

Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów

TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

1

część

Anna Kmiótek

Kwalifikacja T.6.2

Podręcznik do nauki zawodu

- **TECHNIK ŻYWIENIA
I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**
- **KUCHARZ**



Podręcznik dopuszczony do użytku szkolnego przez ministra właściwego do spraw oświaty i wychowania i wpisany do wykazu podręczników przeznaczonych do kształcenia w zawodach na podstawie opinii rzeczoznawców: **dr Joanny Dobkowskiej, mgr inż. Haliny Maras-Pawliszyn, dr inż. Małgorzaty Elżbiety Kuśmierczyk.**

Typ szkoły: **technikum, zasadnicza szkoła zawodowa.**

Zawody: **technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz.**

Kwalifikacja: **T.6. Sporządzanie potraw i napojów.**

Część kwalifikacji: **2. Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów.**

Rok dopuszczenia: **2013.**

Podręcznik szkolny dotowany przez Ministra Edukacji Narodowej.

© Copyright by Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne sp. z o.o.
Warszawa 2013

Wydanie I

ISBN 978-83-02-13588-0 (część 1)

ISBN 978-83-02-13591-0 (całość)

Opracowanie merytoryczne i redakcyjne: **Mieczysława Kompanowska** (redaktor-koordynator)
Tłumaczenie podstawowych pojęć: **Olga Dowgird** (język angielski), **Joanna Długokęcka** (język niemiecki).

Redakcja językowa: **Iwona Kresak, Grażyna Gawryłowa**

Redakcja techniczna: **Maria Dylewska**

Projekt okładki: **Ewa Pawińska**

Projekt graficzny: **Katarzyna Trzeszczkowska, Dominik Krajewski**

Fotoedycja: **Agata Bażyńska**

Skład i łamanie: **LEDOR**

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

00-807 Warszawa, Aleje Jerozolimskie 96

Tel.: 22 576 25 00

Infolinia: 801 220 555

www.wsip.pl

Druk i oprawa: Drukarnia Trans-Druk Sp. Jawna

Publikacja, którą nabyłeś, jest dziełem twórcy i wydawcy. Prosimy, abyś przestrzegał praw, jakie im przysługują. Jej zawartość możesz udostępnić nieodpłatnie osobom bliskim lub osobiście znanym. Ale nie publikuj jej w internecie. Jeśli cytujesz jej fragmenty, nie zmieniaj ich treści i koniecznie zaznacz, czyje to dzieło. A kopiując jej część, rób to jedynie na użytek osobisty.



Szanujmy cudzą własność i prawo.
Więcej na www.legalnakultura.pl
Polska Izba Książki

1. Pracownia gastronomiczna

1.1	Bezpieczeństwo i higiena w pracowni gastronomicznej	7
1.1.1.	Ubiór i higiena osobista pracownika/ucznia	7
1.1.2.	Regulamin pracowni gastronomicznej	8
1.1.3.	Przepisy BHP obowiązujące w pracowni gastronomicznej	8
1.1.4.	Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach	9
1.2	Ochrona środowiska i ochrona przeciwpożarowa w pracowni gastronomicznej	13
1.3	Organizacja stanowiska pracy (<i>mise en place</i> – wszystko na miejscu)	14
1.4	Próbowanie potraw	18
1.5	Zasady pomiaru masy i objętości	18
1.6	Naczynia kuchenne oraz zastawa stołowa do ekspedycji potraw i napojów	20
1.7	Porcjowanie, dekorowanie oraz wydawanie potraw i napojów	27

2. Procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej

2.1	Proces technologiczny – pojęcia podstawowe	32
2.2	Cel i metody obróbki technologicznej surowców	34
2.3	Obróbka wstępna	34
2.3.1.	Obróbka wstępna brudna	35
2.3.2.	Obróbka wstępna czysta	37
2.4	Zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej	37
2.5	Ciemnienie warzyw i owoców	38
2.6	Zjawisko osmozy w procesach technologicznych	38
2.7	Zasady przeprowadzania obróbki cieplnej	39
2.8	Zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną	41
2.9	Nowoczesne techniki kulinarne	44

3. Warzywa

3.1	Obróbka wstępna warzyw	50
3.2	Zasady sporządzania surowców	56
3.3	Obróbka cieplna warzyw	58
3.3.1.	Korzystne i niekorzystne zmiany zachodzące w warzywach podczas obróbki cieplnej	58
3.3.2.	Obróbka cieplna poszczególnych warzyw	60
3.4	Zastosowanie warzyw w produkcji potraw	66
3.5	Produkcja i zastosowanie przetworów z warzyw	69

4. Ziemniaki

4.1	Obróbka wstępna i cieplna ziemniaków	71
4.2	Zastosowanie ziemniaków w produkcji potraw	73

5. Grzyby

5.1	Obróbka wstępna i cieplna grzybów – zastosowanie w produkcji gastronomicznej	76
5.2	Przetwory z grzybów	79

6. Owoce

6.1	Obróbka wstępna i cieplna owoców	82
6.2	Przetwory owocowe i ich zastosowanie w żywieniu	84
6.3	Potrawy i napoje z owoców i przetworów owocowych	85

