

ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ

Е.В. Шеметова
Старший преподаватель кафедры туризма и
гостеприимства

2006

pptcloud.ru



Тема 1

ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ТЕРМИНАЛОГИЯ В ОБЛАСТИ КУЛИНАРИИ



Содержание лекции:

- 1 Виды терминов**
- 2 Словарь специальных кулинарных понятий**
- 3 Справочная литература по кулинарии**



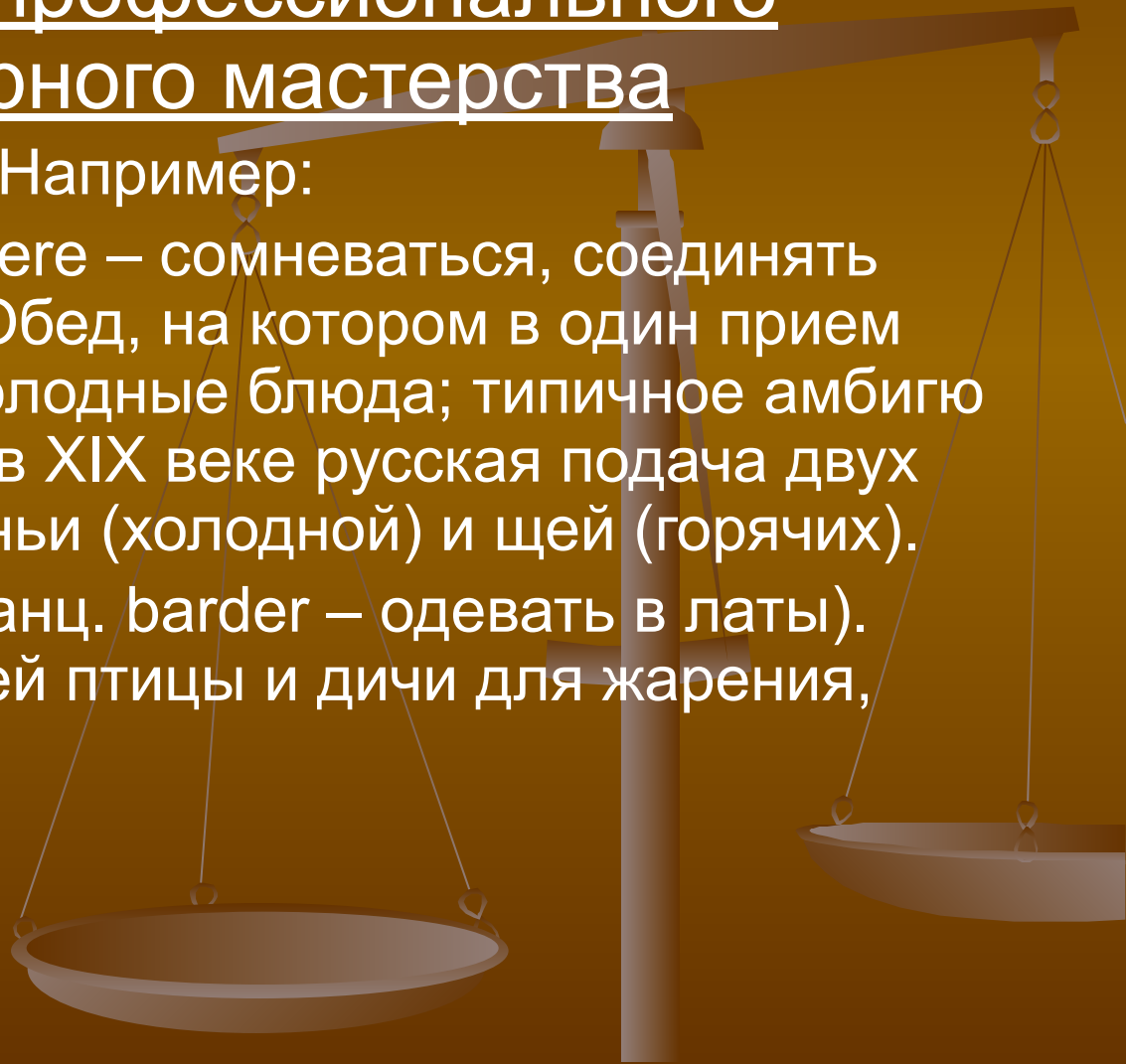
1 Виды терминов

- Термины профессионального кулинарного мастерства

Например:

Амбигю (от лат. ambigere – сомневаться, соединять противоположное). Обед, на котором в один прием подают горячие и холодные блюда; типичное амбигю - распространенная в XIX веке русская подача двух первых блюд: ботвиньи (холодной) и щей (горячих).

Бардирование (от франц. barder – одевать в латы). Подготовка домашней птицы и дичи для жарения, тушения целиком.

