

Правила оформления, отпуска, хранения, реализации первых блюд. Органолептическая оценка супов, температура подачи, посуда для отпуска.

Правила оформления, отпуска, хранения, реализаций первых блюд

Технологический процесс приготовления первых блюд заканчивается их оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, привлекает внимание и улучшает усвоение пищи.

Оформление блюда в значительной степени зависит от сочетания гарниров по форме и размеру нарезки продуктов, вкусу и цвету. Продукты должны гармонизировать между собой не только по цвету, но и вкусу. Большое значение при оформлении блюда имеет посуда, в которой подают пищу. Каждое блюдо должно подаваться в соответствующей для него посуде. Посуда должна быть без отбитых краев, щербин и трещин. Борта посуды не должны полностью закрываться продуктами. В сочетании с красочно оформленными гарнирами блюдо будет иметь особенно привлекательный вид. Вкусовые качества пищи во многом зависят и от ее температуры. Одни блюда подаются только в горячем виде, другие в холодном. Супы в момент потребления должны иметь температуру не ниже 75-80 С. Чтобы поддержать эту температуру, посуду перед отпуском подогревают до 30-40С.

Супы можно украсить разными видами зелени: укроп, петрушка, зелёный лук, базилик и т.д. Можно так же посыпать разными приправами: красным перцем, паприкой, куркумой и т.д. Нарисовать узор сливками. Так же подойдут на украшение и продукты использующие в данном супе например: плавающий горошек в Крем - супе из Горошка, или плавающие тонко нарезанные части шампиньонов в Супе - пюре из них.

Готовые супы хранят на мармите в горячем виде, но не более 1-2 ч, так как при более длительном хранении ухудшается их качество и понижается питательная ценность из-за разрушения витамина С. Супы-пюре, заправленные льезоном, хранят при температуре не выше 65° С, холодные супы - в холодильнике. Мясные и рыбные продукты, отпускаемые с супом, держат до подачи в бульоне на мармите. Супы подают на раздачу небольшими партиями и использовать целиком, не смешивая с новой порцией.

Правила подачи супов

Супы состоят из жидкой части, которая представляет их основу, и плотной части – гарниров. Жидкой основой супов служат бульоны (мясной, рыбный, грибной), отвары (овощной, крупяной, фруктовый), молоко, хлебный квас.

По способу приготовления супы бывают: заправочные, прозрачные, супы – пюре, в также молочные, сладкие.

На предприятиях общественного питания качество продукции определяют органолептическим методом. Этот метод позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления и оформления блюд, что в

свою очередь дает возможность принять меры к оперативному устранению обнаруженных недостатков.

Общие положения метода.

Органолептический метод представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств – зрения, обоняния, вкуса, осязания. Благодаря данному методу можно быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления.

У продуктов существуют показатели качества, выбор этих показателей при органолептическом анализе зависит от вида продукции и ее особенностей. Основными показателями данного анализа являются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от изделия, и включает в себя ряд единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, и т.д.

Цвет (окраска) – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

Запах – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов и их химической природы.

Консистенция – показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют:

Агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.);

Степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая и т.д.);

Механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Вкус - важнейший показатель качества продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества. Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне. На вкусовые ощущения оказывают влияние консистенция и запах блюд и изделий. При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки (горький, кислый, сладкий, соленый вкус) и интенсивность.

Органолептическая оценка супов. Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой. Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира.

Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним. При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

Повседневный контроль качества выпускаемой продукции на каждом предприятии общественного питания осуществляется бракеражной комиссией. В ее состав в крупных предприятиях входят директор или его заместитель, заведующий производством (заместитель), инженер-технолог, высококвалифицированные повара, кондитеры, имеющие право личного бракеража пищи, повар-бригадир, санитарный работник. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по предприятию.

Элементы оформления супов состоят из: соблюдения установленной формы нарезки продуктов, красивой окраски жира, равномерно расположенного гарнира, а также зелени, которая придает блюду красивый внешний вид и улучшает его аромат.

Наливать суп следует осторожно, стараясь сохранить форму гарнира, и чтобы края тарелок оставались чистыми. При подаче суп перемешивают, чтобы жир распределился равномерно. Сначала кладут мясо и густую часть супа, а затем добавляют бульон. Гарниры в прозрачные супы кладут перед подачей, а некоторые (греники, профитроли) подают отдельно.

Зелень часто подают отдельно на розетке. Так же подают ломтик лимона к солянкам. Сметану кладут в суп при отпуске или подают в соуснике.

Обязательно соблюдение следующей температуры супов при отпуске: горячие 75-80°C, холодные 12-14°C.

Для отпуски супов используют суповые миски, глубокие тарелки, бульонные чашки. При подаче горячих супов их нагревают до 60°C, а при подаче холодных - охлаждают до 12°C.

Супы подают:

- В мельхиоровых мисках (заправочные супы);
- Бульонных чашках (прозрачные бульоны и супы – пюре);
- Глубоких тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки (при подаче комплексных обедов и групповом обслуживании);
- В фарфоровых супницах из расчёта на 6 – 10 порций;