

УДК 641/642*в
ББК 37.279
В20

Автор:

А. Т. Васюкова — доктор технических наук, профессор, академик
 Международной академии наук педагогического образования.

Рецензенты:

Е. В. Крюкова — доктор технических наук, профессор;
Е. Д. Амбросьева — доктор биологических наук, профессор.

Васюкова А. Т.

В20 Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 3-е изд., стер. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. — 496 с.

ISBN 978-5-394-04228-7

В учебном пособии даны основные сведения о товароведно-технологической характеристике сырья, правилах хранения и способах определения его качества, рассмотрены вопросы физиологии питания, санитарии и гигиены, микробиологии, охарактеризована механическая и тепловая обработка, применяемая в общественном питании, рассмотрены вопросы организации производственного процесса и обслуживания потребителей предприятий общественного питания, а также даны краткие характеристики механического теплового и холодильного оборудования и особенности его эксплуатации. Приведена технология приготовления блюд из овощей, крупяных, зернобобовых и макаронных изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясopодуkтов. Значительное внимание уделено требованиям к качеству кулинарной продукции.

Для студентов высшего и среднего профессионального образования и учащихся профтехучилищ. Пособие может быть использовано практическими работниками общественного питания.

ISBN 978-5-394-04228-7

© А. Т. Васюкова, 2009

© ООО «ИТК «Дашков и К°», 2009

Содержание

Предисловие	9
-------------------	---

I. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Товароведно-технологическая характеристика овощей и грибов.....	10
§ 1. Характеристика пищевой ценности овощей.....	14
§ 2. Структура растительных тканей.....	16
§ 3. Физические свойства овощей и плодов.....	17
§ 4. Полуфабрикаты из овощей, выпускаемые пищевой промышленностью	18
§ 5. Изменения, происходящие в овощах при механической обработке	19
2. Крупы, зернобобовые и макаронные изделия	21
§ 1. Товароведно-технологическая характеристика круп, зернобобовых и макаронных изделий.....	21
§ 2. Производство хлебобулочных изделий в России.....	22
§ 3. Изготовление мучных изделий из пресного или дрожжевого теста.....	25
§ 4. Подготовка основного сырья для приготовления дрожжевого теста	26
§ 5. Дефекты хлебобулочных изделий и пути их устранения.....	28
3. Мясо и мясные продукты	31
§ 1. Влияние предубойной выдержки и операций первичной переработки скота на качество мяса и товарный вид туш	35
§ 2. Влияние морфологического состава мяса на его качество.....	38
§ 3. Химический состав и пищевое значение мяса.....	48
§ 4. Битая домашняя птица	52
§ 5. Мясо пернатой дичи	61

§ 6. Мясо кроликов.....	63
§ 7. Сохранение качества мяса, птицы и субпродуктов во время транспортирования.....	65
§ 8. Изменение массы и качества мяса, птицы и субпродуктов во время хранения.....	70
4. Рыба и рыбные продукты	76
§ 1. Массовый состав и рациональное использование рыб	76
§ 2. Химический состав рыб	79
§ 3. Характеристика сырья для производства рыбных товаров.....	84
§ 4. Использование замораживания при длительном хранении рыбы	87
§ 5. Полуфабрикаты из котлетной и кнельной массы	94
§ 6. Посол рыбы.....	97
§ 7. Вяление и сушка рыбы	100
§ 8. Копчение рыбы	103
§ 9. Консервирование рыбы.....	106
§ 10. Технология производства икры	108
§ 11. Нерыбное водное сырье.....	112

II. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

1. Пищевые вещества и их значение	115
§ 1. Физиологическое значение основных пищевых веществ.....	115
§ 2. Рациональное сбалансированное питание.....	131
§ 3. Особенности построения питания у детей отдельных возрастных групп и подростков	137
§ 4. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков	143
§ 5. Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	144
§ 6. Требования к устройству предприятий общественного питания.....	148
§ 7. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания.....	156
§ 8. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	159
§ 9. Санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей	165

§ 10. Гигиена и санитария труда работников общественного питания.....	168
§ 11. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.....	172
§ 12. Пищевые отравления.....	173