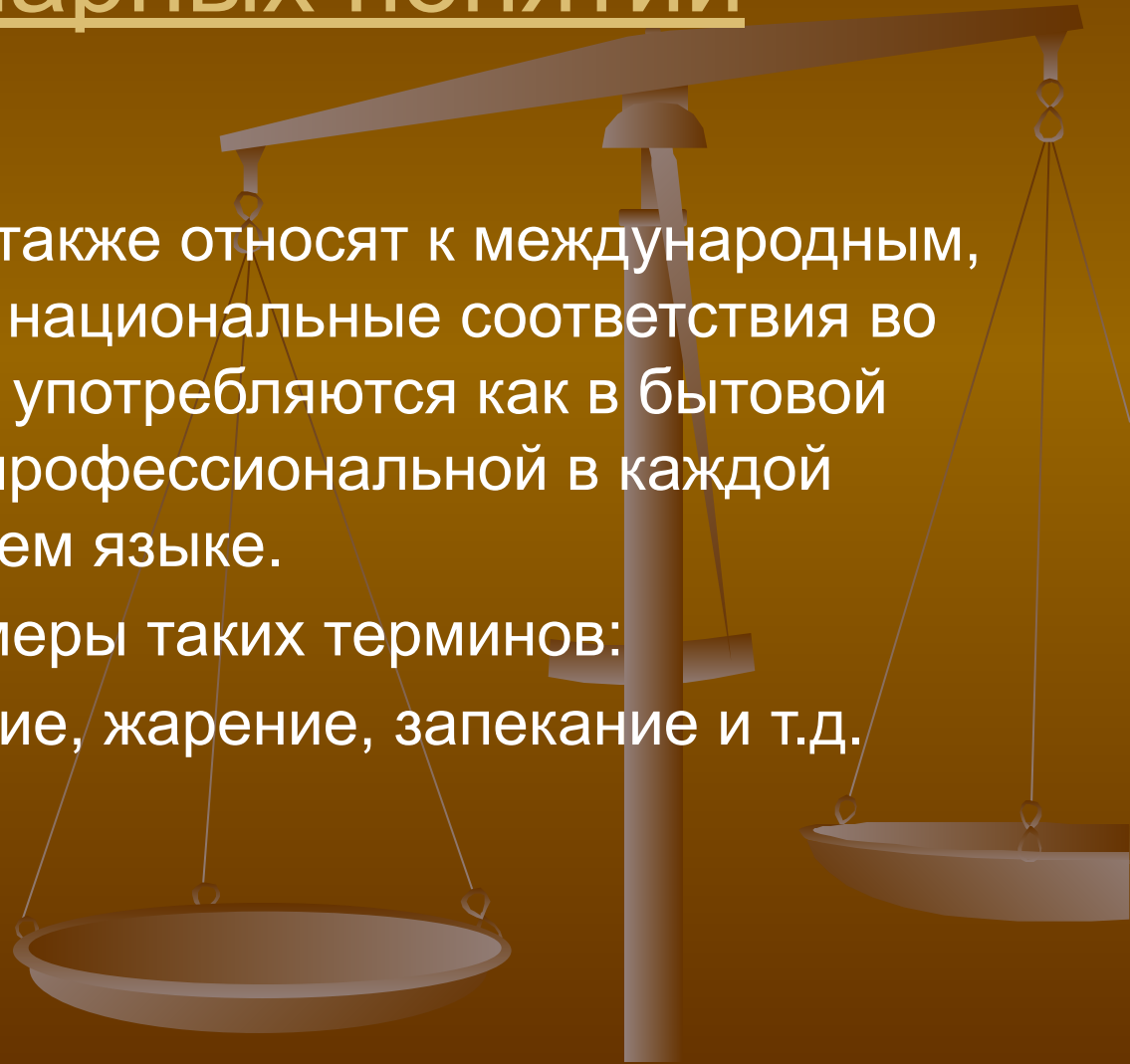


□ Термины фундаментальных кулинарных понятий

- Эти термины также относят к международным, но они имеют национальные соответствия во всех языках и употребляются как в бытовой речи, так и в профессиональной в каждой стране на своем языке.

Примеры таких терминов:

варка, тушение, жарение, запекание и т.д.

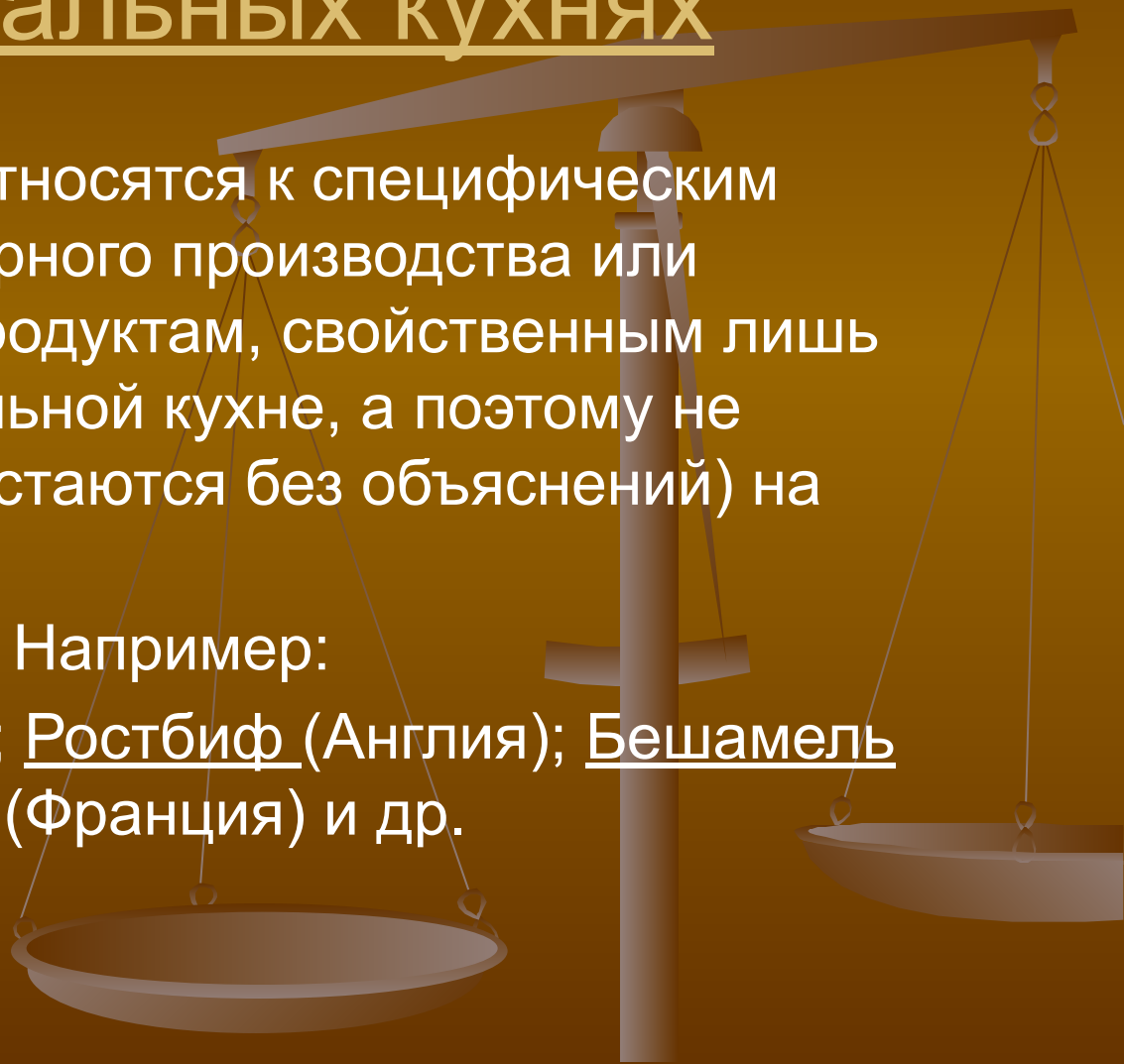


□ Термины, применяемые исключительно в отдельных национальных кухнях

- Такие термины относятся к специфическим сторонам кулинарного производства или оригинальным продуктам, свойственным лишь данной национальной кухне, а поэтому не переводятся (и остаются без объяснений) на другие языки.

