**ПЛАН**

Введение. Характеристика отрасли общественного питания, перспективы развития

1. Товарная характеристика основных видов сырья и санитарно-гигиенические требования к его хранению

2. Технология приготовления холодных сладких блюд

3. Характеристика оборудования, инвентаря, посуды. Правила эксплуатации и техника безопасности. Охрана труда

Список использованной литературы

**ВВЕДЕНИЕ. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТРАСЛЕЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ**

Кулинария – искусство приготовления из сырых растительных и животных продуктов разнообразной пищи. Она основывается на традициях народной кухни, опыте поваров-профессионалов, достижениях науки техники.

Первые предприятия общественного питания в нашей стране были созданы после Великой Октябрьской социалистической революции. Создание крупных предприятий общественного питания потребовало разработки такой технической дисциплины, как технология приготовления пищи, которая изучает способы первичной и тепловой обработки продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий в условиях массового производства.

В настоящее время предприятия общественного питания переводят на комплексное снабжение полуфабрикатами промышленного производства. Это необходимо для повышения производительности труда и улучшения качества выпускаемой продукции.

Производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания является сложным технологическим процессом, состоит из ряда операций по обработке продуктов для приготовления блюд и кулинарных изделий.

В зависимости от организации технологического процесса предприятия общественного питания делят на два типа: сырьевые, работающие на сырье, и доготовочные, работающие на полуфабрикатах.

Приготовление пищи – самая древняя отрасль человеческой деятельности. В результате многовековой эволюции сформировались традиционные приемы обработки продуктов и рецептуры блюд. Они не случайны, не произвольны, а сложились под влиянием природных, экономических и социально-исторических факторов. Поэтому народная кулинария в основном рациональна и соответствует правильному образу жизни человека.

**1. ТОВАРНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЕГО ХРАНЕНИЮ**

### Сахар

Сахар состоит из чистой сахарозы, являющейся ценным продуктом питания и сырьем для кондитерской промышленности. Состоит из отдельных кристаллов. Вкус сахара должен быть сладким без посторонних запахов и привкусов. Консистенция сыпучая без комков, цвет – белый с блеском, раствор в воде прозрачный.

Упаковывают сахар в бумажные или полиэтиленовые пакеты.

Хранят сахар в сухих вентилируемых помещениях без резких колебаний температуры, при температуре 0-30 С, относительной влажности не выше 70%.

Яйцо

Яйцо – ценный пищевой продукт, имеющий высокую пищевую ценность.

По виду птицы различают яйца: куриные, гусиные, утиные, индюшиные, наиболее ценными являются куриные яйца. Гусиные и утиные яйца на ПОП не поступают, так как могут быть источником болезней.

Яйцо состоит из скорлупы, белка и желтка.

Белок составляет 56% массы яйца, состоит из нескольких слоев и представляет собой прозрачную, почти бесцветную (или с зеленоватым оттенком) массу, которая при взбивании способна образовывать прочную пену.

Самый плотный белок расположен внутри яйца, самый прочный – градинки, удерживающие желток в центре яйца.

Желток составляет 32% массы яйца, покрыт тонкой оболочкой, представляет густую массу из светлого и темного слоев, чередующихся между собой. В верхней части находится зародышевый диск.

Химический состав и пищевая ценность яйца.

В яйце содержатся все питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности человека. Яйца куриные содержат (в %): воды – 74. белков – 12,6, жиров – 11,5, углеводов – 0,6 - 0,7, минеральных веществ – 1, витамины А, Е, В1 , В2, РР.

Требование к качеству

Диетические яйца в зависимости от массы, а столовые в зависимости от массы и качества делят на 1 и 2 категории.

Качество определяют просвечиванием на овоскопе. Яйца всех видов и категорий должны иметь чистую, целую и крепкую скорлупу, во второй категории столовых яиц допускается незначительная загрязненность в виде отдельных точек. Яйца, имеющие массу менее 43 г, выпускают под названием «мелкое», доброкачественные яйца с загрязненной скорлупой – под названием «загрязненное», они могут быть использованы в общественном питании.

К свежим яйцам относят хранившиеся при температуре от 1 до 20 С на более 30 суток после дня снесения.

Сливки

Представляют собой жирную часть коровьего молока. В них содержится (в %)6 воды – 59-82,2, белков – 2,5–3, жира – 10, 20, 35, лактозы – 3–4, золы – 0,4-0,6, витамины А, Д, Е, РР, С, группы В.

