Лекція 1. Характеристика технологічних процесів виробництва кулінарної продукції

Сировина

Напівфабрикат

Страва

Страва і кулінарний виріб

Кулінарний виріб

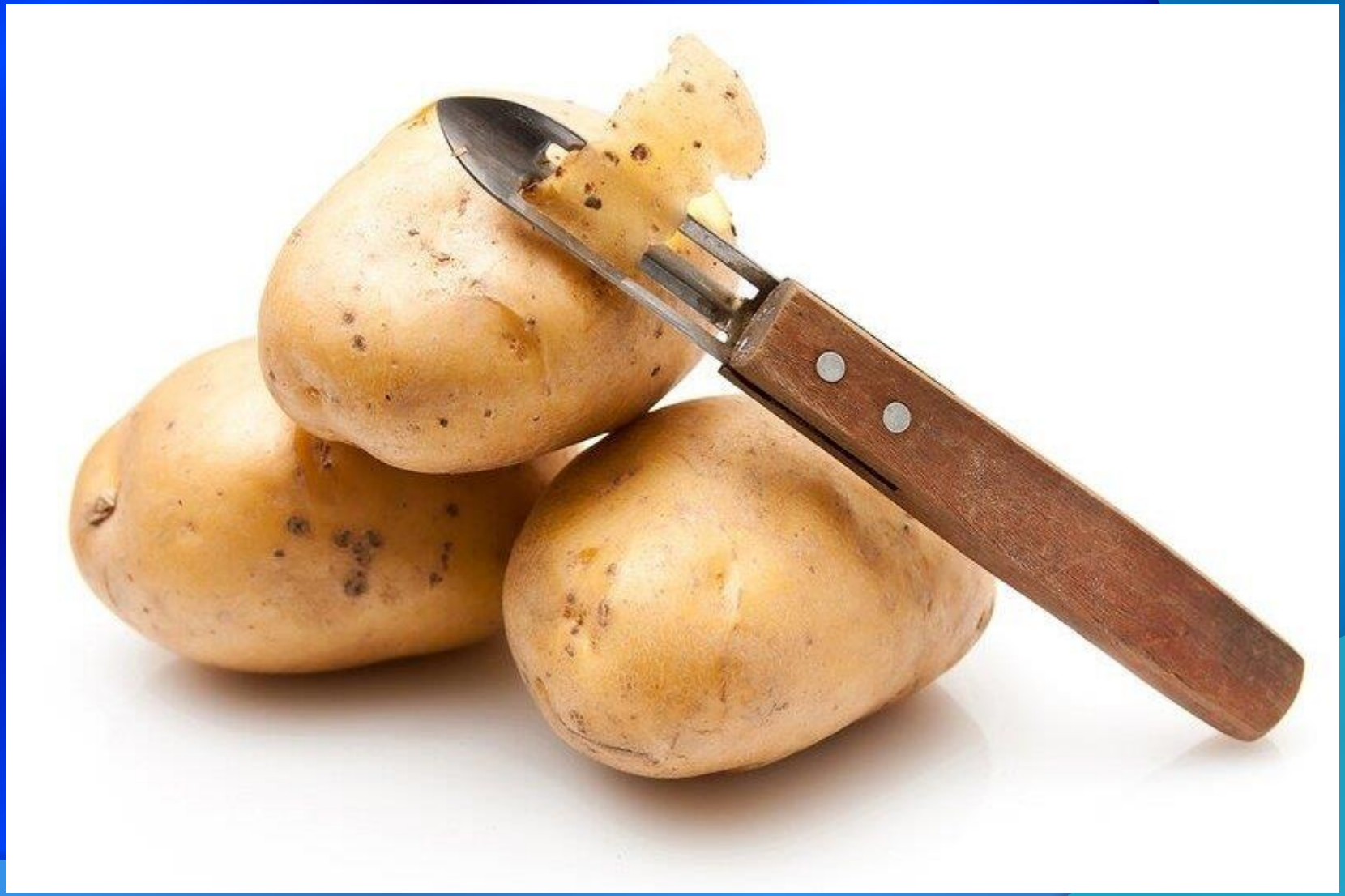
Види оброблення

- Механічне (нарізання, миття, очищення…)
- Теплове (смаження, варіння…)
- Фізичне (радіація, струм, НВЧ)
- Хімічне (маринування, консервування, бродіння)