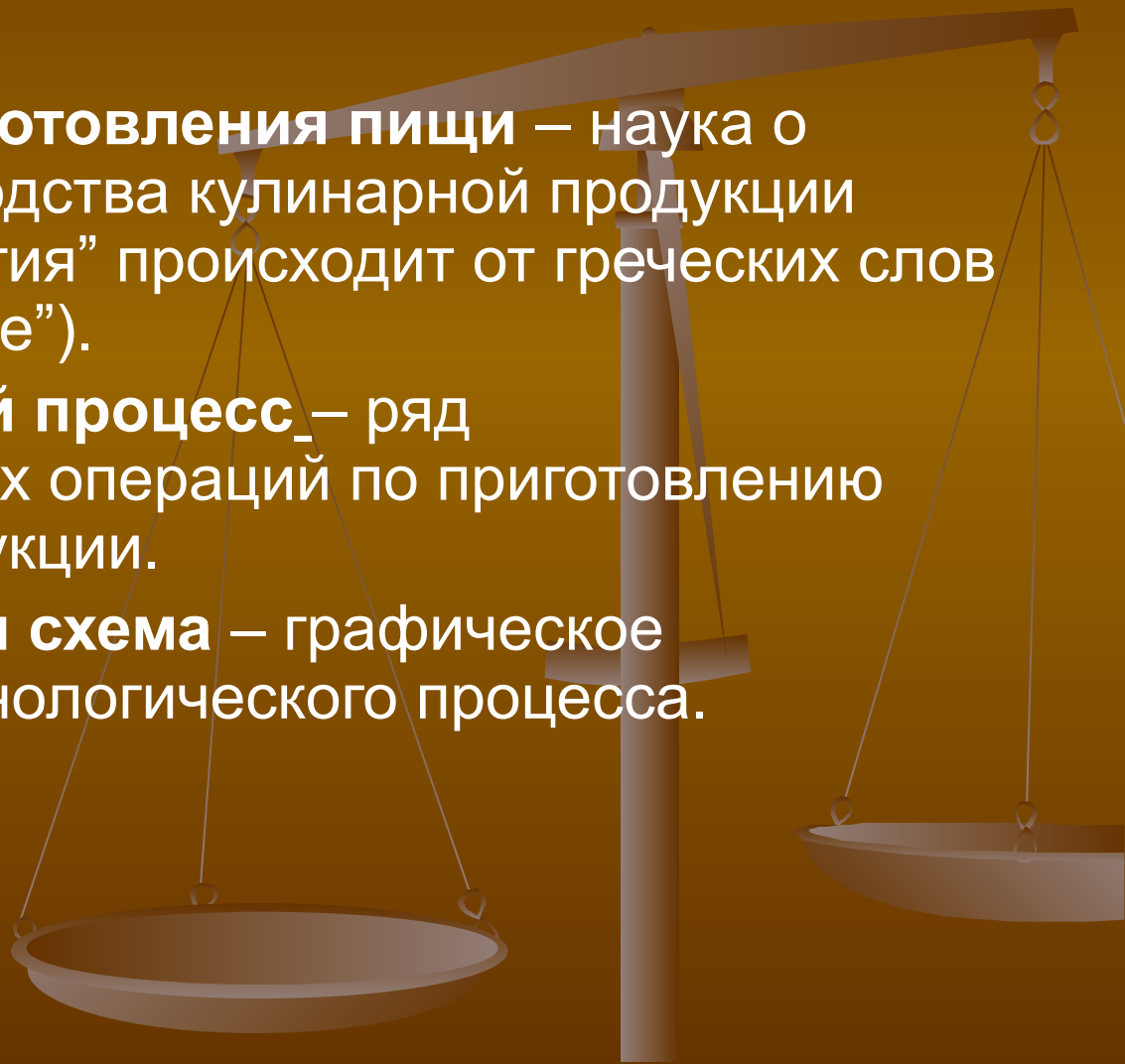
Например:

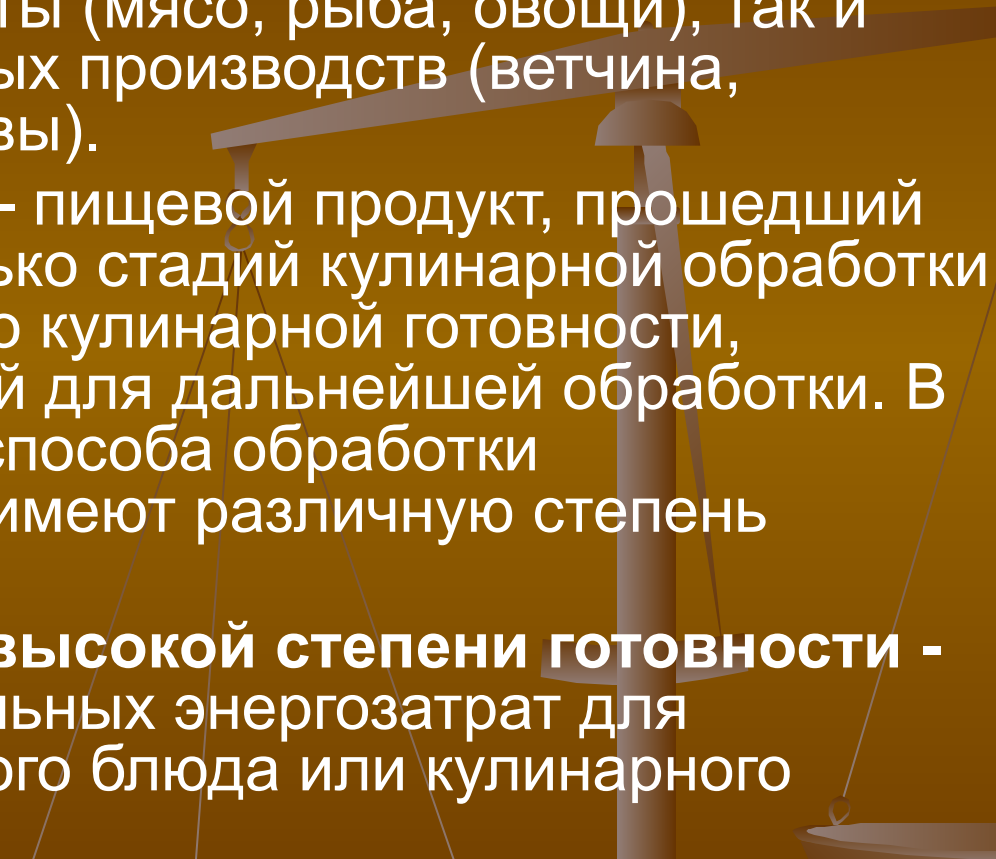
Кулебяка (Россия); Ростбиф (Англия); Бешамель (Франция) и др.

