Управління освіти і науки

Херсонської обласної державної адміністрації

**Державний навчальний заклад**

**Херсонське вище професійне училище ресторанного господарства**

**ДИПЛОМНА РОБОТА**

**На тему**

**Технологія приготування розсипчастих каш**

**2010**

**Зміст**

Вступ

1. Характеристика підприємства громадського харчування

2. Організація технологічного процесу

2.1 Товарознавча характеристика сировини

2.2 Технологія приготування розсипчастих каш

2.3 Устаткування

2.4 Облік і калькуляція

3. Охорона праці

Список використаної літератури

**Вступ**

Каші з гречки й пшона були поширені на всій території України, кукурудзяна — на південному заході України і в Карпатах, вівсяна — у деяких районах Полісся і Західного Прикарпаття, ячна — на всій території України, але переважно на Лівобережжі. Пшенична каша була менш популярна, оскільки пшеницю майже повністю переробляли на борошно. Найулюбленішою на всій території України була гречана каша: "Гречана каша — то матір наша, а хлібець житній — то батько рідний", — стверджує українське народне прислів'я.

У східних слов'ян був такий звичай: під час укладання мирного договору противники варили кашу і їли її. Каша ставала символом союзу, без неї мирний договір не міг набути сили.

Каші й нині варять з різних круп на воді, бульйоні, молоці або суміші молока з водою. За консистенцією їх поділяють на розсипчасті, в'язкі і рідкі. Консистенція каш залежить від співвідношення круп і рідини.

З каш в Україні готують різноманітні запіканки, крупники, бабки, манник, рижаники, пшоняники, сластьони, інші смачні та поживні страви.

Запіканки готують з сиром, гарбузом, фруктами.

Для приготування виробів з каш варять в'язкі каші густішої консистенції, а для крупників — розсипчасті. Вироби можна готувати солодкими і несолодкими.

Солодкі вироби подають з маслом вершковим, сметаною, солодкими соусами, а несолодкі — з грибними соусами.

Вироби з каш подають гарячими на підігрітій столовій мілкій тарілці. Соуси можна подавати окремо в соуснику.

**1. Характеристика підприємства громадського харчування**

Я, Мазурець Сергій, проходив виробничу практику в їдальні Гімназії №20. Під час проходження виробничої практики я працював на всіх робочих місцях, згідно графіку переміщення по робочим місцям, який складала майстер виробничого навчання Романюк Тетяна Миколаївна.

За період виробничого навчання я мав змогу працювати на всіх технологічних операціях. Вивчив правила користування та техніки безпеки при роботі з обладнанням та механізмами. Засвоїв технологічні процеси з первинної обробки продуктів: м'яса, риби та овочів, виготовлення напівфабрикатів з м'яса, риби, птиці, теплову обробку страв, приготування страв, порціонування та оформлення страв, сервірування столів.

До асортименту їдальні входять страви масового попиту. А саме:

Борщ «Український», Суп гороховий, Суп гречаний, Суп рисовий, Суп овочевий, Суп-харчо, Суп з фрикадельками, Розсольник.

Картопляне пюре, печеня, рагу овочеве, котлети м’ясні та рибні, зрази, биточки, тефтелі м’ясні і рибні, плов, голубці, перець фарширований, млинці з м’ясом, смажена печінка, шніцелі, бефстроганов.

Салат зі свіжої капусти, салат з квашеної капусти, салат зі свіжих огірків та помідорів, салат «Олів’є», салат з крабовими паличками, ікра баклажанна, гриби мариновані.

Споживання готової продукції відбувається у торговому залі. Процес організації обслуговування у залі ведеться методом самообслуговування.

*Організація роботи підприємств харчової промисловості*

На сучасному підприємстві громадського харчування готування їжі організують промисловим способом з використанням високотехнологічного устаткування, функціональних ємностей і засобів малої механізації. Передбачено потоковість технологічного процесу як на великих фабриках-заготовочних, так і в невеликих заготовочних цехах незалежно від ступеню механізації. Це дозволяє інтенсивніше використовувати техніку, більш вузько спеціалізувати працівників, підвищувати продуктивність праці.

Площа цехів залежить від потужності підприємства Забезпечення їх устаткуванням розробляється по нормам технічного оснащення різних типів підприємств.

Розміщають устаткування відповідно до послідовності технологічного, процесу, що виключає зустрічні потоки сировини і готової продукції, а також з вимогами техніки безпеки праці.

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

Моє робоче місце призначене для виконання однотипних, а іноді і різних операцій. Устаткування такого місця різноманітне і змінюється в залежності від виконуваної роботи. Площа робочого місця повинна бути достатньою для зручної роботи. Сучасні виробничі столи крім стільниці оснащені цілим рядом полиць, шухляд, що забезпечує правильне збереження дрібного устаткування й інвентарю і посуду.

*Організація роботи овочевого цеху*

Овочевий цех відносяться до групи заготівельних цехів і призначений для первинної обробки овочів і приготування з них напівфабрикатів.

Овочевий цех може бути різної потужності. Невеликі цехи забезпечують овочевими напівфабрикатами тільки свої підприємства. Великі потужні овочеві цехи організують при овочевих складах, вони забезпечують напівфабрикатами сіть заготівельних підприємств масового харчування.

Овочеві напівфабрикати зберігають в холодильнику при температурі 0-40С у спеціальній маркірованій тарі. Очищені не нарізані овочі зберігають протягом 24 годин, нарізані 12 годин. Сульфітовану картоплю 48 годин.

Обладнання в овочевому цеху розставляють по ходу технологічного процесу по первинній обробці овочів. Інвентар в овочевому цеху має маркірування «ОС». В цеху застосовують механічне і не механічне обладнання.

До роботи на механічному обладнанні забороняється допускати робітників, які не знають правил експлуатації. Біля кожного обладнання повинні бути правила експлуатації та техніка безпеки. Рубильники в овочевому цеху кріплять тільки зачиненого типу. Рухові частини машин повинні бути огороджені, а двигуни заземлені. Овочі проштовхують в завантажувальний бункер тільки товкачем. Підлога рівна не слизька, температура в цеху не нижче 15 0С.

*Організація роботи м'ясо-рибного цеху*

М'ясо розморожують, зачищають, зрізують клеймо і обмивають у підвішеному стані на одному робочому місці. На розрубній колоді туші ділять на відрубки. Обвалювання, жилкування м’яса, приготування порціонних і дрібно шматкових напівфабрикатів проводять на виробничих столах.