Сортування-відбір за кольором чи формою

Калібрування-це відбір за розміром

Чищення – видалення неїстивних частин



Доочищення

Вичищання

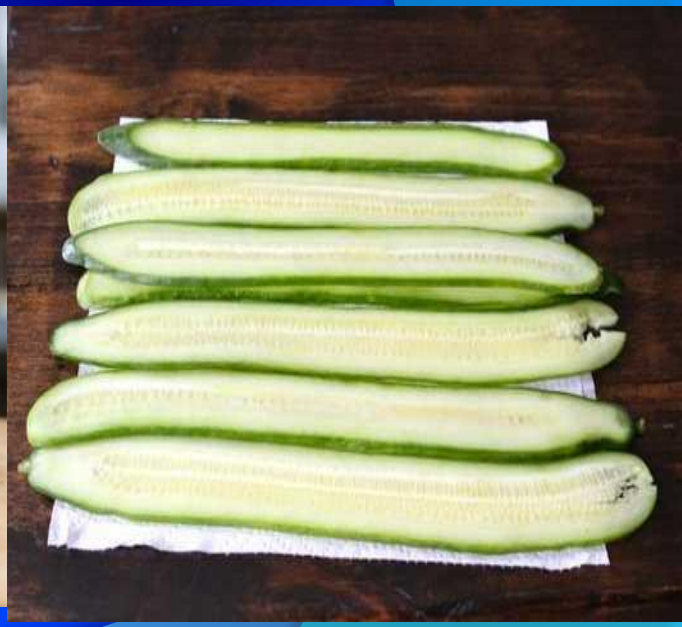
Миття-видалення бруду

Нарізання

Часточка (segment)

Шматок (slice)

Смужка (stripe)



Нарізання

Великий кубик (cube)

Середній кубик (dice)

Маленький кубик (brunoise)

Нарізання

Кільцями (rings)

Соломка (julienne)

Брусочок (batonnet)

Фігурне нарізання

Порціонування. Відхилення у вазі порції не більше 3%!

Формування за допомогою допоміжних інструментів

Декорування. Заборонено декорувати готову гарячу страву сирою зеленню. Її можна занурити у фритюр або бланшувати!!!

Збивання - утворення піни за рахунок реакції з киснем

Протирання – однорідна консистенція

Подрібнення – перетворення продукту у гомогенну речовину (соус, пасту, заправку, фарш, паніровку)

Панірування – борошно, сухарі, трави, кунжут, горіхи тощо

Маринування – оброблення у кислоті (яблучній, оцтовій, винній, молочній, лимонній)

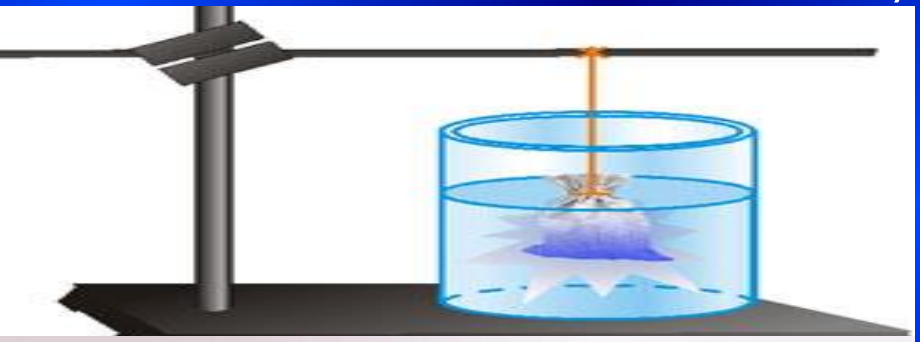
Фарширування – наповнення одних продуктів іншими

