

**Сложные супы: понятие,
назначение. Организация
технологического процесса.**

**Организация процесса
приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной
продукции**

Тема «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания»

1. Что происходит с белками муки при замесе теста?

- 1. Дегидратация**
- 2. Гидратация**
- 3. Агрегирование**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

**2. Какой процесс обуславливает румяную корочку на
выпечных изделиях?**

- 1. Декстринизация
крахмала**
- 2. Денатурация белков**
- 3. Ферментативный
гидролиз
дисахаридов**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

3. Какой процесс предотвращается когда используют муку «на подпыл» при формовке изделий из теста?

- 1. Адгезия**
- 2. Осмос**
- 3. Диффузия**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

4. Какой процесс происходит с крахмалом картофеля при варке?

- 1. Декстринизация**
- 2. Кислотный гидролиз**
- 3. Клейстеризация**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

5. Как изменяются жиры, если бульон варят при бурном кипении, при плотно закрытой крышке?

- 1. Эмульгируют и гидролизуются**
- 2. Полимеризуются**
- 3. Окисляются**

ОТВЕТЫ

Тема «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания»

1. Что происходит с белками муки при замесе теста?

- 1. Дегидратация**
- 2. Гидратация**
- 3. Агрегирование**

Тема «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания»

2. Какой процесс обуславливает румяную корочку на выпечных изделиях?

- 1. Декстринизация крахмала**
- 2. Денатурация белков**
- 3. Ферментативный гидролиз дисахаридов**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

3. Какой процесс предотвращается когда используют муку «на подпыл» при формовке изделий из теста?

- 1. Адгезия**
- 2. Осмос**
- 3. Диффузия**

Тема «Процессы, формирующие качество продукции общественного питания»

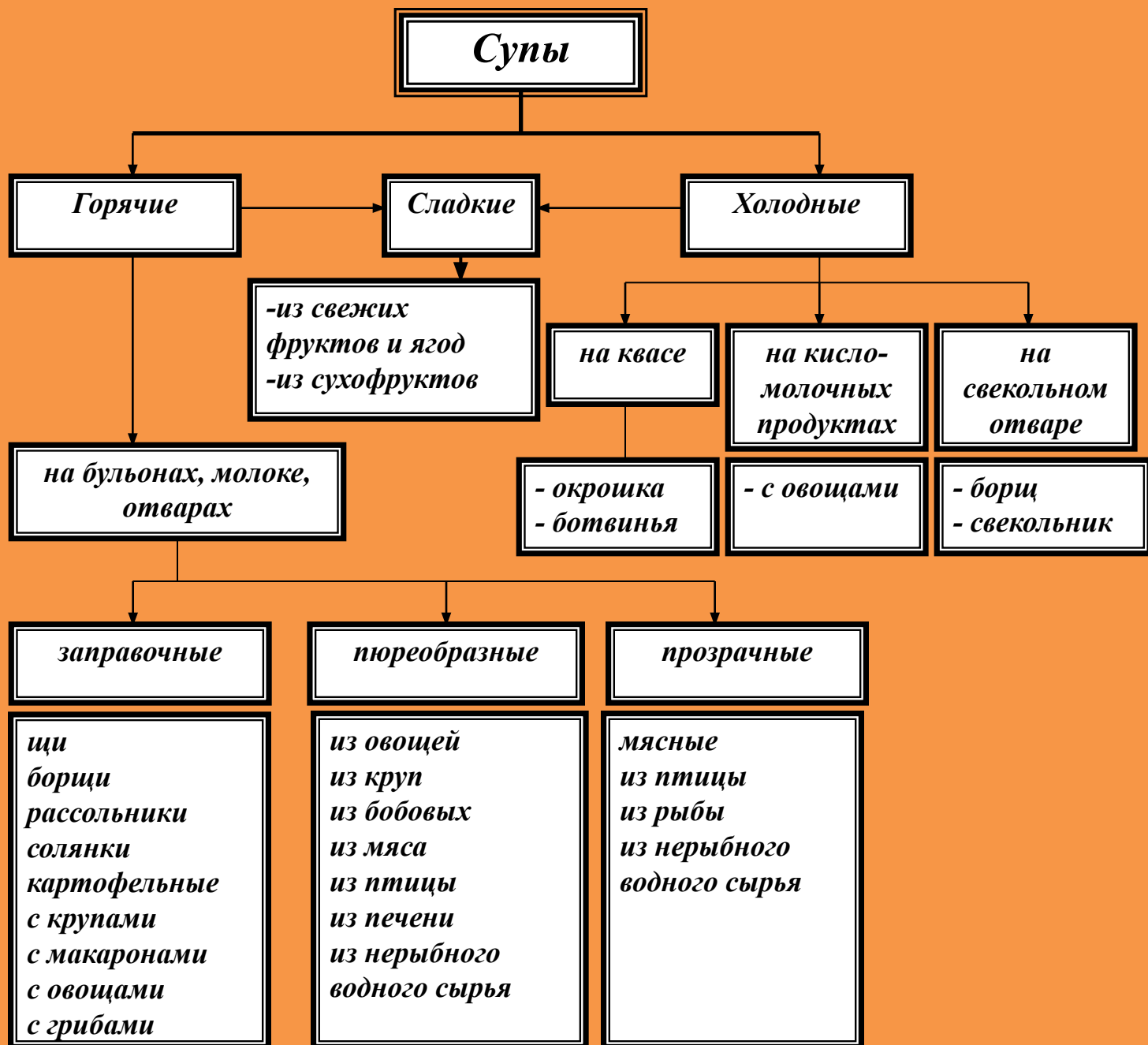
4. Какой процесс происходит с крахмалом картофеля при варке?

