Technologie přípravy pokrmů

Vybavení kuchyně

Mgr. Kamila Kroupová

Zařízení a vybavení kuchyně

Nože

* Je kladen velký důraz na kvalitu a druhy nožů, které kuchař během přípravy pokrmů používá.
* Každý profesionální kuchař by měl vlastnit své osobní kvalitní nože různých typů, aby mohl dle potřeby suroviny kvalitně zpracovat a připravit.
* Nesprávný výběr nože, jeho špatná kvalita, nesprávné nabroušení má vliv na kvalitu zpracování surovin, estetický vzhled pokrmu a bezpečnost práce.

Jak vybrat správný nůž

* **Výběr základního setu nožů**
* Základní set nožů by měl ale obsahovat alespoň následující vybavení. Kuchařský nůž, vykosťovací nůž, malý krájecí nůž, vroubkovaný nůž a ocílku.
* Je dobré na kvalitě a tvrdosti ocele nešetřit.

Kuchařský nůž

* Vedle klasického kuchařského nože se můžeme setkat s tak zvaným japonským kuchařským nožem. Také jeho čepel bývá vyrobena z kvalitní oceli, ale je tenčí a tedy lehčí.
* Tenká čepel japonského nože je ideální například při krájení zeleniny, ale krájení tvrdších ingrediencí je lepší se s takovým nožem vyhnout.

Nůž vykosťovací

* Nůž s flexibilní čepelí je vhodný například při vykosťování drůbeže nebo ryb, kde je důležité maso odkrojit co nejtěsněji od kosti.
* Nůž s pevnou čepelí je vhodný například při odblaňování masa.

Filetovací nůž

* Je vhodný při zpracování celých ryb a bývá také flexibilní.

Malý krájecí nůž

* Existují dva základní tvary malého krájecího nože, rovný a zahnutý

Santoku nůž

* Kuchařský nůž s oválnou špičkou se nazývá santoku nůž. Výbrusy na čepeli dovolují, aby se mezi čepel a krájenou surovinu dostal vzduch a tak se nelepila na čepel.

Vroubkovaný nůž

* Zvolíme pro krájení surovin, které mají tvrdší krustu a měkký vnitřek, který nechceme příliš zmáčknout.

Ocílka

* Ocílku nepoužíváme, abychom nůž nabrousili, ale abychom již nabroušený nůž udrželi ostrý.
* Při používání nastavíme nůž vůči ocílce v úhlu 20

Vybavení kuchyně

* Sporáky, smažící pánve, fritézy, kotle, ledničky, trouby, konvektomaty, gril.
* Důležitá je výška pracovních ploch stolů (pracovní linky spolu s ostatním zařízením kuchyně).
* Pracovní pomůcky kuchaře jsou z různých materiálů, musí se však dobře udržovat čistota a zdravotní nezávadnost pomůcek.
* Důležitá je bezpečnost pracovníků výrobního střediska (fungující stroje a zařízení, osvětlení, klimatizace, protiskluzné podlahy, používání ochranných pracovních pomůcek.
* Důraz je kladen na hygienické předpisy – hygiena pracovníka (osobní prádlo, krátké vlasy, nehty, bez ozdobných předmětů – náušnice, hodinky),
* Hygiena pracoviště, před podáváním pokrmů i při něm (oddělený inventář i pracovní plochy).
* Pravidelná sanitace provozu, dostatek čistících prostředků.

CELME

Bartscher

BRASILIA
Macchine per caffè

RATIONAL

SUGAR
ZUCKER
SUCRE
600 g
500 g
400 g
300 g
200 g

Moderní zařízení - konvektomat

Základní funkce konvektomatu

* Všechny tepelné úpravy vycházejí ze tří základních funkcí, **horký vzduch, kombinace horkého vzduchu s párou a vaření v páře.**
* Zařízení označované jako konvektomat umožňuje tepelnou přípravu pomocí horkého vzduchu, pomocí horké páry, nebo libovolnou kombinací vzduchu a páry, a to v širokém rozpětí teplot mezi 30 až 300 °C. Základními argumenty pro pořízení a využívání konvektomatu bývají: úspora prostoru, úspora času a nákladů a lahodnější chuť potravin při zavedení šetrnějších metod přípravy.

* **Konvektomat šetří provozní náklady**
* Multifukční zařízení, které dokáže na ploše 1 m2 připravovat podle velikosti třeba až 120 kg masa, ale také přílohy i moučník bez rizika smíchání vůní nebo chutí, plně nahradí klasickou troubu, gril, kotel, fritézu, výklopné pánve, parní zařízení, mikrovlnnou troubu a holdomat. Tím při zařizování kuchyně výrazně ušetříte na ostatním gastro vybavení, ale také třeba na prostoru, který můžete využít jinak, a na energii a vodě, které by jinak každý ze spotřebičů využíval zvlášť.
* Konvektomat vyniká úsporným provozem. Ohřev vzduchu nebo páry a předávání tepla pokrmům je velmi energeticky efektivní, mimo to se při vaření ohřívá jen minimum další hmoty přístroje. Konvektomat dosahuje provozní teploty v řádu jednotek minut, a to včetně vyrobení páry.

