**Уважаемые студенты!**

**Изучаем самостоятельно суповое отделение горячего цеха, выписываем оборудование цеха, технологический процесс приготовления супов, чертим на формате А4 горячий цех**

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**Организация работы горячего цеха**

***СУПОВОЕ ОТДЕЛЕНИЕ***

Горячий цех подразделяется на два специализированных от­деления — суповое и соусное. В суповом готовят бульоны и пер­вые блюда, в соусном — вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотно­шением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше. В го­рячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

**Суповое отделение.** Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и при­готовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2—3 наименования), супы готовят боль­шими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющего бульоны, устанавливают в линию стаци­онарные котлы — электрические, газовые или паровые. Чаще при­меняют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вмес­тимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Над стационарными котлами целесообразно устанав­ливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоеди­ненную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха для создания нормального микроклимата.

В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэто­му для варки бульона устанавливают котлы КЭ-100 или секцион­ный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся вмес­тимостью 100 и 60 л. К пищеварочным котлам подводится холод­ная и горячая вода. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы уста­навливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В горячем цехе готовят костный, мясо-костный, куриный, рыб­ный и грибной бульоны. Наибольшая продолжительность варки — костного и мясо-костного бульонов (4—6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня.

В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.

Кроме стационарных пищеварочных котлов, рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линия­ми — 1,5 м.

Линия теплового оборудования состоит из электрических (га­зовых) плит, электросковороды. Плита используется для приготов­ления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т. д. Электросковороду использу­ют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому обору­дованию применяют в качестве дополнительных элементов в лини­ях секционного модулированного оборудования, создают дополни­тельные удобства для работы повара.

Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гар­ниров к прозрачным бульонам.

**Технологический процесс приготовления супов организуется сле­дующим образом:**

1. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указаны количество и ассортимент первых блюд на следующий день.
2. Бульоны костный и мясо - костный варят концентрированные или нор­мальной концентрации также накануне.
3. В начале рабочего дня повара в соответствии с заданием и техно­логическими картами получают необходимое количество продуктов массой нетто.
4. Подготавливают рабочее место — подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

 Остальные операции, ко­торые выполняют повара, зависят от ассортимента первых блюд. Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др.

Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30 и 20 л и стационарные котлы. Последовательность варки супов опре­деляется с учетом трудоемкости приготовляемых блюд и продол­жительности тепловой обработки продуктов. Для ускорения про­цесса приготовления блюд используют вымеренную посуду (ведра, кастрюли и др.).

В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партия­ми, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает со­хранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 °С, продолжитель­ность реализации первых блюд при массовом приготовлении — не более 2—3 ч.

Для приготовления супов-пюре продукты протирают и измель­чают, используя универсальный привод П-II со сменными меха­низмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

К прозрачным бульонам приготовляются мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления орга­низуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплитных котлах, разделывают на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тестоделители, резцы. Общая планировка горячего цеха показана на рис. 22

.  Рис. 22. Организация рабочих мест в горячем цехе: *а*— суповое отделение: *1*— приготовление бульонов; 2 — приготовление супов; *3*— порционирование мяса, рыбы, птицы; *4*— порционирование и отпуск первых блюд; 5 — приготовление гарниров к супам; *б*— соусное отделение: *6 —*процессы варки, жаренья, припус-кания, тушения; 7— приготовление гарниров, соусов; *8—*жаренье шашлыков и порционирование; *9 —*порционирование вторых блюд; *10 —*раздаточная линия