондитерський пересувний; 2 - підтоварник металевий; 3 - холодильна шафа ШХ-0,8; V - стіл конторський; 5 - стіл виробничий; 6 - ванна мийна ВМ-2СМ; 7 - стоячи СОЭСМ-2 з охолодженням; 8 - взбивальна машина «Сабарія»; 9 - вібросито з підставкою; 10 - тістомісильна машина ТММ-1М; 11 - стіл СМВСМ з вбудованою мийною ванною; 12 - стелаж виробничий; 13 - стерилізатор; 14 - мийна ванна; 15 - дозатор для крему; 16 - ЕШ електрошкаф-3М; 17 - тісторозкаточна машина МРТ-60М; 18 - діжа для замісу тіста; 19 - електроплита ПЭСМ-4Ш; 20 - пристрій для охолодження сиропу

2.7. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ КУХАРЯ

Робоче місце – частина виробничого цеху, пристосоване для виконання тих чи інших виробничих операцій, оснащене необхідним устаткуванням і інвентарем. Робоче місце може бути спеціалізованим чи універсальним.

- Спеціалізовані робочі місця обладнують для виконання однієї якої не будь операції з постійним набором інструментів. Такі місця організовують на великих підприємствах при чіткому поділі праці по операціях, що підвищує продуктивність праці, дозволяє ущільнювати і раціонально використовувати робочий час.

Універсальні робочі місця призначені для використання однотипних, а іноді і різних операцій. Устаткування таких робочих місць різноманітне і змінюється я в залежності від виконуваної роботи. Площа кожного робочого місця повинна бути достатньою для зручної роботи. Сучасні виробничі столи крім стільниці оснащені цілим рядом полиць, шухляд, що забезпечує правильне збереження дрібного устаткування, інвентарю ті посуду. Джерело світла повинне бути ліворуч від робочого місця на відстані не більше 6-7м. Для забезпечення безпеки в роботі встановлюють огороження, щитки, запобіжні пристрої. Ножі зберігають у спеціальному пристосуванні у краю стола або на стіні.

2.8. Устаткування, пристосування та інвентар, що використовують при приготуванні виробів з дріжджового тіста

Устаткування



2.8. Устаткування, пристосування та інвентар, що використовують при приготуванні м'ясних напівфабрикатів

Пристосування та інвентар



Плиту розташовують у центрі гарячого цеху, щоб забезпечити вільний доступ до неї з усіх сторін. Доцільно розташовувати плиту перпендикулярно стіні з вікнами, торцем до зовнішньої стіни.

Приготування широкого асортименту супів, других страв, гарнірів, соусів - вимагає забезпечення гарячого цеху різноманітним посудом та інвентарем.

У суповом відділенні робота організується так. Для приготування перших страв використовується заздалегідь виміряні види тари, призначені для різних продуктів і напівфабрикатів



2.9. Санітарно-гігієнічні умови

Праця кухарів, кондитерів вимагає напруження м'язів рук та ніг, а висока температура, підвищена вологість, забруднене повітря, велика кількість різноманітного обладнання створюють додаткові труднощі. Тому дотримання правил санітарії дає змогу забезпечити захист здоров'я працівника від дії шкідливих факторів і підвищити працездатність.

Для забезпечення відповідного санітарного режиму ПМХ повинні дотримуватись чистоти на робочому місці, стежити за чистотою обладнання і посуду. Для підтримання санітарного режиму необхідно організовувати на підприємствах прибирання і дезинфекцію.

Ті хто працюють на роботі у сфері масового харчування, проходять медичні огляди. Медичні огляди бувають попередніми та періодичними.

Попередні здійснюються перед влаштуванням на роботу у лікувально-профілактичний заклад.

Періодичні здійснюються щоквартально, для обстеження працюючих.

До роботи на ПМХ не допускаються особи, хворі на туберкульоз, кишкові інфекції, коросту, екзему, венеричні хвороби.

Якщо під час медичного огляду не виявлено відхилення, лікарі-фахівці роблять позначки про допуск до роботи в особистих медичних книжках працівників.

Санітарний одяг працівників торгівлі та ПМХ, шиється з білої бавовняної тканини, яка легко переться. Косинки та ковпаки повинні щільно закривати волосся.

