

Содержание

Введение

Товароведная характеристика рыбных блюд
Подготовка рыбы для фарширования
Общие правила подачи рыбы
Щука фаршированная
Судак фаршированный целиком
Карп фаршированный орехами и гранатом
Фаршированная скумбрия
Лещ фаршированный гречневой кашей
Фаршированная камбала
Фаршированный карп в фольге
Палтус фаршированный креветками
Фаршированный окунь
Фаршированная форель с запеченным картофелем
Фаршированная кефаль
Требования к качеству рыбных блюд. Условия и сроки хранения
Техника безопасности при работе в горячем цехе
Список литературы
товароведение рыбный фаршированный блюдо

Введение

За всю историю развития человечества, начиная с момента появления письменности, о кулинарии было написано неисчислимое количество манускриптов, книг и т.д. Если бы кто-то из нас поставил бы себе цель перечитать все книги о еде, ему бы не хватило всей его жизни.

Интересен факт: в течение своего развития кулинария неоднократно переживала как головокружительные взлёты, так и болезненные падения. Если для представителей одной эпохи еда являлась даром богов, её возносили до ранга святыни, то для других употребление пищи считалось чревоугодием и приравнивалось к греху.

Возьмём, к примеру, эллинов: Жители Спарты относились к еде более-менее хладнокровно: во время военных походов была необходимость обходиться достаточно скромной пищей. В отличие же от них их соседи афиняне в любых условиях стремились в вопросе приготовления пищи к максимальной изощрённости. Именно благодаря греческим поварам, впитавшим этот опыт изощрённости, позднее так расцвела римская школа кулинарного искусства. В то время кулинары имели огромное влияние не только на простых римских граждан, но и на высокопоставленных кураторов Цезаря. С кулинарами считались, к ним прислушивались, их уважали и ценили. При императорах Тиберии и Августе были

открыты первые школы по поварскому искусству, которыми управлял величайший повар Апиций.

Стоимость приготовленных блюд тоже сильно колебалась: от похлёбки, не стоившей и ломаного гроша, до кушанья, которое готовилось при императоре Вителлии и стоило более миллиона сестерций. В него входили такие изысканные ингредиенты, как мозг павлинов и фазанов, языки фламинго, селезёнка и печень редчайших морских рыб.

Своё дальнейшее развитие, кулинария как искусство, получила уже во времена средневековья. Благодаря тому, что европейцы начали колонизировать восточные страны, с этих самых стран на европейский континент начали поставляться разнообразные пряности и приправы, что и дало колоссальный толчок развитию европейской кухни. Основной базой в развитии «еврокулинарии» стали южный берег Италии и Сицилия, через которые проходил основной поток товаров, поставляемых с востока.

К развитию этого, не побоимся этого слова, искусства приложили свои руки не только повара, но и учёные, философы, писатели, композиторы и т.д. Ярчайшими примерами таких деятелей являются такие личности, как: Мазарини, Ришелье, Дюма-старший, Монтень, написавший книгу «Наука еды» и многие другие государственные деятели.

Если брать новейшую историю, то здесь ярким эпизодом является открытие в XIX веке «Национальной тренировочной школы для поваров», что в Англии. Что касается России, то здесь первые учебные заведения подобного типа начали открываться лишь в 90-х годах XIX в.

Сегодня во всём мире существует огромное количество кулинарных школ: как простых курсов, рассчитанных на обучение азам приготовления пищи, так и элитные учебные заведения, выпускники которых допускаются к обслуживанию королевских семей, правительственных обедов и различных мероприятий высшего класса обслуживания.

И хотя сегодня под словом «кулинария» подразумевается на много больше, чем просто приготовление пищи, всё же главное - это то, что, пройдя через тысячелетнюю историю собственного развития и претерпев множество самых разных перемен, кулинария не утратила своё изначальное предназначение - доставлять людям комфорт и удовольствие от такого замечательного процесса, как употребление пищи.

