Группа-312-Специальность «Технология продукции общественного питания»

«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПОП.

ФИДОРЕНКО Е.А. Fidorenko90@inbox.ru

Основная литература:

В.В.УСОВ «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Дополнительная литература: Интернет-ресурсы.

ТЕМА:ОСНОВНЫЕ ВИДЫ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И МАТЕРИАЛОВ, ИЗ КОТОРЫХ ОНА ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ.24.03.2020 Г.

Что такое посуда

Рассказать какая бывает посуда сложно, так как ее история насчитывает столько же тысячелетий, что и человечество. Археологи на основе кухонных находок делают выводы о развитие общества в то или иное время. Сегодня процесс развития и совершенствования предметов посуды продолжается. Многообразные виды посуды можно разбить не только по предназначению, но и по материалам, из которого она изготовлена.В длинном перечне посуды можно найти редкие названия национальных и узкоспециализированных предметов.В общем формате всю посуду специалисты делят по их предназначении:Для приготовления пищи;

Посуда для приготовления пищи.

1. Для сервировки;
2. Для хранения.

Классификация по назначению и применению

Специалисты классифицируют приспособления для еды на четыре группы:

* Кухонная утварь;
* Столовая утварь;
* Посуда для хранения;
* Вспомогательные приборы.

Виды кухонной посуды

Все предметы, при помощи которых можно приготовить пищу, относятся к классу кухонной посуды. Наряду с известными названиями посуды для кухни: кастрюлями и сковородками, к таковым относятся и менее повседневные предметы, которые могут использоваться, например, в походах. Не говоря о многочисленных специальных приборах.

Все предметы, при помощи которых можно приготовить пищу, относятся к классу кухонной посуды.

Химическая колба тоже считается посудой.

Таким образом, разновидности кухонной утвари не ограничиваются пределами помещения для приготовления пищи.

Обработка и подготовка продуктов. Приготовление пищи и необходимая утварь:

* Тарелка или миска – емкость для продуктов в сыром или приготовленном виде

Емкость для продуктов в сыром или приготовленном виде.

* Сковорода – предмет из металла, предназначенный для жарки или запекания

Предмет из металла, предназначенный для жарки или запекания.

* Сито или решето – приспособления для просеивания муки или придания необходимой консистенции продукту (например, творог)

Приспособления для просеивания муки или придания необходимой консистенции продукту.

* Противень – плоский металлический лист для запекания в духовке

Плоский металлический лист для запекания в духовке.

* Терка – металлическое приспособление с различными формами отверстий для измельчения твердых продуктов питания

Металлическое приспособление с различными формами отверстий для измельчения твердых продуктов питания.

* Кастрюля – емкость для варки

Емкость для варки.

* Разделочная доска – плоское приспособление для резки продуктов

Плоское приспособление для резки продуктов.

* Чайник – емкость с носиком для кипячения и аккуратного разлива воды

Емкость с носиком для кипячения и аккуратного разлива воды.

* Дуршлаг – емкость с множеством отверстий для слива воды

Емкость с множеством отверстий для слива воды.

* Форма для выпечки – специальные приспособления для выпекания различных хлебобулочных изделий

Специальные приспособления для выпекания различных хлебобулочных изделий.

* Ступа – емкость для растирания и толчения твердых продуктов путем раздавливания специальным прессом (пестом)

Емкость для растирания и толчения твердых продуктов путем раздавливания специальным прессом (пестом).

* Горшочек – глиняная емкость для запекания в духовке

Глиняная емкость для запекания в духовке.

* Нож – инструмент для всех видов резания

Инструмент для всех видов резания.

* Скалка – инструмент для раскатывания теста

Инструмент для раскатывания теста.

* Казан – емкость с полукруглым дном

Казан – емкость с полукруглым дном.

* Толкушка – инструмент для раздавливания

Толкушка – инструмент для раздавливания.

* Утятница – толстостенная емкость вытянутой формы

Толстостенная емкость вытянутой формы.

* Молоток для отбивания – инструмент для размягчения мяса

Инструмент для размягчения мяса.

* Сотейник – особая емкость

Сотейник – нечто среднее между кастрюлей и сковородой.

* Половник – прибор для разливания жидкой пищи

Половник – прибор для разливания жидкой пищи.

* Мантоварка – емкость для приготовления пищи на пару

Емкость для приготовления пищи на пару.

Иные столовые приборы (ложка, вилка, лопатка, шумовка и др.), предназначенные для использования в процессе приготовления пищи

Данные виды посуды могут иметь иные названия в зависимости от размера и формы. Например, пресс для чеснока (чесноковыжималка) должен раздавить головку чеснока путем измельчения. Или мясорубка, несмотря на размеры и большее количество деталей, является, по сути, механической теркой для размалывания и измельчения продуктов питания.

Также следует учитывать, что один и тот же предмет может иметь национальные модификации. Так, например, сотейник – нечто среднее между кастрюлей и сковородой, подарен миру французскими поварами. В отличие от своих известных сестер он предназначен для переворачивания без использования дополнительных приборов, т.е. путем подбрасывания в процессе приготовления блюда.

Он предназначен для переворачивания без использования дополнительных приборов.

Помимо вышеуказанной градации можно провести классификацию по назначению: варка, жарка, тушению. Назначение тесно связано с материалом, из которого изготовлена емкость.

Кроме национального колорита у посуды есть исторические и специальные формы. Например, раньше вместо чайника в каждом доме господствовал самовар. Также для приготовления кофе не в каждом доме есть кофемолка и турка.

