

Polecenia do wykonania przez ucznia:

1. zapoznanie się z materiałem

2. wykonanie notatki w zeszycie

Zdjęcie notatki proszę przestać do dnia 24.05.2020r. na adres dyrektorradyarno@onet.pl

MATERIAŁ

Produkcja potraw polega na wykonywaniu stale powtarzających się czynności mających na celu przekształcenie surowca w produkty żywnościowe przy zastosowaniu różnych metod i technik.

Metoda to powtarzalne czynności pozwalające na otrzymanie określonych wyrobów gotowych lub potraw np. blanszowanie, smażenie itp.

Technika to umiejętność lub sposób wykonywania określonych czynności pozwalający na uzyskanie danego wyrobu (nie zawsze finalnego) lub potrawy np. panierowanie

Proces przetwarzania surowca w wyrób gotowy nazywa się procesem produkcji. Jego częścią jest proces technologiczny, który składa się z obróbki wstępnej i obróbki cieplnej.

Obróbka wstępna jest przygotowaniem surowców do obróbki termicznej i składa się z obróbki wstępnej brudnej i obróbki wstępnej czystej.

Obróbka wstępna brudna obejmuje:

- sortowanie
- mycie(ręczne w basenach lub wannach, bądź mechaniczne)
- oczyszczanie (obieranie, drylowanie, szczotkowanie, oczkowanie, odcinanie końcówek)
- płukanie

Obróbka wstępna czysta obejmuje:

- rozdrabnianie (drążenie, tarcie, szatkowanie, siekanie, krajanie, wyciskanie, mielenie, przecieranie)
- mieszanie
- formowanie i porcjowanie (dzielenie na porcje, nadanie kształtu)
- szpikowanie (czyli natłuszczenie chudego mięsa poprzez owijanie, obkładanie lub wprowadzenie do środka słoniny lub boczku)
- peklowanie (na mokro zanurzenie w roztworze mieszanki peklującej, na sucho nacieranie mieszanką peklującą i utłuczonymi przyprawami, mieszane nacieranie na sucho czosnkiem i solą a następnie zanurzenie w zalewie)
- wykańczanie powierzchni
- blanszowanie

Obróbka wstępna powoduje nieuniknioną utratę surowca i składników odżywczych na skutek:

- mycia surowca po obraniu lub rozdrobnieniu
- grubego obierania warzyw i owoców
- długiego przetrzymywania oczyszczonych i rozdrobnionych surowców w wodzie (osmoza) , na powietrzu (ciemnienie spowodowane tlenem lub enzymami), świetle, w wysokiej temperaturze otoczenia, bez przykrycia
- używanie narzędzi i naczyń zardzewiałych

Obróbka cieplna(termiczna) polega na poddaniu półproduktów działaniu wysokiej temperatury w określonych warunkach i przetwarzaniu ich w wyroby gotowe. Ogrzewanie powoduje zmianę konsystencji półproduktów, ich struktury, właściwości fizykochemicznych (zniszczenie enzymów,

zmianę barwy, zwiększenie objętości, strawności i przyswajalności) oraz cech organoleptycznych (odpowiedni smak, barwę). Wpływa również na przedłużenie trwałości produktu.

Podstawowymi metodami obróbki cieplnej są:

- obgotowywanie tzw. blanszowanie
- gotowanie (w temp. 100⁰C) w wodzie, mleku, parze wodnej pod normalnym lub zwiększonym ciśnieniu
- parzenie (wędliny) w temp. 70-90⁰C
- smażenie (w małej ilości tłuszczu, w głębokim tłuszczu lub beztłuszczowe
- grillowanie
- duszenie
- pieczenie
- opiekanie
- prażenie (np. orzechy, pestki dyni, słonecznik)

Podczas pieczenia i smażenie powstają związki Maillarda

W zakładach gastronomicznych stosuje się również nowoczesne systemy produkcji potraw:

- **Cook- chill** (ugotuj i schłódź) czyli ugotowanie i natychmiastowe schłodzenie do temp. poniżej 3⁰C. Produkt przechowuje się w warunkach chłodniczych max. 5 dni. Restytucja(ponowne podgrzanie) zmusza do wydania w ciągu 5 min.
- **Cook- freeze** (ugotuj i zamroź) czyli ugotowanie i natychmiastowe zamrożenie . Produkt przechowuje się w warunkach mroźniczych (-10 do -28⁰C) max. 3 miesiące. Restytucja(ponowne podgrzanie) zmusza do wydania w ciągu 5 min.
- **Sous- vide** czyli gotowanie w próżni lub modyfikowanej atmosferze polega na gotowaniu produktów zapakowanych w próżni potem gwałtownie się schładza do temp. 0-3⁰C. Produkty pakuje się w urządzeniu wytwarzającym próżnię a gotuje w cyrkulatorze temperatury. Restytucja(ponowne podgrzanie) zmusza do wydania w ciągu 5 min.