

Тема 11. Організація роботи доготовільних цехів

План

1. Організація роботи гарячого цеху.
2. Організація роботи холодного цеху.

1. Організація роботи гарячого цеху.

Гарячий цех є основним цехом закладу ресторанного господарства, у якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйонів, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також виконується теплова обробка продуктів, що надходять для доробки до холодного цеху для виготовлення холодних і солодких страв. З гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо на роздавальні для реалізації споживачеві.

Гарячий цех оснащується сучасним обладнанням: тепловим (пароконвектомати, електричні плити, казани, сковороди, фритюрниці, грилі, жарочні шафи тощо), холодильним (холодильні шафи), механічним (універсальні приводи, машина для приготування картопляного пюре, кухонні комбайни тощо) й немеханічним (столи виробничі різних конструкцій та модифікацій, стелажі).

Для раціональної організації робочого місця кухара варто застосовувати також модульні виробничі столи й інше допоміжне обладнання.

Обладнання гарячого цеху підбирають за нормами оснащення торговельно-технологічним і холодильним обладнанням відповідно до типу й потужності закладу ресторанного господарства, асортименту страв, що ним виготовляється, його режиму роботи, максимального завантаження залу в годину пік, а також форм обслуговування споживачів.

У гарячому цеху доцільно використовувати секційно-модульоване обладнання, яке забезпечує зручний зв'язок та послідовність здійснення різних стадій технологічного процесу та поліпшує умови роботи виробничого персоналу. Його можна встановлювати острівним способом, або організувати кілька технологічних ліній - для приготування супів і гарячих напоїв; гарячих страв; гарнірів та соусів. Найбільш доцільне розташування обладнання трьома паралельними лініями. У середній частині цеха в одну лінію встановлюється теплове обладнання, а по обидві боки від нього розташовуються робочі місця для підготовки продуктів до теплової обробки. На одній лінії оброблюються продукти для перших страв, а на іншій – для других страв, соусів й гарнірів.

Мікроклімат гарячого цеху. Температура в цеху за вимогами наукової організації праці не повинна перевищувати 23°C, тому передбачається

потужна припливно-витяжна вентиляція (швидкість руху повітря 1 - 2 м/с); відносна вологість повітря 60-70%. Для зменшення впливу інфрачервоних променів, які виділяються нагрітими жарочними поверхнями, площа плити повинна бути менше в 45 - 50 разів площі підлоги.

Режим роботи гарячого цеха залежить від режиму роботи закладу, завантаження зала й форми відпускання готової продукції. Для вчасного виконання виробничої програми, працівники гарячого цеху повинні починати роботу не пізніше ніж за дві години до відкриття залу.

Супове відділення. Технологічний процес приготування перших страв виконується у суповому відділенні і складається в основному з двох стадій – приготування бульйонів й приготування супів. Відповідно до цього організуються робочі місця кухарів, які об'єднуються у дві паралельні лінії: лінія теплового обладнання та лінія немеханічного обладнання.

У суповому відділенні встановлюються варильні котли, казани різної місткості, сковороди для пасерування коріння, плити, виробничі столи різної конструкції (стіл з охолоджувальною шафою для збереження протягом невеликого терміну жиру, сметани, зелені; стіл із вбудованою мийною ванною; столи для збереження інвентарю, спецій), пересувні ванни, стелажі. У достатній кількості необхідно передбачати наплитні каструлі, мірну тару, інвентар (друшляки, шумівки, ножі кухарські, голки), настільні ваги, обробні дошки, гірки для короткочасного збереження зелені, спецій, приправ.

У їдальнях великої потужності, де асортимент супів невеликий (2 - 3 найменування), супи готують великими партіями, що викликає необхідність використовувати стаціонарні варильні котли (казани) - електричні, газові або парові. Частіше застосовують електричні варильні котли (казани) місткістю 60, 100, 160, 250 літрів. Кількість варильних котлів (казанів) і їхня місткість залежать від потужності закладу. Поблизу казанів для зручності роботи встановлюють у лінію виробничі столи, призначені для виконання допоміжних операцій. Після приготування бульйону котли (казани) промивають і використовують для варіння супів.

В ресторанах, де перші страви виготовляються невеликими партіями в наплитному посуді (наплитні каструлі, котли, казани до 20 літрів) на лінії теплового обладнання встановлюють електричні плити, а до лінії немеханічного обладнання – стіл з охолоджувальною шафою й гіркою. Для приготування супів-пюре використовують механічне обладнання (універсальний привід або кухонну універсальну машину зі змінними механізмами).

У лініях секційно-модульованого теплового обладнання передбачають секції-вставки, які застосовують як додаткові елементи і створюють зручності у роботі кухарів.

Між лініями теплового й немеханічного обладнання повинна бути передбачена відстань не менше 1,5 м.

З теплового обладнання також встановлюють марміти (стаціонарні або пересувні), які призначені для збереження температури й смакових якостей супів. Супи повинні відпускатися з температурою не нижче 75°C, тривалість реалізації супів при масовому готуванні - не більше 2 - 3 год.

У соусному відділенні організуються робочі місця для жарки, тушіння, припускання, варки, запікання. У цьому відділенні встановлюються плити електричні, шафи жарильні й теплові електричні, сковороди й жаровні електричні, пароконвектомати, фритюрниці, печі шашличні та інше спеціалізоване обладнання, яке дозволяє скоротити час теплової обробки продуктів із одночасним дотриманням технології та забезпеченням високої якості готової продукції.

