

## ITG i S Wyposażenia zakładów gastr. i zasady bhp.

25.05.2020 i 26.05.2020 Temat: Naczynia do sporządzania potraw – garnki i pokrywki.

Opracuj notatkę opowiadając na pytania: (jeżeli ktoś ma możliwość to proszę wydrukować i wkleić obrazki, a do tego zrobić opis)

1. Co to jest garnek?
2. Jakie mamy rodzaje garnków?
3. Co to jest rondel?
4. Wymień zalety garnków ze stali nierdzewnej.
5. Co to jest pokrywka i do czego służy?

Naczynia, w których są przygotowywane potrawy, to garnki, patelnie, rondle.

**Garnek** to naczynie kuchenne służące do gotowania i duszenia potraw. Garnek ma kształt cylindra z dnem i dwoma uchwytnymi umieszczonymi na zewnętrznych ściankach po przeciwległych stronach (ryc. 20.14).

**Ścianka garnka** składa się z trzech warstw:

- zewnętrznej,
- środkowej,
- wewnętrznej.

W zakładach gastronomicznych wykorzystuje się garnki ze stali nierdzewnej chromowo-niklowej. Warstwę zewnętrzną i wewnętrzną stanowi **stal nierdzewna**, a warstwa środkowa jest zbudowana z **aluminium** lub **miedzi**. Aluminium i miedź dobrze przewodzą ciepło.

Garnki **ze względu na wielkość** (ryc. 20.15) można podzielić na:

- niskie,
- średnie,
- wysokie.

Garnki mogą mieć różną pojemność: od 0,5 l do 50 l.



Ryc. 20.14. Budowa garnka



Ryc. 20.15. Garnki różnej wielkości

Ze względu na **zastosowanie** garnki dzieli się na:

- klasyczne,
- specjalne.

**Garnki specjalne** służą do przygotowywania określonych potraw (ryc. 20.16, s. 295).

**Garnek do gotowania ziemniaków** jest wykonany ze stali nierdzewnej, z kranem umożliwiającym oddzielenie wody od ziemniaków. Może mieć pojemność 25 l, 36 l, 50 l, 70 l.

Jego dno ma właściwości ferromagnetyczne, dlatego w garnku tym można gotować na kuchenkach indukcyjnych.

**Garnek do gotowania mleka** ma podwójne ścianki, między którymi znajduje się woda (dzięki temu mleko nie przypala się i nie kipi). Może być również wykorzystany do rozpuszczania czekolady oraz podgrzewania sosów.

**Garnek do sosów i potraw mlecznych** ma podziałkę i lejek do nalewania. Można w nim gotować na kuchenkach indukcyjnych.

**Garnek do gotowania ryb** kształtem przypomina brytfannę, wewnątrz ma perforowaną wkładkę, umożliwiającą wyjęcie ryby w całości.

**Garnek do gotowania ryżu** jest wyposażony w wewnętrzną miarkę oraz automatyczny mechanizm podgrzewania ryżu po ugotowaniu go.

**Garnek do gotowania makaronu spaghetti** jest wyposażony w perforowaną wkładkę do makaronu spaghetti.

**Garnek do gotowania makaronu, pierogów, kopytek** z perforowaną wkładką do garnka jest wykonany ze stali szlachetnej, można go używać na kuchenkach indukcyjnych.

**Garnek do gotowania małż (muli)** jest emaliowany, najczęściej pokryty czarną emalią – przeznaczony do gotowania na gazie.

## ! UWAGA

Do gotowania na kuchni indukcyjnej nadają się garnki, których dno przyciąga magnes (stalowe, żeliwne).



Ryc. 20.16. Garnki specjalne do gotowania: a) ziemniaków; b) mleka; c) sosów i potraw mlecznych; d) ryb; e) ryżu; f) makaronu spaghetti; g) makaronu, pierogów i kopytek; h) małż (muli)

Garnki aluminiowe emaliowane nie nadają się do gotowania na kuchenkach indukcyjnych.

Do grupy garnków należą też rondle.

**Rondel** (ryc. 20.17) to garnek z rączką z jednej strony.



Ryc. 20.17. Rondle

**Zalety garnków ze stali nierdzewnej:**

- gładka powierzchnia, która powstrzymuje rozwój mikroorganizmów;
- łatwość utrzymania w czystości;
- duże bezpieczeństwo zdrowotne z uwagi na brak toksyczności;
- odporność na działanie wysokiej temperatury;
- odporność na działanie wysokich stężeń kwasów i zasad;
- odporność na odkształcenia;
- ładny wygląd.

**Pokrywka** (ryc. 20.18) służy do przykrycia garnka, ma uchwyt umieszczony w centralnym (środkowym) miejscu.

**Pokrywki do garnków mogą być wykonane:**

- ze stali nierdzewnej;
- ze szkła hartowanego (żaroodporne), przezroczyste.

Zaletą pokrywek przezroczystych jest to, że można obserwować proces gotowania lub duszenia.

W zakładach gastronomicznych pokrywki, których nie używa się w danym momencie, umieszcza się na wieszakach lub stojakach do pokrywek (ryc. 20.19, s. 297).



Ryc. 20.18. Pokrywki ze stali i szkła hartowanego

Termin wykonania zadania: 2.06.2020 Pracę przesyłacie na maila: [olagorecka@gazeta.pl](mailto:olagorecka@gazeta.pl)