

Министерство общего и профессионального образования
Свердловской области
ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»

Кухонная посуда

Преподаватель : Попова Е. В.

ВИДЫ ПОСУДЫ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Кухонная посуда - посуда используемая для
приготовления блюд



Посуда для хранения – используется
для продуктов и готовых блюд



**Столовая посуда. Это вся посуда,
которой сервируют столы и в
которой подают блюда**



Виды посуды по материалу

Кухонная посуда изготавливается из материалов, которые обладают хорошей теплопроводностью: алюминий, сталь, чугун и т.д.

ТЕПЛОПРОВОДНОСТЬ – это свойство тел распространять тепло от более нагретых частей к менее нагретым.

Алюминиевая посуда



Алюминий обладает самой хорошей теплопроводностью, но не слишком полезен для нашего здоровья, поэтому сейчас вся посуда из этого металла производится с антипригарным покрытием, которое исключает контакт металла с пищей. Чем толще днище такой посуды, тем лучше ее качества.

Правила мытья кухонной посуды из алюминия

- Мыть можно только остывшие кастрюли и сковороды, так как в горячей воде посуда может деформироваться.
- Если есть остатки пригоревших продуктов, залейте ее теплой водой с добавлением моющего средства для посуды, оставьте на час или больше. После замачивания пригорелая еда легко отойдет от дна.
- Использование посудомоечной машины может привести к деформации посуды.
- Не рекомендуется чистить кастрюли, сковороды и чайники кислотосодержащими и щелочными средствами, так как после такого ухода на поверхности материала могут появиться темные следы.
- Не чистить губками с металлизированным основанием, т. к. образуются царапины.

Эмалированная посуда



Это посуда из чугуна или черной стали, покрытая в 2-3 слоя стекловидным эмалевым покрытием. Такое покрытие устойчиво и к кислотам, и к щелочам, поэтому в такой посуде можно не только готовить еду, но и хранить ее.

Правила мытья эмалированной кухонной посуды

- Чтобы эмаль не потрескалась: запрещается ставить холодную посуду на разогретую плиту, так как эмаль восприимчива к перепадам температуры; вливать в разогретую посуду холодную жидкость.
- если еда пристанет к кастрюле или пригорит, то необходимо вынуть ее оттуда и залить емкость теплой водой;
- во время мытья эмалированной кастрюли нужно применять только мягкие губки, чтобы не повредить поверхность;
- Используют жидкие моющие средства, могут подойти сода, горчица, соль.

Чугунная посуда



Самый долговечный вид посуды. Обладая низкой теплопроводностью, но высокой теплоемкостью, посуда из чугуна может разогреваться до очень высоких температур и долго сохранять тепло, что важно для приготовления некоторых блюд. Идеальная посуда для блюд длительного приготовления. Основным недостатком такой посуды является возможность появления ржавчины, если оставить ее влажной.

Правила мытья чугунной кухонной посуды

Мыть горячей водой, используя мягкую мочалку или губку. Сразу после мытья вытирать посуду досуха или подсушить ее на плите. При небольших загрязнениях рабочей поверхности можно воспользоваться неагрессивными моющими средствами в жидком виде. Если пригоревшие остатки пищи не получается убрать применить соду. В посудомоечной машине мыть чугунную посуду очень нежелательно – это разрушает антипригарный слой.

Медная и латунная посуда



Медь обладает самой высокой теплопроводностью, что позволяет варить быстрее и исключает возможность пригорания пищи. Но, медь, также как и алюминий, взаимодействует с щелочами и кислотами из пищи, что делает медную посуду не самой полезной для человека.

Менее вредным и более твердым является сплав меди с цинком - **латунная посуда**.

Но, оставаясь все-таки вредной, такая посуда значительно теряет в показателе теплопроводности.



Правила мытья медной и латунной кухонной посуды

- Мойте посуду только в мыльной воде. Использовать посудомоечные машины не рекомендуется, посуду желательно мыть вручную;
- Не используйте очистители с содержанием хлора, абразивные пасты и металлические щетки. Это приведёт к удалению слоя олова или слоя нержавеющей стали;
- Используйте лопатки из дерева или пластика, так вы не поцарапаете внутреннее покрытие медной посуды;
- Чтобы очистить посуду из меди, используйте специальные очистители. Если средства для ухода за медной посудой отсутствуют, подойдёт смесь соли, муки и воды;
- Не оставляйте на работающей плите пустую посуду;
- Заливать кипяток в сухую медную посуду не рекомендуется;

Посуда из нержавеющей стали



Гигиенична , устойчива к воздействию кислот и щелочей даже при высоких температурах. Но есть у нее один недостаток - очень низкая теплопроводность, медленно передает тепло от плиты во внутрь и неравномерно распределяет его по дну. Отсюда - пригорание пищи. С 1990 года стали производить посуду из нержавеющей стали с двойным, и даже с тройным, дном. То есть между двумя слоями нержавеющей стали укладывают один слой алюминия или меди. Это позволило сохранить все достоинства нержавеющей посуды и дополнить их свойствами высоких теплопроводных металлов. Посуда с таким дном долго сохраняет тепло, не пригорает и не входит в химические реакции с приготовляемой пищей.