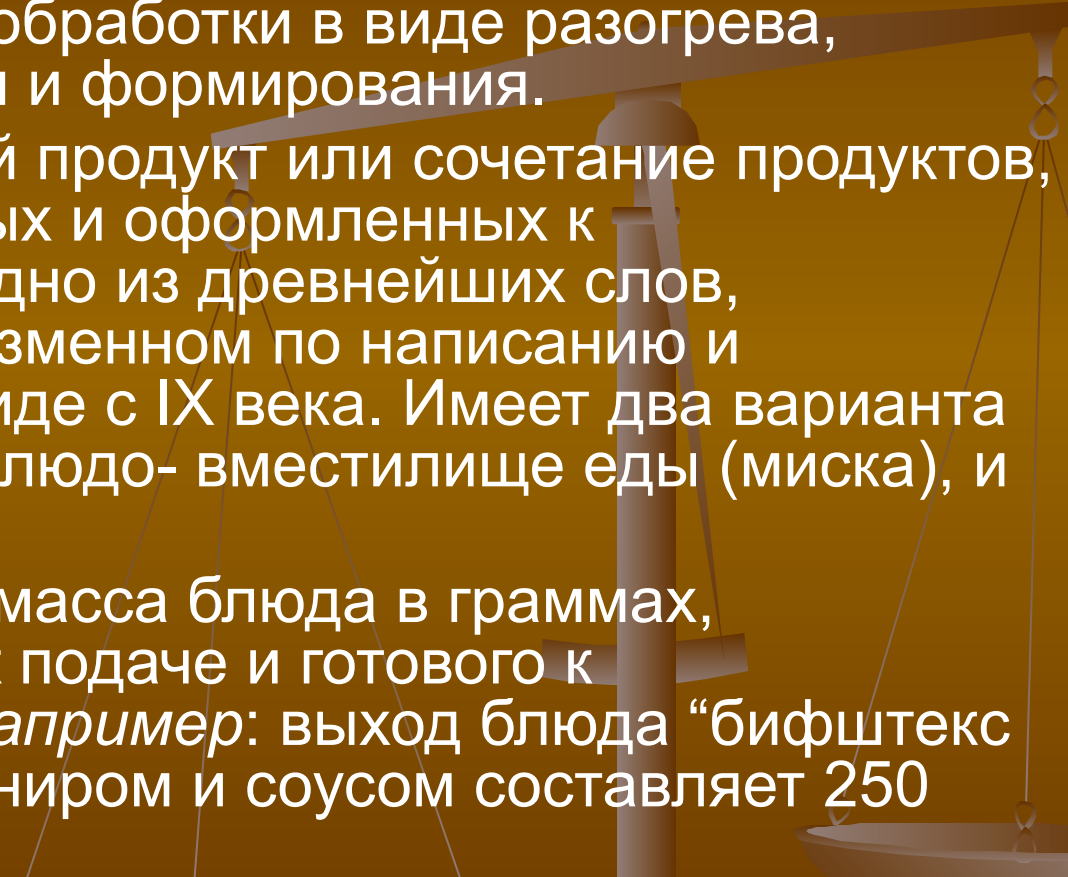


2 Словарь специальных кулинарных понятий

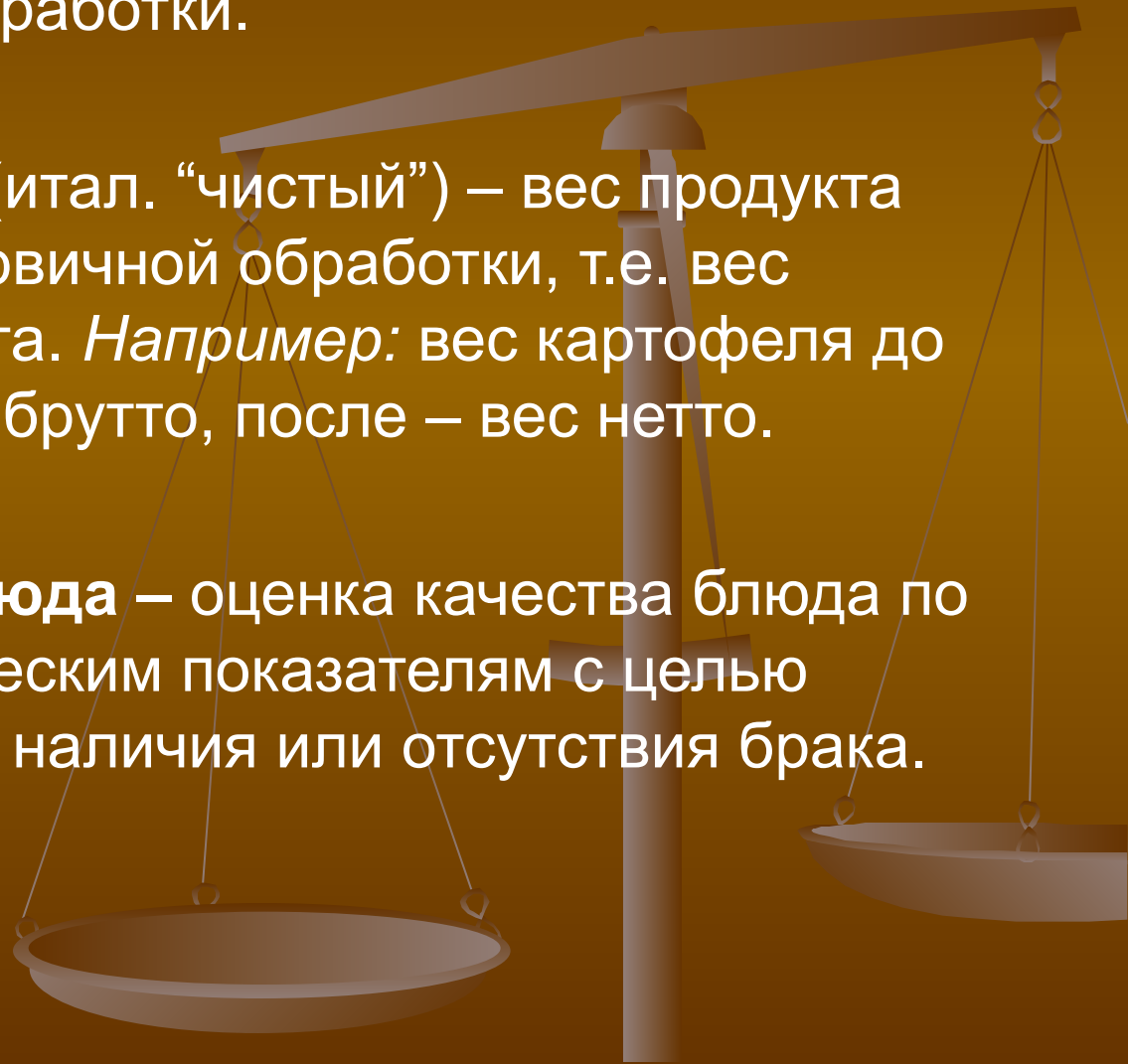
- **Технология приготовления пищи** – наука о процессе производства кулинарной продукции (термин “технология” происходит от греческих слов “ремесло”, “учение”).
- **Технологический процесс** – ряд последовательных операций по приготовлению кулинарной продукции.
- **Технологическая схема** – графическое изображение технологического процесса.