Санітарний одяг захищає харчові продукти від забруднень, які можуть бути допущені особистим одягом працівників.

На кожному ПМХ повинен бути санітарний журнал, зареєстрований у районній санітарній станції. Цей журнал представники санітарного нагляду записують результати перевірок.

Санітарний стан засвідчує результати бактеріологічних обстежень. Тобто, зі санітарного одягу, долонь та пальців кондитерів представники санітарно-епідеміологічних станцій роблять змиви. Результати повідомляють на ПМХ

2.10. Вимоги безпеки праці кухаря при приготуванні виробів з дріжджового тіста

- ❖ До приготування рибних напівфабрикатів допускаються кухарі, які пройшли медичний огляд, а також технічний мінімум і мають відповідне посвідчення на право експлуатації обладнання на підприємстві.
- ❖ Кухар повинен бути одягнений в спецодяг, волосся прибрано під головний убір, рукава одягу підгорнуті до ліктя. Не можна заколювати голками спецодяг, тримати в кишенях одягу в якому працюєш, булавок, голок, скляних та гострих предметів.
- ❖ Робоче місце повинно бути прибрано, інструменти розташовані згідно техніки безпеки. Під час роботи кухар повинен утримувати своє робоче місце в чистоті.
- ❖ Знімати та встановлювати з'ємні частини машин обережно і тільки при виключеному та зупиненому електродвигуні.
- ❖ Не залишати без нагляду працююче обладнання.
- ❖ Не завантажувати робочі камери продуктами вище встановлених норм, не перевищувати допустиму швидкість роботи машин.
- ❖ Для проштовхування продуктів на шнек машини користуватися дерев'яною кописткою.
- ❖ З метою запобігання пожежі та електротравм утримуйте в чистоті обладнання та приміщення, слідкуйте за справністю заземлюючих пристроїв, за наявністю діелектричних килимків біля електрообладнання, знайте розміщення та вмійте користуватись засобами пожежогасіння.
- ❖ При смаженні страв накладайте їх на сковороду з нахилом від себе, а у фритюрницю кладіть такі об'єми продуктів, щоб жир не витікав через краї.
- ❖ Кришки котлів для приготування страв, каструль та іншого наплитного посуду із гарячою їжею відкривайте обережно рухом на себе.

2.10.1. ВИМОГИ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ

1. Загальні вимоги

1.1. Пожежна безпека підприємства повинна відповідати вимогам Закону України Про пожежну безпеку, Правил пожежної безпеки в Україні та вимогам відповідних нормативних актів.

1.2. Забезпечення пожежної безпеки є складовою частиною виробничої та іншої діяльності посадових осіб, працівників підприємств та підприємців. Це повинно бути відображено у трудових договорах (контрактах) та статутах підприємств. Забезпечення пожежної безпеки підприємств покладається на їх керівників і уповноважених ними посадових осіб, відповідальних за пожежну безпеку окремих будівель, споруд, приміщень, діляниць тощо, технологічного та інженерного устаткування, утримання і експлуатацію технічних засобів протипожежного захисту. Обов'язки щодо забезпечення пожежної безпеки, утримання та експлуатації засобів протипожежного захисту повинні бути відображені у відповідних посадових документах (функціональних обов'язках, інструкціях, положеннях тощо). На кожному підприємстві з урахуванням його пожежної небезпеки наказом повинен бути встановлений відповідний протипожежний режим згідно з п. 3.3. Правил пожежної безпеки в Україні. Забезпечення пожежної безпеки при проектуванні, будівництві, розширенні, реконструкції та технічному переоснащенні підприємств, будівель і споруд покладається на органи архітектури, замовників, забудовників, проектні та будівельні організації



3.1. Технологічне устаткування за нормальних режимів роботи повинно бути пожежооезпечним. На випадок небезпечних несправностей і аварій необхідно передбачити заходи, що обмежують масштаб та наслідки пожежі.

3.2. З обслуговуючим персоналом підприємств повинні бути вивчені характеристики пожежної небезпеки речовин та матеріалів, що застосовуються або виробляються (отримуються), та характеристики пожежонебезпечного технологічного устаткування, яке застосовується на підприємстві.

