

Witajcie.

Dziś mamy temat Proces technologiczny i jego etapy. Proszę zapoznać się przesłanymi zagadnieniami i zrobić notatkę z załączonej tabeli oraz przepisać definicję nowych pojęć do zeszytu. Forma zaliczenia taka jak poprzednio, czyli zdjęcie notatki przesłanej na maila adrian207@op.pl

Pozdrawiam

DGP

Temat : PROCES PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ

Proces

Proces produkcji to zbiór świadomych czynności kolejno ze sobą powiązanych, zmierzających do przekształcania surowców roślinnych i zwierzęcych w produkty żywnościowe o jak największych walorach jakościowych. Czynności te dzielą się na:

- a) zasadnicze — prowadzone bezpośrednio na surowcach technologiczny ma określoną strukturę na którą składają się: rodzaj, liczba, kolejność i czas operacji i procesów jednostkowych.
- b) pomocnicze — dostawa, magazynowanie, kontrola
- c) usługowe — utrzymanie czystości, sprzedaż wytworzonych produktów

Obywa się w określonym czasie z zachowaniem przepisów sanitarno-higienicznych, przeciwpożarowych, ochrony środowiska oraz zasad organizacji pracy. Jest

Surowce są to materiały wyjściowe, z których po przetworzeniu otrzymuje się półprodukty i produkty gotowe.

Surowce w produkcji gastronomicznej to:

- produkty w stanie naturalnym, np. owoce lub ziemniaki, • produkty poddane najważniejszą częścią procesu produkcji.
- przeróbce przemysłowej, np. mąka, cukier, • półprodukty, np. makaron, mrożonki owocowe, Operacja jednostkowa
- warzywne, filety z ryb, mięso porcjowane, • przetwory gotowe do spożycia, np. chleb, — czynności
- wędlina.

Półprodukt to wyrób, który przeszedł pierwsze etapy procesu technologicznego i jest materiałem wyjściowym do wytwarzania wyrobów gotowych.

Produkt (wyrób gotowy) służy do bezpośredniej konsumpcji. W produkcji gastronomicznej wyrobem gotowym jest potrawa.

Potrawa to wyrób kulinarny przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji, np. surówka, frytki, kotlet prowadzące do schabowy. Posiłek jest to zestaw potraw lub produktów spożywanych w określonych porach dnia, np. kotlet zmian w schabowy + frytki + surówka = posiłek obiadowy. produktach

spożywczych mających charakter fizyczny np. mieszanie,

Kolejne etapy produkcji gastronomicznej przedstawia schemat: przesiewanie, rozdrabnianie

Procesy zmian

Struktura procesu produkcji gastronomicznej

jednostkowe — czynności prowadzące do przyjęcia surowca (zaopatrzenie) mających charakter chemiczny, biochemiczny lub biologiczny np. peklowanie, dojrzewanie, magazynowanie

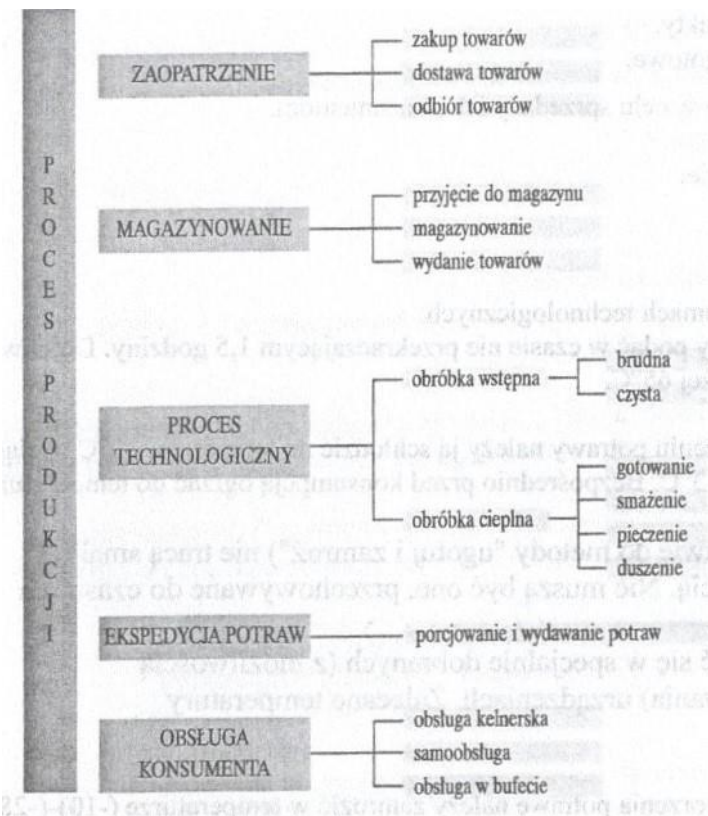
proces technologiczny: — obróbka wstępna — obróbka cieplna — porcjowanie