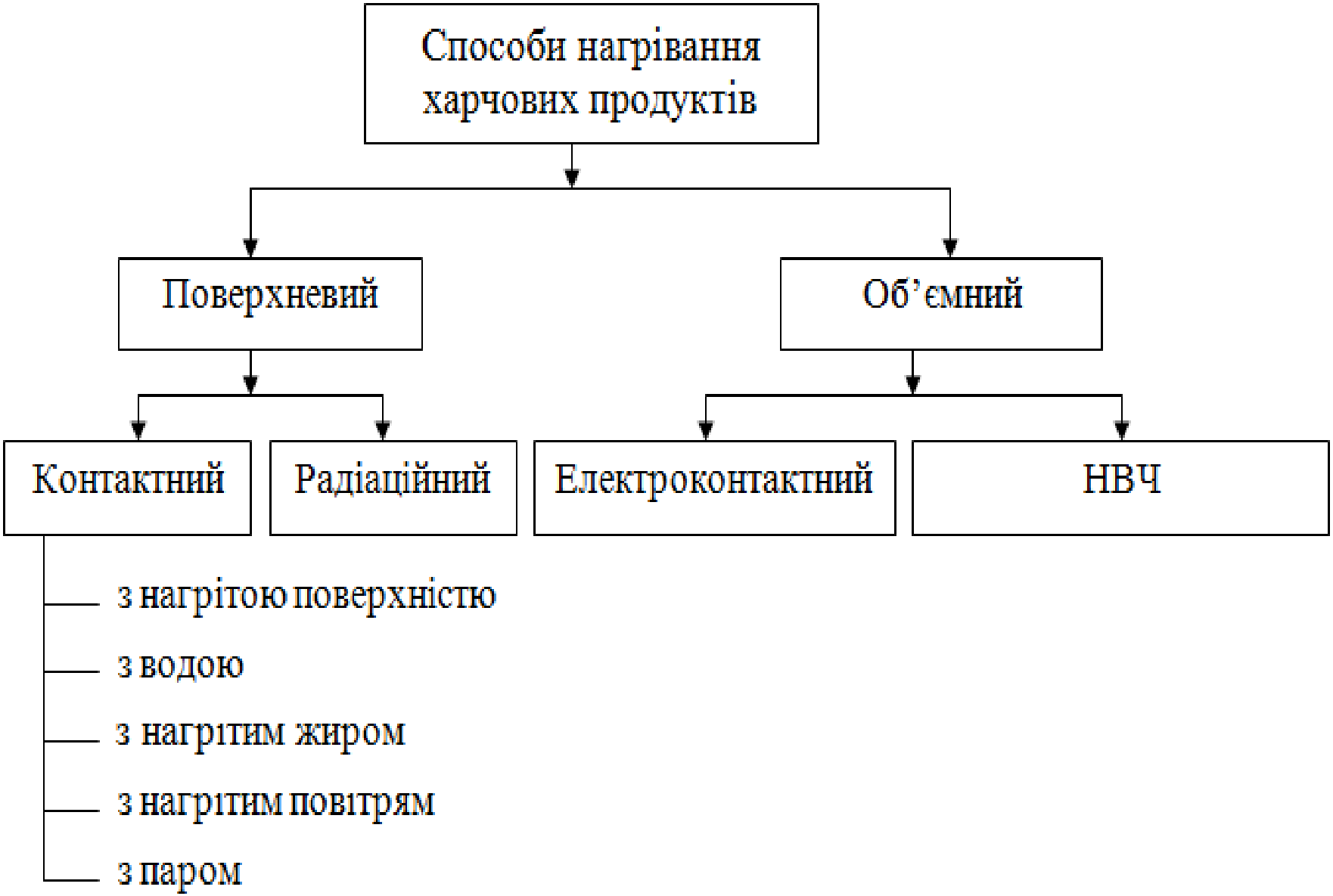
Шпигування – введення овочів у спеціальні надрізи

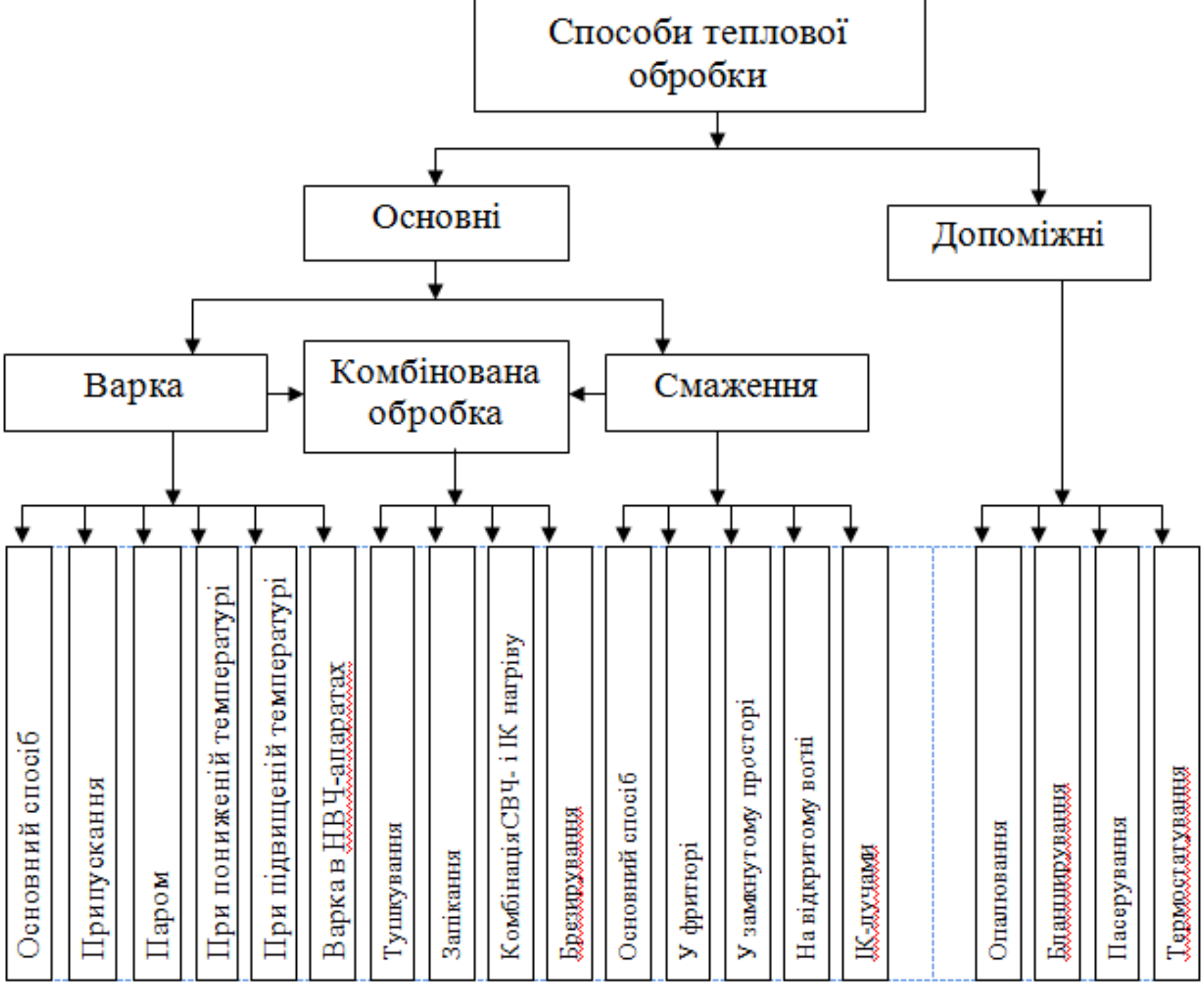
Розпушування м’яса – руйнування сполучної тканини, надання ніжності та прискорення теплової обробки