Для приготування напівфабрикатів з січеної натуральної і котлетної маси встановлюють м’ясорубку і універсальний привід. Напівфабрикати формують вручну на виробничому столі. Використовують ваги настільні циферблатні для контролю виходу напівфабрикатів, обробну дошку, панірувальний ніж і тару для січеної маси і для напівфабрикатів. Набір спецій, паніровок і воду розміщують в окремому посуді перед вагами.

Птицю обробляють на дільниці обробки птиці в м'ясо-рибному цеху. Кулінарна обробка сільськогосподарської птиці складається з таких послідовних операцій: розморожування, обсмалювання, патрання, промивання, приготування напівфабрикатів.

У цеху використовують таке обладнання: виробничі столи, пересувні стелажі, шафу для обсмалювання птиці, розрубу вальну колоду, ванни, м’ясорубку або універсальний привід П-ІІ. Обладнання розміщують за ходом операцій обробки птиці.

Напівфабрикати готують на окремих робочих місцях. Для приготування порційних напівфабрикатів встановлюють виробничий стіл, на якому розміщують ваги настільні циферблатні, обробну дошку, ножі кухарської трійки, тару для риби, напівфабрикатів, спецій, паніровок.

Всю роботу в цехах виконують кухарі ІІІ, ІV, V розрядів і працівники ІІ розряду під керівництвом кухаря-бригадира або начальника цеху.

*Організація роботи гарячого цеху*

Гарячий цех відноситься до групи доготівельних. Призначений для випуску готових страв. Гарячий цех функціонально розділяють на два відділення: супове та соусне. Супове відділення призначене для приготування перших страв. Соусне відділення призначене для приготування других страв, гарнірів, соусів та гарячих напоїв.

Теплову кулінарну обробку продуктів здійснюють для приготування страв і кулінарних виробів. Вона позитивно впливає на якість їжі - знезаражує і підвищує її засвоюваність.

Під час теплової обробки в продуктах відбуваються складні фізико-хімічні процеси. Після теплової обробки деякі продукти розм’якшуються, стають більш соковитими (овочі, крупи, бобові, макаронні вироби), інші - ущільнюються (яйця, сир, мозок), набувають приємного смаку й аромату, завдяки чому збуджують апетит підвищують засвоюваність їжі.

Гарячий цех обладнаний тепловим і немеханічним обладнанням. Супове відділення обладнується: варовим котлом, електроплитами. Із немеханічного обладнання використовують столи різної модифікації.

Теплову обробку продуктів і напівфабрикатів, приготування перших, других страв, гарнірів та соусів здійснюють у гарячому цеху. Тут також випікають вироби з борошна, які використовують до перших страв, піддають тепловій обробці продукти для приготування холодних і солодких страв.

Цех має зв’язок з усіма виробничими і торговими приміщеннями, тому його розміщують поблизу холодного цеху, роздавальні, приміщень для миття столового і кухонного посуду. Він повинен мати зручний зв’язок з овочевим і м’ясо-рибним цехами (на підприємствах з повним виробничим циклом) або з цехом обробки зелені і доготовлення напівфабрикатів (якщо на підприємство надходять напівфабрикати).

Якість роботи гарячого цеху залежить від правильної організації робочих місць, забезпечення їх обладнанням, посудом, інвентарем, виробничою тарою.

*Організація роботи холодного цеху*

Холодний цех призначений для приготування, порціонування і оздоблення закусок і холодних страв, солодких страв і холодних перших страв. Його організовують на підприємствах громадського харчування різних типів, окрім спеціалізованих підприємств і підприємств швидкого харчування, оскільки вони виготовляють і реалізують невеликий асортимент холодних закусок.

На підприємствах відводиться окреме робоче місце для приготування холодних закусок у загальному виробничому приміщенні.

Розміщують холодний цех так, щоб він мав зручний зв'язок з усіма іншими виробничими ланками.

Для приготування холодних страв і закусок у цеху організовують робочі місця, які оснащуються обладнанням, інвентарем залежно від технологічних операцій, що виконуватимуться.

На робочому місці для нарізання сирих і варених овочів передбачається: ванна для промивання свіжих овочів або стіл із вмонтованою мийною ванною, виробничі столи для нарізання овочів, обробні дошки, ножі кухарської трійки та функціональні місткості.

З’єднують компоненти, заправляють салати у функціональних міст костях або лотках або у каструлях. Перемішують салати дерев’яними копистками або металевими лопатками. На робочому столі можна встановити кухонний комбайн, який виконує різні функції по обробці овочів.

**2. Організація технологічного процесу**

**2.1 Товарознавча характеристика сировини**

*Рис* – найбільш калорійний продукт, який містить 93,7% крохмалю, 7,0% – білків, 0,6% – жиру, 0,4% клітковини. Випускають рис шліфований (має шорстку поверхню, яка вкрита борошном), рис полірований (поверхня гладенька, блискуча) і рис подрібнений шліфований.

Рис шліфований і полірований поділяють на вищий, І і II сорти. Використовують для приготування розсипчастих і в'язких каш, бабок.

Рис подрібнений шліфований на сорти не ділять. Використовують для приготування кулешиків, в'язких і рідких каш, запіканок.

Рис варять 45-50 хвилин, він збільшується в об'ємі у 6-7 разів.

*Гречана крупа* – продукт високої харчової цінності, яка містить 63,7 % крохмалю, 12,6 – білків, 2,6 – жиру, 1,1 % – клітковини, значну кількість мінеральних солей, зокрема калію, фосфору, заліза, вітаміни В1, В2, РР, Е.

Гречана крупа надходить у вигляді цілого ядра і проділу та цілого ядра і проділу, що швидко розварюються (їх виробляють після пропарювання зерна). Цілі пропарені зерна мають кремовий або зеленкуватий колір, консистенція борошниста, розварюються протягом 40-50 хв. Пропарені ядра зерна мають коричневий колір з різними відтінками, розварюються за 25 хвилин і збільшуються в об'ємі у 5-6 разів. З гречаної крупи готують розсипчасті каші, перші страви, начинки, крупники. Проділ – це розколені ядра не пропареної і пропареної гречки (проділ швидко розварюється). Використовують для приготування в'язких каш і виробів з них та перших страв.