Товароведная характеристика рыбных блюд

Рыба и многие нерыбные продукты морского промысла занимают важное место в питании человека. Мясо рыбы имеет нежную консистенцию, легче усваивается организмом, чем мясо животных, быстро разваривается. В рыбе содержатся белки (от 18--22 %), жиры, минеральные соли, экстрактивные вещества, витамины А, Д, В1, В2 и РР. Всего в мышечной ткани рыбы 85 % полноценных белков. Неполюценные белки (около 15 %), главным образом коллаген, содержатся в соединительной ткани. Кроме того, в состав белков входят экстрактивные (растворимые в воде)

вещества, имеющие очень важное значение для процессов усвоения пищи. Они возбуждают аппетит, быстро всасываются кишечником и усиливают деятельность пищевого канала. Экстрактивные вещества придают кулинарным изделиям, и особенно бульону, приятный вкус и аромат. Азотистые вещества мяса рыб усваиваются на 10 % полнее, чем азотистые вещества говяжьего мяса. В рыбе содержится жир (от 0,3 -- в судаке до 30 % и выше -- в угрях, миногах). Количество жира в мясе различных рыб зависит от вида, возраста, пола, места вылова, корма рыб, водоема, времени года и др. Жир в организме рыб распределен неравномерно, например, у трески в мышцах содержится 10 % жира, а в печени -- 65 %. В состав рыбьего жира входят такие вещества, как холестерин, имеющий важное значение для процессов обмена, фосфатиды, необходимые для развития и роста организма человека. Минеральные вещества составляют в мясе рыб около 1--1,5 %. Значение их в питании очень велико, так как они принимают участие в образовании новых клеток мышечных и нервных тканей. Отличительной особенностью состава минеральных веществ рыб, особенно морских, является повышенное содержание йода, который необходим для нормальной деятельности щитовидной железы. Первичная обработка рыбы осуществляется в такой последовательности: оттаивание мороженой рыбы, вымачивание соленой, разделка.

Подготовка рыбы для фарширования

В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршированную в целом виде и порционными кусками-кругляшами. В качестве фарша используют специально приготовленную массу улучшенного качества. Рыбу можно также фаршировать кнельной массой. Для фарширования в целом виде рекомендуют использовать охлажденную рыбу, а щуку-живую, так как у мороженой рыбы кожа легко рвется.

Щуку для подготовки к фаршированию в целом виде очищают от чешуи, чтобы не повредить кожу, промывают, подрезают кожу вокруг головы с помощью острого ножа, осторожно отгибают ее и снимают с тушки «чулком». Мякоть у плавников подрезают внутри ножницами, конец позвоночной кости у хвоста подламывают так, чтобы кожа осталась с хвостом. Снятую кожу промывают. Рыбу разделяют на чистое филе.

Белый хлеб замачивают в молоке, мякоть рыбы нарезают на кусочки, соединяют с хлебом и пропускают через мясорубку. Затем добавляют пассерованный мелко рубленый лук, соль, перец, сливочное масло и все еще раз пропускают через мясорубку. В полученную массу вводят сырые яйца или белки яиц и хорошо вымешивают до получения пышной однородной массы.

Кожу щуки наполняют приготовленной массой так, чтобы она приняла форму рыбы. Фарш набивают плотно, а у хвоста делают прокол, чтобы удалить попавший воздух. К рыбе прикладывают голову или пришивают иглой со шпагатом. Рыбу завертывают в марлю или пергамент и перевязывают шпагатом, затем укладывают на решетку рыбного котла или глубокий противень.

Если щука поступила в виде потрошенной тушки, то ее пластуют и снимают кожу с обоих филе. Затем из мякоти рыбы приготавливают массу. На смоченную марлю

раскладывают кожу от одного филе, на него по всей длине массу, которую закрывают сверху кожей от второго филе. Соединяя концы марли, формируют рыбу в виде валика, концы перевязывают шпагатом, используют для припускания.

Порционными кусками фаршируют не только щуку, но и другие виды рыб. Рыбу разделяют и нарезают на порционные куски-кругляши, из которых вырезают позвоночную и реберные кости вместе с мякотью, оставляя ее на коже тонким слоем до 0,5 см. Мякоть отделяют от костей и приготавливают из нее массу для фарширования, которой наполняют каждый порционный кусок. Толщина кругляшей должна быть не более 5 см. Перед тепловой обработкой рыбу укладывают в лоток или сотейник в один ряд.

