**Описание производственных процессов (с указанием обязательных к ним требований):**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Производственный процесс** | **Описание** | **Требования** |
| Варка | Это нагревание продуктов в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара. Варка является одним из главных способов кулинарной обработки, а отварные блюда безраздельно доминируют в любой национальной кухне, в лечебном питании - особенно.  При варке основным способом продукт полностью погружают в большое количество жидкости ( воду, молоко, бульон, сироп и др. ). До закипания процесс ведут на сильном огне в посуде с закрытой крышкой, после закипания нагрев уменьшают и варку продолжают при слабом кипении до полной готовности продукта. Полное кипение нежелательно, так как при этом быстро выкипает жидкость, разрушается форма продукта, испаряются ароматические вещества. | Размещение технологического и холодильного оборудования на предприятиях должно обеспечивать последовательность технологического процесса с организацией поточного производства без перекреста движения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов.  Режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного торгово-технологического оборудования должен соответствовать технической документации на данное оборудование; |
| Тушение | Процесс готовки посредством нагревания продуктов в малом количестве жидкости, среднее между варкой и жаркой. | Размещение технологического и холодильного оборудования на предприятиях должно обеспечивать последовательность технологического процесса с организацией поточного производства без перекреста движения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов. |
| Припускание | Более рациональная разновидность варки, позволяющая максимально сохранить питательные вещества продукта. При этом продукт примерно на 1/3 его объема погружается в кипящую воду, а 2/3 варится паром при плотно закрытой крышке. Сочные плоды припускают без добавления жидкости, в собственном соку, выделяющемся при их нагревании. Именно припускание, а не варку основным способом целесообразно применять при приготовлении овощных гарниров. | Размещение технологического и холодильного оборудования на предприятиях должно обеспечивать последовательность технологического процесса с организацией поточного производства без перекреста движения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов. |
| Варка на пару | Является главным видом тепловой обработки при приготовлении вторых блюд для лечебных диет, требующих щадения желудочно-кишечного тракта. Для этого используют пароварочные шкафы или кастрюли-пароварки с плотно закрытой крышкой. В кастрюлю наливают воду, на дно устанавливают решетку, на которую укладывают продукты.  При кипении воды кастрюля заполняется паром, в котором и варятся продукты. Продукты получаются сочными, с нежной консистенцией и хорошо сохраненной формой. Потери питательных веществ меньше, чем при припускании. | Размещение технологического и холодильного оборудования на предприятиях должно обеспечивать последовательность технологического процесса с организацией поточного производства без перекреста движения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов.  Режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного торгово-технологического оборудования должен соответствовать технической документации на данное оборудование; |
| Пассерование | Это кратковременное обжаривание продукта до полуготовности в небольшом количестве жира ( 15-20% к массе продукта ) при температуре 110-120 С без образования поджаристой корочки. При этом часть эфирных масел, красящих веществ и витаминов переходит из продуктов в жир, придавая ему цвет, вкус и запах продуктов. | Размещение технологического и холодильного оборудования на предприятиях должно обеспечивать последовательность технологического процесса с организацией поточного производства без перекреста движения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов. |
| Бланширование  (ошпаривание) | Это кратковременная (1-5 минут ) варка или ошпаривание паром с последующим ополаскиванием продуктов холодной водой. Бланшируют некоторые сорта овощей для удаления горечи ( молодая белокочанная капуста, репа, брюква ); сохранения цвета, вкуса и консистенции у очищенных овощей и фруктов ( картофель, яблоки ) в процессе их последующей обработки; для предупреждения слипания изделий в бульоне ( ошпаривание лапши домашней); для облегчения механической очистки осетровых рыб; для частичного удаления экстрактивных веществ и пуриновых оснований из животных продуктов | Размещение технологического и холодильного оборудования на предприятиях должно обеспечивать последовательность технологического процесса с организацией поточного производства без перекреста движения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов. |
| Запекание | Это жаренье предварительно отваренного ( иногда – сырого ) продукта в жарочном шкафу для образования румяной корочки. Запекают продукты при 200-300 С как с добавлением соусов, яиц, сметаны, так и без соусов. | Размещение технологического и холодильного оборудования на предприятиях должно обеспечивать последовательность технологического процесса с организацией поточного производства без перекреста движения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов. |
| Жа́рка | Процесс, при котором продукты подвергаются термической обработке при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира (на металлической поверхности (сковорода), в масле (фритюрница) или на открытом огне) при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки, что является результатом распада под действием высокой температуры содержащихся в продукте органических веществ и образования новых. | Размещение технологического и холодильного оборудования на предприятиях должно обеспечивать последовательность технологического процесса с организацией поточного производства без перекреста движения сырья, полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов.  Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу, без предварительного обжаривания на электроплите, при температуре +250 °С - +270 °С, полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3 - 5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 °С - +280 °С в течение 5 - 7 минут. |