- 1. Декстринизация**
- 2. Кислотный гидролиз**
- 3. Клейстеризация**

**Тема «Процессы, формирующие качество продукции
общественного питания»**

5. Как изменяются жиры, если бульон варят при бурном кипении, при плотно закрытой крышке?

- 1. Эмульгируют и гидролизуются**
- 2. Полимеризуются**
- 3. Окисляются**



2. Правила выбора и определения массы продуктов для сложных супов.

- Рецептуры супов в сборнике рецептов рассчитаны на выход 1000 г. Норма отпускаемой порции супов может быть 500, 400, 300, 250 г в зависимости от спроса потребителей





THANK

5 cod fillets
Cream
Green onions
Milk
Gelatin
Pee sprouts

Milk biscuit
Milk powder
Egg whites
Butter
Salt

Melt butter, add olive oil and fry leeks. Pour fish bouillon and bring to boil. Add chopped celery roots and frozen green peas and boil until vegetables soften. Puree boiled ingredients and bring to boil again. Add cream, milk and boil until half of the liquid evaporates. Add gelatin, salt, refrigerate and whip. Slice cod fillets and season with salt. Bake in oven in steam for 6-10 minutes. Blanch green onions, puree and mix with oil. Put baked fish in the middle of the plate, pour the soup, garnish with milk biscuit, pea sprouts, green onions and olive oil.



- При отпуске супов с мясными, рыбными и другими продуктами выход супа увеличивается соответственно массе заложенных продуктов.
- При уменьшении порции супа закладку продуктов можно оставить такой же или уменьшить



3. Требования и основные критерии оценки качества продуктов для сложных супов

Какие процессы происходят
при варке бульонов?

Денатурация белка

- При варке мяса, рыбы, птицы бульоны переходят экстрактивные вещества, минеральные вещества в бульон, коллаген превращается в глютин

Плавление

- **извлечение жира в течении варки и переход его бульон. Извлеченный жир собирается на поверхности, поскольку он легче воды.**

Эмульгирование

- жир, выделившийся в результате плавления, распределяется в жидкости в виде мельчайших шариков, образуется водно-жировой эмульсия. Бульон становится мутным

Гидролиз

- эмульгированный жир при дальнейшем кипении бульона подвергается гидролизу, протекающего в три стадии. Накапливающиеся в результате гидролиза жирные кислоты образуют с ионами калия, натрия, которые всегда присутствуют в бульонах, мыла, придающие бульонам неприятный салостый вкус.

