Горячий цех подразделяется на два специализированных от­деления — суповое и [соусное](https://studopedia.ru/18_31523_organizatsiya-raboti-sousnogo-otdeleniya-goryachego-tseha.html). В суповом готовят бульоны и пер­вые блюда, в соусном — вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотно­шением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше. В го­рячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и при­готовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2—3 наименования), супы готовят боль­шими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющего бульоны, устанавливают в линию стаци­онарные котлы — электрические, газовые или паровые. Чаще при­меняют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вмес­тимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Над стационарными котлами целесообразно устанав­ливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоеди­ненную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха для создания нормального микроклимата.

В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэто­му для варки бульона устанавливают [котлы](https://studopedia.ru/3_180941_pishchevarochnie-kotli.html) КЭ-100 или секцион­ный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся вмес­тимостью 100 и 60 л. К пищеварочным котлам подводится холод­ная и горячая вода. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы уста­навливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.

В [горячем цехе](https://studopedia.ru/18_31521_organizatsiya-raboti-goryachego-tseha-obshchie-trebovaniya-osobennosti-organizatsii.html) готовят костный, мясо-костный, куриный, рыб­ный и грибной [бульоны](https://studopedia.ru/4_146155_prigotovlenie-bulonov.html). Наибольшая продолжительность варки — костного и мясо-костного бульонов (4—6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня (табл. 15).

Таблица 15 **Нормы воды и**время **на приготовление различных бульонов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование бульона | Норма воды на 1 кг основного продукта, дм3 | Концентрация бульонов | Время варки,ч | Подготовка сырья |
| Костный |  | Нормальной концентрации | 5-6 | Кости разру­бают на части длиной 5—6 см |
| 1,25 | Концентриро­ванный |  |  |  |
| Мясо-костный | 3,7 | Нормальной концентрации | 5-6 | Используются рубленые кости, зачи­щенные куски мяса массой 1,5-2 кг |
| То же | 1,15 | Концентриро­ванный |  |  |
| Куриный | 4,0 | Нормальной концентрации | 2-4 | Целые тушки, куриные кости |
| Рыбный | 1,1 | Концентриро­ванный |  | Пищевые рыб­ные отходы |
| Грибной | 7,0 | Концентриро­ванный | 2-3 | Сушеные гри­бы перед вар­кой замачи­вают в течение 3—4 ч |

После приготовления бульона котлы промывают и использу­ют для варки супов.

В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.

Кроме стационарных пищеварочных котлов, рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линия­ми — 1,5 м.

Линия теплового оборудования состоит из электрических (га­зовых) плит, электросковороды. Плита используется для приготов­ления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т. д. Электросковороду использу­ют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому обору­дованию применяют в качестве дополнительных элементов в лини­ях секционного модулированного оборудования, создают дополни­тельные удобства для работы повара.

Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гар­ниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготов­ляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ван­ной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов (рис. 21).

Рис. 21. Рабочее место повара в суповом отделении горячего цеха: / — котел пищеварочный КПЭСМ-60; 2 — сковорода СЭСМ-0,2; *3*— вставка ВСМ-420; *4 —*вставка ВСМ-210; 5 — плита четырехконфороч-ная ПЭСМ-4Ш; *6 —*стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 7 — весы настольные циферблатные ВНЦ-2; *8*— стол для установки средств малой механизации СММСМ; 9 — стол с охлаждаемым шкафом и гор­кой СОЭСМ-3; *10*— планшет настенный для технологической карты

Технологический процесс приготовления супов организуется сле­дующим образом. Накануне повара знакомятся с планом-меню, где указаны количество и ассортимент первых блюд на следующий день. [Бульоны костный и мясо-костный](https://studopedia.ru/1_52730_rezhimi-varki-myasokostnogo-bulona-kostnogo-ribnogo-i-iz-ptitsi.html) варят концентрированные или нор­мальной концентрации также накануне.

В начале рабочего дня повара в соответствии с заданием и [техно­логическими картами](https://studopedia.ru/2_81627_razrabotka-tehniko-tehnologicheskih-kart-i-tehnologicheskih-shem.html) получают необходимое количество продуктов массой нетто, подготавливают рабочее место — подбирают посуду, инвентарь, инструменты. При четкой организации производства на подготовку рабочего места и получение продуктов должно уходить не более 15 мин рабочего времени повара. Остальные операции, ко­торые выполняют повара, зависят от ассортимента первых блюд. Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассеруют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др.

