**Лекція: №3**

**Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в ресторанах**

 **ПЛАН**

1.Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів.

2.Зберігання харчових продуктів.

3.Механічна і гідромеханічна обробка сировини.

4.Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі.

5.Зберігання готової продукції.

6.Організація споживання їжі.

**1.Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів.**

Первинною сировиною для підприємств рестораннго господарства є сільськогосподарські продукти, харчові продукти, що не пройшли технологічної обробки на підприємствах харчових галузей промисловості.

 До першої групи сировини належать: свіжа картопля, овочі, зелень,плоди, ягоди, цитрусові, баштанні, жива й охолоджена риба, нерибні морепродукти,перната дичина, гриби тощо.

 До другої групи належать: борошно, крохмаль, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, харчові жири, молоко й молочні продукти, м'ясо і м’ясопродукти, рибопродукти, яйця і товари з яєць, сільськогосподарська птиця, субпродукти, овочеві, м’ясні , рибні й комбіновані напівфабрикати,спеції, приправи тощо.

 Продовольча сировина тахарчові продукти, що надходять на підприємства, повинні за якістю відповідати стандартам і гігієнічним вимогам, а також супроводжуватися документами, що засвідчують їхню якість та безпеку. Щоб уникнути поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь, категорично заборонено приймати:

 \*продовольчу сировину і харчові продукти без документів,що підтверджують їх якість;

\*м'ясо і м’ясопродукти сільськогосподарських тварин без тавраветогляду й ветеринарного свідоцтва;

\*рибу, раків, сільськогосподарську птицю без ветеринарного свідоцтва;

\*непатрану птицю (крім дичини);

\*яйця їз забрудненою шкаралупою, з дефектами «протікання», а також з господарств, де було зафіксовано сальмонельоз;

\*качині і гусячі яйця;

\*концерви з порушенням герметичності банок, бомбажні «хлопавки», банки з іржею, без етикеток, з простроченими термінами реалізації;

\*крупу, борошо і інщі сухі продукти, заражені шкідниками хлібних запасів;

\*свіжі овочі і фрукти з цвіллю й ознаками гнилі;

\*гриби некультивовані їстівні, червиві, зім’яті;

\*подукцію домашнього виготовлення (консервовані гриби, овочі, фрукти, м’ясні, рибні, молочні продукти, готові до вживання ).

Тара і упаковка має бути цілою, неушкодженою і незабрудненою.

**2.Зберігання харчових продуктів.**

Зберігання певного запасу сировини є частиною технологічного процесу. На кожному підприємстві ресторанного господарства , обладнують продовольчий склад, що має декілька приміщень, компактно розташованих поблизу розвантажувального майданчика, вантажних ліфтів. До складу належить охолоджувальні і неохолоджувальні комори . Охолоджувальні камери й комори повинні відповідати певним техніним і технологічним, а також санітарно-гігієнічним вимогам.

 Складські приміщення , у тому числі завантажувальний майданчик, повинні бути з прямою підлогою (без сходів і порогів),що дозволяє використовувати візки для переміщення вантажів. Підлоги, стіни, стелі, двері мають бути гладкими для полегшення їхньої санітарної обробки.

 Складські приміщення обладнують притічно-витяжною вентиляцією, штучним освітленням, щільними дверима, а холодильні камери , крім того вологостійкою теплоізоляцією по всьому периметру. Завантажувальний майданчик обладнають товарними вагами. Природне освітлення складських приміщень не передбачається, тому що світло є каталізатором окислювальних процесів, щовідбуваються у продуктах під час їхнього зберігання.Тому продукти зберігають у темряві, без доступу світла. Складські приміщення повинні мати прилади для вимірювання температури і вологості повітря.

 Якість продукції залежить від дотримання наступних правил зберігання сировини:

**\*сухі продукти** – борошно,цукор, макаронні вироби,чай, кава тощо зберігають у сухих добрепровітрюваних приміщеннях при темпереатурі – 20 С і відносній вологості повітря 70 -75%. Вміст вологостіи в сухих продуктах коливається від 0,1% (цукор) до 20% (крохмаль).Маючи підвищену гігроскопічність , сухі продукти здатні поглинати й міцно втримувати сторонні запахи. Спеції та іншіхарчові продукти,що мають гострий аромат, зберігають у щільно закритих коробкахподалі від основних продуктів.

 Склад сухих продуктів обладнують підтоварниками, стелажами, столом і вагами;

**\*м'ясо і м’ясопродукти**, птицю й рибу, зберігають в охолоджувальних камерах при температурі 0-5 С, при відносній вологості повітря 90-95%. Камеру обладнають підтоварниками, стелажами й вішалами й гаками для зберігання м’ясних туш в підвішаному стані.

