

Organizacja produkcji gastronomicznej kl. III TŻiUG-Zdalne nauczanie -tydzień szósty

Temat : **DOBÓR SUROWCÓW I PÓLPRODUKTÓW DO PRODUKCJI GASTRONOMICZNEJ**

Polecenia do wykonania przez ucznia:

1. zapoznanie się z materiałem

2. wykonanie notatki w zeszyte

Zdjęcie notatki proszę przesłać do dnia 24.04.2020r. na adres dyrektorradymno@onet.pl

MATERIAŁ

W produkcji gastronomicznej stosuje się surowce, z których wytwarza się półprodukty, produkty, potrawy i posiłki

Surowce to materiały wyjściowe do produkcji, z których po przetworzeniu otrzymuje się półprodukty i wyroby gotowe.

Półprodukt to surowiec, który przeszedł już pierwsze etapy procesu produkcyjnego (obróbkę wstępną) i jest materiałem wyjściowym do wytwarzania wyrobów gotowych

Produkt to wyrób gotowy służący do bezpośredniej konsumpcji i ma pełną wartość użytkową

Potrawa to wyrób kulinarny przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji

Posilek zestaw potraw lub produktów żywnościowych spożywany w określonych porach dnia.

W technologii surowce dzieli się ze względu na:

a) pochodzenie:

- roślinne,
- zwierzęce,
- mineralne (sól, woda, syntetyczne środki spulchniające, barwniki)

b) trwałość:

- trwałe mające w składzie substancje chemiczne odporne na działanie czynników zewnętrznych (procesy fizjologiczne, drobnoustroje, reakcje fizyczne i chemiczne) np. konserwy, koncentraty, produkty zbożowe, niektóre przetwory mięsne lub mleczne
- nietrwałe które zawierają substancje łatwo ulegające zepsuciu pod wpływem czynników fizjologicznych (np. dojrzewanie, kiełkowanie, oddychanie, samozagrzewanie) np. owoce, warzywa, mąka, ziemniaki, mięso, jaja

c) użyteczność:

- surowce podstawowe (stanowią ponad 50% sumy surowców potrzebnych do produkcji wyrobu)
- surowce pomocnicze służące do nadania określonych cech wyrobowi np. przyprawy, żelatyna, pektyna, agar
- materiały pomocnicze czyli substancje nie wchodzące w skład żywności ale niezbędne do produkcji np. opakowania, środki czystości, narzędzia, środki do dezynfekcji
- dozwolone substancje dodatkowe czyli substancje, które zazwyczaj nie są spożywane jako żywność jednak świadomie użyte mogą stać się częścią wyrobu np. konserwanty, przeciwutleniacze, barwniki, emulgatory

Dobierając surowce do produkcji gastronomicznej należy uwzględnić:

- receptury określające ilość i rodzaj surowca potrzebnego do przygotowania danej potrawy
- rodzaj potrawy np. do surówek tylko świeże a do sałatek mogą być świeże+ po obróbce cieplnej lub konserwowane
- jakość surowca (im wyższa jakość tym krótszy czas obróbki cieplnej np. schab szybciej przygotować niż golonkę)
- przydatność kulinarną surowca stopień dojrzałości np. konsumpcyjna, zbiorcza, przetwórcza

- skład chemiczny- surowce z dużą ilością kolagenu na galarety, z dużą ilością substancji wyciągowych na wywary, z dużą ilością skrobi do zagęszczania
- metody obróbki (należy przewidzieć powstające ubytki np. porcja schabowego 120g to 100 g schabu+panierka, więc do produkcji potrzeba 130g surowego schabu)
- kaloryczność i wartość odżywczą gotowego wyrobu np. zamiast śmietany użyć jogurt, zamiast cukru słodzik
- cenę wyrobu gotowego można np. zastąpić surowce droższe tańszymi np. roladę z ryby sporządzić z mintaja lub pangia a nie z łososia czy karpia

Niezbędnym elementem doboru surowców i półproduktów do produkcji gastronomicznej jest określenie jednostek miar i wagi surowców. Zazwyczaj spotyka się następujące jednostki:

- masy: gramy(g), dekagramy (dag), kilogramy (kg)
- objętości; litr (l), mililitr (ml), centymetr sześcienny (cm³)
- liczby sztuk: sztuka, pęczek, szczypta

Tab. 2.1. Przeliczniki masy i objętości

Masa	Objętość
100 g = 10 dag = 0,1 kg	1 ml = 1 cm ³
1 dag = 10 g = 0,01 kg	1 l = 1 dm ³ = 1000 cm ³ = 1000 ml
1 kg = 100 dag = 1000 g	100 ml = 100 cm ³ = 0,1 dm ³ = 0,1 l

Czasami istnieje konieczność zastąpienia ważenia pomiarem objętości:

- szklanka = ok. 0,25 litra = 250 cm³/ml,
- łyżka stołowa = 15 cm³/ml,
- łyżeczka = 5 cm³/ml,
- szczypta = 1/4–1/2 g,
- kropla = 1/20–1/10 cm³/ml,
- wiadro = 10–12 l,
- worek = 25–50 kg,
- kobiałka (tubianka) = ok. 2,5 kg,
- metr (waga) = 100 kg,
- garść (np. ziół) = 20–30 g
- kieliszek do wina = 30–50 ml
- kieliszek mały = 15–25 ml.

Planując zapotrzebowanie do produkcji potraw należy uwzględnić opakowanie jednostkowe występujące w handlu (często dostawcy dla dużych odbiorców (HoReCa) posiadają w ofercie większe gramatury dostosowane do potrzeb zakładów gastronomicznych np.. masło nie musi posiadać gramatury 250g a może być w bloku 25 kg)

ETAPY DOBORU SUROWCÓW I PÓLPRODUKTÓW

1. sporządzenie zapotrzebowania na surowce do produkcji danej potrawy
2. sporządzenie zapotrzebowania na surowce i półprodukty do produkcji dziennej zależnie od potrzebnej ilości porcji (sumuje się tu surowce potrzebne do produkcji wszystkich potraw w ciągu dnia)

3. zamówienie i pobranie z magazynu surowców wymaganych do produkcji potraw zgodnie z rodzajem i ilością surowca określonego w normatywie surowcowym zbiorczym
4. przygotowanie surowców do produkcji zgodnie z zapotrzebowaniem i recepturami

Przykładowa tabela rozwiązania zadania

Tab. 2.5. Normatyw surowcowy zbiorczy produkcji dziennej (90 porcji)

Lp.	Nazwa surowca / półproduktu	J.m.	Ilość surowca / półproduktów na 5 porcji					Razem na 5 porcji	Razem na 90 porcji
			zupa pieczarkowa z ryżem	kapusta zasmażana	kotlet schabowy panierowany	kluski śląskie	kompot z jabłek		
1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
1.	Marchew	kg	0,10	–	–	–	–	0,10	1,80
2.	Pietruszka	kg	0,05	–	–	–	–	0,05	0,90
3.	Seler	kg	0,05	–	–	–	–	0,05	0,90