

# 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
<b>ОТКРЫТЫЕ</b>	ИЗ СЫРЫХ И ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ	С МОРКОВЬЮ	ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ	РЫБНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
<b>СЛОЖНЫЕ</b>	ИЗ КВАШЕННЫХ И МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	СТУДЕНЬ	ИКРА ЗЕРНИСТАЯ, ПАЮСНАЯ
<b>ЗАКУСОЧНЫЕ (КАНАПЕ)</b>	С МЯСОМ, С РЫБОЙ, С ПТИЦЕЙ	С ТЁРТОЙ РЁДКОЙ	ОТВАРНОЕ МЯСО	СЕЛЬДЬ РУБЛЕННАЯ
<b>ЗАКРЫТЫЕ (СЭНДВИЧИ)</b>	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**



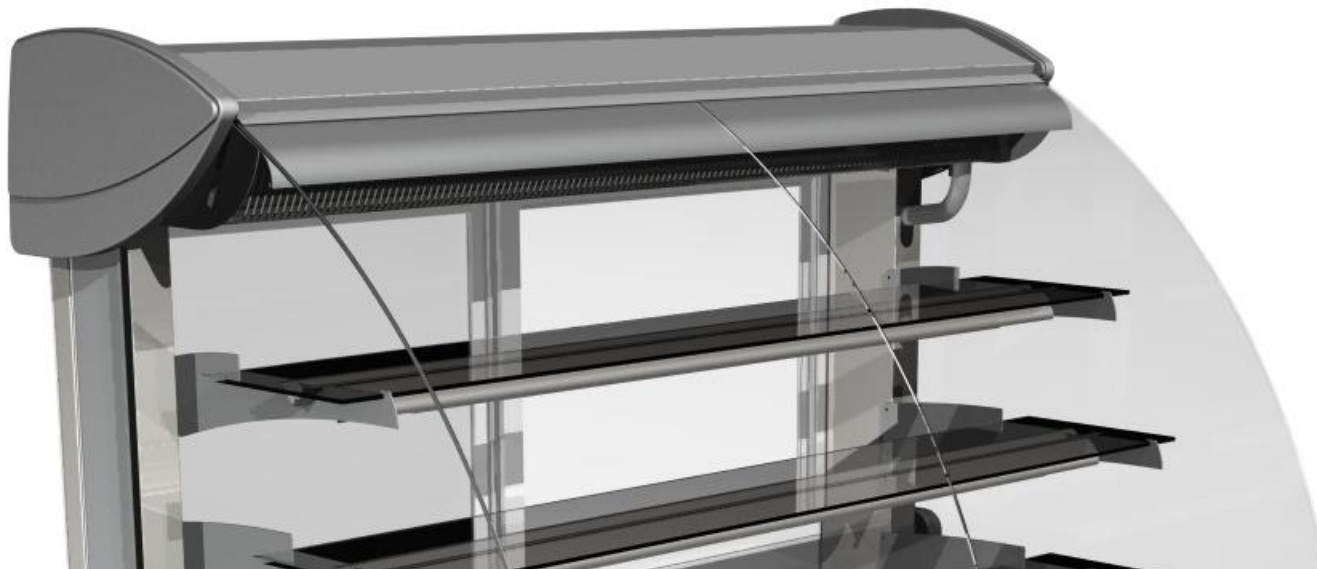
**порционируют и  
оформляют  
салаты перед  
отпуском в  
торговый зал**

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