Для приготовления судака фаршированного в целом виде обработку рыбы начинают с вырезания спинного плавника, затем осторожно очищают чешую, чтобы не разрезать кожу. Из головы вынимают жабры и глаза. Рыбу промывают и обсушивают, глубоко надрезают мякоть вдоль позвоночника с двух сторон. Отделяют позвоночную кость, подламывая у головы и хвоста. Через образовавшееся отверстие вынимают внутренности; рыбу промывают, срезают с боков реберные кости и мякоть, оставляя ее тонким слоем не более 0,5 см на коже. Плавники отрезают ножницами.

Срезанную мякоть отделяют от костей и приготавливают из нее массу.

Подготовленного судака наполняют фаршем через спинное отверстие так, чтобы рыба приняла прежнюю форму и зашивают с помощью шпагата и поварской иглы. Рыбу перевязывают шпагатом или завертывают в марлю.

Общие правила подачи рыбы

На торжественных ужинах или обедах крупную рыбу принято подавать целиком, при этом она ставится в центр стола. Более мелкая рыба подается либо на отдельных тарелках (по одной, две штуки), либо на общем блюде. При подаче рыбы на отдельных тарелках перед каждым клиентом заведения ставятся средние по величине тарелки, при подаче теплой рыбы, тарелки слегка подогревают. С левой стороны тарелки кладется вилка для рыбы, с правой лопаточка или нож. Если рыба подается с костями, то по ресторанному этикету слева от вилки обязательно ставится тарелочка для костей. к рыбе подают лимон. Он должен подаваться на маленькой тарелочке, порезанный небольшими ломтиками

Щука фаршированная

Таблица

Наименование сырья

Брутто

Нетто

Щука

198

91

Хлеб пшеничный

17

17

Молоко или вода

20

20

Лук репчатый

48

40/20

Маргарин столовый

8

8

Яйца

1/10

4

Чеснок

1

Щуку очищаем от чешуи, потрошим, отделяем голову и промываем. Затем изнутри тушки надрезаем реберные кости и отделяем их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи.

После этого срезаем мякоть, оставляя ее на коже слоем 0.5-1см. срезанную мякоть используем для приготовления фарша.

Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в молоке или воде пшеничный хлеб, пропускаем через мясорубку, добавляем размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешиваем. Тушку наполняем фаршем, придаем ей форму целой рыбы и припускаем в течение 15-20 минут с добавлением лаврового листа и специй за 5-10 минут до готовности.

Щуку для фарширования можно обработать и другим способом. Ее очищаем от чешуи, промываем, надрезаем кожу вокруг головы и осторожно, чтобы не порвать, снимаем ее целиком от головы к хвосту. Позвоночник надламываем так, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже. Таким образом получаем кожу с хвостом и мякоть рыбы с костями и головой. После этого удаляем голову, разрезаем брюшко, удаляем внутренности и отделяем мякоть от реберных костей и позвоночника. Мякоть используем для фарша.

Снятую с рыбы кожу наполняем фаршем и придаем изделию форму целой рыбы. Отверстие, через которое фаршировалась рыба завязываем или зашиваем.

Рыбу подаем целиком или нарезаем на порции. При отпуске рыбу гарнируем и поливаем соусом.

Судак, фаршированный целиком

Таблица

Наименование сырья

Брутто

Нетто

Судак

2.3

1.5

Судак (филе)

600

600

Сливки

200

200

Эстрагон

6

5

Для соуса:

Яйцо (желток)

80

80

Сливочное масло

100

100

Лимон

160

150

Черный перец (горошек)

4

4

Столовый соус

50

50

Вода

100

100

Рыбу очищаем, делаем разрез на спине, вынимаем кости, промываем тушку внутри, наполняем фаршем, аккуратно зашиваем, заворачиваем в салфетку и варим на решетке в котле на пару. Готовую рыбу нарезаем кусками, кладем на блюдо и заливаем голландским соусом. Приготовление фарша: филе судака пропускаем 3 раза через мясорубку, солим, перчим и, выбивая массу, вливаем постепенно 1 стакан сливок; добавляем зелень эстрагона. Приготовление соуса: дробим перец, кладем в эмалированную кастрюлю, вливаем уксус, ставим на огонь и держим на огне, пока уксус не спарится совсем.

Вливаем холодную воду, добавляем желтки, масло, нарезанное кусочками. Солим. Ставим кастрюлю на пар и непрерывно помешиваем деревянной лопаточкой в одном направлении до тех пор, пока соус не загустеет до консистенции сметаны.

