

Организация работы горячего цеха

В горячем цехе готовят

- супы;
- горячие закуски;
- горячие блюда;
- гарниры;
- соусы;
- сладкие блюда;
- напитки.
- В предприятиях, где невозможно организовать мучной цех, выделяют участок для изготовления мучных изделий (пиццы, гамбургеров, пирогов и т. п.). Наиболее характерно это для предприятий фаст фуд.

В горячем цехе организуют:

- участок для приготовления супов, который оборудуют котлами различной вместимости;
- участок приготовления вторых блюд, оборудованный плитами, фритюрницами, сковородами опрокидываемыми, поверхностями жарочными, котлами небольшой вместимости, печами паро-конвекционными, грилями, мармитами для блюд и соусов, раздаточными стойками с тепловым шкафом;
- участок приготовления горячих напитков, оборудованный электрокипятильниками и кофеварками.

Выполнение производственной программы складывается из этапов :

- получение сырья;
- подготовка рабочего места к работе;
- подготовка сырья;
- приготовление продукции;
- комплектация по заявкам;
- отпуск

Блюда, изготавливаемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

- виду используемого сырья — из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
- способу кулинарной обработки — отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
- характеру потребления — супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;
- назначению — для диетического, школьного питания и др.;
- консистенции — жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Оборудование :

- - холодильные шкафы для хранения п/ф и готовой продукции
 - - морозильный шкаф или ларь
 - - пароконвектоматы
 - - плиты электрические
 - - котлы пищеварочные
 - - сковороды эл-е
 - - фритюрницы
 - - протирачная машина
 - - миксер
 - - столы производственные
 - - весы эл-е
 - - стеллажи
 - - ванны моечные
 - - ванны моечные для мытья инвентаря
- Перед началом работы проверяется работа оборудования согласно правилам эксплуатации и безопасности.

Инвентарь

- - котлы 50,40,20л.
- - кастрюли 10,7,5,3 л.
- - мерная тара
- - дуршлаги
- - шумовки
- - ножи поварские
- - иглы поварские
- - разделочные доски МС,ОС,РС,МВ,РВ,ОВ,ГАСТРОНОМИЯ,ЗЕЛЕНЬ
- - полки или горки для хранения специй, приправ
- - ситейники
- - гастроёмкости :1/1*65,1/1*150,1/2*65,1/2*150
- - сита
- - грохот
- - черпаки
- - лопатки
- - ложки поварские



Рис. 20. Посуда, используемая в горячем цехе:

а — для варки, припускания и тушения: 1 — котлы наплитные емкостью 20—50 л; 2 — котел для варки рыбы и его составные части; 3 — котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем; 4 — кастрюли емкостью 2—15 л; 5 — сотейники емкостью 2—10 л; *б* — для жаренья: 1 — сковороды общего назначения чугунные диаметром 140—500 мм; 2 — сковороды для жаренья яиц в ячейках; 3 — сковороды с прессом для жаренья цыплят-табака; 4 — сковороды с ручкой стальные; 5 — сковороды для жаренья блинов чугунные; 6 — противни для жаренья порционных изделий