- 
- **Сырье** – пищевые продукты, предназначенные для дальнейшей кулинарной обработки. Сырьем для кулинаров могут служить, как сырые пищевые продукты (мясо, рыба, овощи), так и продукты пищевых производств (ветчина, колбасы, консервы).
 - **Полуфабрикат** – пищевой продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенный для дальнейшей обработки. В зависимости от способа обработки полуфабрикаты имеют различную степень готовности.
 - **Полуфабрикат высокой степени готовности** - требует минимальных энергозатрат для получения готового блюда или кулинарного изделия.

- 
- **Кулинарное изделие** – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, но требующих незначительной дополнительной обработки в виде разогрева, порционирования и формирования.
 - **Блюдо** - пищевой продукт или сочетание продуктов, порционированных и оформленных к употреблению. Одно из древнейших слов, существует в неизменном по написанию и произношению виде с IX века. Имеет два варианта и два значения: блюдо- вместилище еды (миска), и яство, кушанье.
 - **Выход блюда** – масса блюда в граммах, сервированного к подаче и готового к употреблению. *Например:* выход блюда “бифштекс рубленый” с гарниром и соусом составляет 250 грамм.

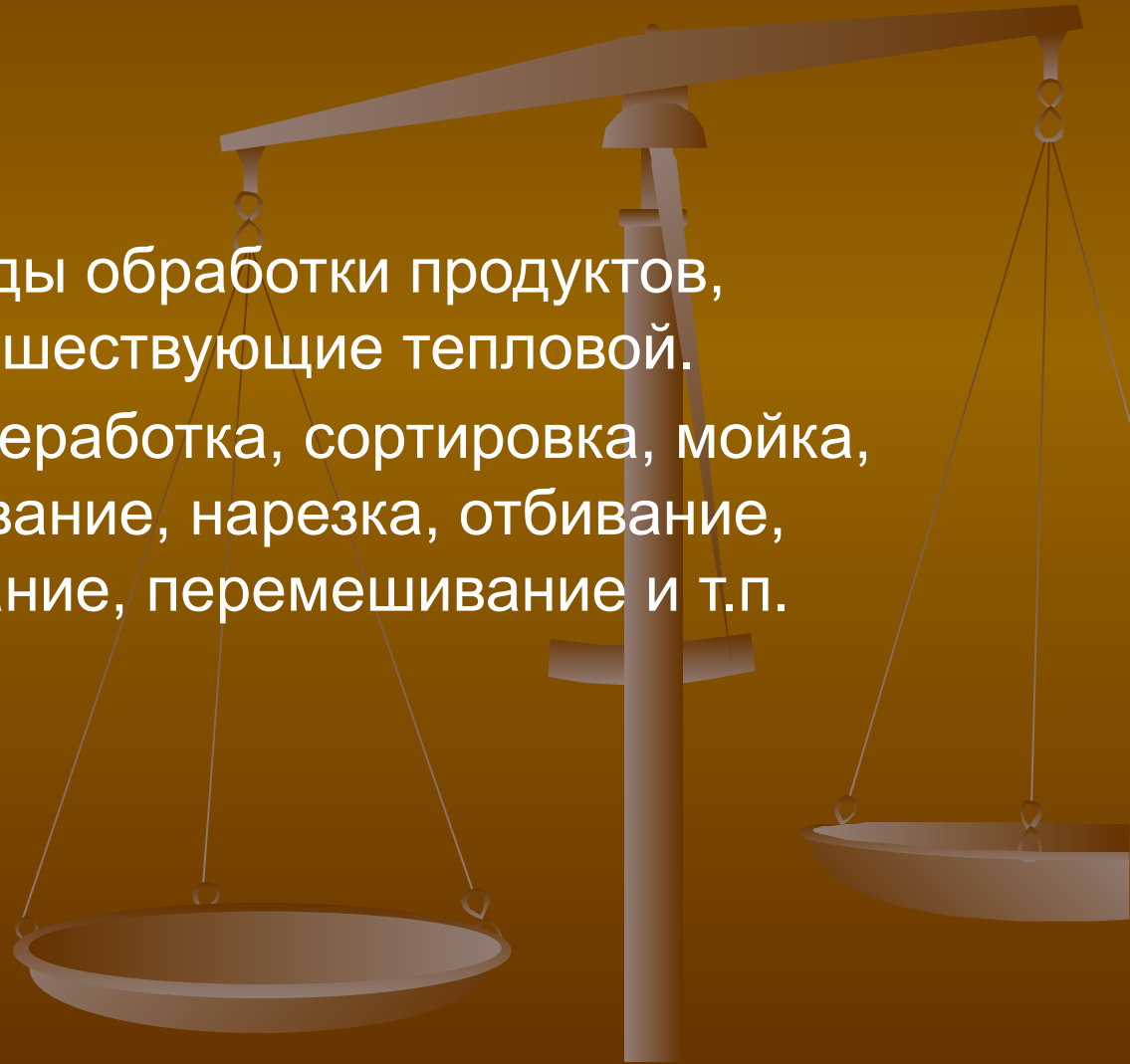
- **Вес брутто** – (итал. “грубый”) – вес товара с упаковкой; вес продукта до первичной (холодной) обработки.
- **Вес нетто** – (итал. “чистый”) – вес продукта после его первичной обработки, т.е. вес полуфабриката. *Например:* вес картофеля до очистки – вес брутто, после – вес нетто.
- **Бракераж блюда** – оценка качества блюда по органолептическим показателям с целью установления наличия или отсутствия брака.



Холодная обработка продуктов -

все виды обработки продуктов,
предшествующие тепловой.

Например: переработка, сортировка, мойка,
замачивание, нарезка, отбивание,
протираание, перемешивание и т.п.