7. Mleko i przetwory mleczne

7.1	Sposoby podawania serów	92
7.2	Zastosowanie mleka i przetworów mlecznych w produkcji gastronomicznej	94

8. Jaja

8.1	Ocena świeżości jaj	101
8.2	Przetwory z jaj	102
8.3	Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej	102
	8.3.1. Obróbka cieplna	102
	8.3.2. Potrawy z jaj gotowanych	102
	8.3.3. Potrawy z jaj smażonych	105
8.4	Strukturotwórcze właściwości jaj	109
	8.4.1. Właściwości spulchniające	110
	8.4.2. Właściwości wiążące	113
	8.4.3. Właściwości zagęszczające	113
	8.4.4. Właściwości emulgujące	115
8.5	Sosy zimne	116

9. Produkty zbożowe

9.1	Gotowanie makaronu	119
9.2	Zastosowanie makaronów w produkcji potraw	119
9.3	Pieczywo	123
	9.3.1. Zastosowanie pieczywa	123
9.4	Zastosowanie mąki do zagęszczania potraw	125
9.5	Zastosowanie mąki do produkcji potraw	127
	9.5.1. Ciasta wyrabiane na stolnicy	128
	9.5.2. Ciasto ziemniaczane	133
	9.5.3. Ciasta wyrabiane w naczyniu	136
9.6	Kasze	141
	9.6.1. Obróbka wstępna i cieplna kasz	141
	9.6.2. Obróbka wstępna i cieplna ryżu	146

10. Pieczywo cukiernicze nietrwałe

10.1	Syropy, pomady i glazury – podział i zastosowanie w produkcji ciastkarskiej	150
	10.1.1. Syropy	151
	10.1.2. Pomady	152
	10.1.3. Glazury	153
10.2	Charakterystyka różnych rodzajów ciast	157
10.3	Charakterystyka i techniki sporządzania różnych rodzajów ciast	159
	10.3.1. Ciasta kruche	160
	10.3.2. Ciasto francuskie i półfrancuskie	169
	10.3.3. Ciasto parzone (ptysiowe)	177

10.3.4.	Ciasta piernikowe	181
10.3.5.	Ciasto biszkoptowe i biszkoptowo-tuszczone	185
10.3.6.	Ciasta drożdżowe	195
10.4.	Kremy i masy do wyrobów ciastkarskich – podział i zasady sporządzania	203
10.4.1.	Kremy do ciast	203
10.4.2.	Masy do ciast	207
10.5.	Zasady wykańczania i dekoracji wyrobów ciastkarskich	209
10.5.1.	Barwa	210
10.5.2.	Zasady tworzenia kompozycji	211
10.5.3.	Ornament i elementy dekoracyjne	211
10.6.	Torty	213

11. Mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzny

11.1.	Podział tusz zwierząt rzeźnych i dziczyzny na elementy kulinarne oraz ich zastosowanie	218
11.2.	Obróbka wstępna mięsa, podrobów i dziczyzny	229
11.3.	Dobór techniki wykonania potrawy w zależności od jakości mięsa i podrobów	236
11.4.	Obróbka cieplna mięsa i podrobów	238
11.4.1.	Potrawy gotowane z mięsa	238
11.4.2.	Potrawy smażone z mięsa	239
11.4.3.	Potrawy duszone z mięsa	244
11.4.4.	Potrawy z mięs pieczonych	247
11.4.5.	Obróbka cieplna dziczyzny	249
11.4.6.	Podroby	251
11.5.	Mięsna masa mielona – dobór surowca, składniki dodatkowe i zasady sporządzania	259
11.6.	Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie podczas procesów cieplnych	264
11.7.	Przetwory mięsne – podział i wykorzystanie do sporządzania dań gorących	266
11.8.	Zastosowanie potraw mięsnych w żywieniu	269

12. Drób i ptactwo dzikie

12.1.	Obróbka wstępna drobiu i ptactwa dzikiego	271
12.1.1.	Rozmrażanie	271
12.1.2.	Mycie	272
12.1.3.	Rozbiór	272
12.1.4.	Formowanie tuszek	275
12.1.5.	Formowanie mięsa drobiowego do smażenia	277
12.2.	Rodzaje i zasady sporządzania nadzienia do drobiu	279
12.3.	Zasady obróbki cieplnej mięsa drobiowego	280
12.3.1.	Potrawy gotowane	280
12.3.2.	Potrawy smażone	283
12.3.3.	Potrawy duszone	284
12.3.4.	Potrawy pieczone	285
12.4.	Zmiany fizykochemiczne zachodzące w mięsie drobiowym podczas obróbki	293
12.5.	Zalecenia sanitarno-higieniczne dotyczące produkcji i przechowywania potraw z drobiu i ptactwa dzikiego	295

13. Ryby i owoce morza

13.1 Ocena świeżości ryb i owoców morza	296
13.2 Zasady obróbki wstępnej ryb i owoców morza	298
13.3 Sporządzanie rybnej masy mielonej	306
13.4 Obróbka cieplna ryb i owoców morza	306

14. Potrawy półmięsne i wegetariańskie

14.1 Rodzaje i charakterystyka potraw półmięsnych i wegetariańskich	323
14.2 Znaczenie potraw półmięsnych i wegetariańskich w żywieniu	324
14.3 Zasady sporządzania i podawania potraw	325
Literatura	331
Wykaz podstawowych pojęć w językach polskim, angielskim i niemieckim	332