* **Konvektomat šetří čas**
* Profesionální konvektomaty pracují se zavážecím vozíkem a s jednotnými gastronádobami. Celková manipulace před tepelnou úpravou a po ní, převoz do šokeru nebo udržovací skříně, vše probíhá zavážecím vozíkem a neuvěřitelně šetří čas. Díky zmíněnému rychlému dosažení provozní teploty a možnosti připravovat v jedné komoře konvektomatu najednou více potravin a ve velkém množství ušetříte opět další čas. A čas jsou, jak známo, peníze.
* Na konci směny se konvektomat díky zabudované funkci mytí sám vydezinfikuje a připraví na druhý den. Mytí bez obsluhy tak opět především šetří spoustu času.

* **Konvektomat vaří šetrným způsobem**
* Při pečení s regulovanou vnitřní vlhkostí prokazatelně dochází k menším váhovým úbytkům masa a to při zachování křupavé kůrky. Efektivita takové přípravy potravin se opět projeví i na penězích.
* Díky přesnému nastavení teploty, vlhkosti a času lze konvektomat využívat také k velmi populárnímu nočnímu pečení, kdy příprava masa probíhá za relativně nízké teploty celou noc.
* Při správné volbě velikosti a funkcí lze konvektomatem výrazně zjednodušit procesy ve velké i v malé kuchyni.

Zařízení pro uchování pokrmů

Termoporty

* Skříňky nebo bedny, které slouží k přepravě teplých i studených pokrmů a nápojů. Vyrábějí se z odolných plastických hmot nebo z nerezu. Mají odnímatelné vrchní víko, u skříněk se otevírají přední dvířka.

Termosy

* Ideální na přepravu nápojů, polévek a pokrmů. Izolaci tvoří vrstva vzduchu mezi pláštěm a vnitřní vkládací nádobou. Termosy se vyrábějí v různých objemech a s výpustným kohoutem nebo bez něj.

Termoizolační tablet

* Slouží k bezpečné distribuci porcovaných jídel v zařízeních sociálních služeb a nemocnicích. Možnost současného uložení teplých a studených pokrmů.

Režony a ohřívací skříně

* Před výdejem ohřívají nádobí a slouží ke krátkodobému uchování pokrmů, které snášejí suché teplo.
  Zdrojem tepla bývá plyn, pára nebo elektřina.

Zásobník a ohřívač nápojů

* Zásobník s výpustným kohoutem je určen pro ohřev a udržování teplých nápojů při výdeji. Lze si samostatně regulovat teplotu až do 100 °C.

Výdejní vodní lázeň

* Vhodná pro udržování teploty pokrmů při servírování. Voda je ohřívána párou, plynem nebo elektřinou. Vodní lázně mohou být stolní i pojízdné.

Druhy skladů

* **Suché:** Udržuje se v nich teplota kolem +18 °C. Skladuje se zde převážně cukr, pečivo, obiloviny, luštěniny, olej.

  Chladné: Zde se udržuje přirozená teplota. Zásada v tomto skladu je, že převládá vysoká vlhkost a prostory musí být dokonale větrány. Skladují se zde převážně brambory, ovoce, zelenina, nápoje, kompoty nebo vejce.

  Chlazené: Udržuje se zde teplota od 0°C do +10 °C. Vše se musí skladovat odděleně. Chlazené sklady využíváme např. pro maso, drůbež, cukrářské výrobky, masné výrobky, mléčné výrobky.
* **Mrazící:** Udržuje se zde teplota od -18 °C až do -22 °C. V těchto skladech lze skladovat potraviny i dlouhodobě. Skladuje se zde např. maso, ryby, pečivo nebo polotovary.

Chladící a mrazící zařízení pro gastro provozy

* - účelem je snížení teploty pro omezení množení škodlivých bakterii, plísní a kvasinek v potravinách
- chlazení je způsob krátkodobého uchovávání potravin při teplotě 0 až 5 C
- zmrazování slouží k dlouhodobému uchovávání potravin , obvykle při teplotě -18 C až -24 C
- chlazení je většinou kompresorové , kde je chladící agregát, elektromotor, kompresor a výparník
- chladící zařízení pro kuchyně restaurací a profesionální gastro provozy jsou většinou s nuceným oběhem s ventilátorem
- **gastro chlazení** to jsou chladničky, chladící skříně, chladící stoly,vitríny, chladící pulty a chladící boxy

Zdroje:

ŠEBELOVÁ, Marie, HORNÍK, Jaromír, ed. *Zařízení závodů: učebnice pro odborná učiliště : obor kuchařské práce*. Praha: Parta, 2005. ISBN 8073200767.