

Тема уроку. Інвентар та обладнання роздавальні

У роздавальній повинні бути контрольні ваги і необхідний інвентар: мірні ложки для порціонування перших страв ємністю 0,5 і 0,25 л, сметани - 10, 20 і 30 г, соусів- 50, 75, 100 г, макаронних виробів, розсипчастих і в'язких каш, картопляного пюре - 150, 200 г, а також мірні ложки для порціонування жирів. Для відпуску готових виробів використовуються лопатки, щипці, виделки зі скидачем для сосисок, котлет та ін. При відпуску солодких страв і напоїв використовуються розливальні ложки ємністю 0,2 л, лопатки і щипці кондитерські, мірні ложки для цукру та ін. Для полегшення роботи роздавальниць і дотримання ваги (об'єму) продукції, випускається різноманітний мірний посуд.

При відпуску продукцію розкладають і розливають у посуд, що відповідає страві. У ресторанах для відпуску перших страв використовують мельхіорові супові миски ємністю в одну, дві, три і більше порцій. Прозорі супи (бульйони) подають у бульйонних чашках, другі страви - у блюдах ємністю одна, дві, три і більше порцій. Для страв із соусом використовують глибокі баранчики, для холодних закусок - порцелянові блюда.

У їдальнях перші страви відпускають у глибоких супових тарілках, другі подають у мілких. Не можна викладати основний продукт і гарнір на вінця тарілки або змішувати їх. Гарнір викладають поряд з основним продуктом гіркою.

При відпуску пюреподібних страв, каш і гарнірів для забезпечення їх точної ваги зважують пробну порцію як зразок, а потім відпускають продукцію роздавальними ложками.

Багатосекційні роздавальні обладнують спеціальними стойками, що складаються з прилавків для холодних закусок, солодких страв і гарячих напоїв; мармітів для перших і других страв, а також прилавка для посуду, підносів і приборів. Іноді на роздачі встановлюють обладнання для приготування нескладних страв і напоїв (яєчні, млинчиків та ін.) у присутності відвідувачів.

Нині випускаються роздавальні місця різних типів і конструкцій, комплектуючі зі стоек і прилавків. Варіюючи їх, можна комплектувати роздавальні лінії для їдалень, закусточних і кафе. Уздовж лінії монтуються напрямляючі для підносів і бар'єр. Висота основних прилавків і стоек - 850 мм, з вітриною - 1600 мм, ширина - 1100 мм (з напрямляючими для підносів). Залежно від специфіки підприємства можна підібрати лінію в правому або лівому виконанні, тобто для потоку зліва направо (каса праворуч) і справа наліво (каса ліворуч).

Виходячи із статистики, місце кожного роздавальника оснащують необхідним тепловим обладнанням, посудом та інвентарем. Щоб спростити роботу роздавальників марміти або інше теплове обладнання встановлюють перпендикулярно до лінії роздачі, справа від роздавальника. А запас столового посуду розміщують зліва. Для зберігання чистих тарілок і склянок у роздавальній використовують полиці робочого прилавка або спеціальні

візки. Підноси й обідні прибори розміщують на столиках поблизу роздавальних вікон у торговому залі.

Організація роботи кухарів-роздавальників.

На загальнодоступних підприємствах ресторанного господарства із самообслуговуванням (їдальнях, кафе) на роздачі, як правило, працюють кухарі IV розряду. У їдальнях промислових підприємств, навчальних закладів, графік роботи яких погоджений з графіком перерв контингенту, що обслуговується, відпуск страв, як правило, здійснюється кухарями, які їх готували.

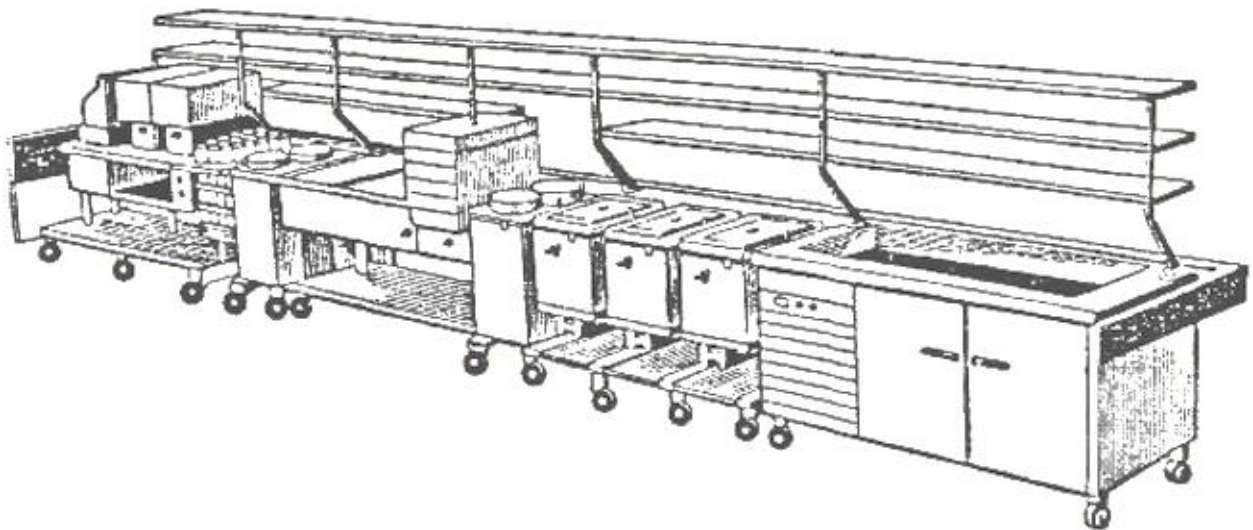
Кухарі-роздавальники зайняті виконанням основних і допоміжних робіт. До основних належать порціонування продукції, її оформлення і відпуск споживачам, до допоміжних - підготовка робочого місця (обладнання, інвентаря, посуду), одержання готової продукції та ін.

