

Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства

План

1. Організація роботи кулінарного цеху.
2. Організація роботи кондитерського цеху
3. Асортимент та потужність борошняних цехів.
4. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені.

1. Організація роботи кулінарного цеху.

Кулінарні цехи, які організують у заготівельних закладах ресторанного господарства й великих їдальнях, ресторанах, кафе, призначені для виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, а також кулінарних виробів з м'яса, птиці, риби, овочів, круп, сиру та інших продовольчих товарів та постачання їх до доготівельних закладів, а також у магазинів кулінарії та закладів роздрібної мережі за заздалегідь складеними договорами. Крім того, в кулінарних цехах може бути організовано виробництво охолоджених страв.

Продукція кулінарного цеху виготовляється з напівфабрикатів, що надходять із овочевого, м'ясного, птицегольового, рибного цехів заготівельного закладу, а також шляхом переробки додаткової сировини: молока, цукру, масла вершкового, сиру, повидла, борошна, різних круп, яєць та ін.

Кулінарні цехи можуть бути:

- *універсальні*, які випускають різноманітний асортимент продукції;
- *спеціалізовані*, що випускають обмежений асортимент продукції, з одного виду сировини.

Загальна схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху наведена на рис. 2.1.

Для забезпечення послідовності технологічного процесу у кулінарному цеху виділяють такі приміщення: гаряче й холодне відділення, охолоджувальну камеру при холодному відділенні, холодильну камеру добового запасу сировини та напівфабрикатів, холодильну камеру для зберігання готової продукції, приміщення інтенсивного охолодження, підготовки продуктів, укладки готової продукції, комори добового запасу сировини, тари для кулінарних виробів, експедицію, мийну посуду й інвентарю, приміщення для начальника цеху.

Усі приміщення мають бути розміщені єдиним блоком й бути взаємопов'язані із заготівельними цехами, складською групою приміщень, мийною посуду й інвентарю, експедицією. Холодне й гаряче відділення кулінарного цеху розміщують у суміжних приміщеннях.



Рисунок 2.1 - Загальна схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху

У гарячому відділенні кулінарного цеху виготовляють наступний **асортимент кулінарних виробів:**

- з овочів: овочі відварні; котлети, битки овочеві; овочі (цибуля, морква) пасеровані; перець, кабачки фаршировані; голубці;
- з м'яса, птиці, субпродуктів: язик, серце, м'ясо, птиця відварні; м'ясо, птиця, печінка смажені; м'ясо шпиговане, тушковане; бульйони;
- з риби: риба відварна, риба смажена; котлети, тефтельки, фрикаделі рибні;
- із сиру: сирники, млинчики із сиром, запіканки, пудинги;
- з борошняних кулінарних виробів: вареники, пельмені, млинчики з фаршем та ін. наповнювачами.

Виокремлення технологічних ліній й ділянок у кулінарному цеху здійснюється виходячи з однорідності технологічних операцій під час виготовлення окремих груп виробів або відповідно до прийомів теплової обробки, що застосовуються, а також з урахуванням санітарно-технічних вимог. Найбільш типові технологічні лінії й ділянки, що виділяються у гарячому відділенні кулінарного цеху наведені у табл. 2.7.

