

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ТОП
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

18-6945
4 изд.

Учебник

22-00812



Г. П. Семичева

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


АКАДЕМІА

Г. П. СЕМИЧЕВА

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

УЧЕБНИК

Рекомендовано Федеральным государственным бюджетным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГБУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»

*Регистрационный номер рецензии 189
от 28 июня 2018 г. ФГБУ «ФИРО»*

4-е издание, исправленное и дополненное



Москва
Издательский центр «Академия»
2022

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.99я723

С306

Рецензент —

инженер-технолог общественного питания,
преподаватель ГБПОУ «Колледж современных технологий
имени Героя Советского Союза М. Ф. Панова» *Е. В. Ваулина*

Семичева Г. П.

С306

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. П. Семичева. — 4-е изд., испр. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2022. — 256 с.

ISBN 978-5-4468-9657-8

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Рассмотрены основные характеристики и пищевая ценность овощей, рыбы, морепродуктов, мяса и птицы; теоретические основы современных технологий механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Приведено описание новых видов технологического оборудования, что необходимо для изучения теоретического курса профессионального модуля. Представлены требования к качеству сырья и полуфабрикатов, процесс вакуумирования полуфабрикатов, правила и условия их хранения.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Учебник может быть полезен практическим работникам, обучающимся в системе переподготовки кадров или повышения квалификации.

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.99я723

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

12+

ISBN 978-5-4468-9657-8

© Семичева Г. П., 2018
© Семичева Г. П., 2022, с изменениями
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2022
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2022

Оглавление

Введение.....	4
---------------	---

РАЗДЕЛ I

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Глава 1. Организация работы цехов предприятий общественного питания.....	10
1.1. Организация работы овощного цеха	10
1.2. Организация работы мясо-рыбного цеха	12
1.3. Организация работы дотоготовочного цеха.....	14
Глава 2. Техническое оснащение цехов предприятий общественного питания, санитарные требования и безопасные приемы труда.....	17
2.1. Инструменты и инвентарь	17
2.2. Механическое оборудование овощного цеха.....	22
2.3. Механическое оборудование мясного и рыбного цехов.....	26
2.4. Холодильное оборудование	31
2.5. Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре предприятий общественного питания.....	38

РАЗДЕЛ II

ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ НЕГО

Глава 3. Кулинарная обработка и упаковка продуктов	44
3.1. Основные термины и определения.....	44
3.2. Характеристики и методы классификации сырья	45
3.3. Основные правила обработки продуктов	48
3.4. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья	50
3.5. Физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции.....	59
3.6. Охлаждение продуктов до близкриоскопической температуры	63
3.7. Отходы и потери массы сырья	69

Глава 4. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов.....	74
4.1. Современная упаковка пищевых продуктов	74
4.2. Вакуумное упаковочное оборудование	76
4.3. Вакуумная упаковка	77
4.4. Упаковка скоропортящихся продуктов.....	78
Глава 5. Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов	81
5.1. Классификация и пищевая ценность овощей и грибов	81
5.2. Обработка и хранение овощей	84
5.3. Нарезка овощей	93
5.4. Обработка грибов.....	110
5.5. Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов промышленного производства.....	111
Глава 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	114
6.1. Характеристика различных видов рыбы	114
6.2. Признаки доброкачественности рыбы.....	116
6.3. Пищевая ценность рыбы.....	118
6.4. Процессы, вызывающие изменение качества рыбы	120
6.5. Методы уменьшения потерь при размораживании рыбы	122
6.6. Приемы, повышающие качество полуфабрикатов из рыбы	123
6.7. Обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов	125
6.8. Обработка пищевых отходов рыбы	145
6.9. Характеристика, пищевая ценность и обработка нерыбного морского сырья.....	146
Глава 7. Приготовление полуфабрикатов из мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины	153
7.1. Классификация и характеристика мяса крупного, мелкого рогатого скота и свинины	153
7.2. Строение и состав мышечной ткани	157
7.3. Пищевая ценность и химический состав мяса животных	160
7.4. Процессы обработки мяса	162
7.5. Разделка туш и полутуш животных.....	166
7.6. Приемы подготовки мяса к тепловой обработке	175
7.7. Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, телятины.....	181
Глава 8. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.....	205
8.1. Характеристика, пищевая ценность и обработка птицы	205
8.2. Характеристика, пищевая ценность и обработка дичи	212
8.3. Характеристика, пищевая ценность и обработка кролика.....	213
8.4. Полуфабрикаты из птицы, дичи, кролика.....	213
8.5. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кролика	228

РАЗДЕЛ III

КОНТРОЛЬ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Глава 9. Организация производственного контроля качества	232
9.1. Показатели качества организационной системы производства ХАССП и системы государственных стандартов.....	232
9.2. Виды контроля качества	235
9.3. Составление заявок на получение продовольственного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов	236
9.4. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания.....	238
Глава 10. Санитарно-эпидемиологические правила упаковки, хранения и реализации продукции предприятий общественного питания.....	242
10.1. Условия и сроки хранения продуктов	242
10.2. Реализация продукции предприятий общественного питания.....	248
Список литературы	250