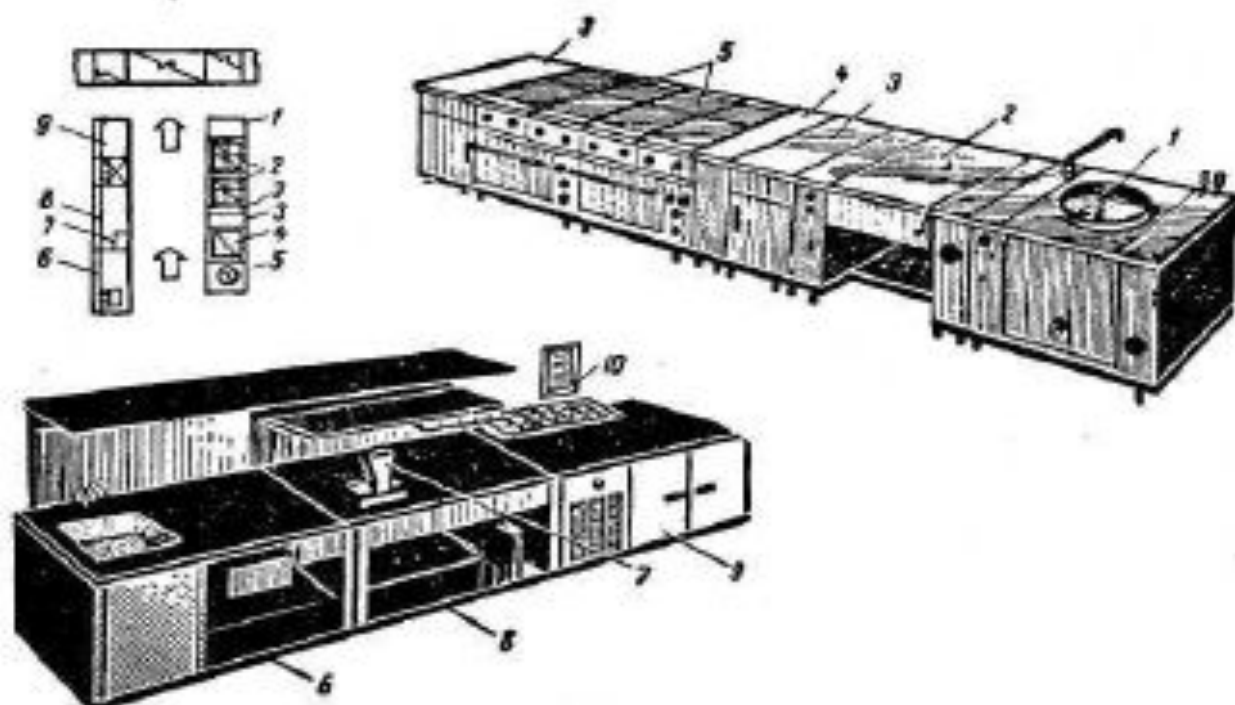


Рис. 21. Инвентарь горячего цеха:

1 — сита; А — со съемными сетками и пластмассовой обечайкой; Б — с нержавеющей сеткой и алюминиевой обечайкой; В — с волосяной сеткой и деревянной обечайкой; 2 — грохот металлический; 3 — дуршлаг металлический емкостью 7 л; 4 — сито коническое металлическое; 5 — шумовки; 6 — ковши-сачки; 7 — черпак; 8 — цедилка металлическая; 9 — приспособление для процеживания бульона; 10 — лопатка поварская со сбрасывателем; 11 — вилка поварская; 12 — шпажки для жаренья шашлыков

Наиболее рациональным является линейный принцип размещения секционного модулированного оборудования. Внедрение его позволяет:

- рационально использовать производственную площадь за счет ликвидации разрывов между различными видами оборудования пристенного и островного;
- повысить производительность труда за счет рациональной организации рабочих мест, ликвидации лишних переходов и непроизводительных движений;
- сократить число внутрицеховых транспортных операций;
- улучшить санитарно-гигиенические условия работы, установив над тепловым оборудованием местные вентиляционные отсосы, которые улавливают пары и продукты распада, образующиеся при тепловой обработке продуктов и одновременно обеспечивают приток чистого воздуха в рабочую зону.



*Рис. 17. Рабочее место повара в суповом
отделении горячего цеха:*

1 — котел пищеварочный КПЭСМ-60; 2 — сковорода СЭСМ-0,2;
3 — вставка ВСМ-420; 4 — вставка ВСМ-210; 5 — плита четы-
рехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 6 — стол со встроенной моечной
ванной СМВСМ; 7 — весы настольные циферблатные ВНЦ-2;
8 — стол для установки средств малой механизации СММСМ;
9 — стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 10 — план-
шет настенный для технологической карты.

Соусное отделение

- Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места оснащены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.
- Оборудование соусного отделения можно сгруппировать в две-три технологические линии.
- Первая линия предназначена для тепловой обработки и приготовления блюд из полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления гарниров и соусов в наплитной посуде. Линия состоит из секционного модулированного оборудования и включает жарочный шкаф, плиты, электросковороды, фритюрницы. В ресторанах в данную линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии
- Вторая линия предназначена для выполнения вспомогательных операций и включает секционные модулированные столы: стол со встроенной моечной ванной, стол для установки средств малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом (в ресторанах).
- На производственных столах подготавливают к тепловой обработке мясные, рыбные, овощные полуфабрикаты. Производственный стол с охлаждаемой горкой и шкафом используется в ресторанах для порционирования и оформления блюд.
- Третья линия организуется в крупных горячих цехах, где для варки гарниров используют стационарные пищеварочные котлы. Эта линия включает секционные модулированные котлы с функциональными емкостями, рабочие столы для подготовки продуктов для варки (переборка крупы, макаронных изделий и др.), ванну для промывки гарниров. В ресторанах, где в основном готовят сложные гарниры в небольших количествах, вместо стационарных пищеварочных котлов используют наплитную посуду. Для жаренья картофеля (фри, пай и др.) используют фритюрницы типа ФЭСМ-20, ФЭ-20.