Процеживаем соус через сито, добавляем по вкусу сок лимона.

Карп фаршированный орехами и гранатом

Рыбу очищаем и моем, с внутренней стороны натираем солью и оставляем на 30 минут. Лук и орехи пропускаем через мясорубку, добавляем корицу, гвоздику и зерна граната, осторожно перемешиваем, следя за тем, чтобы не раздавить гранатовые зерна. Подготовленной смесью наполняем рыбу, края брюшка скрепляем деревянными шпильками.

Подготовленную рыбу кладем в смазанную растительным маслом небольшую посуду, сверху припудриваем мукой и помещаем в печь на 7-10 минут при уровне мощности 1000. Если этого времени окажется недостаточно, рыбу можно подержать в печи еще 2-3 минуты, пока она полностью не станет мягкой.

Фаршированная скумбрия

Таблица

Наименование сырья

Брутто

Нетто

Скумбрия

1450

1250

Для начинки:

Сливочное масло

20

20

Укроп

22

20

Петрушка

22

20

Соль

5

5

Для жаренья:

Яйцо

1шт.

40

Молоко

40

40

Молотые сухари

30

30

Сыр

55

50

Сливочное масло

35

35

Растительное масло

30

30

Сметана

60

60

Очищенную скумбрию вскрываем со спины, удаляем ножом позвоночную кость и по возможности реберные кости. Подготавливаем обычным для морских рыб способом. Продукты для начинки смешиваем, покрываем смесью внутренние стороны филе, затем складываем оба филе в форме рыбы, смачиваем взбитым яйцом, обваливаем в молотых сухарях (смешанными с тертым сыром) и запекаем до образования золотистой корочки. Чтобы края филе не расходились, можно закрепить их, проткнув наискось деревянной шпилькой, которую вынуть перед подачей на стол. В конце запекания рыбу поливаем сметаной, накрываем сковороду крышкой или двойным листом пергамента и тушим несколько минут.

Готовую скумбрию укладываем на блюдо и поливаем жиром со сковороды. На гарнир подаем отварной картофель и тушеный шпинат или другие овощи. Хороши также тушеные грибы.

Лещ, фаршированный гречневой кашей

Таблица

Наименование сырья

Брутто

Нетто

Лещ

242

150

Гречневая каша

41

40

Яйца

1/2шт.

20

Лук репчатый

25

20

Сливочное масло

20

20

Рыбу очищаем. Не разрезая брюшко, разрезаем вдоль спинки и вынимаем хребет вместе с ребрами, перерубив его у головы и хвоста. Удаляем жабры. Тушку промываем и подсаливаем. На филе изнутри делаем поперечные надрезы, чтобы рассечь мелкие косточки. Рассыпчатую гречневую кашу смешиваем с рублеными яйцами и пассерованным луком, полученным фаршем заполняем тушку и зажариваем ее в духовом шкафу, время от времени поливая растопленным маслом. Фаршированная камбала

Разогреваем духовку до 180°C Промываем гребешки в холодной воде, чтобы смыть

песок, отрываем жесткий серповидный мускул сбоку каждого гребешка; насухо вытираем. Приготавливаем водяной кресс. Растапливаем сливочное масло на среднем огне в сковороде диаметром 26 см. Добавляем морковь, лук-порей и оставшийся водяной кресс и жарим до размягчения. Снимаем сковороду с огня. Измельчаем гребешки до состояния пасты в кухонном комбайне с ножом-насадкой. Добавляем белок яйца, перец, вино и соль; медленно вливаем воду и хорошенько взбиваем в миксере. Смешиваем с остывшей овощной смесью. Смазываем маслом термостойкое блюдо и выкладываем на него филе. Посыпаем солью, равномерно поливаем приготовленной смесью. Накрываем оставшимся филе и посыпаем солью. Выливаем сверху оставшееся вино, добавляем сливочное масло. Запекаем 15 минут, время от времени поливая.

В это время растапливаем на среднем огне оставшееся сливочное масло.

Выкладываем кусочки хлеба и поджариваем до золотистого цвета. Снимаем с огня, смешиваем с приготовленным водяным крессом. Посыпаем филе хлебной смесью; запекаем еще 5 минут, пока рыба не станет матовой насквозь. Подаем с соусом, образовавшимся в процессе приготовления.