Застосовувати у виробничих процесах і зберігати речовини та матеріали з невивченими параметрами щодо пожежної і вибухової небезпеки не дозволяється.

3.3. Технологічне устаткування, апарати, трубопроводи, арматура, в яких циркулюють речовини, що виділяють вибухопожежонебезпечні пари, гази та пил, повинні, як правило, бути герметичними.

3.4. Не дозволяється виконувати виробничі операції на устаткуванні, установках та верстатах з несправностями, які можуть викликати загоряння та пожежу, а також при відключенні контрольно-вимірювальних приладів, за допомогою яких визначаються встановлені режими температури, тиску, концентрації горючих газів, парів і інші технологічні параметри.

3.5. Гарячі поверхні трубопроводів та устаткування в приміщеннях, в яких вони викликають небезпеку займання матеріалів або вибуху газів, парів рідин або пилу, повинні ізолюватися негорючими матеріалами для зниження температури поверхні до безпечної величини.

3.6. Для контролю за станом повітряного середовища у виробничих та складських приміщеннях, в яких застосовуються або зберігаються речовини і матеріали, здатні утворювати вибухонебезпечні концентрації газів і парів, повинні встановлюватися автоматичні газоаналізатори.

При відсутності газоаналізаторів, що серійно виготовляються, повинен здійснюватися періодичний лабораторний аналіз повітряного середовища



3. Висновок

Вироби з тіста здавна є улюбленими продуктами харчування людини. Їх різноманіття - від звичайного хліба до святкових пирогів, тортів, кексів - відбиває багатовіковий досвід, майстерність, смаки і традиції народу. Випічка - важлива складова щоденного меню та святкового столу. Крім приємного смаку, харчові переваги борошняних виробів обумовлені значною кількістю цінних інгредієнтів тваринного і рослинного походження, серед яких яйця, молоко, жири. Проте переважають у випічці такі вуглеводи, які мають особливе значення як джерела енергії для організму

Особливістю дріжджового тіста є те що до його складу входить такий розпушувач, як дріжджі. Продукти з дріжджового тіста печуть в печі або в жиру, над парою або в гарячій воді. При цьому дріжджове тісто сильно збільшується в об'ємі. Недотримання технології та правил приготування тіста може призвести до утворення недоліків, які вплинуть на його якість (надлишок жиру, малий час розстоювання та ін.)

Дріжджове тісто отримують двома способами : опарним та безопарним. Безопарний спосіб застосовують для одержання тіста слабкої консистенції для млинців, оладок і для виробів з малою кількістю здоби (цукру, масла, яєць), а опарний — з великою кількістю здоби.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ САЛАТІВ

2018 г.

З історії.

Пройшли ті часи, коли до салату ставилися як до мізерного дієтичного раціону. Сьогоднішні творіння — це художні поєднання чудових ароматів, яскравих фарб і різноманітних смаків. Хрусткі зелені салати — лише класичне початок, тоді як різноманітна зелень в поєднанні з овочами, фруктами, сиром та м'ясом може виявитися досить ситним блюдом.





Спочатку під салатом розуміли виключно рослинну страву, притому тільки з сирих зелених листових овочів і городніх трав, які аж до XX століття і називали салатними рослинами. Салати, як страва, прийшли в міжнародну кухню з Італії, а точніше, із Стародавнього Риму, де під салатом розуміли одне-єдине блюдо, яке готувалося з цикорію, петрушки і цибулі, приправлених медом, перцем, сіллю і оцтом.

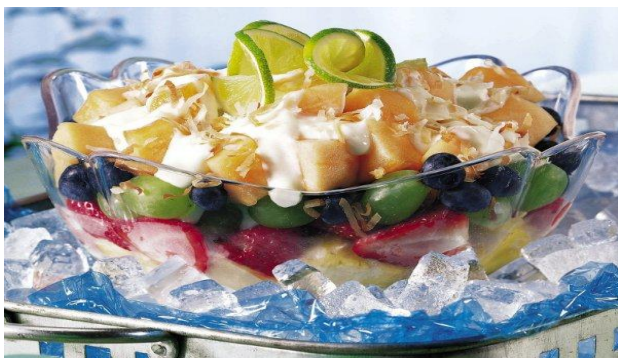


Практика складання салатів за останні сто років дає можливість вивести наступні правила їх композиції.