 Охолоджене м'ясо в тушах і напівтушах, четвертинах при температурі 0-5 С у підвішаному стані може зберігатися до 5 діб. Заморожене м'ясо за таких умов може зберігатися в наступних межах часу: яловичі напівтуші і задні четвертини -5діб, передні четвертини яловичих туш, свинячі напівтуші, телячі й баранячі туші до 3-4 діб.

 Охолоджена птиця у тушках може зберігатися може зберігатися при температурі 0-5С не більше 2-3 діб.

 М’ясні і рибні напівфабрикати і напівфабрикати із птиці в охолодженому вигляді зберігають не більше доби, а із січеного м’яса -12 годин від моменту виготовлення;

**\*охолоджена риба** може зберігатися не більше 2 діб при температурі близько 0С. Жива риба може надходити тільки на ті підприємства, які обладнані акваріумами для її зберігання.

За відсутності низькотемпературного обладнання морожена риба може надходити з урахуванням денної потреби. Зберігають в нерозпакованому стані при температурі близько 0С;

**\*молочні продукти, жири, м’ясну і рибну гастрономію, яйця, сири** зберігають у холодильних камерах при температурі 5С при відносній вологості повітря 85-90%. На невеликих підприємствах ресторанного господарства в камері молочно-жирових продуктів можна зберігати фрукти і напої;

**\*овочі і зелень** рекомендується зберігати в охолоджувальних холодильних камерах при температурі від +5-+ 10С при відносній вологості повітря 90-95%. Овочі і зелень зберігають у тарі із вентиляційними отворами, що забеспечують доступ повітря до продуктів, щоб уникнути розвитку плісняви.

Квашені й солоні овочі зберігають у діжках, щоб овочі були занурені в розсіл.

 Заморожені харчові продуктизберігають в низькотемпературних холодильних камерах, шафах і прилавках при температурі -15С. Затаких умовзберігають централізовано виготовлене морозиво (загартоване). Розмороження продуктів в процесі їх зберіганняне допускається. Пельмені,вареники, овочеві наборидля супів і гарнірів, піцу і інші кулінарні вироби заправляють на теплову обробку без попереднього розморожування.

 Хліб, борошняні кондитерські й булочні вироби зберігають в окремому приміщенні на виробництві. Вироби із кремом зберігають у холодильних шафах при температурі 0-5С від 12до 24годин. Вироби із заварним кремом виробляють тільки у осінньо-зимовий період, зберігають не більше 6 годин.

**3.Механічна і гідромеханічна обробка сировини.**

Кінцева мета механічної і гідромеханічної обробки продовольчої сировини – одержати напівфабрикати, призначені для теплової обробки, і приготування страви.

 На стадії механічної і гідромеханічної обробки сировину: \*розпаковують;

\* розморожують (повільне розморожування і розморожування у воді при оптимальній температурі +15С);

\* сортують;

\* калібрують(відокремлення однакових за розміром екземплярів);

\* миють;

\* поділяють на їстівні і малоцінні частини (обчищення картоплі, овочів, плодів, грибів від шкірки і насіння, відокремлення кісток від м’яса);

\*подрібнюють;

\*порціонують;

\*перемішують багатокомпонентні котлетні і фаршеві маси;

\*панірують (панірування напівфабрикатів призначене для збереження форми, одержання підсмаженої кірочки, для зниження втрат маси і насичення продуктом жиру, який використовується для смаження).

Всі операції на цій стадії технологічного процесу виконують у заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства.

**4.Теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі.**

Під час теплової кулінарної обробки продукт доводять до стану повної готовності, який характеризується певними органолептичними показниками якості (зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція).

 Під час теплової обробки напівфабрикатів температура їх сягає 80С і вище. При таких умовах основні харчові речовини продуктів зазнають глибоких фізико-хімічних змін і неоднаково впливають на харчову цінність продукту. Урезультаті теплової обробкизасвоюваність білків і вуглеводів підвищується, жирів – знижується, деяка частина вітамінів руйнується, а інша переходить у відвар разом з екстрактивними і мінеральними речовинами . При смаженні температура в поверхневому шарі продукту досягає 120-130 С , внаслідок його зневоднення змінюється маса продуктів. Вона, як правило , зменшується. Так, яловичина під час варіння втрачає близько 50% води, що міститься в ній. Маса картоплі після варіння практично не зменшується, проте під час смаження вона зменшується на 30-60%, в залежності від ступення подрібнення і способу смаження.

 Нормативи відходів і втрат сировини при механічній і тепловій обробках були розроблені Науково – дослідним інститутом громадського харчування, затвердженні Міністерством торгівлі й опубліковані у Збірниках рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. Цими нормативами користуються під час складання рецептур на нову продукцію ресторанного господарства.