Получают сливки сепарированием молока или восстановлением сухих сливок. По виду тепловой обработки сливки бывают пастеризованными, стерилизованными.

Вкус и запах сливок должен быть чистым, без посторонних запахов и привкусов со слабовыраженным привкусом кипяченого молока. Консистенция однородная.

Температура сливок при отпуске с предприятий должна быть не более 80 С. При температуре 4-80 С срок хранения пастеризованных сливок не более 36 ч, стерилизованных – при температуре 1-200 С не более 30 суток.

Желеобразующие вещества

Желеобразующие вещества (желатин, агар-агар и т.д.) используют при приготовлении сладких блюд.

Желатин получают из коллагеносодержащего сырья (уши, пленки, кожа, обрезки).

Бывает он в виде порошка, крупинок, гранул, пластинок, по качеству делят на 1, 2 и 3 –й сорта. Цвет – от бесцветного до желтого, влаги – не более 16%, в холодной воде за 1,5 ч должен увеличиться в массе в 6-8 раз.

Агар получают вывариванием из красных водорослей, полученный экстракт осветляют, сушат и измельчают. Цвет от белого до светло-желтого с сероватым оттенком, в воде не растворяется, после кипячения образует прозрачный студень, плотный, колющийся, влаги – не более 18%.

Хранят в сухом прохладном месте.

**2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ СЛАДКИХ БЛЮД**

Кисели

Густые молочные или плодово-ягодные кисели разливают горячими в формы, смоченные кипяченой охлажденной водой и посыпанные сахарным песком, и охлаждают.

Перед подачей форму переворачивают и выкладывают кисель в вазочку или креманку, поливают сиропом плодово-ягодным или кладут варенье, джем, конфитюр.

Охлажденный кисель средней густоты разливают в стаканы (200 г) или в вазочки (150 г). Молочный кисель поливают плодово-ягодным сиропом, а к плодово-ягодным киселям отдельно подают в молочнике молоко или сливки 50 — 100 г на порцию или взбитые сливки 25 г на порцию.

Кисели подают охлажденными до температуры 12—140С, посыпают сахаром, чтобы не образовалась пленка.

Для плодово-ягодных киселейсвежие сочные ягоды (бруснику, клюкву, смородину и др.) протирают и отжимают сок. Мезгу заливают водой и варят, затем процеживают. В полученный отвар добавляют сахар (в клубничный, малиновый — лимонную кислоту), доводят до кипения и заваривают крахмалом. Затем вводят приготовленный сок.

Другие ягоды, например кизил, алычу, сливу, вначале варят в небольшом количестве воды, затем протирают. В отвар вводят крахмал.

Яблоки также сначала варят до готовности, затем отвар сливают, яблоки протирают, соединяют с отваром, всыпают сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения. После этого вводят крахмал. Кисель приготовляют также из яблок с клюквой, ревеня, кураги, апельсинов, мандаринов, плодов шиповника и др.

Молочный кисель готовят следуюшим образом. В кипящее молоко кладут сахар, затем вливают предварительно разведенный холодным молоком крахмал и варят кисель до готовности. К концу варки добавляют ванилин.

Желе

Приготовляют из фруктовых и ягодных соков, отваров, ягодных экстрактов, фруктовых эссенций, молока и др.

В горячий плодово-ягодный сироп вводят желатин. После того как желатин растворится, сироп соединяют с фруктовым или ягодным соком (для улучшения вкуса добавляют лимонный сок или лимонную кислоту, виноградное вино), осветляют, разливают в формы и охлаждают при температуре от 0 до 8 'С.

Фруктово-ягодное желе приготовляют и комбинированным, заливая смесью натуральные или консервированные плоды и ягоды.

Готовят и многослойные желе. Для этого желе разных цветов последовательно наливают в формочки и охлаждают.

Перед подачей формы опускают на несколько секунд в горячую воду, закрывают десертной тарелкой или вазочкой, встряхивают и переворачивают. Готовое желе представляет собой студенистую прозрачную массу кисло-сладкого вкуса, с ароматом и цветом плодов и ягод, из которых оно приготовлено. При отпуске его поливают фруктово-ягодным сиропом (желательно другого цвета) — 20 г или взбитыми сливками (20 — 30 г на порцию) или подают холодное кипяченое молоко (100 — 150 г на порцию).

