

Устройство горячего цеха

***Назина Галина Николаевна,
мастер производственного обучения
ОГБОУ НПО «Профессиональный лицей
№ 36 г. Рязска»***

Назначение горячего цеха

- В горячем цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, приготавливаются первые, вторые и сладкие блюда, продукты для холодных блюд, выпекаются кондитерские изделия.

Оборудование горячего цеха

- Горячий цех оборудуется плитами, пищеварочными котлами с подводкой холодной и горячей воды, жарочными шкафами, электросковородами, холодильными шкафами, стеллажами, производственными столами и др.

На крупных предприятиях в горячих цехах может быть два отделения.

суповое

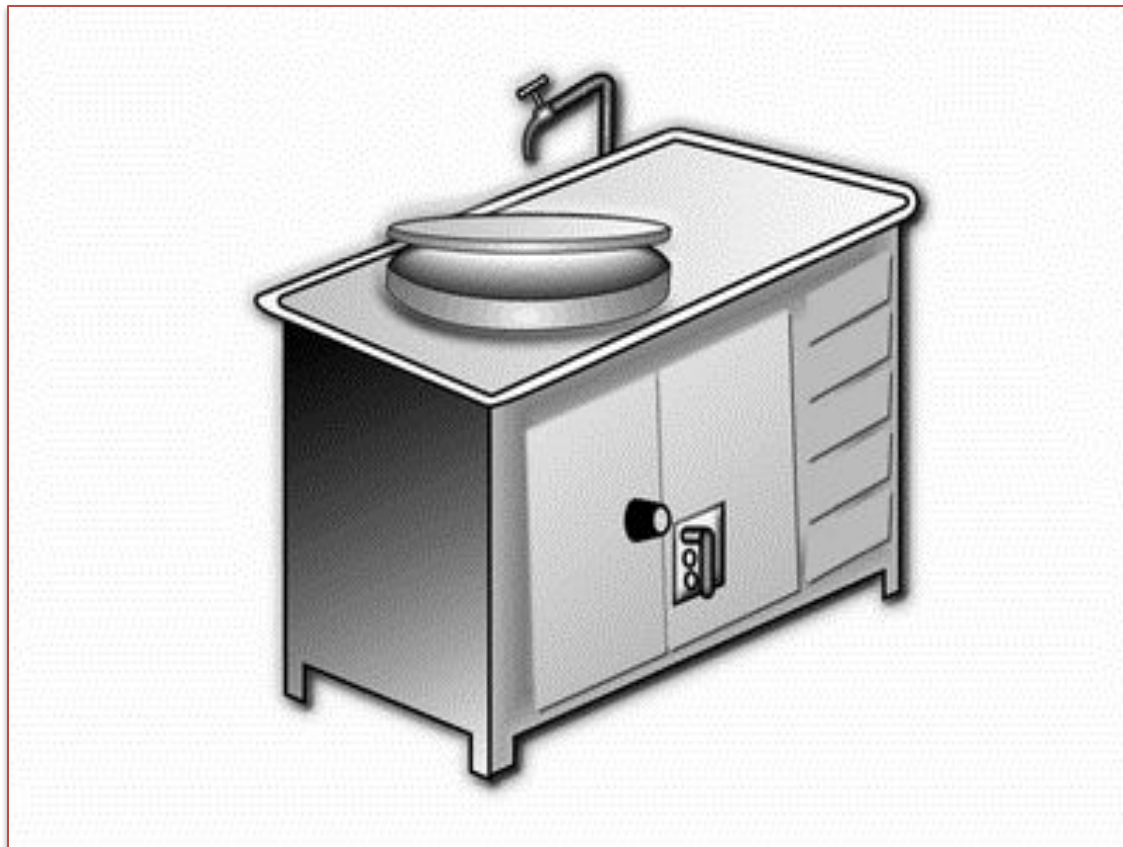
- для приготовления первых блюд

соусное

- для выпуска вторых блюд, гарниров и соусов.

Суповое отделение

- В суповом отделении приготовление первых блюд начинается с варки бульонов. Для приготовления бульонов и супов применяют электрические и газовые котлы различной емкости, паровые емкости, наплитные котлы из нержавеющей стали и другую кухонную посуду. Емкость посуды и мощность оборудования зависит от потребностей предприятия, то есть от количества готовой продукции, вырабатываемой в смену.



Варочный котел

Оборудование рабочего места повара

- На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину, для пассерования овощей – электрические сковороды, для снабжения горячей водой – кипятильники непрерывного действия. Кроме того, на рабочем месте повара, приготавливающего супы, устраивают охлаждаемую металлическую стойку со специями и приправами (горку).



Электрокипятильн

ИК



**Протирочно-резальная
машина**

Соусное отделение

- **В соусном отделении готовят вторые блюда в отварном, жареном, тушеном, запеченном, припущенном виде. Для улучшения качества блюд большое значение имеет специализация поваров на приготовлении блюд определенного вида, которая осуществляется на крупных предприятиях.**

Специализированная аппаратура для приготовления вторых блюд

- В настоящее время все большее распространение для приготовления вторых блюд получает специализированная аппаратура: электрические, газовые и пароварочные котлы для варки овощных и крупяных блюд, электросковороды для жаренья продуктов основным способом и во фритюре, шашлычные печи, электрофритюрницы, жарочные шкафы, грили, конвекционные и микроволновые печи и другое оборудование.

Организация рабочего места повара

- При централизованном приготовлении соусов на крупных предприятиях используют варочные котлы, протирачные машины, электросковороды, в небольших столовых соусы варят в наплитной посуде.
- При организации рабочих мест в соусном цехе учитываются степень разделения труда, специализированное оборудование, объем и ассортимент выпускаемой продукции.
- На крупных предприятиях рабочие места размещают по ходу технологического процесса, чтобы исключить ненужные передвижения работников и ускорить выполнение определенных операций.

Организация рабочего места повара

- В небольших столовых и ресторанах, где нет возможности для разделения труда и не применяется специализированное оборудование, рабочее место повара – это стол и плита, расположенные на расстоянии не менее 1,5 м друг от друга. Рабочее место повара должно быть оборудовано холодильным шкафом для полуфабрикатов и стеллажом. Необходимо также иметь циферблатные и почтовые весы, разделочные доски, комплекты ножей и другие инструменты, судки со специями и приправами.



**Циферблатные
весы**

Расстановка оборудования

- Большие преимущества дает использование секционного оборудования с линейной расстановкой. Для того чтобы все тепловое оборудование использовалось строго по назначению, линии приготовления вторых блюд komponуют из следующих секций: плиты со сплошной жарочной поверхностью, плиты с конфорками, фритюрницы, специального жарочного шкафа. Тепловая линия дополняется мармитами для хранения гарниров, вторых блюд, производственными столами с вмонтированной ванной и охлаждаемой емкостью.

Рабочий персонал горячего цеха

- Работу горячего цеха возглавляет повар не ниже 5-го разряда, который несет ответственность за организацию технологического процесса, качество и соблюдение выхода приготовленных блюд. Он же готовит заказные и банкетные блюда. В бригаде поваров, ответственных за приготовление вторых блюд, несколько поваров 5-го и 6-го разряда, не считая бригадира.

Спасибо за внимание.