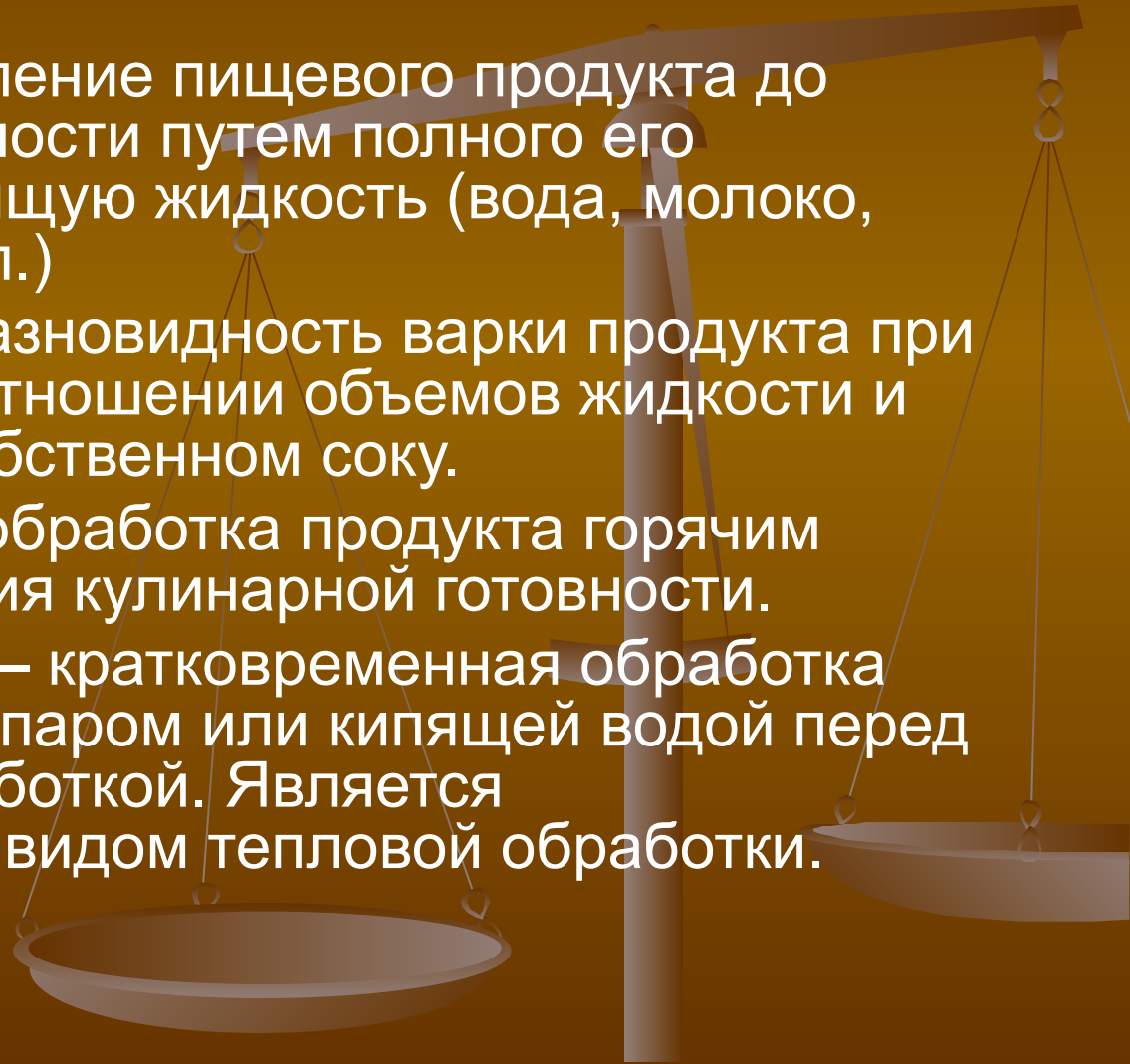


Специальные виды холодной обработки продуктов:

- **Панирование** (фр.) – покрытие пищевого продукта обволакивающими смесями перед тепловой обработкой (мука, сухари, взбитые яйца, смесь яиц) – смесь взбитых яиц, молока, желатина, крахмала для обработки поверхности продукта с целью сохранения его формы после тепловой обработки.
- **Кляр** – смесь яиц, муки и специй (жидкое тесто). Применяется для покрытия рыбы, овощей, фруктов.
- **Карбование** (нем.) - кулинарный прием, широко используемый в западно-европейской кухне, особенно ресторанной. Применяют обычно вместо отбивания мяса, путем нанесения насечек.
- **Каннелирование** (нем.) – нанесение рисунка на поверхность продукта с помощью ножа или специальных приспособлений с целью получения фигурной нарезки. Каннелируют огурцы, морковь, редис, лимоны, апельсины и т.д.

Тепловая обработка продуктов - все виды обработки продуктов путем нагрева.

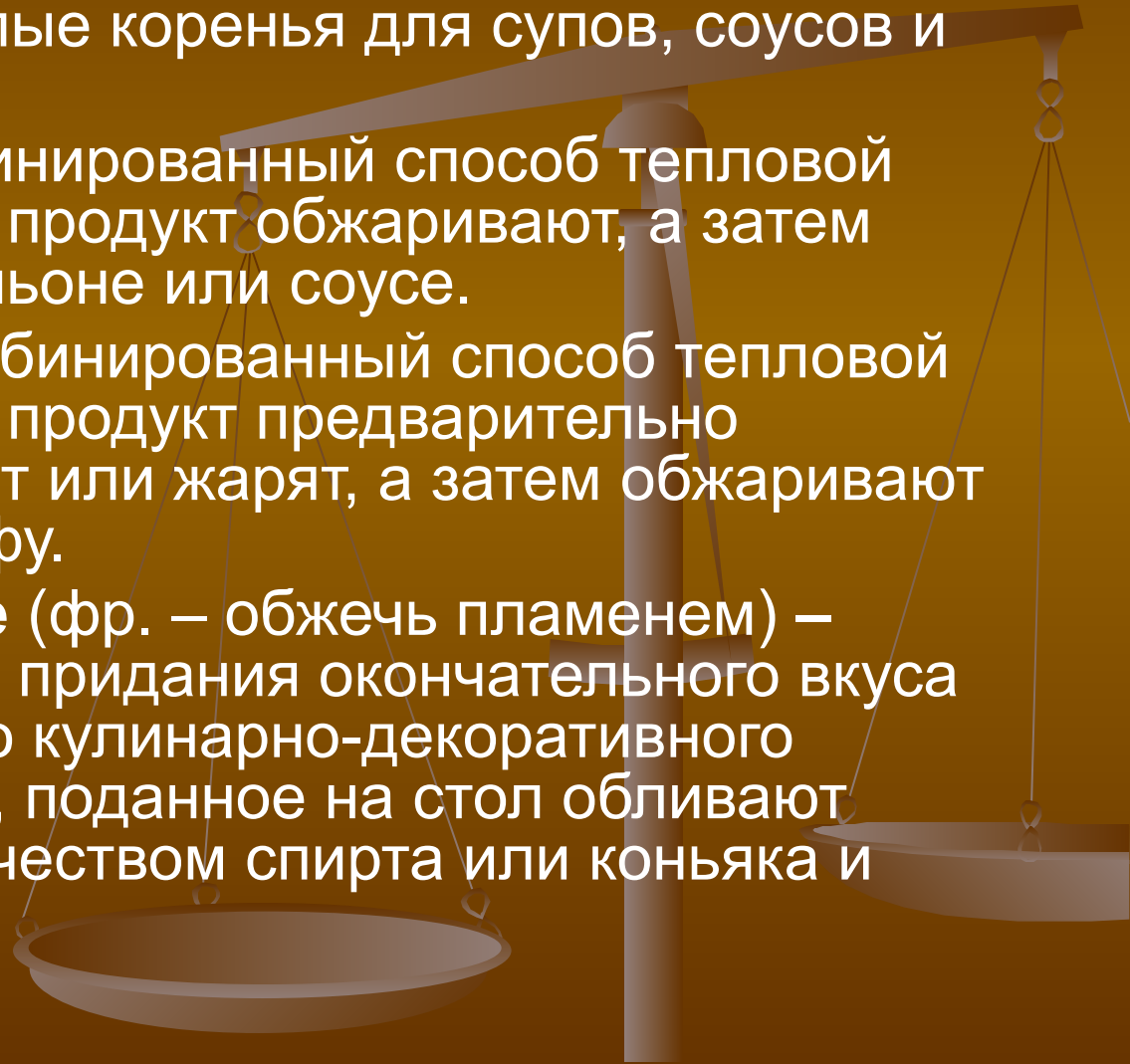
- **Варка** – приготовление пищевого продукта до кулинарной готовности путем полного его погружения в кипящую жидкость (вода, молоко, бульон, отвар и т.п.)
- **Припускание** – разновидность варки продукта при минимальном соотношении объемов жидкости и продукта или в собственном соку.
- **Варка на пару** – обработка продукта горячим паром до состояния кулинарной готовности.
- **Бланширование** – кратковременная обработка продукта горячим паром или кипящей водой перед дальнейшей обработкой. Является вспомогательным видом тепловой обработки.