Фаршированный карп в фольге

Таблица

Наименование сырья

Брутто

Нетто

Карп

1600

1000

Плавленный сыр

140

70

Сливки

100

100

Пучок укропа

16

15

Чеснок

6

5

Креветки очищенные

100

100

Соль

5

5

Черный перец

1

1

Лимонный сок

10

10

Оливковое масло

10

10

Берем очищенного, но не обезглавленного карпа, солим, перчим и поливаем лимонным соком. Тертые плавленые сырки, измельченные укроп и чеснок, сливки и креветки смешиваем. Начиняем карпа, заматываем в фольгу очень плотно, чтобы не вытек сок. Ставим в горячую духовку на 30 мин при 240 градусах. Затем аккуратно надрезаем фольгу сверху, раскрываем ее, чтобы был виден карп, поливаем его оливковым маслом и опять ставим в духовку подрумяниться на 15 минут.

Палтус фаршированный креветками

Таблица

Наименование сырья Брутто Нетто

Чеснок

5

4

Лук

32

30

Морковь

55

50

Сельдерей

4

4

Сливочное масло

15

15

Куриный бульон

150

150

Тимьян

5

5

Креветки вареные

100

100

Филе палтуса

770

500

Кукурузный крахмал

10

10

Сливки

50

50

Соль

2

2

Перец черный

1

1

Измельчаем чеснок, добавляем лук. Перекладываем чесночно-луковую смесь в другую посуду. Нарезаем отдельно морковь и сельдерей . Ставим на сильный огонь сковороду и разогреваем в ней масло. Кладем на сковороду чесночно-луковую смесь и пассеруем 3 минуты. Добавляем морковь, сельдерей и 1 ч. ложку тимьяна. Снимаем сковороду с огня и добавляем туда креветки, перемешиваем.

Кладем на середину каждого филе 3 ст. ложки начинки и не туго скатываем в рулеты. Форму для выпечки подготавливаем такую, чтобы в нее поместились 4 рыбных рулетика в один слой.

Слегка смазываем форму маслом, кладем в нее рулетики и всю оставшуюся начинку и поливаем экстрактом моллюсков. Накрываем форму фольгой и ставим в нагретую до 190 градусов духовку на 20 минут или до тех пор, пока рыба не начнет расслаиваться, когда ее пробуешь вилкой. Пока рулетики пекутся, в маленькой миске смешиваем

крахмал, сливки, тимьян, соль и черный перец. Перекладываем рыбные рулетики на тарелку и накрываем, чтобы не остывали. Перекладываем лишнюю начинку и натекший в форму сок в кастрюлю. На сильном огне доводим эту смесь до кипения. Добавляем крахмальную смесь и кипятим 3 минуты, помешивая, пока соус не загустеет.

Поливаем рулетики соусом.

Фаршированный окунь

Таблица

Наименование сырья

Брутто

Нетто

Окунь

1600

1300

Креветки

300

300

Филе лосося

130

100

Лук-шалот

110

100

Петрушка

22

20

Белое сухое вино

200

200

Оливковое масло

34

34

Шалфей

0.5

0.5

Розмарин

0.5

0.5

Черный перец(горошек)

0.5

0.5

Очищаем окуня от чешуи и потрошим. Сделав надрез на спинке, удаляем из рыбы хребет. Очищаем креветки, удаляем головы и панцири. Мелко нарезаем креветки, филе лосося, лук-шалот, петрушку, перемешиваем, добавляем в фарш соль и перец. Аккуратно сшиваем ниткой брюшко рыбы. Чайной ложкой со стороны спинки наполняем окуня приготовленным фаршем. Перевязываем фаршированную рыбу ниткой, укладываем ее на сковороду, добавляем шалфей, розмарин, сбрызгиваем оливковым маслом, солим, перчим. Ставим блюдо в духовку, разогретую до 250 градусов на 20 минут. Во время запекания время от времени поливаем рыбу белым вином. Перед подачей на стол освобождаем рыбу от ниток, перекладываем на тарелку и поливаем соком, оставшимся после запекания.
Фаршированная форель с запеченным картофелем

