Тема: Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.

Цель урока

- 1.Актуализировать знания по теме «Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря»
- 2.Приобретение практического опыта по организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
- 3.Способствовать формированию аккуратности, внимательности на практике.
- 4.Развивать память и мышление.
- 5.Практическая значимость темы.

РАБОЧИЕ МЕСТА КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ДОЗИРОВКИ, РАСКАТКИ ТЕСТА И ФОРМОВКИ ИЗДЕЛИЙ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ РАСКАТКИ СЛОЁНОГО ИЛИ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
- РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШЕЙ, НАЧИНОК И ПОМАДЫ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ИЗДЕЛИЙ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ЖАРКИ ПИРОЖКОВ, ПОНЧИКОВ, ХВОРОСТА
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ С КРЕМОМ

ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧИХ МЕСТ

- БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ УСПЕШНОЙ РАБОТЫ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА ИМЕЕТ ПРАВИЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ.
- РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ КАЖДОГО РАБОЧЕГО МЕСТА ПОЗВОЛЯЕТ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:
- ВРЕМЯ КОНДИТЕРОВ
- ПОВЫСИТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА РАБОТНИКОВ
- УЛУЧШИТЬ ОБРАБОТКУ СЫРЬЯ, КАЧЕСТВО ВЫПУСКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ
- ПОВЫСИТЬ УРОВЕНЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Организация работы кондитерского цеха

- Кондитерский цех по вышечке булочных и мучных кондитерских и т.д. изделий организуют на крупных и средних предприятиях общественного питания.
- Для нормального ведения
 технологического процесса в
 кондитерском цехе должны быть
 следующие отделения: замеса теста,
 тесторазделочное, выпечное,
 отделки изделий, приготовление
 крема, фаршей, кладовая суточного
 запаса продуктов, тары, моечные.
- Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий.



1.4 Организация рабочего места кондитера для приготовления торта в кондитерском цехе



Рабочее место для приготовления сладких блюд

 Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы и различный инвентарь, инструменты, формочки, соковыжималки, механические приводы. На крупных предприятиях для приготовления мягкого моро-женого устанавливают фризер.







Тестораскаточная машина



Отсадочная машина

Планетарный миксер



Мукопросеиватель



Дозатор

начиней



Печь кондитерская



Мельница для



Отделочные полуфабрикаты

Для отделки пирожных и тортов используют различные кремы, сахаристые полуфабрикаты, кондитерскую крошку, орехи, желе, суфле и др.





Ассортимент отделочных полуфабрикатов

Крем Помада

Орехи

Суфле

Желе

Крошка

Мастика

Ягоды



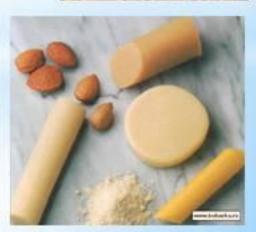












Украшение тортов: Фрукты и фруктовое желе

- Желе с фруктами
- Ингредиенты:
 600 мл яблочного сока
 1 упаковка желатина
 ½ ст. малины
 - 2 шт. киви
 - 1 банан
 - 1∕2 ст. клубники
 - 2 мандарина
 - 1 ст. сахарной пудры





Украшение кондитерских изделий

Марципан- Холодный способ приготовления марципана с добавлением яйца

- · Ингредиенты:
 - 2 яйца,
 - 2 желтка,
 - 225 г сахара,
 - 225 г сахарной пудры,
 - 450 г молотого миндаля,
 - 6 капель ванильной эссенции,
 - 2 ч.л. лимонного сока.