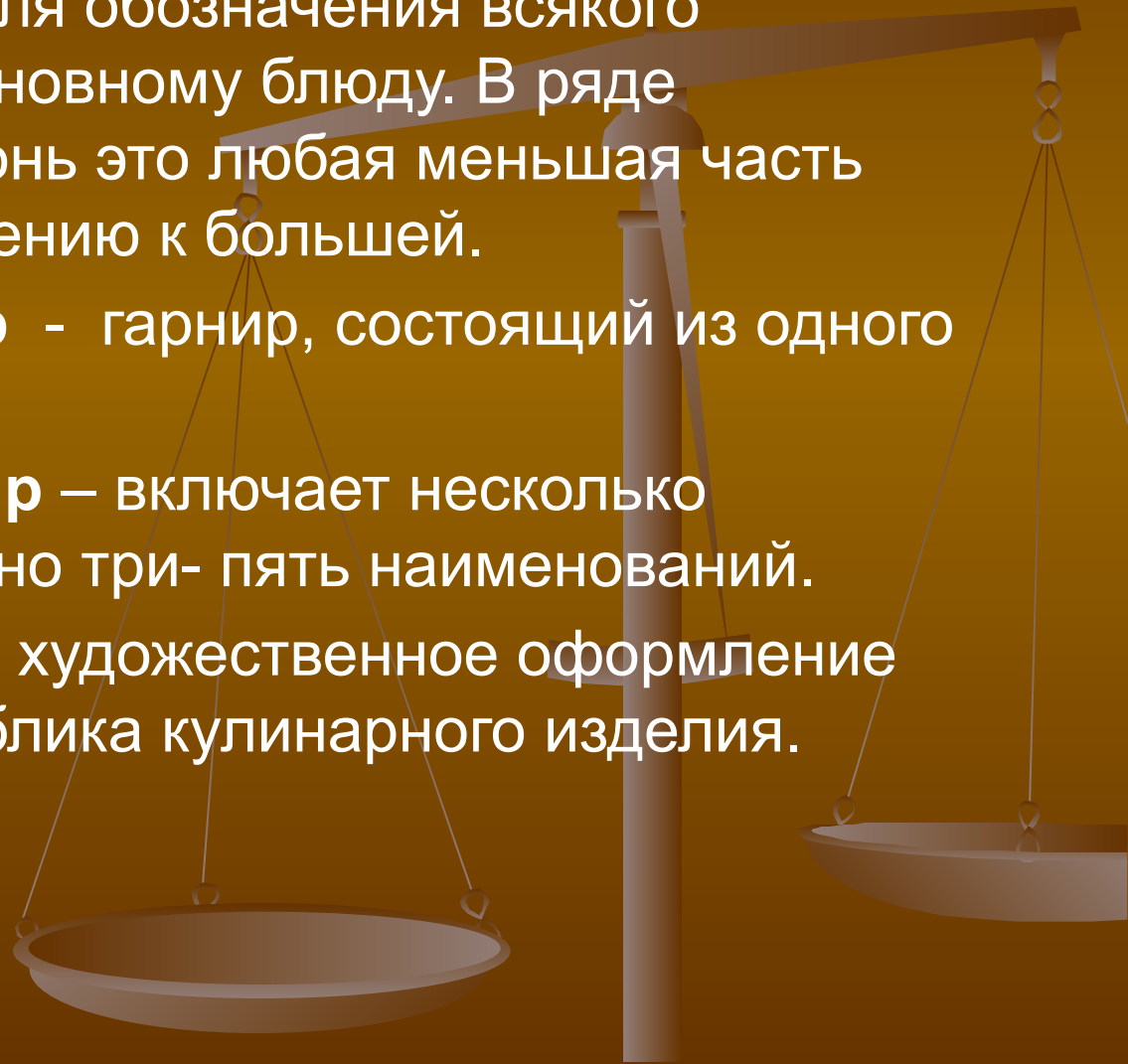
Жарение – приготовление продукта до готовности с использованием разогретого до 120 – 180°C жира.

- **Основной способ жарения** – доведение продукта до готовности на сковороде или противне с разогретым жиром, путем непосредственного контакта с продукта с греющей поверхностью.
- **Фритюр** (фр.) - название поварского жира и одновременно кулинарного приема, при котором применяется этот жир. Фритюр – смесь растительных и животных жиров.
- **Жарение во фритюре** – доведение продукта до готовности путем его полного погружения в разогретый до 180 о - 200 о С жир. Минимальное соотношение жира и продукта при этом способе –4:1.
- **Жарение на открытом огне** – обработка продукта до готовности над горячими углями. Имеет 2 способа: жарение на решетке и на вертеле. В западно-европейской кухне все продукты жарение над углями носят общее название – **барбекю**.
- **Жарение в жарочном шкафу** – жарение продукта на противне в закрытом объеме жарочного шкафа.