4. Организация технологического процесса приготовления сложных супов

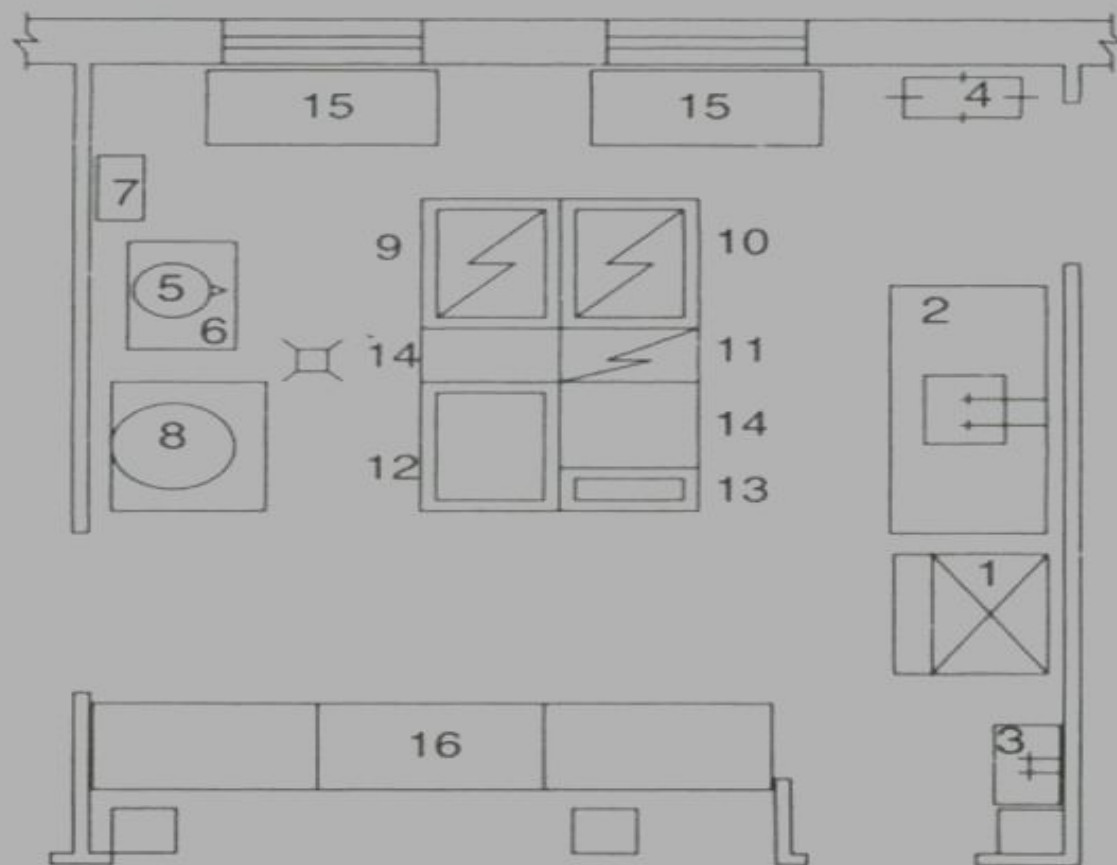
Методы приготовления сложных супов:

- варка,
- припускание,
- тушение,
- пассерование,
- смешивание,
- протираание в пюреобразную массу,
- томление,
- осветление бульонов.

Оборудование горячего цеха. Инвентарь, посуда.

Планировка горячего цеха ресторана высшего класса на 82 места:

1 — шкаф холодильный;
2 — стол производственный со встроенной моечной ванной; 3 — раковина; 4 — стеллаж передвижной; 5 — кипятильник электрический настольный; 6 — стол под кипятильник; 7 — мотор-редуктор (привод универсальный); 8 — котел стационарный электрический; 9 — плита электрическая с конвективным шкафом; 10 — плита электрическая; 11 — плита-гриль; 12 — сковорода электрическая; 13 — фритюрница электрическая; 14 — вставка (пьедестал); 15 — стол производственный; 16 — раздаточная линия



Микроклимат горячего цеха

- Температура не должна превышать 23 С,
- скорость движения воздуха 1—2 м/с;
- относительная влажность 60—70%.

*Технологические линии и рабочие места в
суповом отделении
горячем цехе*

1. Приготовление бульонов.
2. Приготовление супов, горячих напитков.

















СТОЛ С ВМОНТИРОВАННОЙ ВАННОЙ



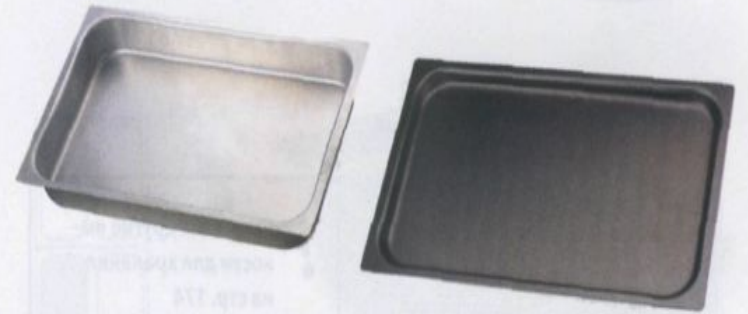
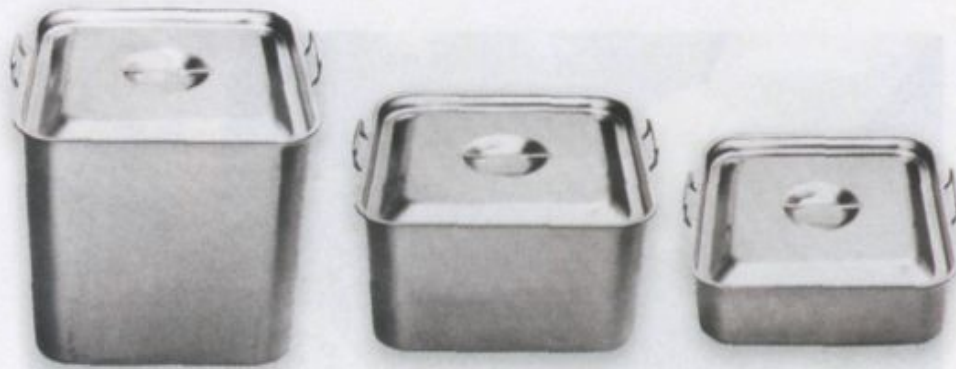
стол для малой механизации

