

Technologie přípravy pokrmů

Výrobní středisko

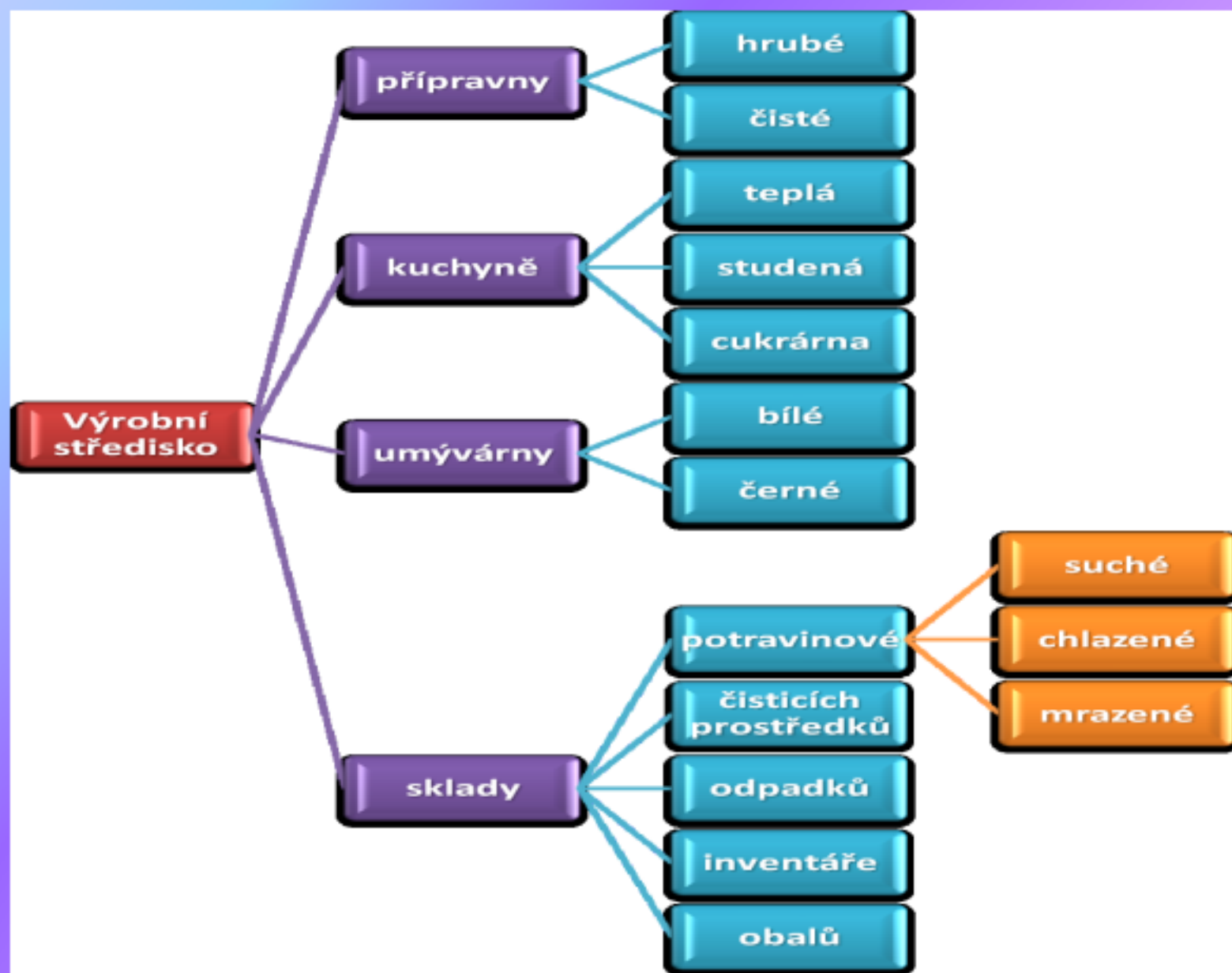
Mgr. Kamila Kroupová

Výrobní středisko

- * Výrobní středisko patří k nejsložitějším střediskům provozovny veřejného stravování.
- * K zabezpečení dokonalého chodu výrobního střediska se vychází z vysokých nároků na dispoziční řešení tak, aby byl zajištěn logický tok surovin a technologických postupů od příjmu surovin až po výdej hotových jídel v odbytových střediscích.
- * V tomto řešení je nutné dodržet hygienické předpisy, které určují vybavení jednotlivých pracovišť a toku surovin tak, aby během technologického procesu nedocházelo ke křížení tzv. čistých a špinavých cest a dodržet zároveň veškeré požadavky na bezpečnost práce.



Výrobní středisko: rozdělení



Rozdělení výrobních středisek:

- * 1) hrubá přípravná brambor a zeleniny – umístěná v blízkosti příslušných skladů, vybavená mycími dřezy, výlevkou a stroji na praní a škrábání brambor a zeleniny.



ŠKRABKA NA BRAMBORY



- * 2) hrubá přípravná masa – vybavená pracovní plochou a mycími dřezy.



HRUBÁ PŘÍPRAVNA MASA



- * 3) čistá přípravná brambor a zeleniny – vybavená pracovními stoly a dřezy.



- * 4) čistá přípravná masa – vybavená pracovní plochou, mycími dřezy a špalkem na maso. Dále strojky na mletí, kutrování, řezání, krájení, universální kuchyňský stroj s příslušenstvím zabezpečujícím požadované činnosti při přípravě masa.



- * 5) přípravná těsta s kynárnou – pracovní stoly s nerezovou nebo žulovou deskou
- * včetně dřezu, universální stroj s příslušenstvím nebo samostatné stroje (hnětače, šlehače, dělička těsta apod.)



- * 6) hlavní teplá kuchyně – s veškerým tepelným zařízením (sporáky, konvektomaty, smažící pánve, kotle, pečící trouby apod.).
- * Dále dostatečné množství pracovních ploch, výlevka, umývadlo apod.



- * 7) studená kuchyně – vybavená pracovními stoly, mycími dřezy a potřebnými stroji.



- * 8) kávová kuchyně – vybavená stroji na přípravu kávy.



- * 9) cukrářská výroba – jsou zde pracovní stoly a mycí dřezy, sporák, cukrářská pec se stojanem na plechy, chladicí skříň apod.



- * 10) umývárna černého nádobí – doplněná myčkou speciálně pro tento účel konstruovanou s využitím vyšších tlaků horké vody.



- * 11) umývárna bílého nádobí – doplněná myčkou různých provedení (skříňová nebo průběžná).



Zdroje:

ŠEBELOVÁ, Marie, HORNÍK, Jaromír, ed. *Zařízení závodů: učebnice pro odborná učiliště : obor kuchařské práce*. Praha: Parta, 2005. ISBN 80-7320-076-7.

Obrázky:

<https://cdn.varimjakosef.cz/data/image/title/2018/08/5b657fa116e4d.jpg?1533378465>

<https://slideplayer.cz/slide/12637966/76/images/5/%C5%Aokrabka+na+brambory.jpg>

<https://encrypted->

[tbno.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSEj9p8GPAOCEgRI_4h6Fv37Z-oaubvjkhroI11KXfdMK39n8NP1A](https://encrypted-tbno.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSEj9p8GPAOCEgRI_4h6Fv37Z-oaubvjkhroI11KXfdMK39n8NP1A)