Для варки супов используют наплитные котлы 50, 40, 30 и 20 л и стационарные котлы. Последовательность варки супов опре­деляется с учетом трудоемкости приготовляемых блюд и продол­жительности тепловой обработки продуктов. Для ускорения про­цесса приготовления блюд используют вымеренную посуду (ведра, кастрюли и др.).

В ресторанах, где первые блюда готовят небольшими партия­ми, в горячем цехе устанавливают мармиты, что обеспечивает со­хранение температуры и вкусовых качеств супов. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 °С, продолжитель­ность реализации первых блюд при массовом приготовлении — не более 2—3 ч.

Для приготовления [супов-пюре](https://studopedia.ru/2_11290_supi-pyure-assortiment-osnovnie-tehnologicheskie-priemi-prigotovleniya-supov-pyure.html) продукты протирают и измель­чают, используя универсальный привод П-II со сменными меха­низмами, кухонную универсальную машину УКМ со сменными механизмами.

К прозрачным бульонам приготовляются мучные кулинарные изделия (пирожки, ватрушки, расстегаи). Для их изготовления орга­низуют дополнительные рабочие места. Замешивают тесто в наплит-ных котлах, разделывают на производственном столе с деревянным покрытием, используя скалки, ручные тестоделители, резцы. Общая планировка горячего цеха показана на рис. 22

. 

Рис. 22. Организация рабочих мест в горячем цехе: *а*— суповое отделение: *1*— приготовление бульонов; 2 — приготовление супов; *3*— порционирование мяса, рыбы, птицы; *4*— порционирование и отпуск первых блюд; 5 — приготовление гарниров к супам; *б*— соусное отделение: *6 —*процессы варки, жаренья, припус-кания, тушения; 7— приготовление гарниров, соусов; *8—*жаренье шашлыков и порционирование; *9 —*порционирование вторых блюд; *10 —*раздаточная линия

Практическая работа

# Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего цеха

Цель работы: ознакомиться с оборудованием и технологическими линиями горячего цеха, техническим оснащением рабочих мест.

Материальное оснащение: индивидуальные задания

# Ход работы

**Задание 1.**Рассмотрите схему планировки горячего цеха

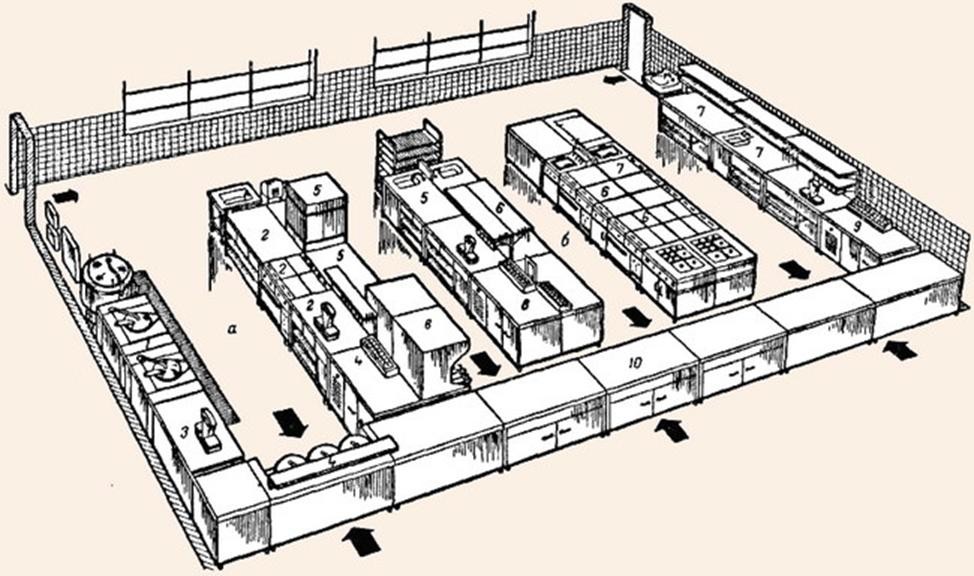


Рис. Организация рабочих мест в горячем цехе:

а - суповое отделение: 1 -— приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия

Задание 2. Рассмотрите изображение теплового оборудования для горячего цеха Запишите в таблицу

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Суповое отделение | | | Соусное отделение | | |
| Оборудование | Инвентарь | Блюда | Оборудование | Инвентарь | Блюда |
|  |  |  |  |  |  |



# Контрольные вопросы

1. Какое расстояние должно быть между технологическими линиями в горячем цехе?
2. Почему для построения технологических линий используют секционно- модулированное оборудование?
3. Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в горячем цехе.
4. Перечислите виды теплового оборудования, используемого в горячем цехе.

Перечислите виды механического оборудования, используемого в горячем цехе