*Пшоно* шліфоване містить 64,8% – крохмалю, 12% – білків, 2,9% – жиру, 0,7% – клітковини. Пшоно виробляють трьох сортів: вищого, І і II.

Залежно від сорту колір пшона буває світло- або яскраво-жовтий, консистенція від борошнистої до скловидної. Пшоно скловидне з великим ядром яскраво-жовтого кольору вважають кращим. У кулінарії пшоно використовують для приготування каш, запіканок, бабок, начинок. Воно вариться 40-50 хвилин, збільшується в об'ємі у 6-7 разів.

*Полтавську крупу* виробляють з пшениці чотирьох номерів: 1 – цілі зерна, видовженої форми, з заокругленими кінцями; 2, 3, 4 – подрібнені зерна, частково шліфовані, округлої форми. Використовують для приготування каш, бабок, перших страв. Розварюються ці крупи протягом однієї години, збільшуються в об'ємі у 4-5 разів.

*Перлова крупа* містить 65,7% – крохмалю, 9,3% – білків, 1,1% – жиру і 1% – клітковини. Виробляють із зерна ячменю. Після шліфування і полірування дістають крупи п'яти номерів: 1, 2, 3, 4, 5. Крупи № 1, 2 мають видовжену форму з заокругленими кінцями у вигляді цілих зерен або крупно-подрібнених. Ці крупи містять велику кількість білків (9,3%) і клітковини (1%). Розварюються крупи № 1 і 2 довго (60-90 хвилин), тому рекомендується їх попередньо замочувати у холодній воді на 2-3 годин для набухання. Використовують для приготування каш.

Крупи № 3, 4, 5 мають округлу форму, білого або жовтуватого кольору, інколи із зеленкуватим відтінком. Розварюються протягом 60 хв.

Перлова крупа збільшується в об'ємі у 5-6 разів. З перлових круп № 1-3 готують перші страви, каші, з крупів № 4, 5 – каші, гарніри, зрази.

*Ячну крупу* виробляють із зерен ячменю, подрібнюючи їх. Крупинки бувають різної форми і величини, з гострими гранями, білого кольору з жовтуватим, зеленкуватим або сірим відтінками. Вони розварюються за 40-50 хв. З них готують каші. В крупах з ячменю багато крохмалю, який під час варіння поволі набухає, довго вариться, але швидко віддає воду, тому каші стають твердими.

*Маргарин* – це високоякісний, одержаний штучним шляхом жир, подібний до вершкового масла за структурою і органолептичними показниками. В маргарині міститься: жиру – 72-82%, води – 15,6-26,8%, білків – 0,3-0,5%, вуглеводів – 0,9-1,2%.

Залежно від призначення і рецептури маргарини поділяють на три групи: бутербродні, столові, для промислової переробки.

Маргарин столовий вищого ґатунку повинен мати чистий, чітко виявлений молочний або молочнокислий смак і запах (Молочний, Новий, Сонячний), з вершковим присмаком (Екстра, Слов’янський) або молочнокислий з слабким присмаком вершкового масла (Вершковий, Любительський). Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Консистенція повинна бути пластичною, щільною, однорідною, легкоплавкою, поверхня зрізу – блискучою або слабо блискучою, сухою на вигляд. Колір маргарину – світло-жовтий, однорідний по всій масі.

Зберігають маргарин при температурі 4°С, відносній вологості повітря 80% протягом 45 днів.

*Вершкове масло* готують збиттям пастеризованих вершків. За смаком, ароматом та високою засвоюваністю вершкове масло є найкращим жиром.

Масло всіх видів ділиться на два ґатунки: вищій та перший.

Перед використанням масло ретельно зачищають з поверхні. Масло не повинне мати присмаків: часникового, полинового (від молока з цими присмаками), згірклого і сального (в результаті окислення жиру), рибного (в результаті розпаду лецитину), кислого (внаслідок сильного розвитку молочнокислих бактерій у вершках).

При 10-120С консистенція вершкового масла повинна бути щільною, однорідною, не крихкою, що не мажеться. Поверхня на розрізі слабо блискуча і суха на вигляд або з наявністю одиночних найдрібніших крапельок вологи. Колір масла – від білого до ясно-жовтого, однорідний по всій масі.

Зберігають масло в холодильних камерах при температурі 40С , відносній вологості повітря 80%, вершкове масло протягом 10 діб, а топлене до 15 діб.

*Цукор* – це: продукт, який складається iз сахарози (С12Н22О11). Він легко засвоюється організмом людини. Цукор є важливою речовиною для виробництва кулінарних виробів. Цукор містить 99,75% сахарози i 0,1 % вологи.

Цукор-пісок повинен бути сипучим, без грудочок, білого кольору з блиском, солодкого смаку, без стороннього присмаку. Розчинність повна, розчин прозорий, без осаду і домішок.

*Молоко* – продукт харчування, що містить необхідні для організму людини поживні речовини. Хімічний склад молока: вода – 85-89%, білки – 2,8-4%, жири – 2,9-6%, молочний цукор – 4-4,7%, мінеральні речовини – 0,1-1%, вітаміни А, Д, Е, С, РР, групи В, ферменти.

За способом теплової обробки молоко поділяють на пастеризоване і стерилізоване.

Пастеризоване – молоко, яке піддають обробці при температурі не вище 1000С, а потім охолоджують. Виробляють пастеризоване молоко з вмістом жиру: знежирене – 1,5%, 2,5%, 3,2%, 3,5%, 6%; з вітаміном С – 2,5%, 3,2%; білкове – 1%, 2,5%; топлене – 4%, 6%.

Стерилізоване – молоко, яке піддають обробці при температурі вище за 1000С. його випускають у паперових і поліетиленових пакетах з вмістом жиру – 1,5%, 2,5%, 3,2%, 3,5%.

Перед використанням молоко проціджують через сито. Молоко має вигляд однорідної рідини без осаду, білого кольору з жовтуватим відтінком, топлене – з кремовим відтінком, знежирене – із синюватим відтінком. Смак та запах властиві молоку, без стороннього присмаку та запаху. Топлене молоко має виявлений присмак пастеризації, білкове – солодкуватий присмак, стерилізоване – слабкий присмак кип’яченого молока. Кислотність молока 3,5% та 6% жирності має бути не більше 200Т, а іншої жирності – не більше 210Т.

Молоко зберігають у холодильних камерах при температурі 2-60С не більше 20 годин з моменту виготовлення.