Виды столовой посуды

Столовая посуда – это то, что относится к посуде, предназначенной для оформления стола. Классически к этой категории относятся все виды тарелок и чашек. А также предметы специального назначения, какими могут быть салфетница, этажерка для фруктов или декоративные элементы для украшения стола.

Столовая посуда – это то, что относится к посуде, предназначенной для оформления стола.

Виды тарелок:

* Столовая – глубокие и мелкие емкости; Закусочные – большие и мелкие диаметром от 20 до 30 см;
* Десертные – мелкие изящные предметы диаметром не более 20 см;
* Рыбные – продолговатой формы мелкие с небольшими бортиками;
* Кокиль – посуда, имеющая форму раковины, предназначена для устриц, рагу и салатов;
* Менажница – посуда с отделениями для одновременной подачи нескольких блюд или соусов;
* Блюдо – разных форм тарелки, используемые для подачи объемных блюд;
* Салатник – глубокие тарелки оригинальных форм;
* Креманка – глубокая диаметром не более 10 см.

В праздник, выбрав цвета скатерти и посуды, хозяйка расставит постановочные тарелки. На эти большие и красивые плацдармы устанавливается каскад иных тарелок. Их перечень можно продолжить пирожковыми, икорными, яичными и др, тарелками в зависимости от меню.

На эти большие и красивые плацдармы устанавливается каскад иных тарелок.

Мир чашек делится на:

* Чайные;
* Кофейные;
* Бульонные;
* Кружки;
* Пиалы.

Отдельным списком стоят емкости для алкогольных напитков: стаканы, бокалы, фужеры и т.д. Их объединяет материал: стекло, но они отличаются по форме. Именно форма способствует лучшей дегустации, позволяя полнее услышать аромат напитка.

Именно форма способствует лучшей дегустации, позволяя полнее услышать аромат напитка.

Столовые приборы для будней и праздничного стола

Широчайший выбор посуды радует глаз и важен для подачи блюд. Однако без столовых приборов: ложек, вилок, ножей – современному человеку не обойтись. Богатство этой категории делится :

* На основные и вспомогательные;
* На повседневные и праздничные.

Часть столовых приборов используется людьми ежедневно. В будни оформление стола, как правило, ограничивается двумя-тремя единицами тарелка, любимая чашка, вилка или ложка.

Однако для подготовки праздничного стола требуются специальные приборы и знания о них. Как правило, приборы изготавливают из нержавеющей стали. Однако, ассортимент материала шире: мельхиор, серебро, пластика, стекло, дерево и др. Использование этих инструментов придаст дополнительной эстетичности каждому столу. У каждого предмета есть свое место. Вилки располагаются слева от тарелки, ложки и ножи – справа.

Класть столовые приборы в нужном направлении и на оптимальное расстояние. Например, ножи кладут лезвием к тарелке.

Класть столовые приборы необходимо в правильном направлении и на оптимальное расстояние.

Последним штрихом к общей картине застолья, который доложен способствовать аппетиту гостей, становятся салфетки с использованием специального декоративного кольца. Дополнительным украшением стола станут цветочные композиции.

Все большее распространение на просторах страны получают рыбные приборы, закусочные, десертные, фруктовые и иные приборы.

Ответственная акция по подготовке стола к праздничному мероприятию продемонстрирует окружающим уровень и профессионализм принимающей стороны.

Обзор материалов для изготовления посуды

Каждое изделие современной кулинарии становится вкуснее, если его приготовить и подать в нужной и красивой посуде. Поэтому сегодня спектр материалов для кухонной и столовой утвари при сохранении традиционных наименований пополняется новыми: пластик, полимер, силикон и т.д.

Из чего делают кухонную посуду

Опытная хозяйка при сообщении о посуде уточнит материал, из которого она сделана. Гастрономические изыски диктуют свои требования к вкусовым качествам приготовленной пищи. Безоговорочно признается, что чугун является оптимальным металлом для посуды. Он обладает хорошими теплопроводностью и теплоемкостью, необходимыми для блюд длительного приготовления. Чугунная сковорода также идеальна для блинов.

Безоговорочно признается, что чугун является оптимальным металлом для посуды.

Но сегодня кухонные изделия становятся все красивее благодаря новым материалам.

Перечень материалов для кухонной посуды:

* Алюминиевая;
* Эмалированная;
* Чугунная;
* Медная и латунная;
* Стеклянная, в том числе из огнеупорного стекла;
* Из нержавеющей стали;
* Из титана;
* Керамическая и стеклокерамическая;
* Фарфоровая (жаропрочные марки);
* С тефлоновым покрытием;
* Силиконовая.

Силикон признан материалом XXI века, в том числе и в пищевой промышленности.

Материалы для столовой посуды

В отличие от кухонного оборудования изделия, украшающие стол, тоньше, легче и пластичнее:

Металлическая; Хрустальная; Керамическая; Фарфоровая и фаянсовая; Плетенная; Пластиковая, пластмассовая и бумажная; Деревянная.

Антипригарные и защитные покрытия

С целью сохранения функций посуды и улучшения ее свойств разработаны разного вида антипригарные и защитные покрытия.

С целью сохранения функций посуды и улучшения ее свойств разработаны разного вида антипригарные и защитные покрытия.

Защитить от подгорания помогут покрытия:

* Тефлоновое;
* Керамическое;
* Титановое;
* Каменное гранитное и мраморное.

Часть изделий покрывают эмалью или глазурью – стеклообразным покровом, призванным укрепить поверхность посуды.