Розчинення – перехід твердої фази у рідину (кава, сіль, цукор, сода тощо)

Екстракція – витяг речовини із твердого тіла рідиною (чай, бульйон, настій, олія)




Способи нагрівання харчових продуктів
Поверхневий
Об'ємний
Контактний
Радіаційний
Електроконтактний
НВЧ
з нагрітою поверхністю
з водою
з нагрітим жиром
з нагрітим повітрям
з паром


Способи теплової обробки
Основні
Допоміжні
Варка
Комбінована обробка
Смаження
Основний спосіб
Припускання
Паром
При пониженій температурі
При підвищеній температурі
Варка в НВЧ-апаратах
Тушкування
Запікання
Комбінація СВЧ- і ІК нагріву
Брезирування
Основний спосіб
У фритюрі
У замкнутому просторі
На відкритому вогні
ІК-лучами
Опалювання
Бланшірування
Пасерування
Термостатування

Варіння – основним способом.
Т=82-100°С
Вода:Продукт=1:1 чи більше

Варіння. Припускання.

Часто використовують для морепродуктів

Т=82-100°С

Вода:Продукт=1:3

Варіння на пару. Водяна баня або пароварка Т=62-100°С

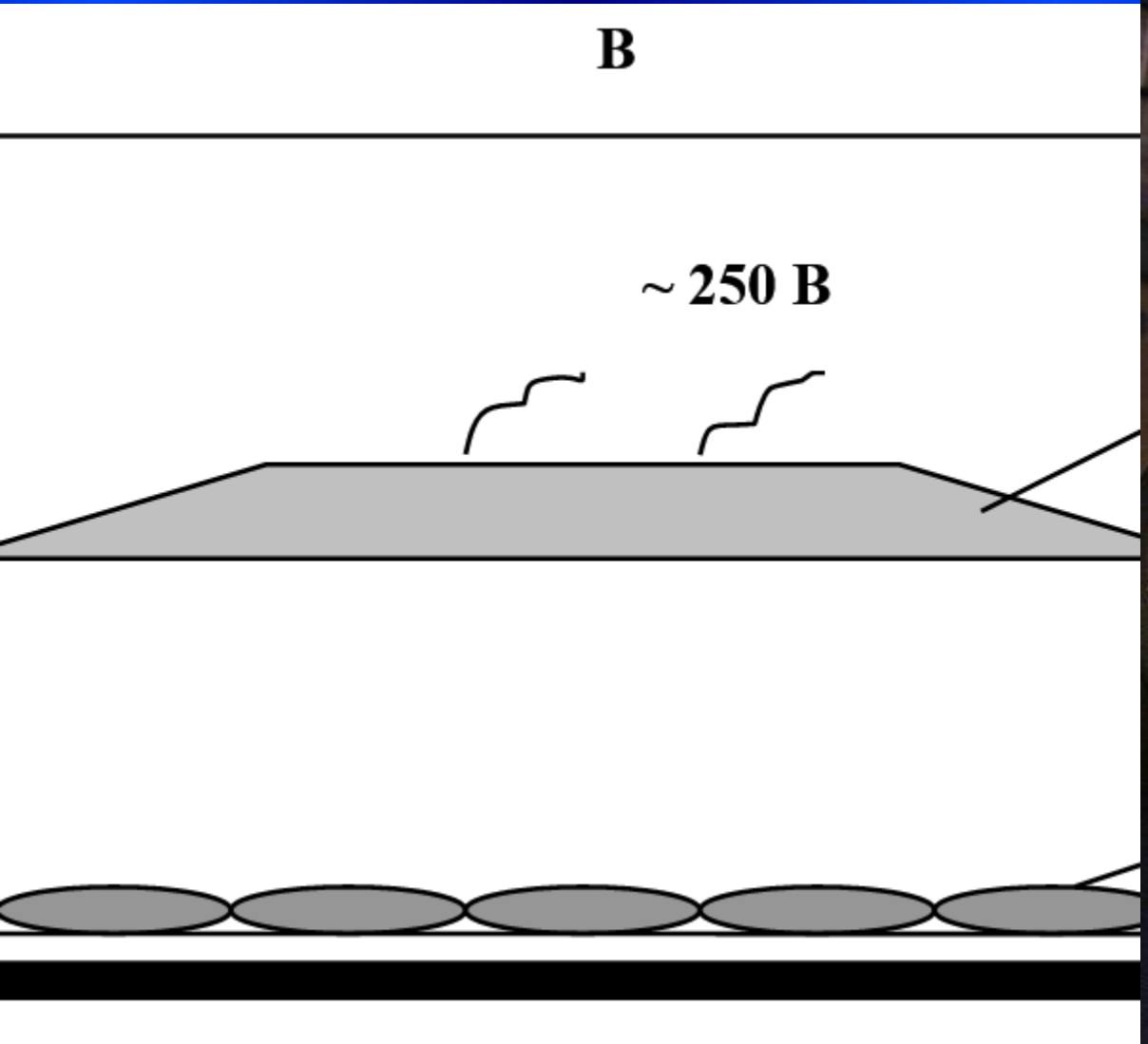
Варіння у НВЧ. Мікрохвильова піч

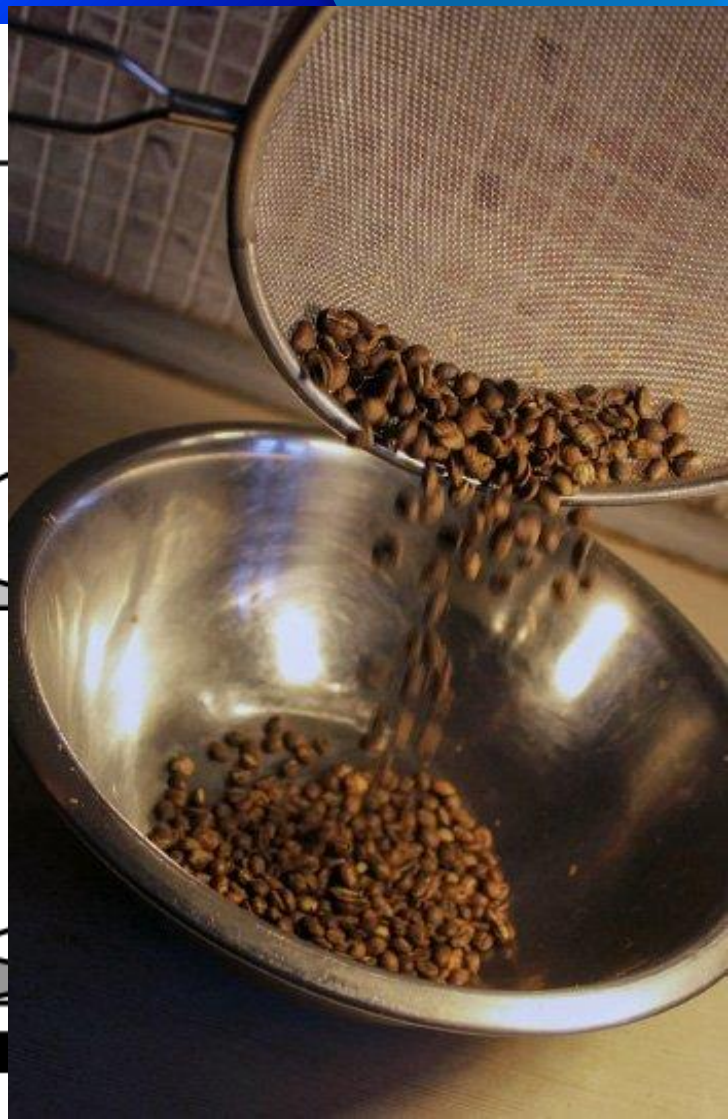
Смаження основним способом.
Т=200-230 °С
Олія:Продукт=1:1 чи менше