**2.2 Технологія приготування розсипчастих каш**

*Підготовка круп*

Крупи перед варінням перебирають, а дрібні просіюють через сито з різними отворами залежно від їх розміру, потім промивають 2-3 рази, щоразу заливаючи свіжою водою. Води беруть таку кількість, щоб сторонні домішки вільно спливали на поверхню. Рис, перлову крупу і пшоно спочатку промивають теплою водою (30-40°С), а потім гарячою (55-60°С), ячну — тільки теплою. Пшоно перед варінням обшпарюють, щоб видалити з нього гіркуватий присмак. Після промивання у крупах залишається вода (15-30% маси сухих круп), що слід враховувати при варінні каш.

Гречану і крупи з розколотих і плющених зерен промивати не рекомендується, оскільки це негативно впливає на консистенцію і смак каші. Якщо надходить сира гречана крупа, її слід попередньо обсмажити для поліпшення якості і прискорення часу варіння. На лист насипають підготовлені крупи шаром не більш ніж 4 см і обсмажують у жаровій шафі при температурі 110-120°С до світло-коричневого кольору, періодично помішуючи. Каші з підсмажених круп гарно розсипаються, мають кращий смак і аромат.

Під час замочування круп і на початку варіння їх білки поглинають велику кількість рідини і набухають. При температурі 50-70°С білки зсідаються, а рідина, яку вони поглинули, спресовується і поглинається крохмалем, який клейстеризується. Завдяки цьому крупи збільшуються в об'ємі і масі. Одночасно під час клейстеризації крохмалю разом з водою поглинаються і водорозчинні речовини (білки, вуглеводи, мінеральні речовини), які містяться в крупах і бобових. Це сприяє кращому їх засвоєнню.

Тривалість варіння залежить від товщини стінок клітин круп. Від міцності стінок клітин залежить зовнішній вигляд готових зерен. Так, стінки клітин перлової крупи не руйнуються протягом усього періоду варіння, а в рисових крупах і пшоні оболонка частково руйнується, при цьому порушується форма і цілісність зерен.

У процесі варіння круп частина розчинених вуглеводів, білків, мінеральних речовин і вітамінів (близько 30 %) переходить у відвар. Відвари слід використовувати для приготування перших страв і соусів.

Страви і гарніри з круп готують у соусному відділенні гарячого цеху. Для цього використовують кухонний посуд – казани наплитні, каструлі різної місткості з товстим дном, сковороди, листи, кухарські лопатки, виделки, шумівки, черпаки.

*Загальні правила варіння каш*

Для варіння каш рекомендується використовувати посуд із товстим дном (4-5 см), об'єм якого попередньо виміряний.

Краще варити каші у парових казанах або казанах з непрямим обігріванням.

Співвідношення рідини і круп залежить від виду каші, круп, способу попередньої обробки їх (промиті, підсмажені, підсушені).

Для каш з круп, які перед варінням промивають, рідини беруть на 10-12 % менше, оскільки частина води залишається в крупах.

Сіль і цукор кладуть у казан з рідиною до засипання круп з розрахунку на 1 кг круп для розсипчастих каш, які готують на воді або бульйоні – 10 г, для рідких молочних солодких – 5 г.

Для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду розсипчастих каш перед засипанням круп кладуть жир від 50 до 100 г на 1 кг крупи.

Підготовлені крупи треба засипати або закладати у киплячу рідину. Промиті крупи мають бути теплими.

Після закладання (засипання) круп у рідину їх перемішують дерев'яною кописткою, піднімаючи крупу з дна посуду (щоб не прилипала). Крупи перемішують обережно, щоб не порушити цілісності зерен, оскільки при цьому буде виділятися у воду крохмаль, який при подальшому нагріванні клеистеризується, а набухання і розварювання круп буде сповільнюватись.

Пустотілі зерна, які спливають наверх, знімають шумівкою.

Коли крупи поглинуть всю рідину і набухнуть, перемішування припиняють, поверхню каші вирівнюють, казан закривають кришкою, зменшують нагрівання до температури 90-100°С і залишають для упрівання. Тривалість цього процесу залежить від сорту круп і способу варіння, взагалі впрівання триває 1,5-2 год.

Щоб каша краще розсипалася, її розпушують кухарською виделкою.

У разі варіння молочної каші з пшона, рису, перлових круп їх попередньо варять у киплячій воді, взятій за нормою, до розм'якшення (10-30 хвилин), оскільки вони погано розварюються у молоці, потім вливають гаряче молоко і варять до готовності.

Таблиця 2.1 – Співвідношення круп і рідини при приготуванні каші

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва каші** | **на 1 кг крупи** | | **Тривалість варіння, год.** |
| **Рідина, л** | **Вихід, кг** |
| Розсипчаста гречана | 1,5 | 2,1 | 4-4,5 |
| Розсипчаста пшоняна | 1,8 | 2,5 | 1,5-2 |
| Розсипчаста рисова | 2,1 | 2,8 | 1,5 |
| Розсипчаста ячна  і перлова | 2,4 | 3,0 | 3 |
| Розсипчаста пшенична | 1,8 | 2,5 | 1,5-2 |

*Розсипчасті каші*

Розсипчасті каші варять з рису, пшона, гречаної, перлової, ячної і полтавської круп на воді або бульйоні. Використовують як самостійні страви або на гарнір. Вихід з 1 кг крупи – 2,1-3 кг готової каші.

*Технологія приготування гречаної каші*

У наплитний або стаціонарний казан наливають за нормою воду, доводять до кипіння, додають сіль і засипають підготовлену крупу, перемішують дерев'яною кописткою. Знімають шумівкою зерна, які спливли. Варять, періодично помішуючи, до загусання, додають жир (5-10 % маси крупи), вирівнюють поверхню, закривають кришкою і розпарюють кашу до готовності при малому нагріванні.

Для приготування каші з підсмажених круп слід влити води на 5-6% більше, ніж для каші з сирих, оскільки така каша вариться швидше. Щоб каша була розсипчастою, її розпушують кухарською виделкою.

Подають гарячою з вершковим маслом або пасерованою цибулею, а також з січеними звареними круто яйцями і маслом.

Холодну кашу можна подавати з молоком, вершками або цукром.

Використовують як гарнір до будь-яких страв.

