

Тема програми: «Прісне тісто та вироби з нього».

Урок №1.

Тема: «Ознайомлення з борошняним цехом. Організація робочого місця в цеху»

Завдання: Опрацювати та законспектувати матеріал.

Ресторан як підприємство, що випускає кулінарну продукцію, має виробничі цехи, які спеціалізуються на переробці певного виду сировини і продукції, що виготовляється. Це м'ясний, рибний, овочевий, гарячий, холодний, кондитерський і борошняний цехи. Крім того, є складське, тарне господарства та санітарно-технічні служби. У зв'язку з цим в ресторані виробничі приміщення (цехи), поділяються на заготівельні, доготовочні, спеціалізовані та допоміжні.

Одним із спеціалізованих цехів підприємств ресторанного господарства є цех борошняних виробів для випуску пиріжків печених, млинчиків, біляшів, вареників, пельменів та ін. Такий цех можна організувати як на підприємствах ресторанного господарства, які виконують повний цикл виробництва, так і на заготівельних поряд з кулінарними цехами.

У цеху борошняних виробів встановлюють просіювані борошна, тістомісильну машину, продуктивність якої залежить від потужності цеху; електросковорідки, жарочні шафи; з механічного обладнання - універсальний привід зі змінними механізмами, м'ясорубку.

У цехах великої потужності застосовують машину для приготування млинців, апарати для вареників, пельменів.

Для приготування пиріжків борошно просіюють. У тістомісильній машині замішують дріжджове тісто. М'ясний фарш для начинки обсмажують на електросковорідках і пропускають через м'ясорубку. Потім пиріжки смажать у фритюрі або випікають у жарочних шафах.

При приготуванні чебуреків, домашньої локшини для розкатування тіста використовують виробничі столи з дерев'яним покриттям. Для механізації процесу призначені тісторозкатувальні машини, на яких можна регулювати товщину тіста. Для нарізання домашньої локшини застосовують ножі

"кухарської трійки"; для формування чебуреків використовують зубчастий різець.

Вареники, пельмені готують на потокових лініях, що складаються з трьох ділянок: приготування начинок, замісу тіста і порціонування. Для порціонування виробів використовують спеціальні апарати. Для вареників готують різні фарші: картоплю з цибулею, капусту, сир і т. ін.

Готові вареники, пельмені заморожують в камерах швидкого заморожування і зберігають при температурі $-2... -5^{\circ}\text{C}$.

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-небудь операції з постійним набором інструментів. Такі місця організують на великих підприємствах при чіткому поділі праці по операціям, що підвищує продуктивність праці, дозволяє ущільнювати і раціонально використовувати робочий час.

Робоче місце для просіювання та дозування борошна призначене для видалення сторонніх домішок із борошна та насичування його киснем повітря. У цехах невеликої потужності таке робоче місце створюється у відділенні замішування тіста, формування та випікання виробів. На великих підприємствах створюються окремі відділення.

На робочому місці для просіювання борошна повинен бути настільний електричний просіювач або машина для просіювання борошна, електричне вібросито. Для скорочення непродуктивних витрат борошно можна просіювати в діжу, що призначена для замішування тіста. При дозуванні борошна потрібно використовувати ваги. Запас борошна зберігається на підтоварниках. При завантаженні борошна в бункер просіювання використовуються засоби малої механізації.

Робоче місце для підготовки окремих видів сировини призначається для механічного оброблення компонентів, які входять у рецептуру кондитерських виробів (розведення дріжджів, підготовка розчинів цукру, солі, миття родзинок, маку, подрібнення горіхів тощо). Воно оснащується виробничими столами із вбудованими ваннами, холодильною шафою, універсальним приводом.

Інвентар повинен мати відповідне маркування. Після використання він ретельно обробляється і зберігається в спеціально призначеному місці.

Робоче місце для оброблення яєць організовується в ізольованому від основного виробництва приміщенні. Яйця зберігаються в ящиках на підтоварниках. Після розпакування вони перевіряються на свіжість з допомогою овоскопа й направляються на санітарне оброблення. Для цього

встановлюються чотири ванни. Яйця укладаються в сітчасті касети й поміщаються у першу ванну з теплою водою на 8 - 10 хв. У другій ванні з 2%-ним розчином хлорного вапна яйця витримуються протягом 5 хв. У третій ванні яйця обробляються 2%-ним розчином питної соди, у четвертій - споліскуються проточною холодною водою. У цьому приміщенні може бути передбачене переробляння розбитих яєць (розділення білків і жовтків).

