

Серия
«Среднее профессиональное образование»

А. А. Богданов

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рекомендовано

*Научно-методическим советом Международного
научного общественного объединения «МАИТ»
для использования в качестве учебного пособия
для студентов образовательных учреждений
среднего профессионального образования,
обучающихся по укрупненной группе специальностей
43.00.00 — Сервис и туризм*

Ростов-на-Дону
ФЕНИКС
2022

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.992я723

КТК 288

Б73

Рецензент

Якубовская С.И. — преподаватель УО «Минский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»

Богданов А. А.

Б73 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента / А. А. Богданов. — Ростов н/Д: Феникс, 2022. — 313, [1] с. : ил. — (Среднее профессиональное образование).

ISBN 978-5-222-34615-0

Учебное пособие предназначено для учреждений среднего профессионального образования. Рекомендуется для использования специальностями 19.02.10 Технология продукции общественного питания; 43.01.09 Повар, кондитер; 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании; 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Пособие содержит основной теоретический материал о правилах и особенностях приема продуктов в учреждениях общественного питания, изготовлении полуфабрикатов, способах и особенностях их хранения и использования.

Приложения содержат основные необходимые нормативные документы и акты.

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.992я723

ISBN 978-5-222-34615-0

© ООО «Авангард-Букс», 2021

© Богданов А. А., 2021

© Оформление: ООО «Феникс», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение

- 1. Общие требования и характеристика сырья7
- 2. Технологический процесс производства
кулинарной продукции8

Глава 1

- Овощи и полуфабрикаты из них** 13
- 1.1. Общие требования к обработке овощей и грибов..... 13
- 1.2. Технологическая схема обработки овощей
при первичном приеме..... 17
- 1.3. Обработка картофеля и клубнеплодов..... 19
- 1.4. Обработка корнеплодов 25
- 1.5. Обработка капустных овощей 31
- 1.6. Обработка луковых овощей..... 36
- 1.7. Обработка плодовых овощей 39
- 1.8. Обработка салатных, пряных и десертных овощей..... 54
- 1.9. Обработка консервированных овощей 57
- 1.10. Подготовка овощей для фарширования..... 59
- 1.11. Требования к качеству и хранению овощных
полуфабрикатов и условия их хранения 62
- 1.12. Отходы овощей и их использование 65
- 1.13. Полуфабрикаты из овощей 66
- 1.14. Обработка грибов 67
- Контрольные вопросы к главе 1..... 70

Глава 2

Технологические процессы обработки рыбы

и нерыбного водного сырья	71
2.1. Пищевая ценность рыбы.....	71
2.2. Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья.....	72
2.3. Способы размораживания рыбы.....	79
2.4. Механическая кулинарная обработка рыбы.....	80
2.5. Обработка рыбы с костным скелетом.....	82
2.6. Обработка бесчешуйчатой рыбы.....	87
2.7. Особенности обработки некоторых видов рыб.....	88
2.8. Вымачивание соленой рыбы.....	90
2.9. Обработка осетровой рыбы.....	91
2.10. Приготовление рыбных полуфабрикатов.....	95
2.11. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.....	100
2.12. Обработка рыбы для фарширования.....	106
2.13. Обработка нерыбного водного сырья.....	109
2.14. Обработка рыбных пищевых отходов. Способы их минимизации. Требования к качеству полуфабрикатов из подготовленной рыбы. Условия и сроки их хранения.....	112
Контрольные вопросы к главе 2.....	115

Глава 3

Технологические приемы обработки мяса

и мясопродуктов	116
3.1. Общие требования к мясу (пищевая ценность, виды тканей, классификация мяса, требования к качеству).....	116
3.2. Технологические операции первичной обработки мяса.....	118

3.3. Кулинарная разделка говяжьей туши. Приготовление полуфабрикатов из говядины	122
3.4. Кулинарная разделка бараньей и свиной туши. Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины	133
3.5. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и сроки их хранения	140
3.6. Приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикатов из нее	143
3.7. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	145
3.8. Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	148
Контрольные вопросы к главе 3.....	152

Глава 4

Технологическая обработка сельскохозяйственной птицы и дичи	154
4.1. Общие сведения о мясе птицы.....	154
4.2. Заправка птицы.....	162
4.3. Приготовление полуфабрикатов.....	167
4.4. Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы	172
4.5. Обработка пищевых отходов птицы.....	173
4.6. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, условия и сроки их хранения	175
Контрольные вопросы к главе 4.....	177

Глава 5

Отпуск готовой продукции. Правила поведения в зале, работа с гостями	178
5.1. Требования к отпуску готовой пищи	178

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ

5.2. Внешний вид блюд, украшение блюд перед подачей. Санитарные нормы раздачи пищи.....	179
5.3. Требования к обслуживанию посетителей	181
Контрольные вопросы к главе 5.....	182

ПРИЛОЖЕНИЯ..... 183

Приложение 1. Основные требования и санитарные правила для предприятий общественного питания: законодательная база	183
Приложение 2. Овощной цех.....	186
Приложение 3. Мясо-рыбный цех.....	189
Приложение 4. Набор производственных помещений кондитерских цехов	190
Приложение 5. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка.....	191
Приложение 6. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.....	193
Приложение 7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.....	196
Приложение 8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования	236
Приложение 9. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.....	257
Приложение 10. ГОСТ 32951-2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия....	282
Приложение 11. Требования техники безопасности и противопожарные мероприятия	310
Список литературы	312