**Задание для группы 15 ЗТУ**

**Ответить на КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. Назовите виды классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.

3. Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?

4. Каковы особенности работы мясного и мясо-рыбного цеха?

5. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

6. Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование, маринование и интенсивное охлаждение.

7. Перечислите виды панировок.

Отчет отправить до 10.04.2020 e.alkaeva@mail.ru

Изучить опорный конспект и ответить на контрольные вопросы

**Полуфабрикаты из мяса для сложной кулинарной продукции:**

■ крупнокусковые (куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов,

которые представляют собой единое целое и характеризуются неодинаковой технологической

ценностью),

■ порционные (куски мякоти определенной формы, размера и массы, нарезанные поперек

мышечных волокон из крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке),

■ рубленые (кулинарные изделия определенной формы, размера и массы, изготовленные из

измельченного котлетного мяса по определенной рецептуре).

В зависимости от использования различают полуфабрикаты: для варки; припускания; жаренья основным способом; жаренья фри; запекания.

В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 до 2 °С; а подмороженные с

температурой в толще продукта минус (2,5 ±0,5) °С;

- замороженные с температурой в толще продукта не выше -8°С;

- глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше -18 оС.

Подразделение полуфабрикатов на группы (полуфабрикаты из мяса, рыбы, домашней птицы), подгруппы (крупнокусковые массой до 2,5 кг, порционные массой до 200 г, мелкокусковые от 5 до 40 г, фаршированные, рубленые, для жаренья, варки, тушения и т.д.) позволяет:

■ выработать общие приемы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

■ установить нормы отходов при механической кулинарной обработке;

■ определить возможность использования полуфабрикатов разной степени готовности

централизованного или промышленного изготовления;

■ разработать общие методы контроля качества полуфабрикатов на всех этапах их производства,

хранения и реализации;

■ формировать структуру ассортимента полуфабрикатов. Кроме того, без классификации

затруднено использование нормативной документации.

Производство простых полуфабрикатов включает в себя операции, требующие простой

кулинарной обработки. Это первичная кулинарная обработка сырья и продуктов (зачистка крупных кусков мяса, обработка рыбы на тушки), нарезка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, порционных полуфабрикатов из рыбы в зависимости от вида последующей тепловой обработки, приготовление рубленых изделий (котлет, биточков).Приготовление полуфабрикатов средней сложности включает в себя технологический процесс средней сложности: нарезание порционных полуфабрикатов (с приемами отбивания, панирования и маринования), нарубание кусочков птицы для тушения, нарезание порционных полуфабрикатов из звеньев осетровых пород и т.д. Приготовление сложных полуфабрикатов требует от повара определенных навыков (обвалки тушек птицы, отделения филе с косточкой и без косточки, частей туш крупного и мелкого скота, Разделки рыбы различных семейств, в том числе осетровых пород), умений (рассчитывать сырье и дополнительные ингредиенты, оценивать качество сырья и полуфабрикатов органолептиче-ским способом, принимать решения по организации технологического процесса) и знаний (кулинарного назначения отдельных сортов мяса, ассортимента рыбного сырья и его характеристик, способов обработки сырья, рецептур). Приготовление сложных полуфабрикатов включает в себя использование современного оборудования, трудоемких технологических операций обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (пластование рыбы, снятие кожи, обработка фуа-гра, обработка свиных голов и тушек ягнят, раскрывание филе птицы, шпигование, фарширование, подбор и смешивание ингредиентов для фарша, скручивание в рулеты), пользование дополнительных ингредиентов для улучшения внешнего вида, вкуса, консистенции и качества готового изделия с учетом актуальных направлений. Организация производства и приготовление сложной кулинарной продукции тесно связаны снепременным условием правильной организации производства и повышения его экономической эффективности, рационального использования материально-технической базы, эксплуатации сложного механического, теплового и холодильного оборудования, современных методов тепловой обработки (обработка в различных режимах в парокон-вектоматах; в режиме СВЧ-конвекция (асселеровочный метод); в вакуумных пакетах по технологии sous-vide и др.),она основывается на традициях народной кухни, современных требованиях, а также на достижениях науки о питании. Например, из одного вида сырья, используя различные способы тепловой обработки или используя классические технологии и лишь меняя некоторые ингредиенты или добавляя большее разнообразие ингредиентов, применив методы кулинарного моделирования, учитывая современные требования, цветовую гамму, вкусовые сочетания используемых продуктов, можно приготовить блюда, которые отличаются по вкусу и пищевой ценности.

**Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и**

**полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Качество продукции общественного питания — совокупность потребительских свойств пищи, обусловливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании.

Контроль качества — проверка соответствия показателей качества подготовленного сырья и полуфабрикатов установленным требованиям. Контроль качества условно подразделяют:

1) на входной — контроль поступающего сырья;

2) операционный — в ходе технологического процесса, включающего в себя:

■ контроль организации технологического процесса и рабочих мест при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов;

■ проверку оснащенности и состояния оборудования, применяемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов;

■ проверку обеспечения выхода и качества полуфабрикатов в соответствии с установленными требованиями;

3) выходной (приемочный) — проверка качества (бракераж) готовой продукции.

Органолептическую оценку качества сырья и полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.

Безопасность (отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью) сырья и полуфабрикатов подразделяется:

■ на химическую безопасность — отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен здоровью человека токсическими веществами, нитратами и нитритами, антибиотиками, гормональными препаратами, пищевыми добавками и красителями;

■ санитарно-гигиеническую безопасность — отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть При микробиологической и биологической загрязненности сырья и полуфабрикатов;

■ радиационную безопасность — отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен здоровью человека радиоактивными веществами и их ионизирующими излучениями.