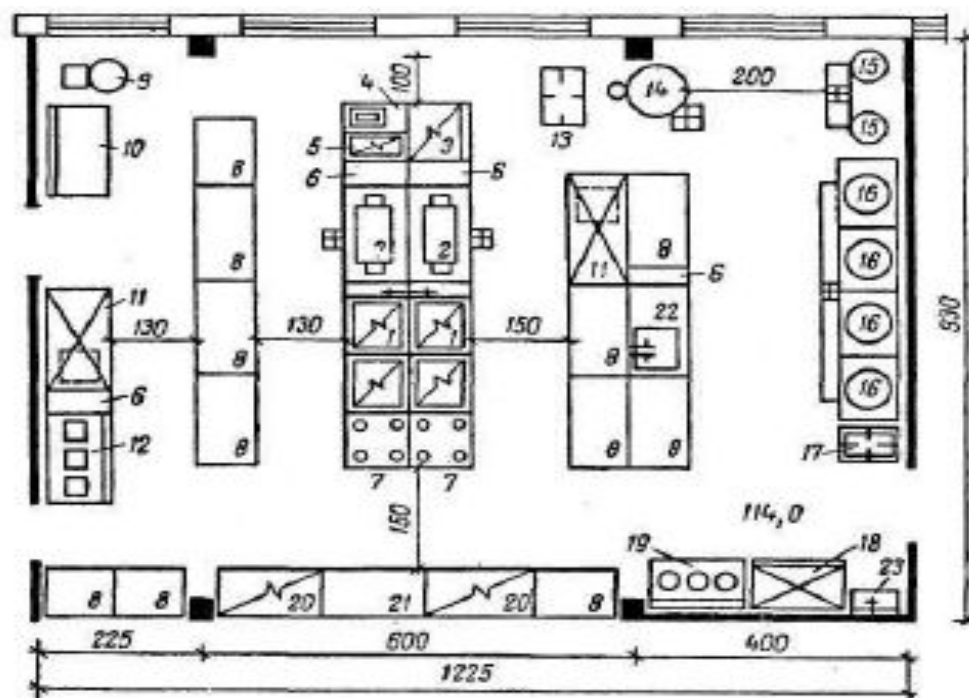


Схема 14. Примерный план горячего цеха ресторана на 300 мест:

1 — плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 2 — сковорода электрическая СЭСМ-0,5; 3 — шкаф жарочный электрический; 4 — фритюрница ФЭСМ-20; 5 — плита электрическая двухконфорочная для непосредственного жаренья; 6 — вставка к тепловому оборудованию; 7 — мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; 8 — стол производственный СП-1470; 9 — универсальный привод ПГ-0,6; 10 — стол для установки средств малой механизации; 11 — стол охлаждаемый СОЭСМ-2; 12 — печь шашлычная; 13 — стеллаж передвижной; 14 — котел пищеварочный КПЭ-100; 15 — электрокипятильник КРНЭ-100Б; 16 — котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17 — ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 — шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 — прилавок-мармит для первых блюд; 20 — стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 — стойка раздаточная СРСМ; 22 — стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 — раковина.

