

# Организация работы мучного цеха

# В мучном цехе производятся

- мучные кулинарные изделия из дрожжевого теста;
- слоеного теста;
- полуфабрикаты из муки (тесто дрожжевое сдобное , тесто дрожжевое пресное , тесто дрожжевое для жарения, тесто слоеное пресное, тесто слоеное дрожжевое);
- полуфабрикаты для кондитерского цеха .

## Персонал мучного цеха:

- -Начальник цеха
- -Пекарь мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста
- -Пекарь мучных кулинарных изделий из слоеного теста (дрожжевого, пресного)
- -Повар фаршевого цеха
- -Повар по приготовлению блинов
- -Повар приготовления чак-чака, хвороста, баурсака
- -Изготовитель лапши

# Оборудование

- - холодильные шкафы  
среднетемпературные
- - лари или шкафы морозильные
- - сковороды эл-ие
- - фритюрницы
- - плиты эл-ие
- - производственные столы
- - шпильки
- - производственная ванна
- - моечные ванны для мойки инвентаря

# Оборудование

- Ферментаторы;
- Дозаторы;
- Миксеры планетарные;
- Мукопросеиватели;
- Печи для пиццы;
- Печи конвекционные;
- Подовые печи;
- Прессы для пиццы;
- Расстоечные шкафы;
- Ротационные печи;
- Тестоделители;
- Тестоокруглители;
- Отсадочная машина
- Тестомесы;
- Тестораскатки;
- Пельменные аппараты;
- Прессы для макаронных изделий;
- Мельницы

# Шпилька для противней



## Инвентарь

- - листы алюминиевые ,в т.ч. и перфорированные 400\*600\*20
- - доски 400\*600
- - ножи кухонные
- - кисточки кондитерские для смазывания изделий
- - скалки
- - лопатки
- - гастроемкости металлические  $\frac{1}{2}$ \*100 для фаршей
- - ложки для перемешивания
- - сито
- - контейнера кондитерские алюминиевые с крышками для фаршей
- - контейнера кондитерские полипропиленовые с крышками для укладки
- - тазы алюминиевые 10-15 л.

# Еще инвентарь

- Скребки кондитерские
- Ракла для размазки рулетного бисквита
- Рамка для бисквита
- Конусы для выпечки рожков,
- Помпа для работы с карамелью
- Спиртовка
- Делители для тортов (12/16 частей, 10/12 частей, 14/18 частей, 8/12 частей)
- Гребенки для бисквитов (рельеф  $\frac{3}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{5}{6}$ )
- Вырубка для ДОНАТЦОВ
- Вырубки кондитерские (овал рифленый, круг гладкий, круг рифленый)
- ложка для мороженого
- насадки на кондит.мешки (ВОЛНА, ЗВЕЗДА ЗАКРЫТАЯ, ПОЛОСКИ, ГЛАДКАЯ, 10 ЗУБЦОВ) еще бывают (малые, средние, большие)
- Пирамиды для торта
- СОВОК для муки
- Вырубка для фруктов и овощей
- Набор для фигурной нарезки овощей
- Нож кондитерский
- Лента кондитерская
- Перфоратор для теста
- Резак (фреза) для шоколадной (сырной) стружки
- Чаффин диш



Принципом организации производственного процесса в мучном цехе является выделение отдельных участков или помещений для выполнения отдельных операций

- 1. Помещение просеивания муки располагают смежно с участком замеса теста, рядом. В нем устанавливают машину для просеивания муки, подтоварники для хранения муки.
- 2. Участок подготовки сырья устанавливают стеллажи, подтоварники, производственный стол, весы эл-е для выполнения подготовительных операций.
- 3. Помещение для обработки яиц .
- Яйцо проверяют на свежесть овоскопом.
- Для обработки яиц выделяется отдельное помещение с тремя моечными ваннами: для мытья в теплой воде с 1-2 процентным содержанием кальцинированной соды, затем моют раствором с 0.5 процентным содержанием хлорамина и ополаскивают чистой водой.
- Яйцо хранится в отдельном холодильном шкафу или камере на подтоварниках .В помещении обязательно должна быть бактерицидная лампа.
  
- В зависимости от мощности предприятия и площади в цехе выделяется зона приготовления фаршей или организуется цех приготовления фаршей, который должен располагаться рядом с мучным цехом.
- Так же отдельной зоной или цехом выделяются участки по приготовлению блинов и кыстыбыев; лапши домашней; чак- чака, хвороста и баурсака .

