

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

ПРОДУКЦИЯ ЦЕХА ПОСЛЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ НЕ ПОДВЕРГАЕТСЯ ВТОРИЧНОЙ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ, ПОЭТОМУ В ЦЕХЕ ДОСТАТОЧНО ДОЛЖНО БЫТЬ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

СТРОГОЕ СОБЛЮДЕНИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПОВАРАМИ

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, ДОЛЖНО БЫТЬ В ТАКОМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧТОБЫ РЕАЛИЗОВАТЬ В КОРОТКИЙ СРОК, ПРИ  $t$  10-14°C

ЗАПРАВКА САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ОТПУСКОМ, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ОСТАВШЕЙСЯ ОТ ПРЕДЫДУЩЕГО ДНЯ

## **РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ:**

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



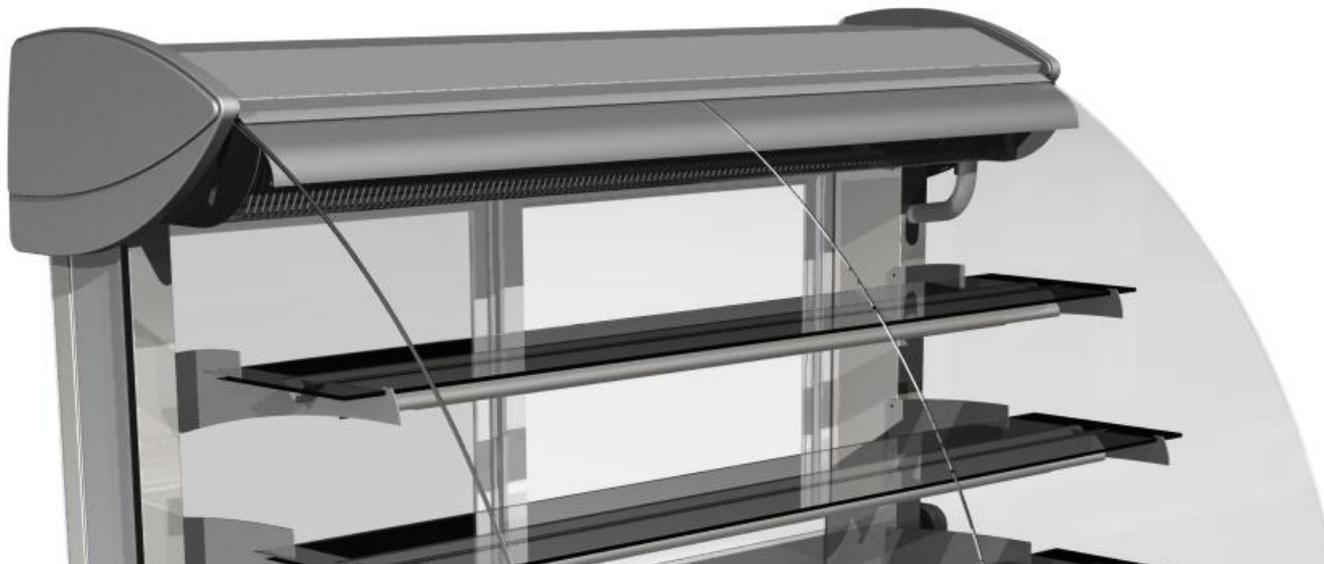
**порционируют и  
оформляют  
салаты перед  
отпуском в  
торговый зал**

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)

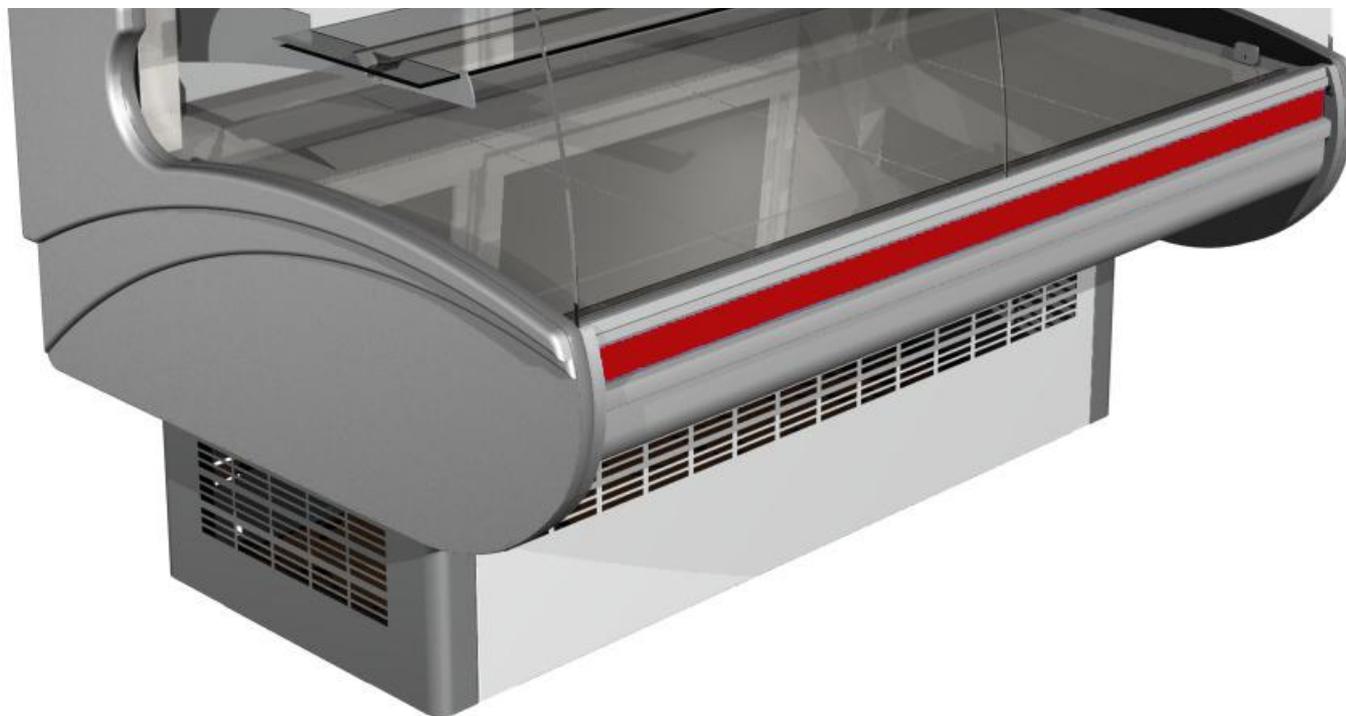


# СТОЛ С ОХЛАЖДАЮЩИМ ШКАФОМ





## **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