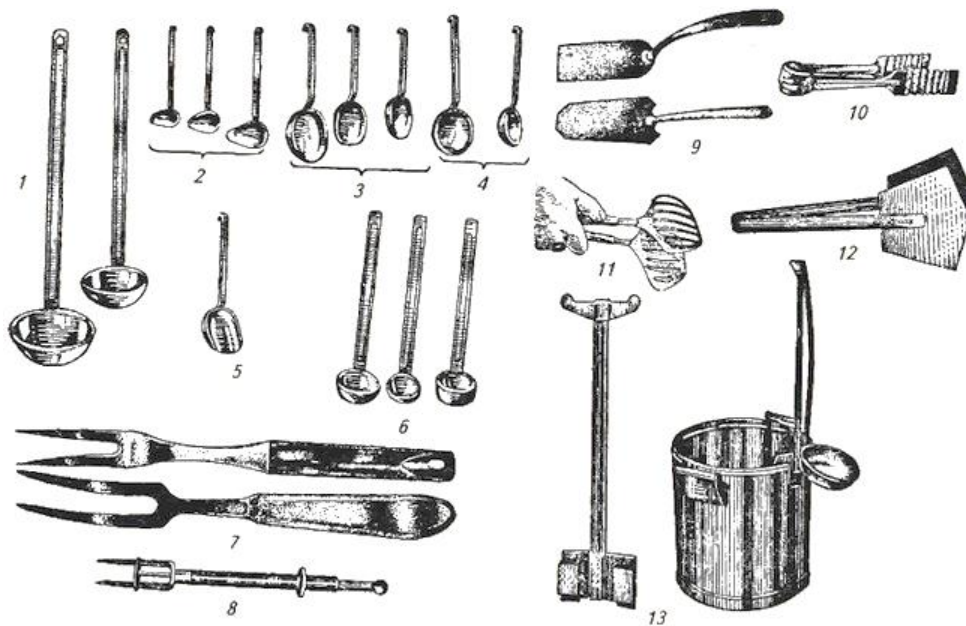
На робочому місці роздавальника, зліва від нього, ставляться стопками столовий посуд або візки з витискувальним пристроєм для тарілок. Прилавок-марміт з готовою кулінарною продукцією повинен знаходитися справа від роздавальника або перед ним.

Застосування комплекту теплового обладнання і функціональних ємностей для приготування, транспортування і відпуску страв сприяє скороченню часу на підготовчі роботи.

При визначенні терміну реалізації готових страв на роздавальних необхідно керуватися санітарними правилами і нормами, що передбачають збереження їхніх смакових якостей та безпеку для споживача.

Загальний вигляд лінії самообслуговування





Інвентар для роздавання їжі: 1 - черпаки для перших страв; 2 - ложки для соусів; 3, 4 - ложки для гарнірів; 5 - ложка для макаронів, вермішелі; 6 - ложки для порціонування жирів, сметани; 7 - виделки гастрономічні; 8 - виделка зі скидачем; 9 - лопатки кондитерські; 10 - щипці кондитерські; 11- щипці для риби; 12 - щипці для порційних виробів, 13 - тримач для розливних ложок.

Домашнє завдання. Опрацювати конспект та виконати тестові завдання.

Тестові завдання Продовжити речення

1. Роздавальна на підприємствах ресторанного господарства виконує функцію ...
2. Роздавальна повинна мати зручний зв'язок з ...
3. По розташуванню роздавальна може бути продовженням ...
4. Залежно від планування і режиму роботи торговельного залу підприємства із самообслуговуванням можуть організувати роздавальні різних типів: ...
5. Механізовані роздавальні призначені для ...
6. Для порціонування перших страв використовують розливні ложки ємністю ...
7. Мірні ложки ємністю 150-200 г використовують для відпуску ...
8. Марміти або інше теплове обладнання у роздавальні встановлюють ...
9. У ресторанах для відпуску перших страв використовують ...
10. У їдальнях промислових підприємств, навчальних закладів відпуск страв, як правило, здійснюється ...
11. До основних робіт кухарів-роздавальників належать ...
12. Столовий посуд або візки з витискувальним пристроєм для тарілок на робочому місці роздавальника ставлять ...