Основные участки:

Участок изготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста:

Ассортимент:

- Булочки
- Пироги
- Пирожки
- Ватрушки
- Сосиски в тесте
- Пицца
- Ром.баба

## Технологические операции

- 1.-просеивание муки
- 2.-подготовка сырья
- 3.-замешивание теста, брожение, обминка
- 4.- разделка теста, формование изделий
- 5.- расстойка изделий на листах в расстоечном шкафу
- 6.-выпечка
- 7.-охлаждение
- 8.-укладки, фасовки

## Оборудование

- Машина для просеивания муки «Каскад»
- Производственный стол , весы эл-е
- Тестомесильная машина
- 
- Тестоделитель
- Производственный стол , весы эл-е
- Расстоечный шкаф
- 
- Печь конвекционная
- Шпилька
- Производственный стол

## Участок изготовления мучных кулинарных изделий из слоеного теста (дрожжевого, пресного)

### Ассортимент :

- Пироги
- Круасаны
- Палочки слоеные
- Трубочки слоеные п/ф

## Технологические операции

- 1.-просеивание муки
- 2.-подготовка сырья
- 3.-замес : нарезка маргарина для слоеного теста, перемешивание его с мукой, формование пластов из теста и маргарина
- 4.- расстойка теста(дрожжевое тесто)
- 4.-охлаждение теста
- 5.- деление на части и раскатывание
- 6.- формование изделий
- 7.- расстойка изделий на листах
- 8.-выпечка
- 9.-охлаждение
- 10.-укладка, фасовка

## Оборудование

- Машина для просеивания муки «Каскад»
- Производственный стол , весы эл-е
- Тестомесильная машина
- Производственный стол , весы эл-е
- 
- Расстоечный шкаф
- Холодильный шкаф-купе
- Тестораскаточная машина
- Производственный стол
- Расстоечный шкаф
- Печь конвекционная
- Шпилька

Участок изготовления жареных  
пирожков, беляшей, чебуреков

## Технологические операции

- 1.-просеивание муки
- 2.-подготовка сырья
- 3.-замешивание теста, брожение
- 4.- разделка теста, формование изделий
- 5.- расстойка изделий на листах
- 6.-жарение
- 7.-охлаждение
- 8.-укладки, фасовки

## Оборудование

- Машина для просеивания муки «Каскад»
- Производственный стол, весы эл-е
- Тестомесильная машина
- Производственный стол , весы эл-е
- 
- Расстоечный шкаф
- Сковорода, фритюрница
- Шпилька
- Производственный стол



## Участок приготовления блинов:

Ассортимент :

- Блины дрожжевые
- Блинчики фаршированные

## Технологические операции

- 1.-просеивание муки
- 2.-подготовка сырья
- 3.-замешивание теста ,
- 4.-брожение (для дрожжевых)
- 5.- жарка блинов
- 6.-фарширование пресных блинов

## Оборудование

- Машина для просеивания муки «Каскад»
- Производственный стол, весы эл-е
- Миксер РОБОТКОП,
- Блинница двойная, плита электрическая 4-х конфорочная (для приготовления дрожжевых блинов).
- Холодильный шкаф для хранения фаршей, весы эл-е.
- Производственный стол

# Участок приготовления фаршей

## Виды фаршей :

- -овощные
- -рыбные
- -мясные
- -грибные
- -крупяные
- -из субпродуктов
- -фруктовые

## Технологические операции

- 1.- подготовка сырья  
(зачистка, ополаскивание)
- 2.- нарезка овощей
- 3.- припускание, жарка
- 4.- охлаждение , хранение

## Оборудование

- Производственный стол
- Производственная ванна
- Овощерезка РОБОТКОП,
- Плита 4-х конфорочная, сковорода.
- Стеллаж , Холодильный шкаф-купе

## Участок приготовления лапши:

### Ассортимент :

- Лапша «Домашняя»
- Лапша «Постная»
- Лапша с укропом

## Технологические операции

- 1.-просеивание муки
- 2.-подготовка сырья
- 3.-замешивание теста
- 4.-раскатка теста
- 5.-подсушивание
- 6.-нарезка
- 7.-сушка
- 8.-упаковка, хранение

## Оборудование

- Машина для просеивания муки «Каскад»
- Производственный стол , весы эл-е
- Тестомесильная машина, тестораскаточная машина с насадкой для нарезания лапши, производственные столы с деревянным покрытием и полками ,
- Тестомесильная машина, тестораскаточная машина с насадкой для нарезания лапши,
- стеллажи ,столы для сушки лапши, вентиляторы настольные бытовые
- стеллажи

Участок приготовления чак- чака,  
кабартмы, хвороста и баурсака

## Технологические операции

- 1.-просеивание муки
- 2.-подготовка сырья
- 3.-замешивание теста
- 4.-раскатка(хворост)
- 5.-нарезка теста
- 7.-жарка
- 8.-охлаждение
- 9.-упаковка, хранение

## Оборудование

- Машина для просеивания муки «Каскад»
- Производственный стол , весы эл-е
- Взбивальная машина и ручную
- Машина для раскатки теста
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Плита 4-х конфорочная
- Производственные столы с деревянным покрытием и полками, весы эл-е