

РЕЖИМЫ ПАРОКОНВЕКТИВНОЙ ОБРАБОТКИ НЕКОТОРЫХ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Масанский С.Л., Азаренок Н.Ю.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Для получения данных о режимах тепловой обработки и составлении нормативной документации для некоторых блюд и кулинарных изделий были проведены технологические проработки крупяных и овощных гарниров, мясных и рыбных рубленых изделий на действующих объектах школьного питания, санаторно-курортных учреждений.

Полученные данные по режимам тепловой обработки блюд и кулинарных изделий представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Режимы тепловой обработки блюд и кулинарных изделий

Наименование изделия	Параметры тепловой обработки			
	режим приготовления	температура, °С	влажность, %	продолжительность, мин.
Каша вязкая гречневая, рисовая, пшеничная	комбинированный	120	100	20-25
Капуста тушеная	комбинированный	160	100	20
Рагу овощное	комбинированный	160	100	20
Картофельное пюре	комбинированный	100	100	20
Котлеты мясные (рыбные)	комбинированный двухступенчатый	1) 130 2) 180	70-100	1) 5-7 2) 10-12
Тефтели мясные (рыбные)	комбинированный двухступенчатый	1) 130 2) 130	1) нет 2) 100	1) 5-7 2) 7-8
Биточки паровые мясные (рыбные)	комбинированный	130	100	10-12
Суфле из мяса, рыбы, птицы	пар	100	100	10-15

При проведении исследований было выявлено, что суммарная величина потерь массы при пароконвективной обработке существенно ниже аналогичных значений при использовании традиционных технологий приготовления.

Выход крупяных гарниров при приготовлении в пароконвектомате увеличился на 25-30%. Потери массы при приготовлении рагу овощного в пароконвектомате составляли 21,5% (на 19,9% меньше аналогичных потерь при приготовлении по традиционной технологии); при приготовлении капусты тушеной – 26,8% (на 12,4% меньше); при приготовлении пюре картофельного – 27,42% (на 10,97% меньше).

Потери массы при приготовлении рыбных и мясных жареных, тушеных изделий в пароконвектомате составляли в среднем 5,8% (на 7,6% меньше аналогичных потерь при приготовлении по традиционной технологии). При приготовлении в пароконвектомате паровых изделий потери массы составляли 2,79% (на 9,45% меньше потерь при приготовлении по традиционной технологии).

На основе данных исследований и актов проработки крупяных и овощных гарниров, мясных и рыбных рубленых изделий были разработаны технологические карты на данную продукцию.