**5.Зберігання готової продукції.**

Терміни зберігання готової продукції , протягом яких не знижується їх якість, обмежені. Температурні умови зберігання продукції, регламентовані санітарними правилами.

 Температура холодних закусок і холодних солодких страв становить 12-14С. У групі холодних закусок найменш стійкі до зберігання холодці, паштети, заливні м’ясні і рибні продукти , салати. У групі холодних солодких страв обмежені терміни зберігання для десертів зі збитими вершками, кремів, мусів, желе. Порціонне морозиво зберіганню не підлягає.

Температура гарячих супів і напоїв – 75С, м’ясних , рибних, овочевих, та інших гарнірів 70-65С. Обмежені терміни зберігання мають : натуральне смажене м'ясо , смажена риба, відварна цвітна капуста, смажені овочі. За інших однакових умов страви в соусі зберігаються краще, ніж натуральні. Санітарними правилами встановлено,що холодні закуски, десерти , напої можна зберігати до 1-ї години, а гарячі страви - до 2 –х годин.

 Їжу, що лишилася нереалізованою,у виняткових випадках швидко охолоджують і зберігають при температурі 2-4 С не більше 18 годин.

Термін реалізації їжі після вторинної теплової обробки не повинен перевищувати 1 год. Удень закладання нереалізованої їжі на зберігання й у день її реалізації роблять відповідні записи у бракеражному журналі. Однак, деякі види продукції залишати на наступний день забороняється,наприклад салати,паштети ,холодці, заливні страви,вироби з кремом; супи молочні ,супи –пюре, супи солодкі; млинці з м’ясною і сирною начинкою; січені вироби з м’яса , риби, птиці; соуси ,омлети, картопляне пюре, відварні макарони, напої власного виробництва.

**6.Організація споживання їжі.**

Організація споживання їжі є завершальною стадією на підприємствах ресторанного господарства. Головні завдання,що поставлені перед персоналом підприємства – це довести свіжоприготовлену їжу до споживача без зниження її якості, створити комфортні умови для її споживання в залі ресторану або іншого закладу ресторанного гоподарства .

 У ресторанах та інших фірмових підприємствах ресторанного господарства високого класу споживання їжі вирішується класичним методом індивідуального обслуговування кожного відвідувача.Закуски, страви і напої готують за індивідуальним замовленням, які приймають офіціанти. У залах використовують спеціалізоване обладнання, фірмовий посуд, оригінальні столові прибори, інвентар столову білизну. Практикується подавання холодних закусок у посуді з льодом, а гарячі закуски – у барвисто оформлених жаровнях, що підігрівають на деревному вугіллі або спиртових пальниках. Багато страв стали готувати перед відвідувачами ресторану,це такі як «фламбе», фондю, гриль, іноді подавання і приготування перетворюють на справжнє феєричне шоу.

 Останнім часом у кафе , закусочних та в іншій загально доступній мережі переважають три системи масового харчування: шведський стіл, попереднє сервірування і накривання столів, вільний вибір у залі з подальшим розрахунком.

 *Принцип шведського столу* застосовують не тільки для окремого споживання їжі (сніданок, обід, вечеря), але й для організації роботи підриємств –кафе, закусочних, невеликих ресторанів. При цьому, встановлюють фіксовану плату за вхід до зали, де відвідувач за принципом самообслуговування вибирає закуски, страви, напої. Добре продуманий асортимент кулінарної продукції і зручний, затишний зал створюють приємні умови для споживання їжі.

 *Попереднє сервірування й накривання столів* застосовують при організації харчування певних контингентів – туристів, відпочиваючих в домах відпочинку, робітників та службовців виробничих підприємств, коли необхідно за короткий проміжок часу обслуговувати велику кількість людей. Для цього залу обладнають 4-6- містними обідніми столами . Їх встановлюють таким чином, щоб залишалися широкі проходи для сервіровальних візків. Столи сервірують необхідним посудом,столовими приборами, розставляють хліб. холодні закуски, суп у супниці. У визначений час столи заповнюються відвідувачами, після чого в проходах з’являються офіціанти з візками на яких установлені м’ясні, рибні та інші страви вільного вибору.

Переваги цьго методу втім, що споживачам пропонують різноманітні свіжоприготовлені блюда. Прибиранням використанного посуду займаються офіціанти. Витратти часу і засобів мінімальні.Розрахунки за харчування – безготівкові, у тому числі в кредит.