Смаження у фритюрі.
Т=160-180 °С
Олія:Продукт=3:1 чи більше

Смаження на відкритому вогні (Барбекю). Т=вище за 160 °С

ІЧ-оброблення. Популярно для зерен кави, сухі сніданки





Тушкування – комбінування варіння і смаження.
Теплова обробка у соусі чи рідині у співвідношенні 1:1
Т=160-180 °С

Запікання – обробка

Обсмалювання

здійснюють, використовуючи газові пальники, для спалювання шерсті, волосків на поверхні продуктів, які обробляють (голови, копита великої рогатої худоби, тушки птиці)

Фламбування – підпалювання страви

Бланшування – короткочасне (до 1 хвилини) занурення у киплячу воду.

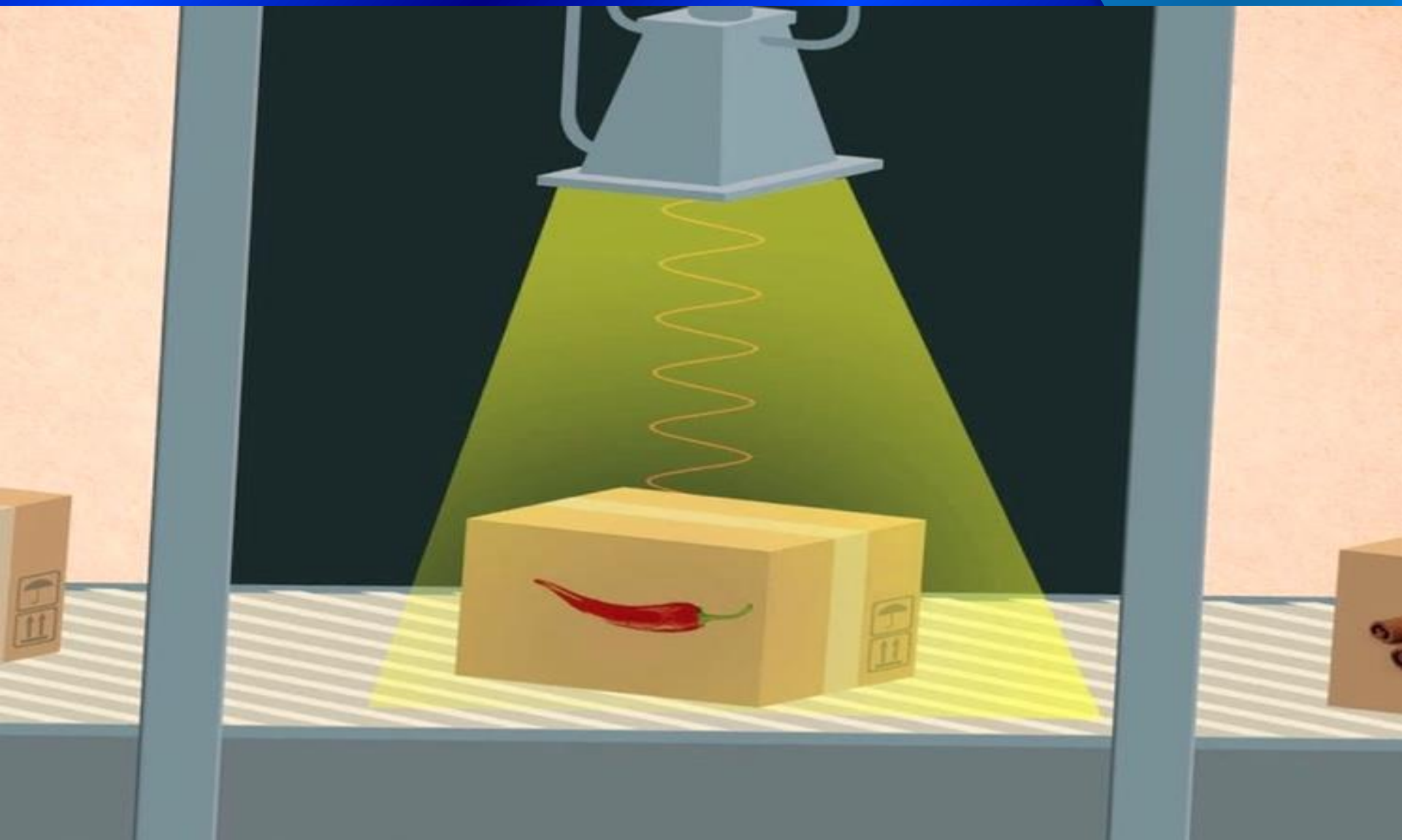
Для легкого зняття шкірочки з томату (конкассе), приварювання делікатних продуктів чи щоб освіжити зелень для декорування