Приизготовлении молочного желе сахаро-желатиновый сироп соединяют с молоком, в которое предварительно добавляют ванилин, какао или кофейный отвар. Для лимонного желе готовят сахарный сироп, настаивают его с цедрой, добавляют желатин. После того как желатин растворится, вливают лимонный сок. Для осветления желе его охлаждают до б0'С, добавляют растертые яичные белки,доводят смесь до кипения и процеживают. При изготовлении миндального желе, миндаль ошпаривают кипятком, очишают, измельчают, заливают водой, настаивают и отжимают. В полученное миндальное молочко добавляют сахар, затем готовят как обычное желе.

Выход — 100 — 150 г на порцию.

Муссы

Муссом называется взбитое желе, приготовленное из фруктово-ягодных соков. Готовят его так же, как желе (не осветляя), но перед охлаждением взбивают до образования пышной однородной пены. Иногда желатин заменяют манной крупой. Отпускают, полив сиропом, или с молоком 100 — 150 г на порцию.

Самбук

Готовят из густого фруктового пюре (яблочного, абрикосового, сливового). Пюре соединяют с сахаром, яичным белком и взбивают на льду до тех пор, пока масса не увеличится в 2 — 3 раза. Затем в нее вливают растворенный теплый желатин, все размешивают и охлаждают в формочках при температуре от 0 0 до 8 0С. При подаче самбук перекладывают на десертную тарелку или в креманку, иногда поливают ягодным сиропом. Отпускают 100 — 150 г на порцию.

Кремы

В состав крема входят густые взбитые свежие сливки или сметана 35 %-ной жирности, яично-молочная смесь (льезон), сахар и желатин (можно готовить и без яично-молочной смеси).

Ассортимент кремов очень широк. В зависимости от добавок вкусовых и ароматических продуктов различают кремы: ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, клубничный, малиновый, с бисквитом и изюмом и т. Д.

Охлажденные сливки взбивают до получения пышной массы. Протертое пюре из ягод соединяют со взбитыми сливками и размешивают, затем вводят яично-молочную смесь, в которой предварительно был растворен желатин и введены вкусовые добавки. Приготовленный крем разливают в формы и охлаждают. При отпуске крем поливают сиропом, приготовленным из протертых ягод, или сиропом с вином. Подают в вазочках или на десертных тарелках (75, 100 и 125 г).

Арбузы

Плоды моют и нарезают на куски (сегменты).

При отпуске сегменты надсекают ножом поперек на куски толщиной 2 см. Подают их на десертной тарелке, сахарный песок или пудру — на розетке. Выход — 250 г.

Дыня

Плоды моют, разрезают вдоль пополам, удаляют семечки и нарезают на сегменты. Перед подачей сегменты надсекают на куски толщиной 1 — 1,5 см. Подают на овальном фарфоровом блюде. Отдельно на розетке — сахарную пудру. К дыне (арбузу) подают также десертные тарелки, ножи и вилку. Выход — 200 г.

Апельсины и мандарины с сахаром

Плоды очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки, укладывают в вазочки и посыпают сахаром или сахарной пудрой. Выход — 130 г.

Ягоды со сливками

Со сливками подают землянику садовую или малину. Подготовленные ягоды (125 г) кладут в вазочки или креманки. Отдельно подают сахарную пудру (25 г) и сливки (125 г). Ягоды подают также с молоком (150 г) или сметаной (75 г).

Компоты

Приготовляют из свежих, консервированных, сушеных, быстрозамороженных плодов и ягод в различных сочетаниях или из одного вида. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12 — 15'С (150 — 200 г на порцию) .

Основой компота из свежих плодов и ягод является сахарный сироп, подкисленный лимонной кислотой. В сиропе варят нарезанные дольками яблоки, груши, айву с кожицей или без нее. Некоторые сорта яблок (антоновские) и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, нагревание сразу же прекращают, плоды охлаждают в сиропе. Так же готовят компот из абрикосов, персиков, слив, предварительно разрезав их пополам и удалив косточку. Апельсины и мандарины очищают от кожицы и нарезают кружочками или дольками. Мякоть дынь и арбузов нарезают дольками, кубиками или ломтиками.

Мандарины, апельсины, вишню, черешню, малину, клубнику, виноград, арбузы, ананасы, дыни кладут в охлажденный сироп сырыми. Для улучшения вкуса, ароматизации в компот добавляют немного виноградного вина.

При отпуске подготовленные плоды и ягоды раскладывают в креманки, вазочки или в стаканы и заливают охлажденным сиропом.