Таблиця 2.7 – Технологічні лінії та ділянки гарячого відділення кулінарного цеху

Найменування лінії, ділянки	Технологічні операції	Необхідне обладнання
Ділянки варки м'яса, птиці, овочів, бульйонів	Варка м'яса, птиці, овочів, їх нарізання й нарубування (птиці), обсмажування кісток, прогрівання готових птиці й яловичини, обмивання форм холодною водою	Апарат пароварильний, котли харчоварильні електричні, шафи жарочні, столи виробничі, стелажі, ванна пересувна
Ділянка смаження, тушкування й запікання	Смаження яловичини й свинини великим шматком, птиці, обсмажування тефтельок, тушкування м'яса шпигованого, обсмажування борошна, голубців, панірування, запікання маси для запіканки із сиру й ін.	Шафи жарочні, сковороди електричні, плити електричні, столи виробничі, вставки до обладнання, стелажі пересувні
Ділянка пасерування овочів	Пасерування	Апарат для пасерування овочів
Ділянка тушкування овочів	Тушкування капусти квашеної, буряка для борщу, бланшування капусти білокачанної свіжої	Котел електричний з мішалкою, сковорода електрична, столи виробничі
Лінія виробництва овочевих, круп'яних котлет, битків й запіканок	Варка, припускання, протирання, перемішування, дозування, формування, панірування	Комплект обладнання з виробництва овочевих, круп'яних котлет й битків
Лінія виготовлення млинців із різними фаршами	Заміс тіста, випічка млинцевої стрічки, дозування фаршу, формування млинців	Збивальна машина, машина для виробництва млинців із різними фаршами, стіл виробничий, стелаж
Ділянка виготовлення фаршів для млинців й голубців	Протирання, подрібнювання, перемішування	Універсальний привід, протиральна машина
Ділянка виготовлення голубців	Відбивання стовщених частин листя, дозування фаршу, формування, укладання у функціональні ємності	Виробничий стіл, стелаж пересувний

У холодному відділенні кулінарного цеху організуються робочі місця для виготовлення наступного асортименту виробів відповідно до нормативної документації: оселедець рубаний, риба й м'ясо заливні, холодець, паштет з печінки, маринад овочевий, салати й вінегрети. Теплова обробка продуктів для холодного відділення здійснюється у гарячому відділенні цеху.

Обладнання, що встановлюється у холодному відділенні включає: універсальний привід, виробничі столи, пересувні стелажі, овочерізальну машину, мийні ванни, холодильну шафу.

При кулінарному цеху організується відділення попередньої підготовки продуктів, у якому виконуються: нарізка овочів, обробка яєць й яєчних продуктів, просіювання борошна, цукру, манної крупи, переборка й промивка круп, протирання сиру, розкриття консервних банок та інші допоміжні операції. Відповідно до перелічених операцій встановлюється таке обладнання: просіювач борошна, овочерізальна машина, універсальний привід, виробничі столи, мийні ванни.

2. Організація роботи кондитерського цеху

У кондитерському цеху виробляються борошняні кондитерські й булочні вироби, борошняні кулінарні вироби, напівфабрикати із борошна (тісто) для постачання підприємств-доготівельних та магазинів кулінарії.

Кондитерські вироби не потребують перед відпусканням споживачам додаткової теплової обробки, що визначає підвищені вимоги до дотримання правил санітарно-гігієнічного й технологічного режимів під час виробництва, реалізації й збереження цих виробів.

Кондитерський цех займає особливе місце на підприємствах ресторанного господарства. Він, як правило, працює самостійно. Кондитерські цехи випускають вироби, які реалізуються не тільки у залах закладу, але й у магазинах кулінарії, філіях основного підприємства, в буфетах і т.д. Крім того, кондитерські цехи виробляють напівфабрикати з тіста (дріжджове, пісочне тісто, бісквіт) для реалізації населенню в магазинах кулінарії.

Кондитерські цехи організуються на заготівельних підприємствах, а також у ресторанах, їдальнях, кафе.

Кондитерські цехи у системі ресторанного господарства можна умовно класифікувати за двома ознаками: за асортиментом продукції, що випускається та виробничою потужністю.

За асортиментом виділяються цехи, що випускають:

– кондитерські вироби у широкому асортименті з усіх видів тіста (дріжджового, пісочного, листкового, бісквітного, заварного), у тому числі з кремом;

– кондитерські вироби з одного-трьох видів тіста (у цих цехах за санітарно-технічними умовами виробництва випуск виробів з кремом може бути відсутнім);

– кондитерські вироби з одного-двох видів тіста (як правило, дріжджового й пісочного).