Пасерування – короткочасне обсмажування

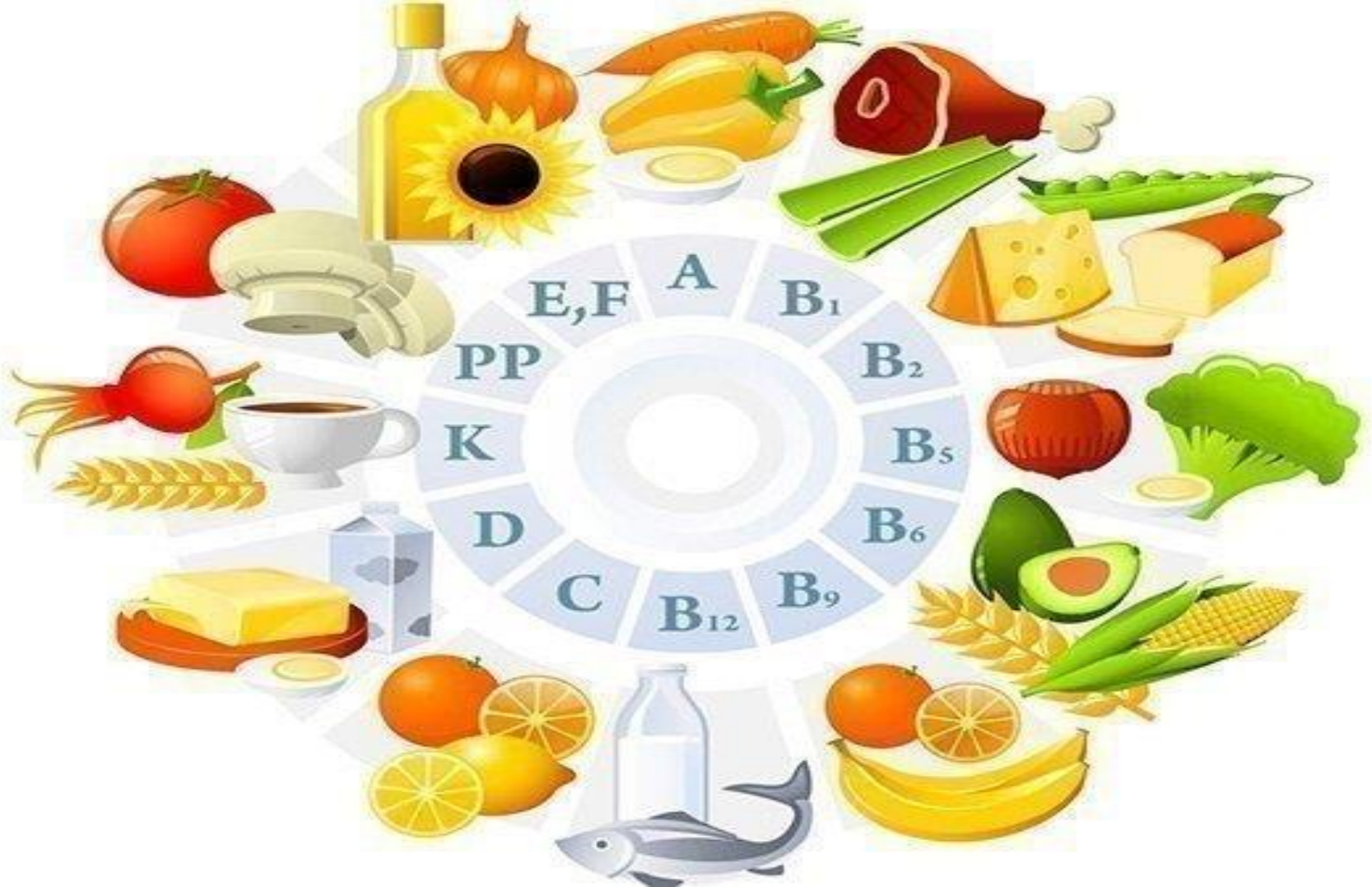
Термостатування

підтримування заданої температури страв на роздачі або при надходженні до місця споживання