Правила мытья кухонной посуды из нержавеющей стали

- Для мытья посуды не стоит использовать порошки и стальные щетки, отличным решением будет использование мягкой губки с моющим средством. Откажитесь от средств, содержащих такие элементы, как хлор или аммиак.
- После мытья вытирать посуду насухо сухим чистым полотенцем
- Посуду из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине, без каких-либо ограничений. Если посуду из нержавеющей стали, согласно инструкции по применению, можно мыть в посудомоечной машине, рекомендуется использовать режим предварительного замачивания. Вытащите посуду сразу после мытья или хотя бы приоткройте крышку машины.

Керамическая посуда



Эта посуда обладает очень низкой теплопроводностью, что делает ее абсолютно непригодной для использования на варочных панелях. Зато она не вступает в реакции ни с какой пищей, не пригорает и легко моется. В этой посуде готовят блюда в духовых шкафах и микроволновых печах. Благодаря своему свойству впитывать воду, а потом (при приготовлении пищи) постепенно отдавать её, еда в такой посуде приобретает самый изысканный вкус.

Правила мытья керамической кухонной посуды

Мыть посуду мягкой губкой и средством для мытья посуды. Если имеются присохшие кусочки еды, то необходимо залить водой при добавлении небольшого количества жидкости для мытья посуды. Через некоторое время с помощью губки или мягкой щетки прочистить внутреннюю полость и тщательно прополоскать несколько раз проточной водой. Если в горшочке появилась плесень, необходимо аккуратно опустить посуду в почти кипящий раствор воды и соды.

Посуда из огнеупорного стекла



Такая посуда используется для приготовления пищи, как на плите, так и в микроволновке. Благодаря её прозрачности, легко отслеживать процесс приготовления еды. Не изменяет вкусовых качеств пищи.

Правила мытья посуды из огнеупорного стекла

Можно мыть в посудомоечной машине (если нет деревянных ручек) или руками с губкой и мягким моющим средством. Во втором случае следует избегать абразивных порошков и металлических губок, способных испортить идеально гладкую глянцевую поверхность кастрюли или лотка. При появлении царапин жаропрочная посуда теряет свою экологическую и гигиеническую безупречность: в местах повреждения поверхности начинают скапливаться микробы. Если пища пригорела, для удаления её остатков следует использовать замачивание.

Посуда из жаропрочного фарфора и фаянса



Эта посуда пока ещё является новинкой на рынке кухонной посуды. По своим свойствам очень напоминает керамическую посуду, но в отличие от нее может применяться для приготовления пиццы на газовых и электрических плитах.

Посуда из титана



В качестве кухонной посуды встречается редко, в основном в качестве сковородок и казанов. Связано это с тем, что титан стоит дороже, чем алюминий или сталь, а особыми преимуществами перед ними не обладает.

Силиконовая посуда



В основном это формы для выпечки и льда, которые вытеснили своих металлических собратьев с нашей кухни.

Правила мытья силиконовой кухонной посуды

Моют жидким мылом при помощи мягкой губки, но только после того, как посуда остынет. Её необходимо выворачивать и мыть обе стороны, иначе мелкие частички загрязнения от приготовления еды могут остаться.

Хорошенько вспенивайте губку для мытья посуды — чем больше пены, тем лучше.

Если загрязнение стойкое, замочите посуду ненадолго в мыльном растворе, затем приступайте к очищению.

Из-за небрежного мытья может образоваться плесень.

Чем дольше поверхность силиконовой посуды остается загрязненной, тем глубже пятна въедаются в нее.

Испорченная посуда теряет свои свойства, станет пористой и шершавой: пища начнет прилипать, грязь — плохо отмываться.

Моечная кухонной посуды



Чтобы мойка кухонной посуды была организована эффективно, целесообразно установить котломоечную машину. Это современное моечное оборудование позволяет максимально механизировать процесс. Выбирается котломойка с учётом высоты и объёма рабочей камеры, чтобы используемые в горячем цеху кастрюли, без труда в ней размещались. В зависимости от режимов обработки обрачиваемость корзины котломойки может составлять до 30 раз в час.

Котломоечная машина



Профессиональная котломоечная машина быстро и качественно вымывает кухонную посуду. Данное моечное оборудование характеризуется экономным расходом электроэнергии, воды и моющих средств.

Организация работы моечной кухонной посуды

Помещение моечной должно быть расположено рядом с горячим цехом. В небольших предприятиях моечная кухонной посуды размещается на площади горячего цеха и отделяется от производственной зоны перегородкой.

Здесь должны быть предусмотрены: естественное и искусственное освещение, система вентиляции, горячее и холодное водоснабжение, канализация, а также влагоустойчивые стены, полы и потолок. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения устанавливают электроводонагреватель.