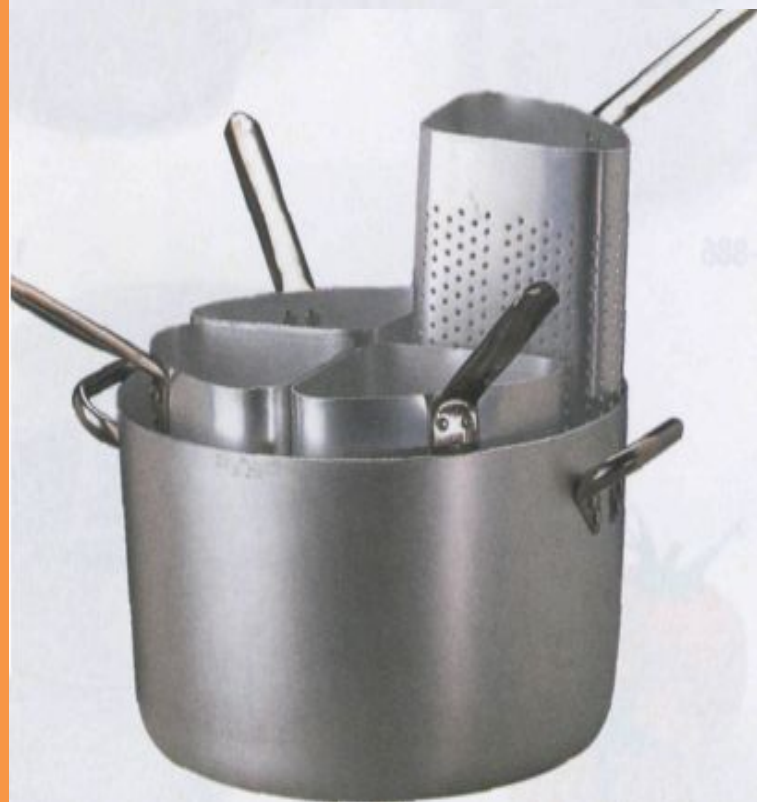


стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов











17864-65



17866,
17868-869



НОЖИ

41617



41609



41610



41618



41607



41612



41614



41616



41613



41615



41608



41619



41611



41598



41600



41601



41602



41594



41595



41596



41599



41604



41603



41597



41276



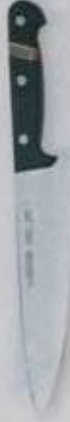
41272



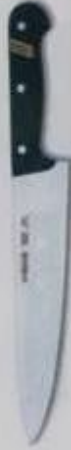
41273



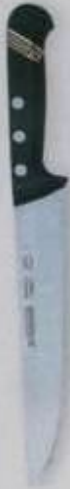
41274



41275



41277



41280



41296



41282



41285



41293



41284



41281



41283



41333



41294







Мармит для супов



Мармит электрический 3-х конфорочный для подогрева **супов**



УКМ





SI 132-1,5



SI 130-2,5



FD 130-12



SI 130-10

Котлы пищеварочные паровые КП-160П





Правила эксплуатации пищеварочных котлов

- Проверяют санитарное состояние пищеварочного сосуда, наличие заземления
- Для проверки уровня воды в парогенераторе нужно открыть кран, и, если через него не пойдет вода, нужно через наполнительную воронку долить кипяченую воду до появления воды из крана.
- Проверяют работоспособность крана-турбинки, приподняв турбинку за кольцо вверх и воздушного клапана
- Устанавливают специальным ключом верхний и нижний уровень давления в пароводяной рубашке котла
- Проверяют целостность резиновой прокладки крышки и состояние откидных болтов
- Заполняют варочный сосуд так, чтобы содержимое не превышало уровня в 8-10 см ниже кромки котла
- Устанавливают нужный режим тумблером и включают котел кнопкой «пуск».
- В процессе работы контролируют состояние клапана-турбинки, манометра, сигнальных ламп.
- После окончания работы нажимают кнопку «стоп».
- Прежде чем открыть крышку нужно поднять турбинку вверх до отказа, ослабить откидные винты и плавно без рывков открывают крышку котла
- После выгрузки промывают, протирают