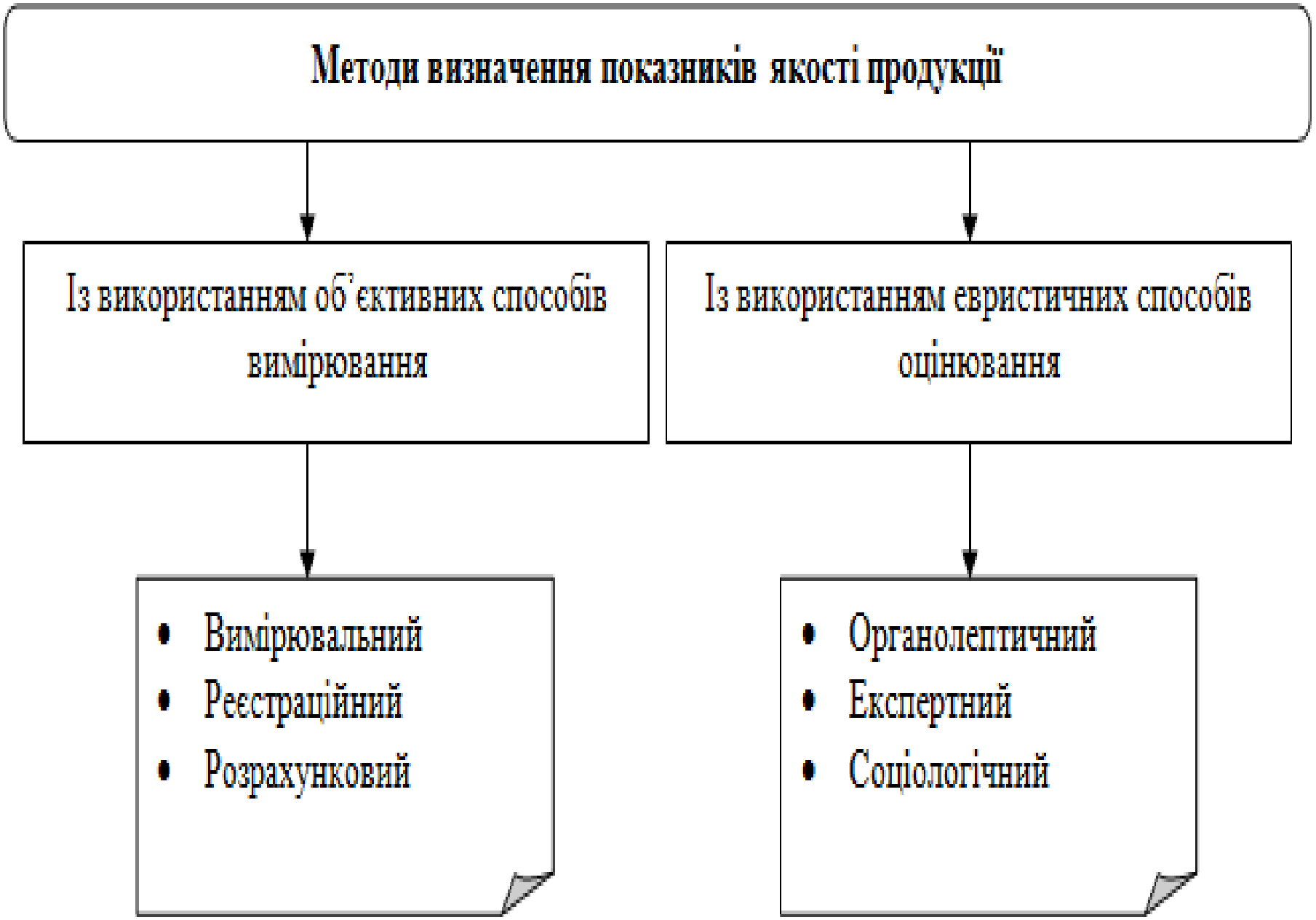
Обробка радіацією



Харчова цінність кулінарної продукції



Енергетична цінність кулінарної продукції


Методи визначення показників якості продукції
Із використанням об'єктивних способів вимірювання
Із використанням евристичних способів оцінювання
Вимірювальний
Реєстраційний
Розрахунковий
Органолептичний
Експертний
Соціологічний

Бракераж – оцінка якості готової страви

Якість кулінарної продукції, її нешкідливість контролюють по наступним показникам		
Органолептичним	***Фізико-хімічним***	***Мікробіологічним***
Оцінку якості **напівфабрикатів** проводять по зовнішньому вигляду, кольору, запаху; **кулінарних виробів і страв** — по зовнішньому вигляду, кольору, запаху, консистенції, смаку	Характеризують харчову цінність кулінарної продукції, її компонентний склад, дотримання рецептури. Оцінка якості кулінарної продукції по фізико-хімічним показникам включає визначення масової частки жиру, цукру, кам'яної солі, вологи або сухих речовин, загальної кислотності, лужності, свіжості і ін.	характеризують дотримання технологічних і санітарних вимог при її виробництві, транспортуванні, зберіганні і реалізації і обумовлені трьома групами мікроорганізмів: • санітарно-показові, • потенційно-патогенні, • патогенні