

## **Группа 7 МДК 19.03.2020**

### **Тема урока: Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок**

Холодные блюда и закуски являются скоропортящимися изделиями, поэтому их следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать, так как хранение резко ухудшает их вкус и внешний вид.

Холодные блюда и закуски, а также полуфабрикаты для них следует хранить в холодильных шкафах при температуре 0...6 °С и относительной влажности воздуха 75...85 %. Их следует хранить в фарфоровой или эмалированной посуде (без трещин и отбитой эмали), закрытой крышкой или сухой марлей.

Ростбиф, окорок, птицу, дичь хранят на блюдах или противнях, семгу, балык, осетрину и подобные продукты — на маркированных сухих досках под сухой марлей. Нарезать продукты рекомендуется перед подачей.

Полуфабрикаты мясного, столичного и рыбного салатов, а также салатов из квашеной капусты, изготавливаемые на заготовочных предприятиях, можно хранить при температуре 4...8 °С 12 ч.

Нарезанные продукты для бутербродов можно хранить при температуре не выше +6 °С 30...40 мин. Готовые бутерброды хранят не более 30 мин в лотках, прикрыв пленкой или пергаментом. Закусочные бутерброды, покрытые желе, — не более 12 ч.

Салаты и винегреты незаправленные и овощи для них при температуре + 4...8 °С можно хранить до 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить не более 1 ч.

Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации не позднее 30 мин, а из сырых — 15 мин. Холодные рыбные блюда также не подлежат длительному хранению.

Можно хранить и реализовывать в течение следующих сроков (температура + 4...8 °С):

- паштеты, рубленую сельдь, жареную рыбу — 24 ч;
- заливную рыбу — 12 ч;
- рыбу горячего копчения — не более 72 ч;

- консервы, отпускаемые для закусок, не более 6 ч с момента вскрытия банок (немедленно вынув из банок) в фарфоровой, стеклянной или эмалированной посуде;

- рыбу заливную под майонезом и маринадом — до 24 ч.

Мясные холодные блюда и закуски можно хранить при той же температуре в течение следующего времени:

- студень мясной — не более 12 ч, мясо заливное, паштет — не более 24 ч; жареные мясные продуктов — не более 48 ч; отварные мясные продукты, птицу и дичь — 24 ч.

- мясные и рыбные холодные блюда с гарниром, а также заправленные соусами, хранят не более 30 мин.

- фаршированные перец, кабачки, баклажаны, а также икру из них и грибов хранят в течение 24 ч.

Производство охлажденной и замороженной кулинарной продукции — одно из важных направлений индустриализации производства пищи, позволяющее организовать серийное производство кулинарной продукции промышленными методами.

Снабжение предприятий общественного питания охлажденной и замороженной кулинарной продукцией имеет ряд преимуществ:

- полностью исключаются процессы первичной обработки сырья;
- примерно вдвое сокращается численность персонала и производственных площадей;
- уменьшается потребность в поварах высокой квалификации;
- повышается санитарно-гигиенический уровень производства, на 40...50 % снижаются расходы электроэнергии;
- исключается зависимость ассортимента выпускаемых блюд от сезона;

- облегчаются доставка и хранение продуктов; создается возможность выпуска блюд в соответствии со спросом;

- облегчается развитие сети мелких и сезонных предприятий и т.д.

Охлажденным называют блюдо, подвергнутое после изготовления быстрому охлаждению до низких плюсовых температур с последующим продолжительным хранением (2...8 суток) перед реализацией.

При производстве охлажденной продукции повышаются требования к качеству сырья и санитарно-гигиенические требования ко всем этапам технологического процесса.

Подлежащая охлаждению продукция незамедлительно после приготовления расфасовывается в горячем состоянии при температуре не ниже 70 °С в полиэтиленовые пакеты, порционные миски из нержавеющей стали или функциональные емкости, подвергается быстрому охлаждению в течение 1 ч до температуры 8 °С и затем хранится в холодильных камерах при температуре 0...4 °С.

Для ее транспортировки на доготовочные предприятия используют транспорт с изотермическим или охлаждаемым кузовом. Производство и реализация охлажденной продукции осуществляются на предприятиях общественного питания в строгом соответствии с нормативной документацией. При реализации, если продукция не требует дополнительной жидкости, ее разогревают в емкостях, в которых она хранилась. Порционируют и отпускают охлажденные блюда в соответствии со Сборником рецептов.