1. У салатах можуть бути використані майже всі відомі людству харчові продукти і їх найсміливіші поєднання. Однак ці поєднання зовсім не повинні бути довільними - продукти повинні бути сумісні в смаковому відношенні. Можна поєднувати овочі, фрукти, м'ясо і дичина, якщо вони сумісні за смаком, і не можна поєднувати навіть два види овочів, якщо вони несумісні.



2.Кожному салату відповідає своя заправка. Її склад залежить від складу продуктів салату. Невідповідна заправка може зіпсувати добре підібраний салат. Ось чому ніколи не можна вливати заправку відразу на весь салат, завжди треба відкласти частину його для попередньої проби.



3. Солити салати теж мистецтво. Овочеві і особливо зелені салати вкрай чутливі до солі. Від міцного посолу зелень швидко "сідає", "жухнет", з неї випливає сік, вона втрачає не тільки свіжий вигляд, але і смак. Креси, латук набувають гіркоту, огірки стають млявими і водянистими. Тому будь-які салати, а особливо зелені, солять в самий останній момент - прямо при подачі на стіл. Салати ж з ніжних овочів і ніжної зелені зовсім не солять, а підкислюють лимонним соком і трохи перчать.



**4. Перш ніж складати і
заправляти салати, треба
перевірити, чи співвідносяться
вони з оточуючими стравами,
не повторюють їх за складом,
які не суперечать їм. Наприклад,
салат з капусти повинен бути
виключений з меню, якщо там
вже є щі або сосиски з
капустою.**





*Зелений салат з різноманітних трав
або помідорів не повинен
передувати молочного супу. В цьому
випадку краще подавати салат з
відвареної картоплі зі сметаною і
оселедцем, після якого молочний суп
здасться бажаним і приємним.*

Тільки салати, які подаються в якості закуски, можуть містити неовощные компоненти. Салати ж, що подаються до другого, до жаркого, повинні складатися переважно з листової зелені і строго відповідати характеру головного, другої страви, будучи гармонійним смаковими доповненням до нього.



**САЛАТ - це холодна страва з
одного або кількох видів овочів,
заправлених сметаною або
майонезом, салатною заправкою,
рослинним маслом.**



Овочеві салати дуже багаті
вуглеводами,
мінеральними речовинами
і вітамінами. Додавання в
салати яєць, м'ясних і
рибних продуктів підвищує
їх поживну цінність.





**Щоб смак і
зовнішній вигляд
салатів не
погіршилися,
нарізати і змішати
продукти, а також
салати краще
заправляти
безпосередньо
перед подачею на
стіл.**



Нарізка овочів салат

Щоб нарізати овочі соломкою, їх необхідно спочатку нарізати тонкими пластинками, а потім соломкою потрібної товщини. Довжина соломки зазвичай 4.

2-3 мм



Для отримання кубиків і брусків спочатку нарізають з овочів пластинки товщиною 1 см, які потім ріжуть на кубики. З цих же заготовок можна нарізати і бруски, довжина яких для салату 2-3 див.