III. КУЛИНАРИЯ

1. Приемы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов	178
2. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов.....	180
§ 1. Механическая обработка овощей.....	180
§ 2. Механическая обработка десертных овощей и грибов.....	185
§ 3. Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности.....	186
3. Технологическая схема механической обработки мяса на заготовочных предприятиях общественного питания.....	187
§ 1. Производство полуфабрикатов и их характеристика	187
§ 2. Технологическая схема приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.....	192
§ 3. Производство полуфабрикатов из птицы и дичи.....	194
4. Механическая обработка рыбы с костным скелетом.....	200
§ 1. Производство полуфабрикатов из рыбы: порционные, мелкокусковые, котлетная и кнельная масса и изделия из нее	203
§ 2. Механическая обработка осетровых пород рыбы.....	207
5. Тепловая обработка продуктов	210
§ 1. Консервирование пищевых продуктов	215
§ 2. Изменение основных пищевых веществ при кулинарной обработке пищевых продуктов	221
6. Кулинарная характеристика блюд.....	249
§ 1. Тепловая обработка овощей.....	249
§ 2. Технология приготовления блюд из овощей.....	255
§ 3. Технология приготовления блюд из свежих, сушеных и консервированных грибов	263
§ 4. Технология приготовления блюд из рыбы	267
§ 5. Технология приготовления блюд из морепродуктов	277

§ 6. Технология приготовления вторых блюд из мяса	279
§ 7. Технология приготовления блюд из птицы и дичи	295
7. Тепловая обработка круп, зернобобовых и макаронных изделий.....	299

IV. ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Устранение профессиональных вредностей производства.....	309
2. Требования противопожарной безопасности на предприятиях общественного питания	310
§ 1. Нормативно-правовые акты, регулирующие противопожарную безопасность на предприятиях общественного питания.....	310
§ 2. Противопожарные мероприятия при организации обслуживания потребителей	322
§ 3. Противопожарные мероприятия в складской и производственной группе помещений	323

V. ОБОРУДОВАНИЕ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Механическое оборудование предприятий общественного питания.....	327
§ 1. Универсальные приводы.....	327
§ 2. Машины для обработки картофеля и овощей.....	331
§ 3. Машины для обработки мяса, рыбы	336
§ 4. Машины для приготовления теста и кремов.....	338
§ 5. Машины для нарезки хлеба, гастрономических продуктов и масла	342
2. Тепловое оборудование.....	346
§ 1. Теплогенерирующие устройства.....	347
§ 2. Варочное оборудование.....	351
§ 3. Жарочно-пекарное оборудование.....	355
§ 4. Водогрейное оборудование.....	362
§ 5. Оборудование для раздачи пищи.....	363
§ 6. Общие правила эксплуатации теплового оборудования	366
3. Холодильное оборудование	372

§ 1. Типы холодильников	372
§ 2. Сборно-щитовые камеры.....	373
§ 3. Холодильные шкафы.....	375
§ 4. Охлаждаемые прилавки и витрины.....	376
§ 5. Холодильники и льдогенераторы.....	378
§ 6. Общие правила эксплуатации холодильного оборудования	378

VI. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Функции общественного питания.....	380
§ 1. Классификация предприятий общественного питания	383
§ 2. Характеристика типов предприятий общественного питания.....	387
§ 3. Принципы размещения предприятий общественного питания.....	395
2. Организация продовольственного снабжения	397
§ 1. Организация материально-технического снабжения.....	399
§ 2. Характеристика складского хозяйства.....	401
§ 3. Весоизмерительное оборудование	403
3. Общие требования к организации производства	407
§ 1. Организация работы овощного цеха	409
§ 2. Организация работы мясо-рыбного цеха.....	411
§ 3. Организация работы горячего цеха.....	416
§ 4. Организация работы холодного цеха	421
§ 5. Организация работы кондитерского цеха.....	425
§ 6. Организация работы раздаточных.....	427
4. Организация обслуживания посетителей.....	435
§ 1. Торговые помещения.....	435
§ 2. Торговая мебель	436
§ 3. Буфеты.....	438
§ 4. Бары.....	440
§ 5. Кассовый зал.....	440
§ 6. Моечная столовой посуды.....	442
5. Значение меню и прейскуранта в оперативном планировании работы предприятия	445

§ 1. Составление меню	446
§ 2. Меню со свободным выбором блюд	451
§ 3. Особенности составления меню на предприятиях общественного питания разных типов	452
§ 4. Меню дневного рациона питания.....	455
§ 5. Меню банкетное	456
§ 6. Оформление меню и карты вин.....	457
§ 7. Общие принципы оформления блюд.....	460
6. Классификация форм обслуживания.....	464
§ 1. Организация обслуживания в буфетах	468
§ 2. Применение кассовых систем в производственной деятельности предприятий общественного питания	471
§ 3. Организация работы с посетителями	472
§ 4. Обслуживание оборудования и программное обеспечение	473
§ 5. Организация производственной деятельности и рекламы.....	474
Литература.....	476
Приложения	477