Таблица

Наименование сырья

Брутто

Нетто

Для форели

Форель

1250

1000

Соль

4

4

Перец

5

5

Лимон

160

150

Домашний сыр с приправами

210

200

Растительное масло

17

17

Укроп

16

15

Для картофеля

Картофель

250

200

Сливочное масло

30

30

Зеленый лук

12

10

Соль

4

4

Картофель хорошенько очищаем щеткой, моем и веерообразно надрезаем. Плотно заворачиваем в фольгу и, часто переворачивая, запекаем в гриле в течение 30 мин. Форель снаружи и изнутри промываем водой и натираем солью и перцем. Лимон нарезаем ломтиками. В каждую форель кладем по 2 ломтика лимона и 50 г домашнего сыра с приправами. Смазываем растительным маслом. Заворачиваем в алюминиевую фольгу и запекаем в гриле 20 мин. Картофель вынимаем из фольги и смазываем сливочным маслом. Добавляем соль по вкусу и посыпаем луком. Подаем форель, украсив блюдо ломтиками лимона и небольшим количеством укропа.
Фаршированная кефаль

Таблица

Наименование сырья

Брутто

Нетто

Кефаль

1500

1000

Лук

230

200

Петрушка

60

50

Соль

5

5

Приправа лимонная к рыбе

10

10

Зелень измельчаем, лук нарезаем полукольцами. Смешиваем. Рыбу потрошим, моем, натираем солью и приправой. Фаршируем рыбу смесью зелени и лука. Укладываем фольгу на противень, сверху кладем рыбу. 30 минут при температуре 200-210 градусов. Подаем с овощами.

Требования к качеству рыбных блюд. Условия и сроки их хранения

Качество рыбных блюд определяют по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции. Отварную и припущенную рыбу подают одним куском без костей, с кожей или без кожи; осетровую -- без кожи и хрящей. Гарнир уложен рядом, рыба полита соусом, маслом или бульоном, посыпана зеленью. Рыба полностью готова, но не разварена, сохранила свою форму. Консистенция мягкая. Вкус, цвет, запах соответствуют данному виду рыбы, кореньям и специям. На поверхности припущенной рыбы могут быть сгустки свернувшегося белка. Жареную рыбу приготавливают в виде одного куска без костей. Гарнир укладывают рядом, соус подливают сбоку. Рыба полита маслом, украшена зеленью. Поверхность ее покрыта легкой золотистой корочкой. Рыба мягкая, сочная, не пережарена, сохранила свою форму, не заветрена и не засохла. Вкус соответствует данному виду рыбы; запах -- рыбы и жира. Не допускается посторонний привкус и запах. Запеченную рыбу готовят с гарниром или без него. Блюдо отпускают в порционной сковороде или одним куском квадратной или прямо угольной формы. Рыба и гарнир сочные, соус загустевший, на поверхности слегка подсохшая корочка. Блюда из котлетной массы

отпускают с гарниром или без него. Биточки и тефтели поливают соусом, другие изделия маслом или подливают соус сбоку. После тепловой обработки изделия сохранили форму, без трещин, панировка не попала внутрь изделий. Жареные изделия покрыты легкой подрумяненной корочкой. Консистенция их однородная, рыхлая, сочная. Цвет -- серо-белый. Вкус и запах рыбы без посторонних запахов и привкуса кислого хлеба. Температура подачи горячих рыбных блюд 65--70° С. До подачи блюда в горячем виде хранят в судках или духовках электромармита. Отварную и припущенную рыбу можно хранить при температуре 60--65° С до 30 мин, жареную рыбу -- до 2 ч. Изделия из котлетной массы, приготовленные на пару, хранят в пароварочной коробке до 40 мин при температуре 60--65° С. Запеченные блюда не подлежат хранению.

Техника безопасности и санитария

В нашей стране большое значение придается охране здоровья трудящихся, обеспечению безопасных условий труда, ликвидации профессиональных заболеваний и производственного травматизма.

Согласно действующему законодательству об охране труда, ни один рабочий и служащий не допускается к работе на предприятиях общественного питания без прохождения инструктажа и сдачи техминимума по безопасным приемам и методам работы.

Для обеспечения безопасности труда в каждом цехе вывешивают плакаты по Т.Б. и инструкции по эксплуатации оборудования.

На предприятиях общественного питания используется большое количество машин, работающих от электродвигателя. Чтобы исключить возможность поражения людей электротоком, каждую машину заземляют, а токовыводные устройства ограждают сетками или кожухами.