За потужністю виділяються цехи:

– малої потужності - цехи, що випускають до 12 тис. виробів за зміну (або 0,60 т борошна);

– середньої потужності – 12 - 20 тис. виробів за зміну (або 0,90 т борошна);

– великої потужності - від 20 тис. виробів за зміну (або 1,50 т борошна).

Норми площі кондитерського цеха, кількість приміщень та їх планівка залежать від його виробничої потужності. Планівка приміщень кондитерського цеха має відповідати послідовності виконання технологічних операцій й виключати зустрічні потоки.

Технологічний процес виробництва борошняних кондитерських виробів здійснюється за загальною схемою (рис. 2.2).

Відповідно до вищенаведеної схеми у кондитерському цеху виділяються такі приміщення:

– підготовки продуктів; просіювання борошна; обробки яєць;

– відділення замісу тіста;

– відділення розділки, розстійки (дріжджового тіста) й випічки кондитерських виробів;

– відділення приготування оздоблювальних напівфабрикатів - кремів, сиропів, помадок;

– відділення відділки виробів;

– охолоджувальні камери: готових кондитерських виробів; напівфабрикатів; добового запасу сировини;

– комори: готових кондитерських виробів; добового запасу сировини; пакувальних матеріалів; тари для готових виробів;

– мийні посуду, тари, кондитерських мішків й інвентарю;

– приміщення начальника цеха;

– експедиція.

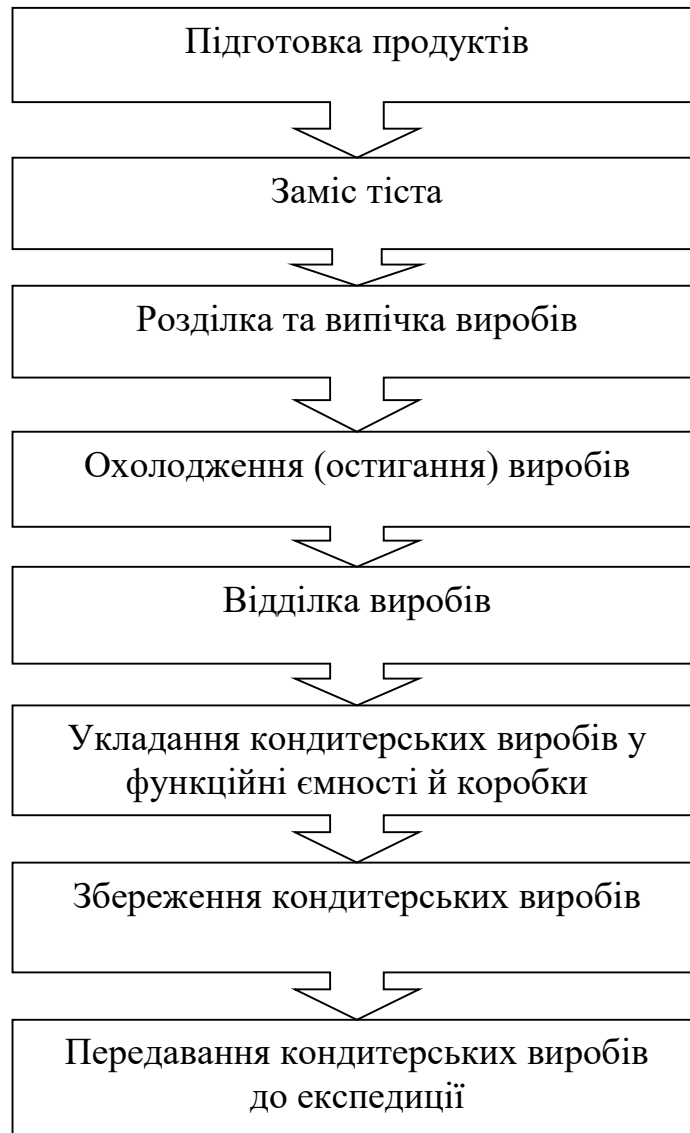


Рисунок 2.2 – Схема технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів

Такий склад приміщень передбачається у закладах ресторанного господарства великої потужності і поліпшує умови праці у цеху. У невеликих кондитерських цехах кількість приміщень може бути скорочена до 2 - 3.