Ассортимент охлажденной продукции включает холодные, первые и вторые блюда, гарниры и сладкие блюда. В состав холодных блюд входят различные салаты, икра морковная и свекольная; рыба жареная под маринадом и говядина жареная.

Специфика обработки картофеля и корнеплодов для охлажденных блюд заключается в том, что их нарезают в свежем виде, а затем варят до готовности на пару, в воде или припускают. Во всех салатах и винегретах используют лук репчатый маринованный. В функциональные емкости компоненты салатов и винегретов кладут слоями. Перед порционированием салаты и винегреты заправляют и перемешивают.

В состав первых блюд входят заправочные супы (борщи, щи, рассольники и др.), супы-пюре (из картофеля, моркови и гороха) и бульон мясной концентрированный.

Все первые блюда готовят с концентрированной жидкой основой. Заправочные супы представляют собой доведенный до готовности гарнир с небольшим количеством концентрированного бульона, супы-пюре — гомогенную пасту из всех компонентов. При использовании емкостей кладут в кипящую воду (по рецептуре), кипятят 5 мин, выдерживают дополнительно 15...20 мин, порционируют и отпускают потребителям.

В состав вторых блюд входят различные тушеные блюда (гуляш, рагу, говядина и овощи, тушенные в соусе), котлеты натуральные и рубленые, рыба жареная и другие.

В состав гарниров входят: отварные овощи, нарезанные кубиками (картофель, свекла, морковь); свекла маринованная, нарезанная кубиками; лук маринованный, нарезанный кольцами и полукольцами; картофельное пюре; отварные макаронные изделия и каша перловая рассыпчатая.

Ассортимент сладких блюд включает: компоты, кисели, желе, муссы, запеканку рисовую и яблоки печеные.

Для компотов плоды проваривают в небольшом количестве сахарного сиропа и фасуют в пакеты. При использовании емкостей пакеты перекалывают в кипящую воду (по рецептуре), кипятят 5 мин, охлаждают и порционируют.

Правила отпуска охлажденных блюд, требования к их качеству те же, что и для одноименных свежеприготовленных блюд.

Наряду с несомненным преимуществом охлажденной продукции следует иметь в виду возможные значительные потери витамина С и некоторое ослабление ее вкуса и аромата. Поэтому при разогреве охлажденную продукцию желательно ароматизировать и витаминизировать, а при отпуске добавлять к блюдам свежую зелень.

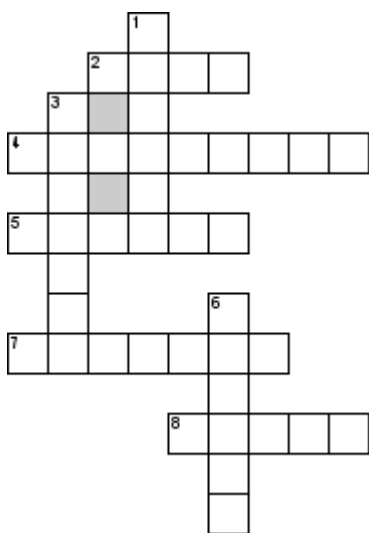
Хранят охлажденную продукцию в холодильных камерах при температуре 0...4 °С и относительной влажности воздуха 80 ... 85 %. Срок хранения салатов и винегретов составляет 2 сут, икры из овощей и говядины жареной — 4, рыбы жареной под маринадом — 6 сут.

Для первых блюд (подкисленных) — щей, борщей, супа перлового с томатом — срок хранения составляет 8 сут, для остальных (в том числе бульона) — 4 сут.

Вторые блюда хранят от 3 до 6 сут; компоты — от 4 до 7 сут; гарниры — от 2 до 6 сут.

Домашнее задание.

### Кроссворд - на тему "Холодные блюда"



#### *По горизонтали*

2. Селедка в...
4. В какой посуде подают салаты
5. С каким мясом делают цезарь
7. Им заправляют салат
8. Еще 1 вид заправки салатов

#### *По вертикали*

1. Поджаренный хлеб кубиками
3. Без чего редко обходятся салаты
6. Имя правителя и салат