Робоче місце для приготування дріжджового тіста й напівфабрикатів із нього оснащується тістомісильною машиною, виробничими столами, стелажми, тісторозподільниками, а також різним інвентарем. Виробничий процес приготування тіста включає: замішування тіста, його бродіння, поділ, розтачування. Для зручності виконання проміжних операцій біля тістомісильної машини встановлюються кип'ятильник, виробничі раковини з подачею холодної та гарячої води, товарні ваги. Для бродіння й досягання тіста необхідна температура 30 - 35 °С, тому діжі ставляться в тепле місце або поміщаються в спеціальні термостатні камери. Готове тісто розділяється з допомогою тістоділильника на відповідні порції.

Робоче місце для формування виробів обладнується виробничим столом з висувними шухлядами для зберігання борошна (для підсипки), інвентарем (качалки, різці) і вагами. Норма довжини столу на одне робоче місце становить 1,25 м. Плануючи робоче місце, доцільно зліва від

Робоче місце для приготування бісквітного, заварного тіста й напівфабрикатів із них оснащується електричною плитою, збивальною машиною, виробничими столами, пересувними стелажми та необхідним інвентарем. Технологічний процес приготування бісквітного й заварного тіста потребує теплового обробляння окремих компонентів з наступним збиванням.

Робоче місце для випікання виробів обладнується спеціальними кондитерськими чи пекарськими шафами, печами. У наш час випускаються різні хлібопекарські агрегати для випікання виробів. Після випікання вироби надходять в охолоджувальне відділення, після чого залежно від призначення направляються для оздоблення чи в експедицію. кондитера поставити діжу, праворуч - пересувний стелаж із кондитерськими листами.

Для ефективного використання тістомісильного обладнання рекомендується спочатку замішувати пісочне та листкове тісто (виробничий цикл 30 - 40 хв), а потім дріжджове, яке має довший виробничий цикл (опарне - 6 год, безопарне - 3 год).

Робоче місце для приготування листкового та пісочного тіста й напівфабрикатів із нього потрібно розмішувати поруч із робочим місцем для дріжджового тіста. Лінія приготування листкового тіста повинна бути укомплектована тісторозкачувальною машиною, охолоджувальним столом, а також качалками, виїмками й мірним посудом, вагами

На робочому місці з підготування напівфабрикатів для оздоблення передбачається приготування сиропів для просочування виробів, помадки, карамелевої маси, цукатів, кремів. Відповідно до технологічних процесів це робоче місце обладнується електроплитою, збивальною машиною, універсальним приводом, виробничими столами, дозаторами крему тощо.

Приготування помадки, вершкового крему, заварного тіста та інших напівфабрикатів, що потребують теплової обробки, охолодження, збивання, можна здійснювати на універсальній кондитерській машині. Її продуктивність при приготуванні заварного тіста становить 40 кг/год, помадки та сиропу - 15 - 30 кг/год.

Робоче місце для оздоблення виробів оснащується виробничими столами, холодильними шафами, пересувними стелажми. Тут усі операції виконуються переважно вручну. Для полегшення праці кондитерів використовуються засоби малої механізації: пристрої для пластування й нарізання бісквіту на порції, шаблони для нарізання бісквіту чи пісочного напівфабрикату, кондитерські мішечки тощо. Готові вироби укладаються на лотки і на пересувних стелажках доставляються до місця реалізації чи в експедицію. Кондитерські вироби з кремовим і фруктовим оздобленням зберігаються в охолоджувальному приміщенні (холодильних камерах або шафах) при температурі не більше 6 - 8 °С. Вироби без крему зберігаються при температурі не вище 10 °С і відносній вологості повітря 70 - 75%. Термін реалізації виробів з вершковим кремом не більше 36 год, із заварним - 6 год, із фруктовим начинкою - 72 год.

Оброблення виробничого інвентарю й посуду здійснюється в мийному відділенні. Для цього встановлюється ванна з двома відділеннями, шафи, стелажі. Кондитерські мішечки споліскуються у ванні з гарячою водою, а потім обробляються в стерилізаторі. Після обробки інвентар просушується та зберігається в шафах. Роботу цеху доцільно організовувати за бригадним методом або використовувати стрічковий, чи лінійний (змінний) графік. Режим роботи кондитерів повинен відповідати графіку виготовлення продукції.

У кондитерських цехах невеликої потужності створюються, як правило, два робочих місця: приготування дріжджового та бісквітного тіста, а також приготування пісочного й листкового тіста. Залежно від виробничої потужності й асортименту виробів ці робочі місця можуть бути універсальними. На підприємствах малої та середньої потужності борошняні вироби випускаються в гарячому цеху.

Правильне розміщення обладнання, підготовка робочих місць, оснащення їх необхідним інвентарем, посудом і транспортними засобами, безперебійне постачання протягом зміни сировиною, електроенергією – важливі фактори економічного використання робочого

часу, забезпечення раціональної організації праці і механізації трудомістких процесів.

Завдання: розробити технологічну картку «Локшини домашньої», та «Галушки», на 3 порції.