Розташування приміщень й обладнання в них має відповідати послідовності й спрямованості технологічного процесу.

У кондитерському цеху використовують найрізноманітніше *обладнання*: просіювачі, тістомісильні машини, тісторозкаточні машини, збивальні машини, універсальний привід з комплектом змінних механізмів (м'ясорубка, просіювач, протиральний механізм), казанами для приготування їжі, електричні плити, електричні пекарські шафи, холодильні шафи.

Продукти, необхідні для приготування кондитерських виробів, надходять до *комори добового запасу*. Швидкопсувні продукти (масло, яйця, сметана тощо) зберігаються у холодильній камері при 2 - 4°C. Основні продукти (борошно, яйця) піддаються попередній підготовці.

У *приміщенні підготовки продуктів* встановлюють стаціонарні стелажі й піддони для короткочасного збереження продукції, виробничі столи, а також обладнання для виконання різних підготовчих операцій.

У *приміщенні для обробки яєць* здійснюється їх перевірка на свіжість за допомогою овоскопа, промивання й відділення білка від жовтка. Для мийки яєць встановлюють ванну з трьома відділеннями:

- відділення для мийки у теплій воді з 1 – 2%-им вмістом кальцинованої соди з температурою 40 - 45 °C протягом 5 - 10 хв.;
- відділення дезінфекції 2%-им розчином хлорного вапна, або 0,5%-им розчином хлораміну протягом 5 хв.;
- відділення ополіскування проточною водою.

Крім того, ділянку оснащують пристроєм для відділення яєчного жовтка від білка.

Організація робочих місць у цеху. Робочі місця у кондитерському цеху організують відповідно до технологічних схем приготування виробів із дріжджового, листового, заварного, пісочного, бісквітного та інших видів тіста.

Технологічні лінії й ділянки кондитерського цеху, а також рекомендоване обладнання наведені у табл. 2.8.

Поряд із різними видами механічного й теплового обладнання у цеху широко використовуються виробничі столи, секції-столи з охолоджувальною шафою, візки-стелажі.

У кондитерському цеху широко застосовуються різні *інструменти, пристосування та інвентар*: мішки кондитерські з набором наконечників для оформлення виробів кремом, скалки для розкатки тіста й тістоділильні, виїмки кондитерські, лопатки для укладання тортів у коробки й для перекладання тістечок, ножі, пристосування (лійка) для просочення кондитерських виробів, лопатки бордюрні, щітки для змазування виробів, ступки із товкачиком, вінчик для збивання, різці для тіста, ніж-пила для розрізання листових виробів, кільце для круглих тортів, шаблони для розподілу торта на порції, листи кондитерські, форми кондитерські, тарталетниці, щипці кондитерські й ін.

Таблиця 2.8 – Технологічні лінії й ділянки кондитерського цеху

Відділення, лінії, ділянки цеха	Технологічні операції	Рекомендоване обладнання
<i>Відділення замісу тіста</i>		
Ділянка замісу дріжджового тіста	Відважування компонентів, замішування тіста, бродіння, обминка	Дозатор води із підігрівом, тістомісильна машина
Ділянка замісу листкового тіста	Відважування компонентів, заміс тіста	Машина тістомісильна
Ділянка замісу пісочного тіста	Відважування компонентів, заміс тіста	Машина тістомісильна
Ділянка замісу бісквітного, заварного і інших видів тіста	Відважування компонентів, поєднання, збивання	Машина збивальна
<i>Відділення розділки тіста й випічки</i>		
Лінія розділки й формування виробів із дріжджового тіста	Ділення тіста на заготовки різної маси, формування виробів	Тістоділильно-округлювальна машина
Лінія розділки й формування виробів із листкового тіста	Нарізка вершкового масла й перемішування його з борошном, формування пластів із тіста й масла, охолодження, ділення на частини й розкатка, формування виробів	Машина для подрібнювання вершкового масла, машина для розкатки листкового тіста
Лінія розділки й формування виробів із пісочного тіста	Ділення тіста на частини, розкатка й формування пластів, дозування, формування штучних виробів	Столи виробничі
Лінія відсадки заварного й бісквітного тіста	Відсадка тіста, дозування заготовок для тістечок, печива	Машина для відсадки заготовок із тіста
Ділянка розстійки виробів із дріжджового тіста	Розстійка виробів на листах, встановлених на стелажному візку	Шафа розстійна
Ділянка випічки й охолодження	Випічка виробів, охолодження	Шафа пекарська електрична, піч кондитерська електрична