*Технологія приготування рисової каші*

**Спосіб приготування І**

У киплячу підсолену воду, яку наливають за нормою, додають жир (5-10 % від маси рису), закладають підготовлений рис і варять, помішуючи, до загусання. Потім доводять до готовності в посуді з закритою кришкою в жаровій шафі протягом 1 години при слабкому нагріванні.

Використовують як гарнір або як самостійну страву з вершковим маслом, молоком або обсмаженими разом з цибулею вареними грибами.

**Спосіб приготування II (рис припущений)**

Підготовлений рис заливають окропом для видалення присмаку борошна, зливають воду, заливають гарячим м'ясним або курячим бульйоном (з розрахунку 2,1 л бульйону на 1 кг рису), додають сіль, вершкове масло, сиру обчищену цибулю і запашний перець. Варять, помішуючи, до загусання, закривають казан кришкою і доводять на парі до готовності. Після закінчення варіння цибулю виймають.

Припущений рис використовують як гарнір до страв з птиці, як самостійну страву, для начинок.

**Спосіб приготування III (рис відкидний)**

Підготовлений рис закладають у киплячу підсолену воду (6 л на 1 кг), варять при слабкому кипінні 25-30 хвилин. Коли зерна набухнуть і стануть м'якими, їх відкидають на сито і промивають гарячою водою, потім кладуть у посуд, додають жир і розпарюють до готовності в жаровій шафі.

Подають з вершковим маслом, молоком і підсмаженими з цибулею вареними грибами.

*Технологія приготування пшоняної каші*

**Спосіб приготування I**

У киплячу підсолену воду, взяту за нормою, закладають підготовлену крупу і варять до загусання, періодично помішуючи. Доводять до готовності в жаровій шафі протягом 1,5 год.

**Спосіб приготування IІ (зливна каша)**

У киплячу підсолену воду (5-6 л на 1 кг крупи і 50 г солі) закладають підготовлену крупу і варять протягом 5-7 хвилин, потім воду зливають, додають жир і доводять до готовності в жаровій шафі протягом 30-40 хв.

Подають з підсмаженими з цибулею вареними грибами, вершковим маслом, охолоджену — з холодним молоком.

*Технологія приготування перлової каші з концентрату*

Брикети концентрату розминають до зникнення грудочок, заливають холодною водою і доводять до кипіння. Потім варять при слабкому кипінні в щільно закритому посуді доти, доки крупа не набухне повністю.

Відпускають з жиром або посипають цукром.

*Вимоги до якості каші*

У готовій розсипчастій каші зерна добре зварені, зберігають форму і легко відокремлюються одне від одного. Всі каші мають смак і запах, властиві певному виду крупи.

Зберігають готові каші на мармиті при температурі 70-80°С протягом 4 годин.

Технологічна карта №405 кулінарного виробу

**Каша розсипчаста**

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, Москва, «Економіка», 1982.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назва сировини** | **І** | | **ІІ** | | **ІІІ** | |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| **Маса каші** | **–** | **150** | **–** | **200** | **–** | **250** |
| Маргарин столовий або масло вершкове | 15  15 | 15  15 | 15  15 | 15  15 | 10  10 | 10  10 |
| або цукор | 15 | 15 | 20 | 20 | 25 | 25 |
| або молоко | 200 | 1901 | 200 | 1901 | 247 | 2351 |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Вихід: з жиром** | **–** | **165** | **–** | **215** | **–** | **260** |
| **з цукром** | **–** | **165** | **–** | **220** | **–** | **275** |
| **з молоком** | **–** | **340** | **–** | **390** | **–** | **485** |
|  | | | | | | |

1 – маса кип’яченого молока

**Вимоги до сировини**

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

**Технологія приготування**

Вихід з 1 кг крупи – 2,1-3 кг готової каші.

Підготовлену для варіння крупу всипають у підсолену киплячу рідину. При цьому пустотілі зерна, які сплили видаляють. Кашу варять до загущення помішуючи.

Жир можна додати під час варіння або використовувати його, поливаючи кашу при відпусканні. Коли каша стане густою, припиняють перемішувати, закривають кришкою і дають каші упріти: за цей час вона набуде своєрідний приємний аромат і колір.

Для упрівання розсипчастої гречаної каші треба: з ядер не пропареного зерна – близько 4,5 год., з підсмаженої крупи – 1,5-2 год., з ядер, що швидко розварюються – 1-1,5 год..

При варінні у наплитному посуді кашу для упрівання варто поставити у жарову шафу. При варінні у варочному котлі після набухання крупи зменшують нагрів, закривають котел кришкою і доводять кашу до готовності.

При відпусканні гарячу розсипчасту кашу кладуть на тарілку і поливають розтопленим жиром або посипають цукром, можна відпускати з жиром і цукром, відповідно збільшивши передбачену в рецептурі норму виходу страви.

Кип’ячене молоко гаряче або холодне подають у стакані або глибокій тарілці разом з кашею.

**Характеристика готової каші**

Зерна повністю набухлі, добре проварені, більшість зберегла форму і легко відокремлюються одне від одного.

**2.3 Устаткування**

*Електричні плити*

Плити відносяться до варочно-жарового обладнання. В кондитерському виробництві електричні плити використовують для приготування різних сиропів, підігріву помади, глазурі, заварювання пряничного, медового та заварного тіста.

Електрична плита ЕП-2М. Корпус плити має прямокутну форму, виготовлений із листової сталі і покритий емаллю. Духовка поверхня плити складається з шести конфорок прямокутної форми з нагрівальними елементами закритого типу, з бортовою поверхнею, виготовленої із сталевої смуги шириною 180 мм. Навколо плити на кронштейнах закріплені поручні, які утворюють небезпечну зону навколо плити. Конфорки мають опорні регуляторні болти, за допомогою яких встановлюється в горизонтальному положенні на одному рівні. Кожна конфорка має свій пакетний перемикач, дозволяючи здійснювати три ступені регулювання потужності в співвідношенні 4:2:1, що відповідає сильному, середньому і слабому нагріву. Під жарочною поверхнею встановлено висувний піддон для збирання пролитої рідини.

*Електрична плита ПЕ 3х4/3.2*

Електрична плита призначена для теплової обробки продуктів у функціональних ємностях (варіння, смаження, тушкування, запікання, пасерування тощо) на підприємствах громадського харчування.

*Технічні характеристики:*

Кількість конфорок – 4 шт.;

Кількість протвинів – 2 шт.