- **Пассерование** – прогрев продукта на умеренном огне в масле до мягкости, избегая глубокого обжаривания и образования корочки. Пассеруют лук, морковь, белые корни для супов, соусов и т.д.
- **Тушение** – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт обжаривают, а затем припускают в бульоне или соусе.
- **Запекание** – комбинированный способ тепловой обработки, когда продукт предварительно припускают, варят или жарят, а затем обжаривают в жарочном шкафу.
- **Фламбирование** (фр. – обжечь пламенем) – применяется для придания окончательного вкуса и торжественного кулинарно-декоративного эффекта. Блюдо, поданное на стол обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают.



- **Гарнир** (фр. – украсить, наполнить) – употребляется для обозначения всякого дополнения к основному блюду. В ряде зарубежных кухонь это любая меньшая часть блюда по отношению к большей.
- **Простой гарнир** - гарнир, состоящий из одного продукта.
- **Сложный гарнир** – включает несколько продуктов, обычно три- пять наименований.
- **Дизайн блюда** - художественное оформление эстетического облика кулинарного изделия.

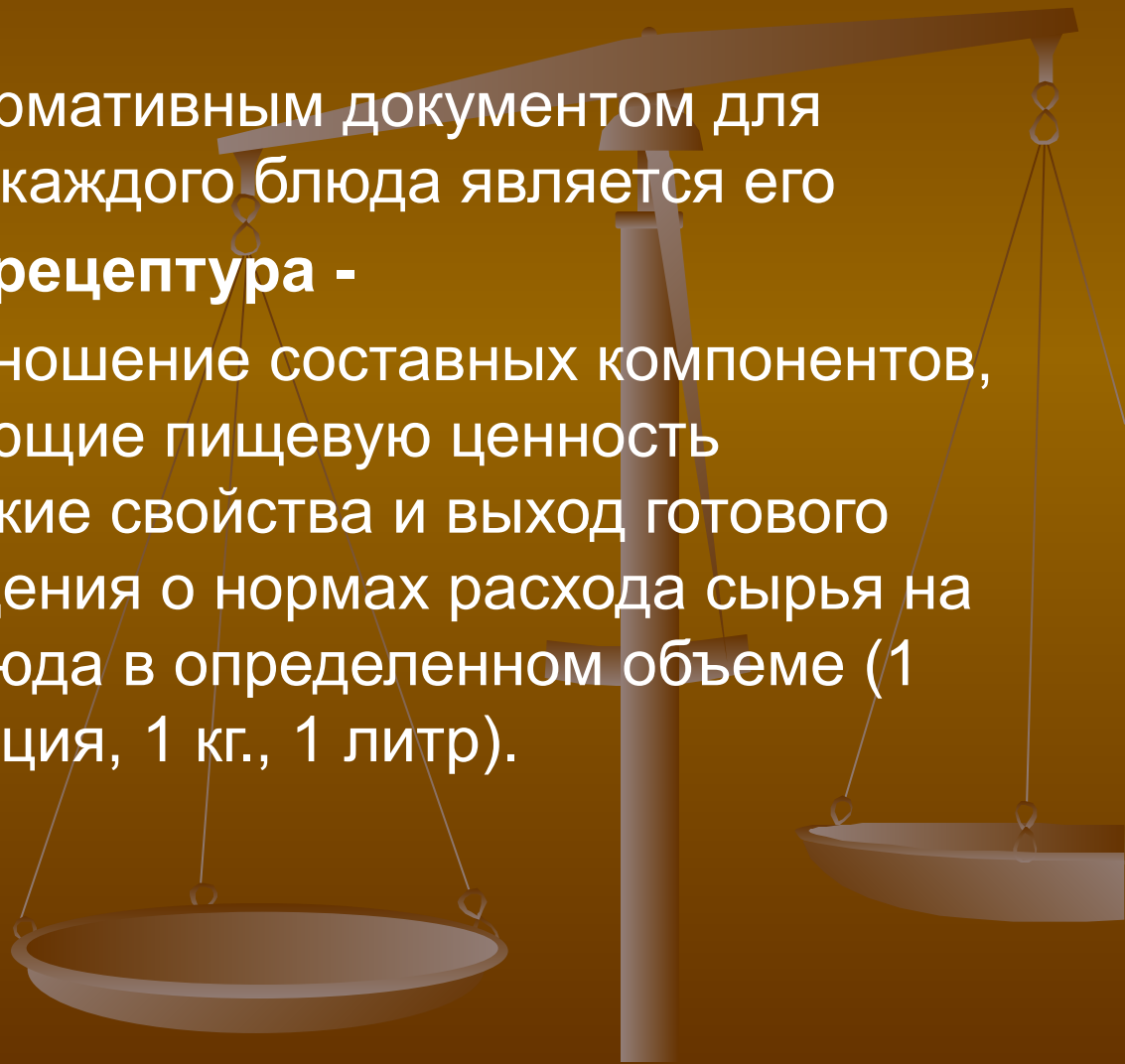


3 Справочная литература по кулинарии

- Основным нормативным документом для производства каждого блюда является его

рецептура -

количественное соотношение составных компонентов, определяющие пищевую ценность органолептические свойства и выход готового продукта, или сведения о нормах расхода сырья на производство блюда в определенном объеме (1 порция, 1 кг., 1 литр).



- Для предприятий общественного питания рецептуры блюд объединены в **«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»**, который является единственным для них официальным нормативным документом.

Сборник редактируется, дополняется и издается в среднем каждые 10 лет.

Рецептуры

- в **Сборнике** расположены в определенном порядке, в соответствующем каждой группе блюд разделе. Например, рецептура на приготовление борща следует искать в разделе «Супы».
 - в них указывается: порядковый номер и наименование блюда; перечень продуктов и нормы их вложения весом, брутто и нетто; выход отдельных полуфабрикатов и блюда в целом.
 - блюд приводятся в двух и трех вариациях, с различными нормами вложения отдельных продуктов и выхода готовых изделий. Приводимые нормы носят официальный характер; по ним работают все предприятия общественного питания.

- На предприятиях для удобства работы составляют **технологические карты**, в которых количество сырья приводится в расчете на определенное количество порций с учетом характера работы предприятия.

Технологические карты включают специфические особенности приготовления данного блюда.

- Другие документы, регламентирующие технологические процессы изготовления и качества кулинарной продукции: технические условия (РТУ, МРТУ), стандарты (ОСТ, ГОСТ) и технологические инструкции.