Продовження таблиці 2.8

Відділення, лінії, ділянки цеха	Технологічні операції	Рекомендоване обладнання
<i>Відділення виробництва оздоблювальних напівфабрикатів</i>		
Ділянка приготування кремів	Промивання й кип'ятіння агару, нарізка масла вершкового, збивання, проціджування, охолодження компонентів	Плита електрична, привід універсальний з комплектом змінних механізмів
Ділянка приготування сиропів й помадок	Розігрів, кип'ятіння, уварювання сиропу	Машина для приготування кондитерської помади
<i>Відділення відділки кондитерських виробів</i>		
Ділянка відділки тортів й тістечок	Зачистка поверхні бісквіту від паперу, просочування сиропом, прошарування, нанесення глазури, оформлення	Машина для пластування бісквітів, дозатор для наповнення кремом трубочок «Еклер», пістолет-оприскувач, шафа холодильна
Ділянка відділки здібних виробів	Прошарування, нанесення помадки, глазури	Столи виробничі

Мийне відділення кондитерського цеху призначено для миття посуду й інвентарю. У ньому встановлюють ванни із двома-трьома відділеннями. Для миття посуду використовують мийні засоби, щітки. Інвентар промивають у содовій воді при температурі не нижче 45 °С, а потім ополіскують гарячою водою (не нижче 60 °С) і 2 %-им розчином хлорного вапна. Після миття інвентар просушують і зберігають на стелажах. Для санітарної обробки кондитерських мішків й трубочок застосовують стерилізатор (автоклав), де їх знежирюють, потім ополіскують і сушать у сушильній шафі, зберігають у спеціальних шафах або у висувних ящиках столів.

Працівники кондитерських цехів мають перед переробкою борошна проводити органолептичну оцінку його якості. У рецептурах на усі борошняні кондитерські вироби зазначаються норми витрат борошна із базисною вологістю 14,50%. Допустима стандартна вологість борошна 15,50%.

Виробнича програма кондитерського цеха оформлюється у вигляді наряду-замовлення, яке складається для усього цеха або для кожної бригади, що спеціалізується на випуску певних виробів.

Організація праці у кондитерському цеху. Керівництво кондитерським цехом здійснює начальник цеху. Він знайомить бригадирів з асортиментом виробів, які випускаються, розподіляє сировину між бригадами, контролює технологічний процес приготування усієї продукції.

3. Асортимент та потужність борошняних цехів.

Одним зі спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства є борошняний цех. До програми борошняних цехів включаються: пиріжки печені, млинчики, біляші, вареники, пельмені тощо.

Борошняний цех може організовуватися як у закладах з повним технологічним циклом виробництва, так і в заготівельних підприємствах, у яких він виділяється окремо від кулінарного. У борошняному цеху встановлюють: просіювач борошна, тістомісильні машини різної потужності й типу (стаціонарні й настільні) залежно від потужності цеху; тістоокруглювальні й формувальні машини, тісторозкочувальні машини, електричні сковороди, жарочні шафи, універсальні приводи зі змінними механізмами, м'ясорубки й т.п.