Температура робочої поверхні конфорок – 400 0С;

Робоча температура повітря у жаровій секції – 200 0С;

*Техніка безпеки:*

Перед початком роботи необхідно перевірити наявність заземлення та діелектричного килима. Електроплиту вмикати і вимикати тільки сухими руками. Вмикати бажано тільки потрібні конфорки.

Забороняється лишати без нагляду включену плиту. Бажано ставити на конфорку сухий і чистий посуд. Забороняється розливати рідину або жир на конфорку.

Дотримуйтесь запобіжних засобів, щоб запобігти опіків ( довгі рукава, рукавички, рушники, ганчірки). Після закінчення роботи, електроплиту відчищають від залишків жиру, миють і протирають бокову поверхню плити.

*Плита електрична "Традиція"*

1. Перед експлуатацією плити необхідно перевірити санітарно-технічний стан жарової поверхні та камер жарової шафи. Перевіряють надійність заземлення, справність пакетних перемикачів.

2. Конфорки повинні бути розташовані на одному рівні строго у горизонтальному положенні, мати рівну поверхню без тріщин.

3. Рукоятки перемикачів повинні займати положення «ВИМКНЕНО».

4. Плитковий посуд повинен мати товсте і рівне дно, яке щільно прилягає до поверхні плити.

5. Після закінчення роботи конфорки вимикають за допомогою пакетних перемикачів, потім вимикають плиту з електромережі.

6. Після охолодження плиту очищають від пригорілої їжі та протирають вологою тканиною, піддон миють та просушують.

*Експлуатація плити:*

1. Для ввімкнення плити, спочатку вмикають загальний пусковий пристрій.

2. Конфорки вмикають на повну потужність, а після закипання рідини, пакетні перемикачі встановлюють на середнє або слабке нагрівання, залежно від вимог технологічного процесу приготування.

Техніка безпеки:

Перед початком роботи необхідно перевірити наявність заземлення та діелектричного килима. Електроплиту вмикати і вимикати тільки сухими руками. Вмикати бажано тільки потрібні конфорки. Забороняється лишати без нагляду включену плиту. Бажано ставити на конфорку сухий і чистий посуд. Забороняється розливати рідину або жир на конфорку.

Дотримуйтесь запобіжних засобів, щоб запобігти опіків ( довгі рукава, рукавички, рушники, ганчірки). Після закінчення роботи, електроплиту відчищають від залишків жиру, миють і протирають бокову поверхню плити.

*Варочний котел SALSAMAT*

Модель SALSAMAT відрізняється поєднанням значної економі часу і нових можливостей в області готування їжі. Це надійний агрегат з гнучким технологічним циклом і повною автоматизацією всіх процесів (нагрів, оптимальне розподілення тепла, можливість програмувати різні режими термообробки, ексклюзивна система перемішування зі спеціальними скребками).

Використовуючи SALSAMAT, готувати їжу за будь-якими рецептам и бути впевненим у відмінній якості готових продуктів.

*Технічні характеристики:*

Об’єм максимальної загрузки – 300 л.

Вага машини – 750 кг.

*Пекарські шафи*

Теплове обладнання включає жарові електричні шафи ЕШ-3М та ШПЕСМ-3 трьохкамерні з максимальною температурою в робочій камері 350 0С.

Воно використовується для піддавання їжі тепловій обробці. Для цього використовують жарові електричні шафи ЕШ-3М і ШПСЕМ-3 трикамерний з максимальною температурою в робочій камері 3500С.

Шафи пекарські бувають одно-, двох-, трьох- та чотирьохкамерні.

Шафа складається із звареної рами і камер, які працюють незалежно. Робочі камери у формі короба з подвійними стінками, простір між ними заповнений теплоізоляційним матеріалом.

Нагрівання камер здійснюється тенами, що розташовані зверху і знизу.

На кожну камеру є по два перемикачі для регулювання потужності тенів (верхнього і нижнього), реле температури для автоматичної підтримки в камері заданого температурного режиму.

Перемикачі, реле температури, лампочки,що сигналізують про наявність напруги на тенах і електро-комунікаційна проводка змонтовані і розміщені на панелі керування.

**2.4 Облік і калькуляція**

Особливість ціноутворення в громадському харчуванні полягає в тому, що в цій галузі не визначається собівартість одиниці продукції, що випускається. Однак, на кожен виріб власного виробництва розраховується ціна реалізації. Ціни реалізації страв визначаються методом калькуляції на підставі зазначених у Збірнику рецептур норм закладки сировини.

Розрахунок ціни реалізації кожного виробу здійснюється в калькуляційній картці (форма № 57). Калькуляція складається:

а) на 100 порцій, якщо в рецептурі норми закладки дані поштучно;

б) на 10 кг, якщо в рецептурі норми закладки дані на 1 кг.

Калькуляційна картка підписується завідувачем виробництва (шеф-кухарем, бригадиром), бухгалтером-калькулятором і затверджується директором підприємства.

*Ціна реалізації окремого виробу визначається в такий спосіб:*

У калькуляційну картку заносяться: перелік сировини і продуктів, відповідно до Збірника рецептур, необхідних для виготовлення даного кулінарного виробу і кількість сировини і продуктів у кг по нормах на 100 шт. чи на 10 кг, а також облікова продажна ціна за 1 кг кожного компонента.

Кількість кожного виду сировини множать на його облікову ціну, результат підсумовують і одержують вартість сировинного набору на 100 шт. чи 10 кг. Ця вартість вказується в рядку «Загальна вартість продуктів» у графі «Сума».

Визначена в такому порядку ціна реалізації виробу зберігається до зміни компонентів у сировинному наборі ціни на той чи інший вид сировини і продуктів. У випадку таких змін, визначається нова ціна реалізації. Її розрахунок заноситься в наступну вільну графу калькуляційної картки з вказівкою в заголовку цієї графи дати зміни. Знову встановлена ціна страви затверджується у вищевказаному порядку.

Калькуляційні картки реєструють у спеціальному реєстрі, вказуючи їхній порядковий номер, дату відкриття, найменування кулінарного виробу і його номер по Збірнику рецептур.

При калькулюванні ціни реалізації готової продукції підприємства громадського харчування має значення, по яких облікових цінах (покупних чи продажних) враховується сировина.

