Группа-212-Специальность «Технология продукции общественного питания»

« ОБОРУДОВАНИЕ ПОП»

[Fidorenko90@inbox.ru](mailto:Fidorenko90@inbox.ru)

Основная литература:

**В.П.ЗОЛИН «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**ЗАДАНИЕ НА ДОМ: КОНСПЕКТ.**

ТЕМА: Оборудование для раздачи пищи.

1. Оборудование для поддержания пищи в горячем состоянии.

К кулинарной продукции предъявляются определенные требования:

- органолептические и микробиологические;

- к пищевой ценности;

- температуре подачи – первых блюд, соусов, горячих напитков – не ниже 75˚С, вторых блюд – не ниже 65˚С.

Для сохранения температуры блюд на предприятиях общественного питания используют:

- мармиты;

- тепловые стойки;

- тепловые шкафы;

- термостаты.

Мармиты – для поддержания в горячем состоянии первых и вторых блюд, для подогрева тарелок.

Бывают - стационарные и передвижные;

По способу установки – напольные и настольные.

В качестве промежуточного теплоносителя в мармитах используется вода, пар, горячий воздух.

Виды мармитов:

- для первых блюд – для поддержания в горячем состоянии готовых блюд и наплитной посуде. Это низкая электрическая плита с круглыми конфорками, в виде котла. Оснащены нагревательным элементом и регулятором температуры;

- с водяным или паровым обогревом – имеют ванну, заполненную горячей водой или паром. в современных моделях в качестве мармитниц используются гастрономические емкости;

- с воздушным обогревом – на дне ванны расположен ТЭН, объем ванны меньше. Нежелательно использовать для сухих блюд (подгорят);

- передвижные – для кратковременного хранения и транспортирования готовой кулинарной продукции к месту реализации на тележке. Обогреваются горячим воздухом;

- тепловые стойки – для подогрева посуды и подготовленных к реализации блюд в тарелках в виде горизонтальных подогреваемых полок до 60 - 90˚С.;

- тепловые шкафы – аналогичны жарочным, но имеют маломощный нагреватель, установленный в нижней части рабочей камеры. Продукты размещают в гастрономических емкостях, комплектуются мармитами;

- термостаты – для сохранения в горячем состоянии напитков, которые наливают в рабочий объем, на дне которого расположен ТЭН. Для отбора напитка имеется специальный кран и подставка под стаканы. Заданную температуру поддерживает терморегулятор;

- термотележки – для транспортировки и хранения горячей пищи. Оснащены вентилятором, рабочая камера равномерно обогревается. Тележка оборудована верхней крышкой, которая позволяет использовать как мармит.

2. Линии раздачи.

Для быстрого обслуживания клиентов на предприятиях общественного питания применяются различные формы самообслуживания: с предварительной оплатой, с последующей оплатой, шведский стол, комплексные обеды.

Основной элемент технологии быстрого обслуживания – линии раздачи. Предназначены для кратковременного хранения и раздачи холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, напитков, кондитерских изделий, обеспечения столовыми приборами.

Линии раздачи комплектуются по модульному принципу с учетом индивидуальных особенностей предприятия.

Они состоят:

- из мармитов для первых и вторых блюд;

- холодильных прилавков и витрин для холодных закусок, напитков, десертов, кондитерских изделий;

- нейтральных модулей, на которые можно выставить кофеварки, термосы, вызы с фруктами;

Необходимым оборудованием линии раздачи являются тарелкораздатчики, раздатчики подносов, оборудование для столовых приборов, чайной посуды.

Модули линии раздачи могут быть автономными или собираться в единую конструкцию.

Оборудование для организации питания по принципу «шведский стол» применяется в ресторанах гостиниц, на презентациях, банкетах. Используется специальный тип витрин – салат – бары. Они бывают холодильные, тепловые, нейтральные. По конфигурации – прямолинейные, островные. Выпускают салат-бары с куполом, который в перерывах между завтраком и обедом автоматически опускаются, чтобы продукты не заветривались.