

Правила составления технологических схем приготовления блюд (кулинарных изделий)

Технологическая схема - это графическое изображение совокупности операций, составляющих технологический процесс. Она является главным документом, на основании которого осуществляется дальнейшее проектирование. Схема должна полностью отражать технологический процесс приготовления блюд, начиная с поступления сырья и заканчивая отпуском блюда.

Технологическая схема представляет собой последовательный перечень основных операций и процессов технологической обработки сырья с указанием применяемых режимов обработки.

Технологический процесс производства описывают по операциям, начиная от приемки сырья и до отпуска готовой продукции. Описание должно быть четким и кратким. Последовательность операций отображают в виде принципиальной технологической схемы.

При составлении данной схемы используют общие принципы. Все входящие в рецептуру блюда основные продукты обводят в рамку и выписывают в одну строку, размещая в центре тот ингредиент, который имеет наибольшее количество технологических операций. Соль; перец, специи к основным продуктам не относятся и их записывают с боку, объединяясь общей скобкой. Данная операция обозначается как «Доведения до вкуса».

Далее под продуктом выписываются последовательные операции, согласно технологии приготовления. Совокупность операций по переработке овощей, мяса, рыбы допускается обозначить данную операцию «Механическая кулинарная обработка». Обозначая данную операцию, вы должны суметь расшифровать её.

Операции должны вписываться строго в соответствие с технологией друг под другом.

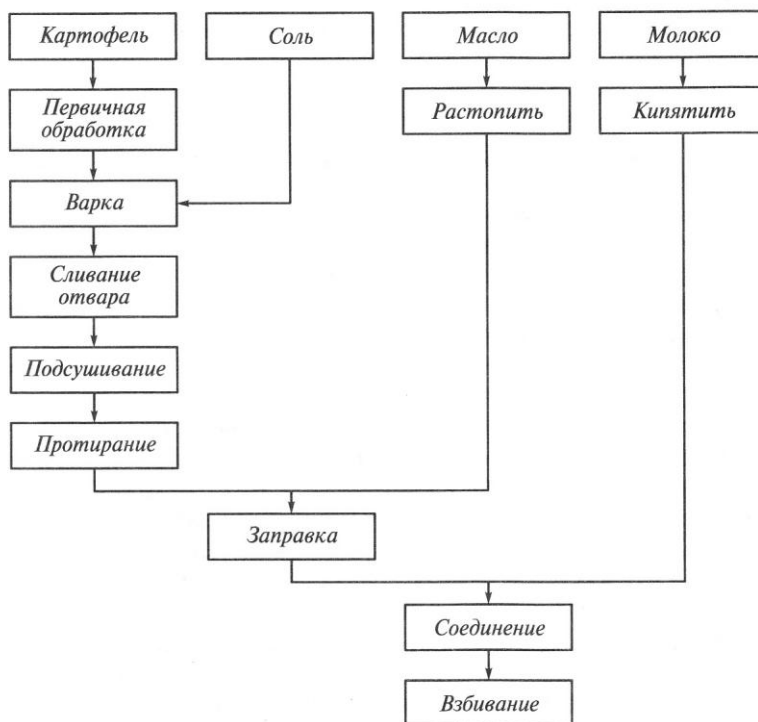
При объединении нескольких компонентов используют операцию «Соединение»

При тепловой обработке продуктов используют термины «Варка», «Жарка», «Тушение», «Пропускание» и т.д. В обязательном порядке указывается температура и продолжительность данного вида тепловой обработки.

По завершению указания всех операций согласно технологии приготовления блюдо оформляется и отпускается. При этом используются «Оформление блюда» и «Отпуск». При «Отпуске» указывается температура и выход блюда.

Например:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

