

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА



Выполнила студентка группы №732
профессия «Повар, кондитер»
Дуплякова Анастасия



1.ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ РАСПОЛАГАЕТСЯ, КАК ПРАВИЛО, В ОДНОМ ИЗ НАИБОЛЕЕ СВЕТЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ С ОКНАМИ, ВЫХОДЯЩИМИ НА СЕВЕР ИЛИ СЕВЕРО-ЗАПАД.

2.ПРИ ПЛАНИРОВКЕ ЦЕХА НЕОБХОДИМО ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УДОБНУЮ СВЯЗЬ С ГОРЯЧИМ ЦЕХОМ, ГДЕ ПРОИЗВОДИТСЯ ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, А ТАКЖЕ С РАЗДАЧЕЙ И МОЕЧНОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ.



САЛАТ-БАР



КЛАССИФИКАЦИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

БУТЕРБРОДЫ	САЛАТЫ	ЗАКУСКИ		
		ОВОЩНЫЕ И ГРИБНЫЕ	МЯСНЫЕ	РЫБНЫЕ
ОТКРЫТЫЕ	ИЗ СЫРЫХ И ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ	С МОРКОВЬЮ	ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ	РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
СЛОЖНЫЕ	ИЗ КВАШЕННЫХ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	СТУДЕНЬ	ИКРА ЗЕРНИСТАЯ, ПАЮСНАЯ
ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)	С МЯСОМ, С РЫБОЙ, С ПТИЦЕЙ	С ТЁРТОЙ РЁДКОЙ	ОТВАРНОЕ МЯСО	СЕЛЬДЬ РУБЛЕННАЯ
ЗАКРЫТЫЕ (СЭНДВИЧИ)	С ЯЙЦОМ	МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ	КОПЧЁНОСТИ	МОРЕПРОДУКТЫ

- ОСНОВНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ ДОГотовочного ХОЛОДНОГО ЦЕХА ЯВЛЯЮТСЯ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА, ЗАКУСКИ, ДЕСЕРТЫ И САЛАТЫ ИЗ ГОТОВОГО СЫРЬЯ
- ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БЛЮД ПОДГОТАВЛИВАЮТ В ГОРЯЧЕМ И ЗАГОТОВОЧНЫХ ЦЕХАХ
- НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЦЕХА ДОЛЖНО БЫТЬ РАССТАВЛЕНО СОГЛАСНО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ПРОЦЕССУ С СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД
- ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПЕРЕД ОТПУСКОМ НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ПОВТОРНОЙ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ, ПОЭТОМУ ЕЁ ГОТОВЯТ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ И ДЕРЖАТ В ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФАХ ИЛИ НА ОХЛАЖДАЕМЫХ СТОЛАХ ПРИ $t^{\circ} +6...+8^{\circ}\text{C}$

Саладетта



ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ХОЛОДНОГО ЦЕХА НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ ЕГО ОСОБЕННОСТИ:



РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ:

**нарезают овощи,
смешивают
компоненты и
заправляют
салаты**



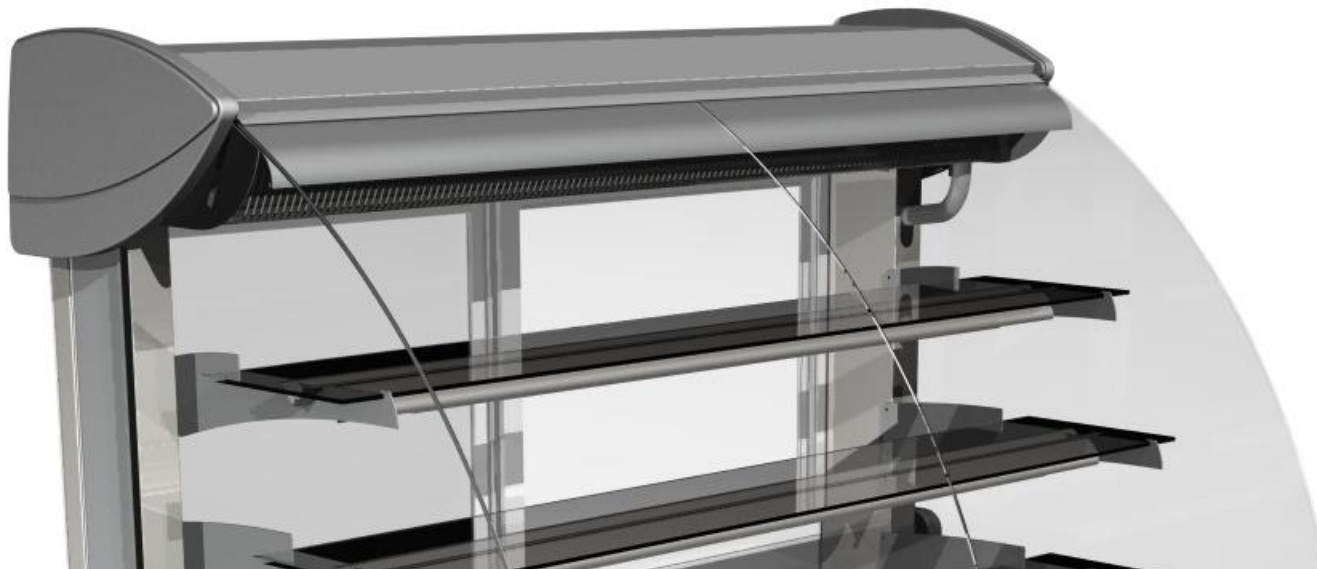
**порционируют и
оформляют
салаты перед
отпуском в
торговый зал**

ДЛЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА МОГУТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНЫ - ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ С ОХЛАЖДАЕМОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И ОХЛАЖДАЕМЫМ ШКАФОМ ИЛИ ОХЛАЖДАЕМАЯ ГОРКА, НАСТОЛЬНЫЕ ВЕСЫ, РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ, ПОВАРСКИЕ НОЖИ, ЛОЖКИ, ЛОПАТКИ, САЛАТНЫЕ ПРИБОРЫ, ВИЛКИ ДЛЯ РАСКЛАДЫВАНИЯ БЛЮД, САЛАТНИКИ, ЗАКУСОЧНЫЕ ТАРЕЛКИ. ПЕРЕД ОФОРМЛЕНИЕМ САЛАТОВ ПОДГОТАВЛИВАЮТ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В КАЧЕСТВЕ УКРАШЕНИЙ (ЯЙЦА, ЗЕЛЕНЬ, ОВОЩИ, ЛИМОН)



СТОЛ С ОХЛАЖДАЮЩИМ ШКАФОМ





Охлаждаемая витрина



В ХОЛОДНЫХ ЦЕХАХ ОРГАНИЗУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ (УЧАСТКИ) ИЛИ РАБОЧИЕ МЕСТА.

По приготовлению холодных блюд и закусок, заливных блюд

Приготовление бутербродов

Приготовление сладких блюд

Приготовление салатов из свежей зелени и овощей

Приготовление холодных супов

Нарезание и порционирование гастрономических продуктов

Порционирование, оформление и отпуск холодных блюд и закусок

Холодильный шкаф-витрина