*У випадку обліку продуктів і сировини за покупними цінами, калькуляція складається в наступному порядку:*

* У калькуляційну картку заносяться облікові (покупні) ціни відповідних продуктів.
* Визначається вартість сировинного набору (без націнки і ПДВ). Розраховується сума націнки, вартість сировинного набору з націнкою, ціна однієї страви без ПДВ, сума ПДВ і ціна одного кулінарного виробу з ПДВ (ціна реалізації).

Даний спосіб дозволяє встановлювати націнки диференційовано, по видах виробів. Однак, такий спосіб побудови калькуляційної картки застосовується, якщо покупні ціни на продукти відносно стабільні.

Відмітимо, що в нинішніх ринкових умовах покупні ціни на продукти досить часто змінюються, через що при кожній зміні цін вносити зміни в калькуляційні картки і визначати нову ціну реалізації – досить трудомістка справа. З цієї причини підприємства громадського харчування, як правило, ведуть облік товарів і продуктів у продажних цінах. Оскільки, в цьому випадку облікова ціна виступає одночасно ціною реалізації, вона вже містить у собі націнку і ПДВ.

*У даному випадку калькуляційна картка заповнюється в такий спосіб:*

* У неї заносяться продажні ціни продуктів, після чого визначається продажна вартість сировинного набору і безпосередньо продажна ціна одного виробу.

**3. Охорона праці**

Для забезпечення безпечної роботи на підприємствах громадського харчування встановлені правила з техніки безпеки. Навчання з техніки безпеки всіх працюючих проводять у вигляді інструктажу: ввідного під час вступу на підприємство, щоденного і періодичного.

*Протипожежний захист* – це комплекс інженерно-технічних заходів, спрямованих на створення пожежної безпеки об’єктів та споруд. Відповідно до вимог і норм пожежної безпеки всі виробничі, адміністративні, складські та інші приміщення і споруди виробництв і організацій обладнуються засобами автоматичної системи пожежної сигналізації, первинними засобами пожежогасіння, вогнегасниками, ящиками з піском, установками пожежогасіння, автоматикою для виявлення і запобігання пожеж.

При виникненні пожежі або загоранні на будь-якій ділянці підприємства негайно оголошується пожежна тривога та сповіщається пожежна охорона. Найчастіше для цього використовується телефон.

Опалення призначене для забезпечення температурних умов у приміщенні згідно до вимог санітарних норм у холодну та перехідні пори року. Обігріватися може все приміщення, а також окремі робочі місця.

Системи опалення, вентиляції і кондиціювання у комплексі з технологічними заходами щодо зменшення шкідливих виробничих речовин разом з архітектурно-планувальним та конструктивним рішеннями будівель і приміщень забезпечують метеорологічні умови і концентрацію шкідливих речовин у повітрі робочої зони виробничих приміщень відповідно до нормативних вимог.

Щоб забезпечити чистоту повітря і певні метеорологічні умови у приміщеннях, використовують вентиляцію. За допомогою вентиляції видаляється забруднене або нагріте повітря з приміщення та подається свіже. Залежно від способу переміщення повітря вентиляція може бути природною або механічною.

При загально обмінній приливно-витяжної вентиляції зміна повітря відбувається у всьому приміщенні. Місцева витяжна вентиляція здійснює виведення шкідливих виділень (пари, газу, пилу) з місця їх утворення. Місцева вентиляція частіше всього обладнується у вигляді місцевих відсмоктувачів різної конструкції.

*Кондиціонування повітря* – це створення і автоматична підтримка у приміщеннях незалежно від зовнішніх умов за відповідною програмою температури, вологості, найбільш придатних для людини та нормального проходження технологічного процесу.

Для всіх галузей харчової промисловості розроблені ***санітарні норми***, які включають в себе вимоги до обладнання діючих підприємств і які стосуються особистої гігієни працюючих.

Велика увага приділяється контролю за станом здоров’я людей. Працівники харчової промисловості періодично проходять ***медичний огляд***, згідно з термінами, встановленими органами санітарно-епідеміологічної служби. Кожен працюючий зобов’язаний суворо виконувати правила особистої гігієни, слідкувати за чистотою тіла, рук, одягу і взуття.

На брудних руках, особливо під нігтями, може знаходитись велика кількість мікроорганізмів, яєць глистів. Тому перед роботою, після кожної перерви, відвідування туалету, необхідно мити і дезінфікувати руки. Короткі підстрижені нігті полегшують утримування рук у чистоті. Систематично перевіряють руки працівників на наявність бактерій кишкової групи.

Оскільки на харчових підприємствах шкідливі умови праці негативно впливають на здоров’я людини, органами санітарного нагляду розроблені вимоги і правила, спрямовані на зниження рівня цих професійних впливів і відповідно зменшення кількості професійних захворювань.

Джерелом інфекції на підприємстві також можуть бути одяг і взуття. При порушенні правил санітарії і особистої гігієни з’являється реальна небезпека занесення в цех на одязі та взутті різноманітної мікро флори разом із землею, пилом, брудом тощо.

***Санітарний одяг*** використовується для запобігання забруднення харчових продуктів. Він має повністю прикривати особистий одяг, щільно застібатися і не сковувати рухи працівника. Такий одяг завжди має бути чистим, його треба регулярно прати і дезінфікувати. Виходячи з виробничих приміщень, спецодяг необхідно знімати. Відвідувати туалет у спецодязі заборонено. Щодо волосся, то воно акуратно підбирається під хустинку або ковпак.

В комплект спецодягу кухаря входять: куртка або халат, ковпак або хустинка, фартух, рушник, взуття. Санітарний одяг виготовляється з білої тканини, яку легко прати, за розрахунком три комплекти на одного працівника.

Виконання правил особистої гігієни працівниками харчової промисловості має велике значення для випуску продукції високої якості.

Від санітарного утримування підприємства громадського харчування залежить доброякісність їжі і забрудненість її мікроорганізмами. Територію підприємства прибирають кожного дня, влітку двічі поливають водою, а взимку прибирають від льоду і снігу. Сміття з території вивозять кожного дня, місце під сміттєзбірник обробляється дезінфікуючими речовинами. Прибирання приміщень підприємств громадського харчування роблять кожного дня і тільки вологим чином. Підлогу миють гарячою водою і насухо витирають. В кінці робочого дня поли миють з миючими речовинами. Панелі кожного дня протирають вологою ганчіркою, а один раз на тиждень миють теплою водою з додаванням миючих речовин. Стелю очищують від пилу легенько вологою ганчіркою. Віконні рами і двері миють кожного дня з миючими засобами, а скло, як тільки забрудниться, але не менш одного разу на тиждень. В промислових цехах встановлюють бочки для харчових відходів зі щільною кришкою. Раковини, умивальники, унітази миють щодня з миючими засобами і дезінфікують 5% розчином хлорного вапна. Складські приміщення прибирають щодня а поли миють з миючими речовинами не менш двох разів на тиждень.