Для быстрого и безопасного включения и выключения электрического оборудования, пусковые устройства располагают в непосредственной безопасности от рабочего места. Воспрещается мыть и чистить включенное оборудование, а также оставлять его без присмотра. В целях пожарной безопасности все тепловые аппараты, если нагрев их превышает +60 градусов, располагаются на расстоянии 0,5 м от стен помещения. Ко всем цехам и подсобным помещениям обеспечивают свободный доступ. В каждом помещении оборудуют пожарный стенд, где устанавливают огнетушители, шланг и емкость с водой.

Для обеспечения безопасности труда рукоятки ножей должны быть крепко закреплены. После окончания работы ножи помещают в прорезки деревянной колодки. Для предупреждения травматизма следят, чтобы пол в цехе был сухим, а возле разделочных столов находились подножные решетки.

В горячем цехе варочные котлы работают под давлением, обслуживают их повара высокой квалификации, которые четко знают правила эксплуатации.

Для обеспечения безопасности труда в горячем цехе следят за тем, чтобы у наплитных котлов было ровное, устойчивое дно.

Передвигать их на плите рекомендуется плавно. При снятии котла с плиты применяют тележку с подъемной платформой, которую устанавливают на уровне плиты. Большие котлы перевозят на ручных грузовых тележках, поэтому пол на кухне делают ровным, без порогов. Нужно следить, чтобы жидкость и жир не попадали на горячую поверхность конфорок. Крышку котлов открывают на себя, чтобы пар не обжог лицо.

Механическое оборудование и привод должны быть в санитарном состоянии. Жир в электросковородах сливают после того, как он остынет, иначе можно обжечь руки.

Пищеварочные котлы - должно быть заземление, исправна регулирующая аппаратура. Крышку у стационарных котлов открываем стоя сзади котла, а у опрокидывающихся - на себя. Запрещается во время работы оставлять котлы без присмотра.

Жарочный шкаф - запрещается оставлять шкафы без присмотра во время работы. Для открывания дверки, стоя сбоку используются сухие прихватки. Камеры зачищают после их охлаждения. Температура в цехе не должна быть выше 26° С. Внешний вид работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко острижены ногти, чисто подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после посещения туалета, или переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи. Во всех остальных случаях руки в процессе приготовления пищи нужно мыть с мылом после каждой производственной операции.

Лучшими моющими средствами для рук считается мыло «Гигиена», обладающее дезинфицирующим свойством, так как содержит 5-5% гексахлорофена; хозяйственное мыло 70%; «Детское» мыло. Дезинфицируют руки 0,2% осветленным раствором хлорной извести или раствором хлорамина.

Санитарная одежда защищает пищевые продукты от загрязнений, которые могут попасть в них с тело и личной одежды повара и кондитера в процессе приготовления пищи. В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Список литературы

1. www.mastereda.ru/detskoe38.html
2. www.restorator74.ru/clause-servirovka-number1.php
3. www.kukerman.com/pages/lesch_farschirovanniy_grechnevoy_kashey.
www.kukerman.com/pages/farshirovannayaskumbriya.html
4. www.kukerman.com/pages/karpfarshirovannyorehami.html
5. www.kukerman.com/pages/sudakfarshirovannyyceliko.html
6. www.say7.info/cook/recipe/661-SCHuka-farshirovannaya.html
7. www.fatto.ru/index_p_28.html
8. www.pisto.ru/index-23.htm
9. www.koolinarim.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=18

&catid=4&Itemid=3

10. <http://referat.ru/referats/view/21302>

11. Л.Н. Маслов, Р.П. Бикке, серия «Библиотека повара», государственное издательство торговой литературы, Москва, 1963г

12. www.eda-server.ru/referat/cokery0012.htm

13. <http://gotovly.ru/recept/?recept=13027>

14. <http://gotovly.ru/recept/?recept=12811>

15. <http://10receptov.net/paltus-farshirovannii-krevetkami.html>

16. <http://basturma.nov.ru/11/03/okun-farshirovannuy.html>

17. http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/ribnii/doc_105/

18. <http://www.povar-doma.ru/vtorie/vtorie2/1678-farshirovannaya-kefal-zapechennaya-v-folge.html>