У цехах великої потужності застосовують машину для приготування млинців, апарати для приготування вареників, пельменів.

Основні технологічні операції борошняного цеху: просіювання борошна; змішування дріжджового тіста в тістомісильній машині; приготування м'ясного фаршу для наповнення, шляхом обсмажування на електричній сковороді; охолодження й пропущення фаршу через м'ясорубку, смаження пиріжків у фритюрі або випікання в жарочних шафах.

Для приготування чебуреків, домашньої локшини для розкатки тіста використовують виробничі столи із дерев'яним покриттям. Для механізації процесів використовують тісторозкочувальну машину, що дозволяє регулювати його товщину. Для нарізання домашньої локшини застосовують спеціальні змінні механізми, або ножі кухарської трійки, для формування чебуреків використовують зубчастий різець.

Для порціювання борошняних виробів використовують спеціальні апарати. Для вареників готують різні фарші: картоплю з луком, капусту, сир і т. ін. Готові вареники, пельмені заморожують у швидкозаморожувальних апаратах і зберігають за температурою 2 - 5°C.

Організація праці в цеху борошняних виробів аналогічна організації праці у кулінарному цеху.

4. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені.

Цех доробки напівфабрикатів організується у закладах середньої й малої потужності, які одержують напівфабрикати від промислових і заготівельних підприємств у вигляді м'яса великими шматками, риби спеціальної обробки охолодженої і мороженої, тушок курей, курчати й т. ін.

У цеху доробки напівфабрикатів доцільно виділяти три ділянки:

- 1) для доробки м'ясних напівфабрикатів (у тому числі з птиці);
- 2) для доробки рибних напівфабрикатів;

3) для доробки овочевих напівфабрикатів.

На більш потужних підприємствах для обробки свіжих овочів, зелені виділяються окремі приміщення. У невеликих закладах за безцехової структури виробництва не передбачається окреме приміщення й доробка напівфабрикатів і обробка зелені здійснюється у загальному виробничому приміщенні. У невеликих закладах ресторанного господарства доробку м'ясних та рибних напівфабрикатів допускається здійснювати на одному робочому місці за послідовного виконання операцій. Робоче місце обладнується виробничим столом та ванною мийною, а також холодильною шафою для короткочасного зберігання напівфабрикатів.

На ділянці доробки рибних напівфабрикатів встановлюють стіл виробничий із вбудованою ванною мийною.

На ділянці доробки овочевих напівфабрикатів встановлюють ванни мийні для збереження картоплі й промивання коренеплодів, цибулі ріпчастої; столи виробничі, машину овочерізальну, стелаж пересувний для короткочасного збереження овочів.

Універсальний привід із комплектом механізмів передбачають для розпушування, подрібнювання м'яса й виконання інших операцій. У цехах доробки напівфабрикатів невеликої потужності можуть використовуватися настільні м'ясорубки.

На виробничому столі встановлюють ваги, ящик зі спеціями, укладають обробну дошку, ножі кухарської трійки.

У закладах, які працюють на сировині, зелень обробляється в овочевому цеху, а у закладах доготівельних, де основний асортимент надходить у вигляді напівфабрикатів, для обробки зелені можуть організувати самостійний цех. У цеху обробки зелені обробляють сезонні овочі: капусти (крім білокачанної капусти), томатні, тиквенні, салатні, шпинатні, десертні, свіжі огірки, баклажани, зелена цибуля і т. д.

Цех оснащують виробничими столами різної модифікації для обробки овочів, ваннами мийними для їх промивання, підтоварниками для розміщення на них ящиків або корзин із овочами, стелажми для короткочасного збереження оброблених овочів. Для мийки зелені використовують сітки-вкладиші із двома ручками. Зелень після перебирання розкладають у сітки-вкладиші, поміщають у ванну й промивають проточною водою. Ручки вкладиша полегшують виїмку зелені з ванни, поліпшують і прискорюють процес промивання.

Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 257-284], [13 – стор. 118-129].