Санітарними правилами являється щомісячне генеральне прибирання і дезінфекція всіх приміщень. Прибирання промислових, складських і торгівельних приміщень, санітарних вузлів виконує різний персонал маркірованим прибиральним інвентарем.

***Дезінфекція*** – це система заходів, спрямованих на зниження збудників інфекційних захворювань у зовнішньому середовищі фізичними та хімічними способами.

На підприємствах громадського харчування дезінфекції проводяться з метою знешкодження мікроорганізмів, які потрапляють в готові вироби і спричиняють їх псування. Регулярно дезінфікують обладнання, інвентар, посуд і тару. Перед дезінфекцією проводять санітарну обробку устаткування. Дезінфекція проводиться фізичним і хімічним методом. До фізичних методів відноситься гаряча вода (не нижче 750С), окріп, пара гаряче повітря і ультрафіолетове випромінювання. Фізичний метод дезінфекції не шкідливий для харчових продуктів. При хімічному методі дезінфекції застосовують хімічні дезінфікуючі речовини – розчини хлорного вапна і хлораміну.

***Дезінсекція*** – це комплекс заходів, які вживають для знищення комах, що переносять збудників захворювань. Дезінсекція може проводитись механічним, фізичним, хімічним і біологічним методом.

До механічних належить прибирання і миття приміщень, до фізичних – використання вогню, сухої нагрітої пари, сонячних променів. Хімічні методи здійснюються за допомогою гідроксиду натрію спеціальних хімічних препаратів. Біологічний метод дезінфекції – це знешкодження комах птахами.

Дезінсекція проводиться тільки після закінчення роботи і зупинки всіх технологічних ліній. Згідно з інструкціями, її здійснюють працівники санітарно-епідеміологічної станції. Вони повинні слідкувати за тим, щоб отруйні й токсичні речовини не потрапляли на технологічне обладнання, столи, посуд.

***Дератизація*** – сукупність заходів, спрямованих на боротьбу з гризунами, які псують сировину, готову продукцію і є переносниками інфекційних захворювань.

Існують профілактичні методи боротьби з гризунами і такі, що дають змогу ліквідувати їх механічним та хімічним способами.

***Профілактика*** – це шпаклювання тріщин і щілин, оббивка листовим металом нижньої частини дверей складів, ламінування підлоги, непроникної для гризунів тощо. Як механічні використовуються капкани, пастки та інші засоби. До хімічних належать отруйні приманки.

Згідно інструкції, дератизація хімічним методом здійснюється працівниками санітарно-епідеміологічної станції.

Технологічне обладнання підприємств громадського харчування має велике гігієнічне значення. Воно поділяється на механічне, теплове, холодильне, не механічне (виробничі столи, ванни виробничі і для миття посуду та інше). Обладнання розташовують так, щоб до нього можна було вільно підійти. Один раз на тиждень кухонне обладнання дезінфікують 5%, а потім промивають гарячою водою.

*Особиста гігієна*

Ряд санітарних правил, які повинні дотримувати працівники підприємств громадського харчування. Виконання правил особистої гігієни має важливе значення в попередженні забруднення мікробами які можуть стати причиною виникнення заразливих захворювань і харчових отруєнь.

Особиста гігієна підвищує культуру обслуговування споживачів і служить важливим. показником загальної культури П.Г.Х. правилами особистої гігієни передбачений ряд гігієнічних вимог до утримання тіла, рук і порожнини рота, до санітарного одягу, до санітарного режиму підприємства, медичному огляду кухарів. Дотримання тіла в чистоті – це важлива гігієнічна вимога. Тому всім працівникам рекомендується перед роботою приймати душ.

Дотримання рук в чистоті має особливо важливе значення, оскільки в процесі приготування їжі постійно стикаються з продуктами.

Таблиця 3.1 – Приготування дезінфікуючих миючих засобів

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **Концентрація** | **Призначення** | **Спосіб приготування** |
| **Хлорне вапно** | **10% (основний)** | Для обробки контейнерів для харчових відходів | 1 кг хлорного вапна на 10 л води, відстоюють 24 години |
| **5%** | Для обробки унітазів та умивальників | 5 л основного розчину на 10 л води |
| **2%** | Для дезінфекції обладнання та інвентарю | 2 л основного розчину на 10 л води |
| **1% (робочий)** | Для обробки приміщень (підлоги, стін, дверей) | 1 л основного розчину на 10 л води |
| **0,5%** | Для обробки обладнання | 0,5 л основного розчину на 10 л води |
| **0,2%** | Для дезінфекції столового посуду | 0,2 л основного розчину на 10 л води |
| **Хлорамін** | **0,2%** | Для дезінфекції столового посуду | 20 г (1 столова ложка) на 10 л води |
| **0,5%** | Для дезінфекції приміщень і обладнання | 50 г (2,5 столових ложки) на 10 л води |
| **Біохлорид** | **0,1%** | Для дезінфекції столового посуду | 10 г (1 чайна ложка) на 10 л води |

**Список використаної літератури**

1. Українська кухня. Підручник. 2-ге видання / В.С.Доцяк. – Львів: «Оріяна-нова», 1998.
2. Технологія приготування їжі: учбово-методичний посібник / В.І. Богушева. – Ростов н/Д : Фенікс, 2007.
3. Академкнига/підручник, 2007.
4. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. – К.: Вища шк., 1995.
5. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, Москва, 1982
6. Кулінарія: теоретичні основи професійної діяльності: Учбовий посібник : В 2 ч. / О.М. Соловйова, Г.К. Миронова, А.П. Єлепін. – М.: Академкнига / Підручник, 2007.
7. Кондратьєв К.П. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування. Учбовий посібник. – Улан-Уде: Вид-во ВСГТУ, 2007.
8. Збірник рецептур національніх страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, О.В. Шалимінов, Київ, 2007
9. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, Москва, 1982
10. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. – К.: Вища шк., 1995.