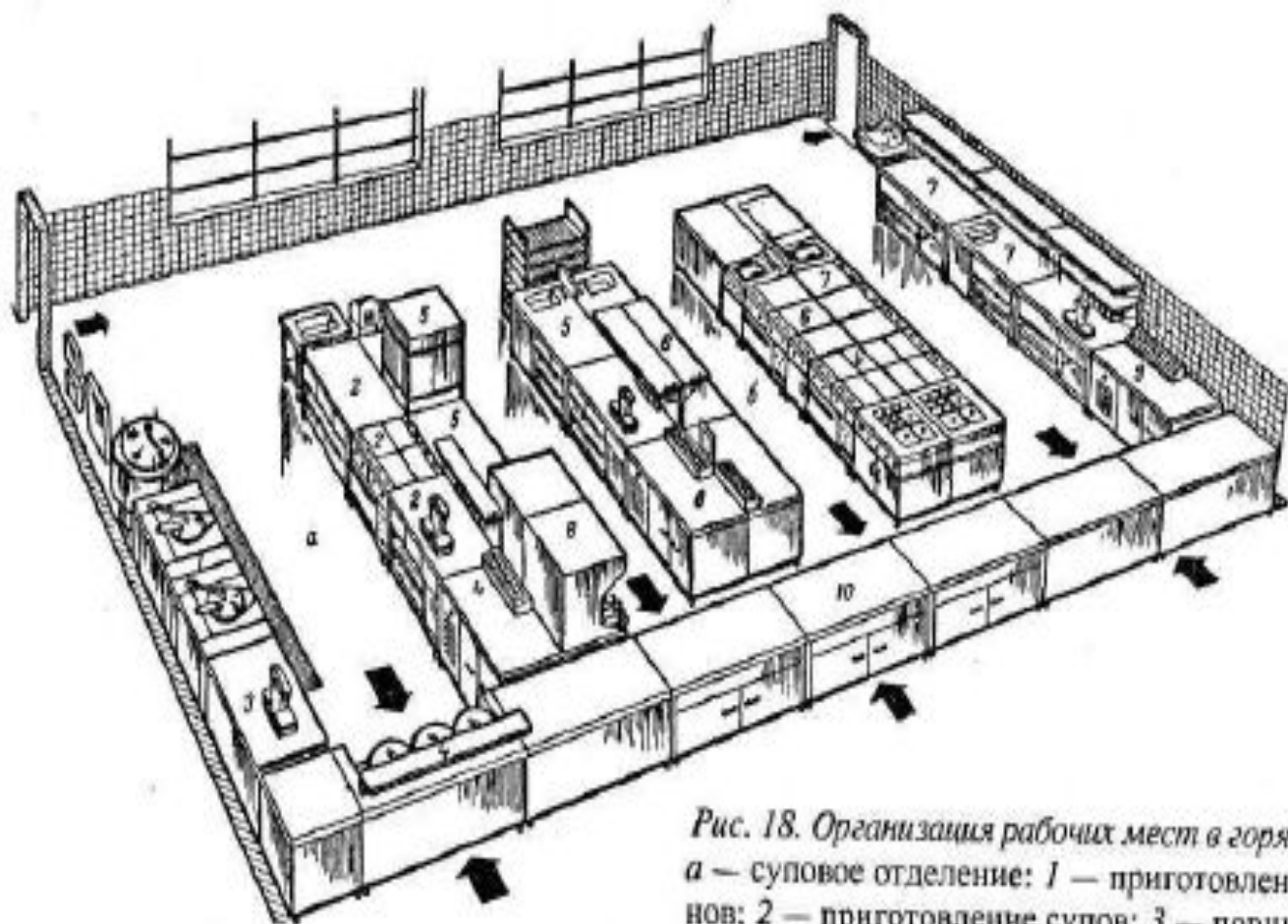


Рис. 18. Организация рабочих мест в горячем цехе:

а — суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 — приготовление супов; 3 — порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 — порционирование и отпуск первых блюд; 5 — приготовление гарниров к супам; б — соусное отделение: 6 — процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 — приготовление гарниров, соусов; 8 — жаренье шашлыков и порционирование; 9 — порционирование вторых блюд; 10 — раздаточная линия

отпуск первых блюд; 5 — приготовление гарниров к супам; б — соусное отделение: 6 — процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 — приготовление гарниров, соусов; 8 — жаренье шашлыков и порционирование; 9 — порционирование вторых блюд; 10 — раздаточная линия

Неформатные предприятия

- Для предприятий, специализирующихся на восточной кухне, организация работы горячего цеха строится с учетом специфики этих заведений. Используется специализированное оборудование:
- печь для приготовления утки по-пекински,
- печь для жарки поросенка на углях (корыто, футерованное огнеупорным материалом с засыпкой вулканической лавой и с тремя мощными горелками, расположенными снизу. Горелки снабжены клапаном, автоматически отключающим подачу газа при исчезновении пламени).
- Для приготовления баоцзы используют настольные пароварки,
- для жареных изделий - сковороды ВОК, которые работают на газовых плитах,
- грили тай-яки,
- электрические топаны.

Работа поваров

- начинается с ознакомления с производственной программой (планомменю), подборки технологических карт, уточнения количества продуктов, необходимых для приготовления блюд.
- Затем повара получают продукты, полуфабрикаты, подбирают посуду. В ресторане блюда жареные, запеченные готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовлении (тушеные, соусы), готовят небольшими партиями.
- На других предприятиях при массовом изготовлении, какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учитывать, что жареные вторые блюда (котлеты, бифштексы, антрекоты и др.) должны быть реализованы в течение 1 ч; вторые блюда отварные, припущенные, тушеные — 2 ч, овощные гарниры — 2 ч; каши рассыпчатые, капуста тушеная — 6 ч; горячие напитки — 2 ч. В исключительных случаях, в соответствии с требованиями Санитарных правил вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2—6°C не более 18 ч.
- Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать одного часа. Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня или с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки

Организация труда

- Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда —15— 17%, V разряда —25—7%, IV разряда —32—4% и III разряда —24—6%.
- В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.
- Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и несет ответственность за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд. Он следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.
- Повар V разряда prepares and formats dishes, requiring the most complex culinary processing.
- Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре.
- Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из котлетной массы и др.).
- В небольших горячих цехах работу цеха возглавляет заведующий производством.