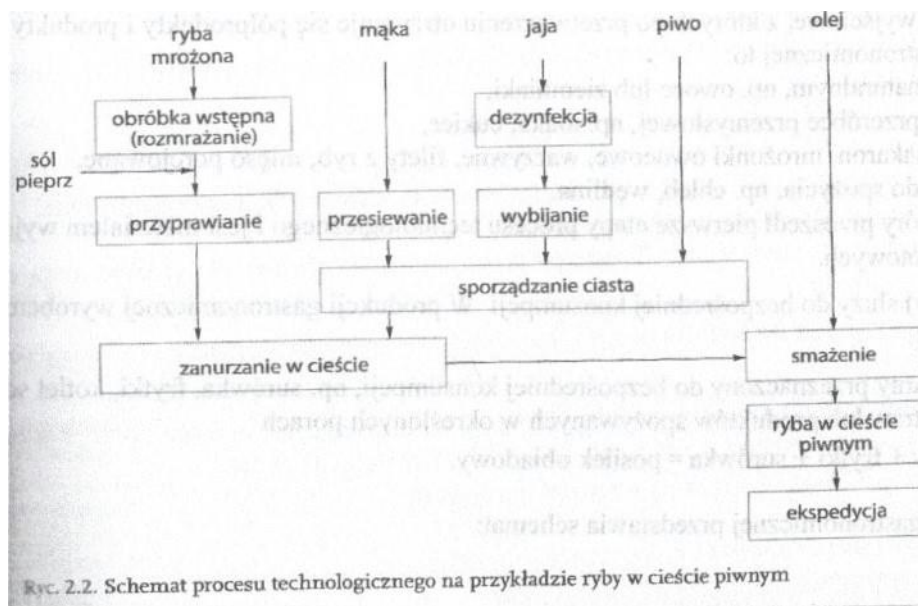
ekspedycja (wydawanie)

obsługa konsumenta



Ryc 2 A. Schemat procesu produkcyjnego





Proces technologiczny składa się z dwóch etapów:

- obróbki wstępnej - przetworzenia surowców w półprodukty',
 - obróbki cieplej - przetworzenia surowców w wyroby gotowe.
- Ekspedycja obejmuje porcjowanie i wydawanie potraw w celu sprzedaży ich konsumentom.

Obsługa konsumenta może być prowadzona w systemie:

- samoobsługowym,
- kelnerskim.

Potrawy mogą być produkowane w następujących systemach technologicznych:

Cook-serve (gotuj i podaj) - sporządzone potrawy należy podać w czasie nie przekraczającym 1,5 godziny. Do chwili podania należy je przechowywać w temperaturze powyżej 65 °C.

Cook-chill (gotuj i schłódź) - bezpośrednio po sporządzeniu potrawy należy ją schłodzić do temperatury 3 °C w ciągu 90 min. Czas przechowywania: 5 dni w temperaturze 0-3 °C. Bezpośrednio przed konsumpcją ogrzać do temperatury co najmniej 70°C i wydawać w ciągu 5 min.

Potrawy przygotowywane tą metodą (w przeciwieństwie do metody "ugotuj i zamroź") nie tracą smaku i barwy, a jednocześnie charakteryzują się dobrą jakością. Nie muszą być one, przechowywane do czasu ich ekspedycji, w temperaturze ponad 65 °C.

Przechowywanie schłodzonych potraw musi odbywać się w specjalnie dobranych (z możliwością monitorowania parametrów temperatury przechowywania) urządzeniach. Zalecane temperatury magazynowania potraw kształtują się od 0°C do 3°C.

Cook-freeze (gotuj i zamroź) - w ciągu 3() min od wytworzenia potrawę należy zamrozić w temperaturze (-10)-(-2

Czas przechowywania: do 3 miesięcy. Przed podaniem podgrzać do temperatury co najmniej 70°C i wydawać w ciągu 5 min.

Polega na obróbce kulinarnej potraw lub ich składników, następnie zamyka się je w opakowania jednostkowe, szybko zamraża do co najmniej -18 °C i przechowuje w stanie zamrożenia.