

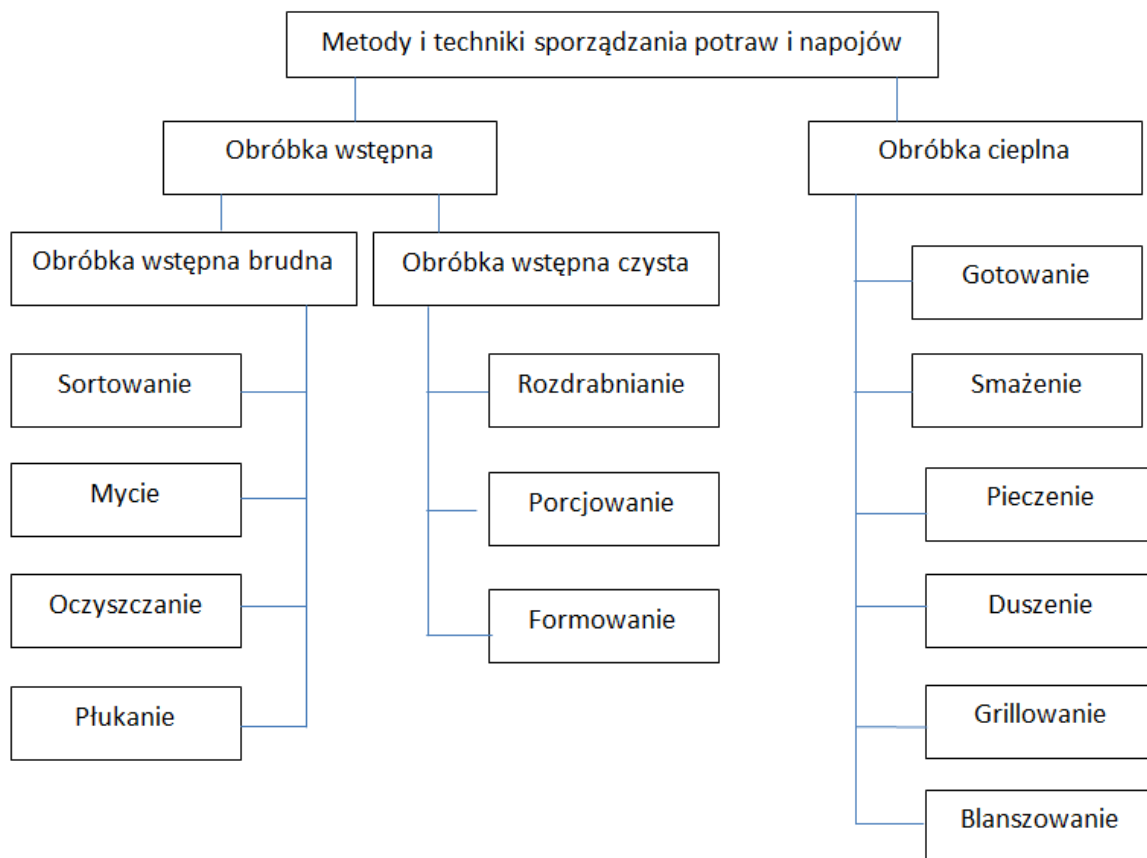
Przedmiot podstawy gastronomii

T: Obróbka wstępna

1. Techniki sporządzania potraw i napojów są to czynności zaliczane do etapów obróbki wstępnej i prowadzące do otrzymania półproduktu. Do technik zalicza się: sortowanie, mycie, oczyszczenie, płukanie, rozdrabnianie, porcjowanie, formowanie.

2. Metody sporządzania potraw i napojów są to czynności związane ze zmianą właściwości surowców i półproduktów prowadzące do otrzymania produktu o pożądanych cechach, nadającego się do konsumpcji. Do metod kulinarnych zaliczamy: gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie, grillowanie, blanszowanie.

3. Metody i techniki sporządzania potraw i napojów



4. Obróbka wstępna brudna jest pierwszym etapem sporządzania potraw i napojów i ma za zadanie usunięcie z surowców zanieczyszczeń, części niejadalnych oraz części nadpsutych. Obejmuje takie czynności, jak: sortowanie, mycie, oczyszczenie i płukanie surowców.

5. Sortowanie surowców ma na celu:

- ☑ oddzielenie sztuk zdrowych od zepsutych i uszkodzonych,
- ☑ podział według wielkości,
- ☑ podział według gatunku,
- ☑ podział według stopnia dojrzałości,

☒ usunięcie większych zanieczyszczeń.

6.Mycie surowców ma na celu:

☒ usunięcie wszelkich zanieczyszczeń znajdujących się na powierzchni. Może to być ziemia, bakterie, jaja pasożytów, kurz, pozostałości środków ochrony roślin:

☒ zmniejszenie ilości odpadów podczas obróbki ręcznej i mechanicznej,

☒ zapobieganie powtórnemu zabrudzeniu oczyszczonego surowca brudnymi rękami osoby wykonującej obróbkę wstępną,

☒ zmniejszenie strat wartości odżywczych,

☒ zapobieganie zużyciu maszyn do obierania (powierzchni ściernych),

☒ wykorzystanie obierzyn na paszę dla zwierząt,

☒ podniesienie higieny prac w obieralni surowców.

7.Oczyszczanie jest jedną z czynności obróbki wstępnej i ma na celu usunięcie niejadalnych części surowców, takich jak naskórek, zwiędłe liście itd. oraz części uszkodzonych i nadpsutych. Każdy rodzaj warzywa wymaga innego sposobu oczyszczania.

8.Płukanie ma na celu usunięcie pozostałości obierzyn i brudu, który mógł się przedostać na powierzchnię podczas oczyszczania.

9,Obróbka wstępna czysta ma na celu rozdrobnienie oczyszczonych podczas obróbki wstępnej brudnej surowców, łączenie z różnymi dodatkami, formowanie porcji i przygotowanie półproduktów. Czynnościami obróbki wstępnej czystej ;

a)moczenie (np. suchych nasion roślin strączkowych)

b)rozdrabnianie (szatkowanie, tarcie, siekanie, mielenie, przecieranie, krojenie, miażdżenie, homogenizacja)

c)szpikowanie (szpikuje się słupkami słoniny mięso chude przeznaczone do pieczenia)

d)peklowanie

e)dojrzewanie,

f)mieszanie, formowanie.

g)panierowanie,

h)blanszowanie, czyli krótkotrwałe zanurzenie we wrzącej wodzie w celu inaktywacji enzymów, zniszczenia drobnoustrojów, ułatwienia zdejmowania skórki np. pomidory, ułatwienia formowania np. liście kapusty na gołąbki.