Общие сведения о кулинарии.

Сервировка стола

Кулинария — это искусство приготовления вкусной и питательной пищи. Она изучает виды продуктов, их пищевую ценность, ра­циональные способы приготовления различ­ных блюд.

Кулинарные работы проводятся в специ­альном помещении — кухне. Мебель и все оборудование в ней должны располагаться так, чтобы рационально использовалась пло­щадь и не затруднялась уборка помещения. В кухне необходимо иметь газовую или элект­рическую плиту, мойку, рабочий стол, шкаф для посуды, холодильник.

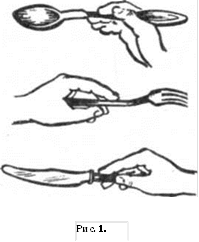
Для приготовления различных блюд ис­пользуют эмалированную, стальную, чугун­ную, керамическую и стеклянную посуду, посуду с тефлоновым покрытием, различные инструменты (ножи, вилки, ложки, лопатки) и приспособления (мясорубки, терки, сбивал­ки, ломтерезки, яйцерезки и др.). В быту появились такие электрические приспособле­ния и машины, как приборы контактного нагрева: электрокастрюли, электрофритюрни-цы, электровафельницы, контактные грили и др.; приборы инфракрасного нагрева: элект­рошашлычницы, электротостеры, бытовые сверхвысокочастотные печи (СВЧ-печи).

При выполнении кулинарных работ необ­ходимо соблюдать правила техники безопас­ности, санитарии и личной гигиены.

1. Перед началом работы вымыть руки с мылом и щеткой, надеть передник, повязать голову косынкой или надеть кулинарную шапочку и белые нарукавники.
2. Следить за чистотой и порядком на рабочем месте.
3. Хлеб, гастрономические продукты иовощи резать только на соответствующих досках. Подготовленные продукты прикрывать марлей.
4. Посуду мыть горячей водой с содой.
5. Пищевые отходы складывать в ведро с крышкой.
6. Осторожно обращаться с ножом и вилкой. Консервные банки открывать только специальным ножом или приспособлением
7. Во избежание ожогов крышки с кастрюль, сковородок и другой посуды с кипя­щей жидкостью брать полотенцем и откры­вать от себя.
8. При работе мясорубкой пользоваться деревянным пестиком, а не подталкивать продукты пальцами.
9. Следить за исправностью газовых кон­форок и ручки крана, чтобы избежать утечки газа. В процессе приготовления пищи не допускать заливания газовых конфорок жид­костью.
10. При выключении электроприборов из сети браться за вилку, а не дергать шнур.
11. Следить за исправностью электропроводки и штепсельной розетки.
12. Ставить электроприборы на асбестовые или мраморные подставки не ближе 50 см от стен.
13. Иметь аптечку с набором медикаментов: йод, вата, бинт, спирт, марганцевокислый калий, нашатырный спирт.

**Сервировка стола**

Сервировать стол — значит подготовить его для приема пищи. Основная цель серви­ровки — создать определенный порядок на столе, обеспечить всех необходимыми пред­метами и приборами. Благодаря этому про­цесс приема пищи не прерывается, создают­ся хорошие условия для пищеварения. Сер­вировать стол следует повседневно, это помогает выработать привычку есть опрятно, правильно пользоваться ножом, вилкой, ложкой (рис. 1).



ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

Сервировка стола к завтраку (рис 2)

Посуда, приборы, продукты: набор мелких тарелок, набор столовых приборов, скатерть, салфетки; печенье, бутерброды, сахар, лимон, гастрономические продукты.



Порядок выполнения:

Для смягчения звуков посуды и прибо­ров накрыть стол фланелью, а сверху — белой, хорошо выглаженной скатертью.

По середине стола поставить на тарел­ках гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками, масло в масленке, хлеб в низкой хлебнице, сахар в сахарнице. Поста­вить цветы в вазе.

По краю стола для каждого человека поставить закусочную тарелку, слева от нее — пирожковую (маленькая мелкая тарел­ка для хлеба), на нее положить салфетку. Между тарелками положить вилку зубцами вверх. Справа от средней тарелки положить нож (отточенной стороной к тарелке):

Если на завтрак подается блюдо, кото­рое надо есть ложкой (каша, творог с моло­ком), справа от средней тарелки положить ложку выемкой кверху. Для вареных яиц поставить специальные подставки.

Сервировка стола к чаю (рис 3)

Посуда, приборы, продукты: чайный сер­виз, скатерть, бутерброды (пироги, пирож­ные), сахар в сахарнице, конфеты, печенье, лимон, чайные ложки, салфетки, кондитер­ские лопатки.

Порядок выполнения:

Накрыть стол фланелью, а сверху — цветной, клетчатой или вышитой скатертью.

В центре стола поставить композицию из цветов, низкие вазы с печеньем, пирогами или пирожными (к ним подать специальные лопатки), конфетницу с конфетами, сахарни­цу с сахаром и ложкой для общего пользования. В небольших вазочках подать варенье, на маленькой тарелочке — нарезанный тон­кими ломтиками лимон.

3. Для каждого человека поставить чашку с блюдцем, на которое справа положить чайную ложку. Слева от чашки поставить десертную тарелку, на нее положить сложен­ную салфетку

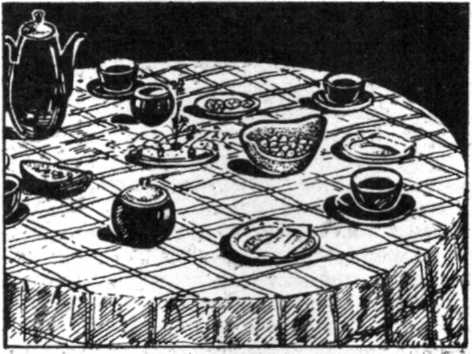


Рис 3. Сервировка стола к чаю.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

Что такое кулинария?

Какую посуду, инструменты и приспо­собления используют при приготовлении пищи?

Как сервируют стол к. завтраку?

Как сервируют стол к чаю?