У соусному відділенні гарячого цеха їдальні до лінії теплового обладнання встановлюються котли або спеціальні варильні пристрої (УЕВ-60) для приготування гарнірів й соусних страв, тушіння й варки овочів.

Для короткочасного збереження гарнірів й соусів у гарячому стані, а також для оформлення порційних страв до лінії теплового обладнання на робочих місцях кухарів ресторанів встановлюється спеціальний марміт.

Гарячі напої у невеликих кількостях виготовляють у наплитному посуді у соусному відділенні (на плиті), однак можуть бути організовані для цієї мети й спеціалізовані ділянки, які оснащують кип'ятильниками й кавоварками, апаратами для приготування й роздавання гарячих напоїв (чаю, кави, какао).

Поряд із тепловим й немеханічним обладнанням у гарячому цеху встановлюється й механічне обладнання: універсальний привід із комплектом змінних механізмів, машину для приготування картопляного пюре, протиральні машини.

Під час приготування страв й кулінарних виробів використовують різний кухонний посуд й інвентар.

У невеликих гарячих цехах роботу цеху очолює завідувач виробництвом.

2. Організація роботи холодного цеху.

Холодний цех організується майже в усіх закладах ресторанного господарства (у ресторанах, їдальнях, кафе й т. ін.). У спеціалізованих закладах і в закладах невеликої потужності, які реалізують обмежений асортимент холодних страв і закусок, для приготування холодних страв виділяється окреме робоче місце в загальному виробничому приміщенні.

Під час планування цеху необхідно передбачити зручний зв'язок з гарячим цехом, де проводиться тепла обробка продуктів, необхідних для

приготування холодних страв, а також з роздавальною й мийною столового посуду.

Холодні цехи призначені для приготування, порціювання й оформлення холодних страв і закусок, солодких страв і холодних напоїв. Асортимент холодних страв залежить від типу і класу закладу. Виробнича програма холодного цеху розробляється на підставі асортименту страв, реалізованих у залі, через магазини кулінарії, філії тощо.

Сировина та напівфабрикати, що використовуються для виробництва готової продукції, а також технологічні умови виробництва потребують оснащення цехів холодильними шафами, низькотемпературними прилавками, збірно-розбірними камерами, льодогенераторами, кількість яких підбирається залежно від об'єму виробничої програми.

Під час організації холодного цеху необхідно враховувати, що продукція після виготовлення й порціювання не піддається тепловій обробці вдруге, а частина продукції цеху поступає у реалізацію без попередньої теплової обробки, тому до приміщень, обладнання і безпосередньо до працівників пред'являються високі санітарно-гігієнічні вимоги.

В цеху виділяють дві технологічні лінії (або ділянки):

- 1) для приготування холодних страв та закусок;
- 2) для приготування солодких страв і напоїв.

Залежно від типу підприємства, характеру контингенту, що обслуговується, попиту споживачів в холодному цеху виділяють спеціалізовані ділянки або робочі місця для приготування: салатів і вінегретів; заливних страв; бутербродів; холодних супів; солодких страв і напоїв; для нарізання гастрономічних м'ясних і рибних продуктів; порціювання й оформлення страв. В холодних цехах великих підприємств ресторанного господарства з широким асортиментом страв виокремлюють окремі ділянки для приготування холодних страв і закусок з м'яса, риби, овочів.

У холодних цехах передбачають таке механічне обладнання: універсальні приводи й кухонні комбайни зі змінними механізмами (для нарізання сирих, варених овочів; для перемішування салатів і вінегретів, для збивання мусів, самбуків, вершків, сметани; для вижимання соків із фруктів); машини для нарізки варених овочів.

Для промивання овочів, зелені, фруктів передбачають стаціонарні або пересувні ванни, столи із вбудованою мийною ванною.

На ділянці для готування холодних страв та закусок для організації робочих місць використовують різні види холодильного (шафи, прилавки), механічного (привід універсальний, машини для подрібнення варених овочів, нарізки гастрономічних товарів – слайсери, нарізки сирих овочів, готування бутербродів) та немеханічного (столи різної конструкції – СОЕСМ-2,

СОЕСМ-3, СПМ, СПСММ - стіл для збереження спецій, кухонного посуду, інвентарю, а також для установки й підключення до електричної мережі засобів малої механізації; стелажі) обладнання.

На ділянці готування солодких страв встановлюють збивальну машину, міксер, холодильну шафу, секцію-стіл із вбудованою мийною ванною.

Добір виробничих столів у цеху залежить від кількості працівників, які одночасно працюють, з розрахунку, що фронт роботи на кожного працівника повинен бути не менш 1,5 м.

У холодному цеху використовуються різноманітні інструменти та інвентар: ножі кухарської трійки, ножі гастрономічні (ковбасний, для нарізки шинки, сиру, масла, для фігурної нарізки масла, ножі-виделки), обробні дошки, прилади для розкладання страв, форми для заливних страв, желе, мусів тощо.

Обробні дошки та ножі для сирих й варених продуктів, овочів, м'яса, риби повинні мати відповідне маркування.

Для контролю за масою порцій використовують настільні ваги.

Особливу увагу кухарів слід звертати на зразковий санітарний порядок на робочому місці й особисту гігієну, дотримання правил товарного сусідства, термінів реалізації й збереження солодких страв, так як вони можуть бути сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів.

У холодних цехах з більшим обсягом роботи здійснюється поопераційний розподіл праці з урахуванням кваліфікації кухарів.

Режим роботи холодного цеху встановлюється залежно від типу закладу й режиму його роботи.

Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 216-255], [13 – стор. 130-135].