 *Вільний вибір в залі з подальшим розрахунком* передбачає наявність двух суміжних залів: один зал має тільки вхід, другий зал обладнаний вузлом розрахунку. Відвідувач , увійшовши в перший зал, бере тацю і столові прибори, рухаучись по залі вибирає закуски, страви, напої до вподоби.Прилавки розташовують у залі таким чином , щоб не створювати черги. Всі прилавки з гарячими стравами обслуговують кухарі. У центрі залу встановлюють відкриті холодильні прилавки, на які встановлюють посуд з тонеько нашаткованими (без заправок) овочами. Відсутність заправок дозволяє довше зберігти свіжість салатів.Такі салати використовують як гарнір до страв із риби, м’яса птиці. Коли вибір страв завершено, відвідувач через вузол розрахунку переходить до іншої зали, які обладнані дво-і чотирьох місними столами, засервірованими спеціями і приправами необхідними, щоб заправити відвідувачу самостійно салат на свій смак.

 В ресторанному сервісі широкого розповсюдження набув кейтеринг. Види кейтерінгу: у приміщенні, поза рестораном, соціальний, роз'їзний, (за договором на доставку продукції), роздрібний продаж готової кулінарної продукції, VІР-кейтерінг.

**Кейтеринг** – дії підприємства ресторанного господарства, що доставляє готові страви, напої, посуд і все необхідне для організації прийому, бенкету і спеціальних заходів. Види кейтерингу:

**Кейтеринг у приміщенні** організують через надання замовникові обладнаних приміщень для проведення різних заходів. Це можуть бути зали, виробничі приміщення з торгово-технологічним і холодильним устаткуванням, мийного столового посуду, приміщення для зберігання продуктів.

**Кейтерінг поза рестораном** передбачає обслуговування на території замовника. Особливість цього виду кейтерингу пов’язана з тим, що більшість ресторанів мають невеликі зали й не можуть обслуговувати великої кількості гостей. Готують страви в ресторані, після чого замовлення доправляється до місця проведення заходу. Ресторан відповідає за якість приготування й доставку страв, сервірування, професійне обслуговування, прибирання приміщень і повний розрахунок по закінченні заходу.

**Соціальний кейтеринг** - це надання послуг рестораном на території замовника з використанням його обладнання для приготування страв. Замовник і ресторан, що надає послугу соціального кейтерингу, заздалегідь обумовлюють дату, меню, особливості сервірування й обслуговування. В обов’язки ресторану входить також прибирання приміщення після проведення заходу. Послугами соціального кейтерингу користується замовник при організації сімейного торжества. При цьому ресторан може надати замовникові згідно з договором окремі предмети для сервірування стола й аксесуари.

**Роз’їздний кейтерінг** здійснюється через укладання договору на доставку напівфабрикатів, готової їжі в офіси, на будівельні знімальні майданчики. Щоб забезпечити харчуванням групи людей.

**Роздрібний продаж готової кулінарної продукції** - це торгівля продуктами харчування(бутербродами, борошняними кондитерськими виробами, упакованими в целофанову плівку), а також прохолодними напоями під час проведення спортивних змагань, фестивалів, карнавалів.

**VIP - кейтеринг** передбачає виїздне ресторанне обслуговування із залученням висококваліфікованих кухарів, офіціантів. У приміщенні замовника і під його наглядом здійснюють обробку продуктів і приготування страв.

**Виїзне обслуговування** – найширший центр послуг, починаючи із презентації нової продукції до організації барбекю на лоні природи або вишуканої романтичної вечері.

**Каву-брейк (або каву-паузу)** організовують у ресторанах для швидкого обслуговування учасників нарад, конференцій, ділових переговорів, а також поза ресторанами (конференц-залах, холах). Прямокутні або круглі столи накривають барвистими скатертинами-спідницями, як на фуршеті. Гості їдять і п’ють стоячи. До меню кави - брейк входять тістечка, пиріжки, печиво, здобні булочки, канапе, фрукти, лимон, вершки, кава, чай. Із прохолодних напоїв –мінеральна вода, соки.

**Контрольні запитання**

1.Яку продовольчу сировинуі харчову продукцію забороняються приймати на підприємства харчування?

2. Вимоги для облаштування продовольчого складу.

3.Назвіть температурний режим зберігання овочів, сухих продуктів, м’яса ,риби, молочно-жирових ппродуктів?

4. Як називають кінцевий продукт механічної і гідромеханічної обробки сировини на підприємствах ресторанного господарства?

5. Мета теплової кулінарної обробки.

6. За якої температури і скільки часу зберігають холодні закуски і солодкі страви?

7. Яку готову кулінарну продукцію не можна залишати для реалізації на другий день в підприємствах ресторанного господарства?

8.Перелічить і надайте повну характеристику основним методам і прийомам організації споживання їжі?