Плиты электрические без духового шкафа



Плита электрическая шестиконфорочная с жарочным шкафом
ПЭМ6-010



**Плита 4 - конфорочная (квадратные конфорки) с
конвекционным шкафом**



Плита индукционная



Правила эксплуатации электрической плиты

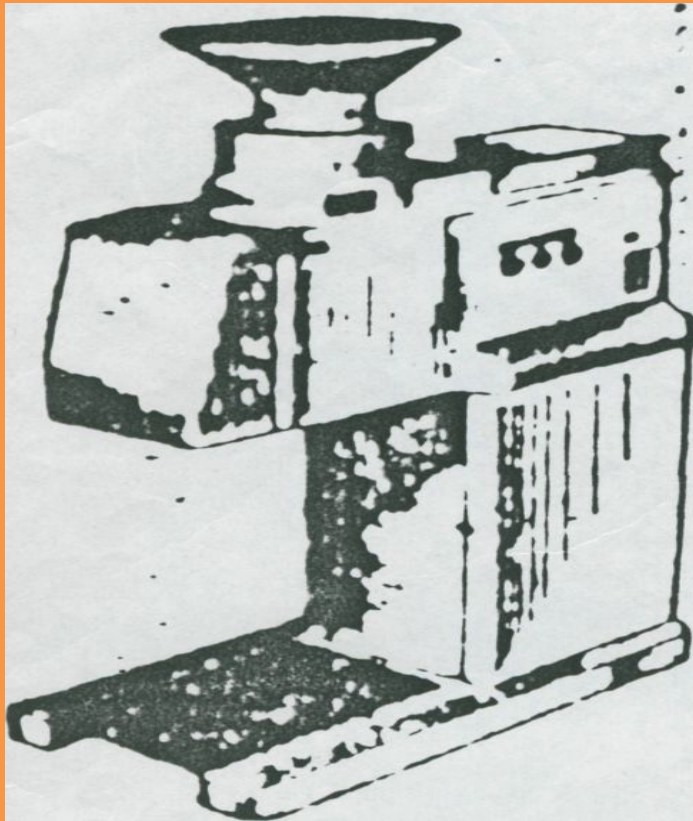
- Производят осмотр (заземление, сан. состояние)
- Включают за 10-15 минут до загрузки дистанционным выключателем. Устанавливают пакетный переключатель на корпусе плиты в положение «3» (сильный нагрев). При достижении нужного нагрева переключают в положение «2» (средний нагрев) или «1» (слабый нагрев).
- Наплитную посуду заполняют водой на 80%
- Дно посуды должно быть ровным. Максимально использовать площадь конфорки, что сокращает потери тепла, уменьшает расход электроэнергии.
- Не допускают работу конфорки «вхолостую».
- Пользуются прихватками при снятии посуды с плиты.
- Выключают, охлаждают, протирают салфеткой с моющими средствами, протирают насухо.
- Нельзя допускать попадания воды в термозазоры конфорки, нельзя скоблить ножом поверхность конфорки.

Машины для протирания овощей

- **Назначение:** протирание вареных продуктов – овощей (для супов-пюре, картофельного пюре); фруктов (на кисели, морсы, основы для желе); сильно разваренного мяса (паштеты)
- **Рабочий орган:** протирочный диск
- **Принцип действия:** протирка осуществляется ротором-лопастью через перфорацию на поверхности диска

Машины для протирания овощей

- Протирочная машина МП-800 - напольная (для перемешивания вареных овощей, фруктов, творога)
- Протирочная машина МП-100 – настольная
- Протирочно-резательный механизм МО
- Многоцелевой механизм МС 4-7-8-20 (взбивалка, протирочный механизм, фаршемешалка)



УКМ



СМЕННЫЕ НАСАДКИ:

Куттер



Правила эксплуатации протирачных машин

- Произвести осмотр (заземление, сан. состояние)
- Собрать, проверить крепление деталей
- Проверка машины на холостом ходу
- Загрузка подготовленных овощей
- Выключить, разобрать, промыть, просушить, собрать

Запрещается просовывать руки к камеру обработки, проталкивать, поправлять застрявший продукт руками!!!!