Компот из консервированных ягод и фруктов приготовляют как из одного вида плодов и ягод, так и из смеси любых консервированных фруктов в различных сочетаниях (ассорти). Черешню, вишню, сливы, абрикосы целыми, яблоки, груши, персики дольками кладут в креманки или вазочки. Из воды и сахара варят сироп, добавляют в него сироп от консервированных фруктов, охлаждают, заливают им плоды и ягоды.

Для компота из сушеных плодов и ягод фрукты перебирают, тщательно моют, затем закладывают в посуду с кипящей водой, в которую добавлены сахар и лимонная кислота. Фрукты закладывают, соблюдая продолжительность их варки; сначала груши, затем яблоки, чернослив, урюк, изюм. В компоте плоды и ягоды должны быть целыми, а сироп — прозрачным, коричневого цвета.

Взбитые сливки

Охлажденные сливки 35 %-ной жирности взбивают до образования пышной устойчивой массы, затем, помешивая, добавляют сахарную пудру. Во взбитые сливки вводят также измельченный шоколад, какао, цедру лимона, миндаль. Подают в креманках, выложив горкой (100 г на порцию). Украшают печеньем или кусочками шоколада, либо посыпают орехами. Так же готовят и взбитую сметану.

Мороженое

Обычно подают мороженое промышленного производства: пломбир и сливочное. Пломбир может быть различных видов: сливочный, шоколадный, ореховый, фруктово-ягодный. Мороженое выпускают закаленным и незакаленным (мягкое мороженое).

Отпускают мороженое натуральным или с различными сладкими соусами (шоколадным, миндальным, ореховым, абрикосовым, клубничным, коньячным и т. п.), свежими или консервированными фруктами и ягодами, вареньем, взбитыми сливками, печеньем и др. Формуют специальными ложками в виде шариков. Подают в креманках, фужерах или в специальных вазочках. Дополнительно к мороженому подают фруктовые соки или фруктово-газированную воду в бокалах с соломинками.

**3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ. ИНСТРУМЕНТОВ, ПОСУДЫ. ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ. ОХРАНА ТРУДА**

Перед началом работы на машинах проверяют их санитарно-техническое состояние. При осмотре рабочих органов поверхности должны находиться в одной плоскости. Затем машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу. Во время работы категорически запрещается открывать крышки машины. После окончания работы выключают, затем разбирают, тщательно промывают все рабочие части, протирают их и просушивают. Во избежании ржавления рабочие органы смазывают пищевым несоленым жиром. Корпус протирают влажной, а затем сухой тканью.

### Техника безопасности

Перед началом работы повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:

* проверить холостой ход оборудования,
* проверить наличие и направленность ограждений,
* наличие и исправность заземления,
* проверить исправность другого оборудования

Во время работы повар обязан:

* максимально заполнить посудой рабочую поверхность электроплит,
* своевременно выключать электрогриль плит или переключать их на меньшую мощность,
* не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки,
* не пользоваться котлами, кастрюлями с деформированным дном и краями, не прочно закрепленными ручками или без них,
* контролировать давление и температуру в аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации,
* следить за наличием тяги в камере сгорания газового оборудования и показателями манометра при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

Охрана труда

Во избежании несчастных случаев на работе повар обязан выполнять инструкции по охране труда. К работе допускаются люди не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности. Повар получает рабочее место и первичный инструктаж, проходит стажировку. Каждый повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, средствами индивидуальной защиты. При изготовлении не допускается носить ювелирные изделия и покрывать ногти лаком.

Плиты электрические ПЭ-0,17, ПЭ-0,51, ПЭ-0,51Ш

Плиты предназначены для выполнения технологических процессов тепловой обработки полуфабрикатов (варки, припускания, пассерования, тушения, жарения) в функциональных емкостях.

Холодильные шкафы

Холодильные шкафы предназначены для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в производственных цехах, а также для хранения запаса продуктов у рабочих мест барменов и официантов.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: Учеб для студентов, обуч. по спец. «Технология обществ. питания» - 3-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1988. – 303 с.

2. Сопина Л.Н., Хозяева С.Г. Пособие для повара: учеб. Пособие для подготовки квалифицированных рабочих в кооп. Проф.-техн. училищах и непосредственно на производстве. – М.: Экономика, 1985. – 240 с.

3. Новоженов Ю.М. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Высшая школа, 1987. 256 с.

4. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. Кулинария.. – М.: Экономика, 1978. – 295 с.

5. Новоженов Ю.М. Кулинарная характеристика блюд. – М.: Высш. Шк., 1987. – 256 с.