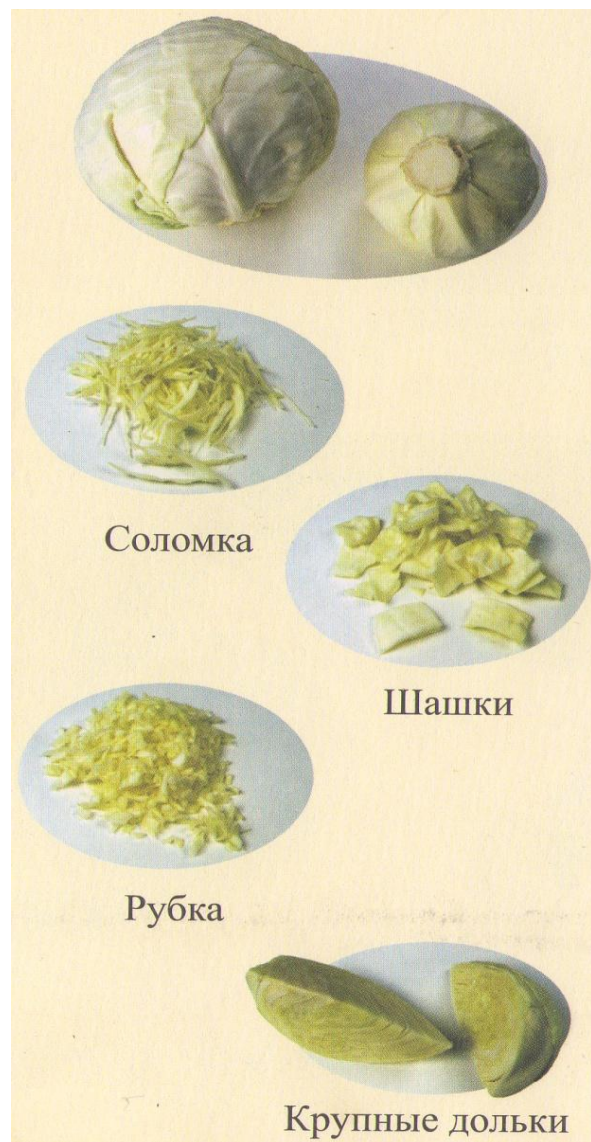
Величина кубиків і брусків залежить від виду салату: для гарячих салатів вони більші, а для салатів, що подаються на бутербродах або у вигляді начинки - дрібніше.





Шматочки нарізають овочі невеликих розмірів круглої форми: помідори, редис, ріпу, маленькі огірочки та інші подібні овочі.







Сировина

Для салатів використовують переважно овочі: сирі — зелений салат, огірки, помідори, редиску, цибулю, селеру, моркву, білокачанну капусту; варені — картоплю, моркву, ріпу, цвітну капусту, зелений горошок, буряк. З фруктів для салатів найчастіше вживаються яблука. Крім них в різні ягоди салати можна додавати груші, апельсини, мандарини, сливи.



Загальні правила приготування салатів

1. *Всі продукти, з яких готують салати, проходять первинну обробку, а деякі з них і піддають тепловій обробці.*
2. *Після теплової обробки продукти повинні бути охолоджені: при нарізуванні теплі овочі, яйця та інші продукти втрачають форму.*



Первинна обробка.

Первинну обробку овочів здійснюють з дотриманням всіх правил санітарії, що пред'являються до рослинного харчового сировини. Видаляють зіпсовані, загнили листя, стебла або частини коренів і коренеплодів, шкірку, багаторазово промивають в проточній холодній воді.



ПОСУД ДЛЯ САЛАТІВ

Для приготування салатів слід обов'язково використовувати емальований, керамічний, скляний або пластмасовий посуд. Для перемішування салатів рекомендується використовувати дерев'яні, рогові або пластмасові ложки.



Список джерел інформації

- ❖ Доцяк В.С. Українська кухня: навчальний посібник - Львів : «Оріяна –Нова ».- 1998.-512с
- ❖ Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник – К.:«Кондор».- 2008. -506с
- ❖ Жидецький В.Ц. Основи охорони праці : Підручник. - Л.: Афіша., 2000. - 350с
- ❖ Саєнко Н.П., Волошенко Т.Д. Устаткування підприємств громадського харчування : Підручник для учнів професійних навчальних закладів.-К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005. - 302с
- ❖ Бровко О.Г., Булгакова О.В. Товарознавство. Продовольчі товари: навчальний посібник.-К.: Кондор, 2010. - 730с
- ❖ Зайцева Г.Т., Горпиненко Т.М. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. — 400 с.
- ❖ Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. : Для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Л.О. Кравченко та ін.-К.: А.С.К., 2000 - 848с
- ❖ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К.,2006 - 656с.
- ❖ Інтернет – ресурси :
 - <http://ru.wikipedia.org/>
 - <http://relax.ua/>
 - <http://www.pokushay.ru/>
 - <http://cooking.ua>
 - <http://intellect-box.at.ua/>