

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ В ХОЛОДНЫХ ЦЕХАХ

Выполнила студентка группы ТОП-31-14
Коваленко Алёна Денисовна

Рабочее место для приготовления салатов и винегретов

- Рабочее место для приготовления салатов и винегретов оснащается ваннами или столами со встроенной моечной ванной для промывки овощей и зелени. Универсальные приводы со сменными механизмами (миксер, блендер, протирачная машина), стол с охлаждаемым шкафом и горкой (для специй, приправ, соли и прочего).



- Также настольные весы, маркированные доски, ножи, стол с посудой, специальные приспособления и инвентарь.
- Рабочее место состоит из двух производственных столов. На одном нарезают овощи, смешивают компоненты, заправляют салаты, а на другом порционируют, оформляют перед отпуском в торговый зал. Продукты используемые в качестве украшения хранят в секциях охлаждаемой горки.

Рабочее место для приготовления закусок и гастрономических продуктов.

- Здесь нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.).
- На рабочем месте ставят столы для малой механизации, машины для нарезки гастрономических продуктов (слайсер), весы, маркированные доски, гастрономические ножи.



Рабочее место для приготовления заливных блю

- Для приготовления заливных блю организуются специализированные рабочие места. Охлаждаемые производственные столы, поварские ножи, выемки, формы, специализированные инструменты, лотки, весы.

Рабочее место для приготовления бутербродов

- Бутерброды бывают открытые, закрытые и закусочные. В небольшом количестве хлеб нарезают ручным способом используя гастрономические, сырные, хлебные ножи. При изготовлении бутербродов в большом количестве устанавливают хлеборезку, гастрономическую машину.



- Для ускорения процесса дозирования масла на порции устанавливают ручную маслоделитель. Также должны быть маркированные разделочные доски.



приготовления холодных супов

- Холодные супы отпускают охлажденными до температуры 12—14°C. При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.
- Продукты для приготовления холодных супов варят в горячем цехе, а дальнейшую обработку производят в холодном вручную или при помощи



Рабочее место для приготовления сладких блюд

- Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы и различный инвентарь, инструменты, формочки, соковыжималки, механические приводы. На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер.

