**Классификация и ассортимент блюд**

Ассортимент разнообразен. Солянки классифицируют:

- по температуре подачи относятся к горячим, температура отпуска горячих блюд не ниже 75 °С;

- по способу приготовления – к заправочным супам;

- по жидкой основе к 1 группе, готовятся на - на бульонах, костном,

 мясокостном, из птицы, мясном, рыбном, грибном отваре.

Овощной набор во всех солянках одинаковый, кроме домашней.

Кратковременность изготовления солянок из подготовленных продуктов позволяет отпускать эти супы преимущественно как заказные блюда.

Солянка сборная мясная (телятина, говядина, окорок копчено-вареный или вареный, сосиски или сардельки, почки говяжьи);

Солянка домашняя, мясной набор как в предыдущей солянке, но добавляется картофель, нарезанный кубиками;

Солянка по-петербургски (телятина, говядина, окорок копчено-вареный или вареный, сосиски или сардельки, гусь или утка), готовится без томата; Солянка из птицы или дичи; Солянка сборная из субпродуктов (язык говяжий, почки говяжьи, сердце, вымя); Солянка рыбная, может готовиться по индивидуальному заказу, порционно, подача без сметаны. Солянка донская готовится только из осетра, со свежими помидорами, подача без сметаны; Солянка грибная.

**3**  **Требования к качеству**

Краткая характеристика готового блюда

 Мясопродукты нарезаны ломтиками, огурцы - ромбиками. Лимон без кожицы и семян, цвет золотистый, с блестками оранжевого жира на поверхности. Овощи и мясные продукты мягкие, соленые огурцы имеют слегка хрустящую консистенцию Вкус - острый, запах - свойственный продуктам, входящим в солянку.

Цвет бульона – мутный (от томата и сметаны).

 Правила подачи. При подаче на тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку, кладут кружочек очищенного лимона, сметану и измельченную зелень.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Вкус и запах |
| Солянка сборная мясная |
| Мясные продукты и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук полукольцами. На поверхности супа – сметана, мелко нарезанная зелень | Красновато-коричневый. Жира – оранжевый | Мясопродуктов, соленых огурцов, специй. Очень интенсивный, острый |

1. **Организация работы горячего цеха, супового отделения**

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия (пирожки, расстегаи, кулебяки и др.) для прозрачных бульонов. Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. В том случае, когда горячий цех обслуживает несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, его целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для варенья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукцией обеспечивается с помощью подъемников. Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды. Блюда, изготовляемые 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. Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Организация рабочих мест в горячем цехе:

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 - ^тол 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*

для мойки рук с электрополотенцем.

**Суповое отделение.** Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и приготовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2-3 наименования), супы готовят большими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющие бульоны, устанавливают в линию стационарные котлы - электрические, газовые или паровые. Чаще применяют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вместимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Варочное устройство УЭВ-40 предназначено для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд, гарниров; от котлов отличается тем, что после приготовления пищи варочную емкость отсоединяют от парогенератора и транспортируют на раздачу. Над стационарными котлами целесообразно устанавливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоединенную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха. Это способствует созданию нормального микроклимата цеха.

В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэтому для варки бульона устанавливают котлы КЭ-100 или секционный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся вместимостью 100 и 60 л. К пищеварочным котлам подводится холодная и горячая вода. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы устанавливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В горячем цехе готовят костный, мясо-костный, куриный, рыбный и грибной бульоны. Наибольшая продолжительность варки - костного и мясо-костного бульонов (4-6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня.

После приготовления бульона котлы промывают и используют для варки супов.

В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.

линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования (рис. 17). Расстояние между линиями должно - быть 1,5 м.

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 четырехконфорочная 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 - планшет настенный для технологической карты*

Линия теплового оборудования состоит из электрических (газовых) плит, электросковороды. Плита используется для приготовления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т. д. Электросковороду используют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому оборудованию применяют в качестве дополнительных элементов в линиях секционного модулированного оборудования, создают дополнительные удобства для работы повара.

Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гарниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготовляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ванной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов.

Технологический процесс приготовления супов организуется следующим образом. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указано количество и ассортимент первых блюд на следующий день. Бульоны костный и мясо-костный варят концентрированные или нормальной концентрации, как указывалось выше, также накануне.

В начале рабочего дня повара в соответствии с заданием и технологическими картами получают необходимое количество продуктов массой нетто, подготавливают рабочее место - подбирают посуду, инвентарь, инструменты. При четкой организации производства на подготовку рабочего места и получение продуктов должно уходить не более 15 мин рабочего времени повара. Остальные операции, которые выполняют повара, зависят от ассортимента первых блюд. Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др.

Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30 и 20 л и стационарные котлы. Последовательность варки супов определяется с учетом трудоемкости приготовляемых блюд и продолжительности тепловой обработки продуктов. Для ускорения процесса приготовления блюд используют вымеренную посуду (ведра, кастрюли и др).

В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партиями, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает сохранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 °С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не более 2-3 ч.

Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измельчают, используя универсальный привод П-П со сменными механизмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

К прозрачным бульонам приготовляются мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления организуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных котлах, разделывают на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тесто делители, резцы.

Общая планировка горячего цеха показана на рис. 18.

*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

Схема расстановки оборудования в горячем цехе -котёл варочный КПЭСМ-60 -котёл варочный КНЭ-100 -кипятильник КНЭ-100 -плита электрическая четырёх комфорочная ПЭ-0,51 Ш -сковорода электрическая СЭ-0,45-0,1 -фритюрница РЭ -20-0,1 -раковина для мойки рук с электрополотенцем -уневерсальный привод с комплектом сменных механизмов -шкаф жарочный ШЖЭ-0,85-0,1 -производственная ванна -стол производственный -передвижной стеллаж -холодильный шкаф ШХ-0,8 -линия раздаточная ЛКНО-1

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки). В горячем цехе завершается технологический процесс приготовления пищи. Именно в этом цехе осуществляется тепловая обработка разнообразных продуктов, доводятся до готовности полуфабрикаты, приготовляются первые, вторые и сладкие блюда (блинчики с вареньем, яблоки печеные и в кляре, гурьевская каша), подготовляются продукты для холодных блюд, а иногда (на небольших по объему выпускаемой продукции предприятиях) выпекаются и кондитерские изделия.

При организации работы в горячем цехе наиболее важными условиями являются наличие достаточного освещения, правильное распределение поваров по квалификации, правильный подбор и расположение оборудования в цехе.

**Пароконвекционная печь (пароконвектомат)** – аппарат многофункционального назначения, сочетает функции духовок, сковород, грилей, пароварок, кондитерских печей.

Пароконвектоматы функционируют на основе использования в качестве теплоносителей пара и горячего воздуха – вместе и по отдельности, что позволяет применить комбинированный способ приготовления пищи. Наиболее простые модели имеют три основных режима работы: пара, конвекции горячего воздуха и совмещенный режим. Такой набор режимов дает возможность производить до 80% всех возможных операций по приготовлению пищи.

 *1 – духовка*

*2 – панель управления*

*3 - дверка*

*4 – лоток*

*5 – направляющие*

*6 – Вентилятор*

*7 – ножка*

*8 – заслонка*

*9 – коллектор*

*10 – перегородка*

1) В режиме пара можно приготовить любую пищу при температуре 100°С без давления, добавления воды и кипячения. В результате повару не нужно перекладывать блюдо из кастрюли в сковороду, а затем в духовку. Достаточно запрограммировать пароконвектомат на конечный продукт, и аппарат приготовит блюдо в автоматическом режиме.

Пароконвектоматы имеют 3-4 основных режима работы: пароварка, комбинированная варка, регулируемая пароварка, нагрев, а также дополнительные режимы (программирование, моечная программа, увлажнение) и устройства (например, термометр).

2)Режим конвекции горячего воздуха (бесступенчатое переключение температуры в диапазоне 60-300°С) оптимален для жаренья мяса. Этот режим подходит также для продуктов в панировке, выпечки и приготовления мяса или рыбы на гриле.

3)Совмещенный режим – комбинация пара и горячего воздуха – применяется для тушения, жаренья, выпечки и глазирования.

Существуют также модели пароконвектоматов с дополнительными режимами. Мягкий, щадящий режим (температура 30-99°С) оптимален для варки, тушения, вакуумной обработки, оттаивания, консервирования и пастеризации.

Все выпускаемые западноевропейскими фирмами пароконвектоматы отличаются друг от друга типом управления:

электромеханические – более простые в эксплуатации и не представляют сложности при изучении их технических характеристик;

компьютерные – в соответствии с заданной программой можно автоматически устанавливать необходимую температуру тепловой обработки, продолжительность варки или жаренья.

Пароконвектоматы выпускаются со встроенным бойлером или без него.

Использование пароконвектоматов позволяет ускорить процесс приготовления основных блюд, сделать более эффективными разогрев и тепловую обработку продуктов и существенно сократить нагрузки на политы.