

IT G i S Wyposażenia zakładów gastr. i zasady bhp.

18.05.2020 Temat: Piec segmentowy, konwekcyjny, konwekcyjno-parowy.

Opracuj notatkę opowiadając na pytania:

1. Na jakiej zasadzie działa piec konwekcyjno-parowy?
2. Wymień zalety pieców konwekcyjno-parowych.
3. Wymień jakie potrawy można przygotować w piecach konwekcyjno-parowych?

Wszystkie piece i piekarniki działają na zasadzie **konwekcji swobodnej** lub **wymuszonej**.
Przykładem urządzeń, w których stosuje się konwekcję swobodną, są **piekarniki segmentowe**. Potrawy są w nich pieczone pod działaniem suchego gorącego powietrza.
W piecu z **konwekcją wymuszoną** wentylator równomiernie rozprowadza gorące powietrze w komorze pieczenia, przez co półprodukt ogrzewa się szybciej i równomierniej.
Piekarnik konwekcyjny (ryc. 20.11) jest zbudowany z komory wypieku, grzałki i wentylatora.



Ryc. 20.11. Piekarnik konwekcyjny

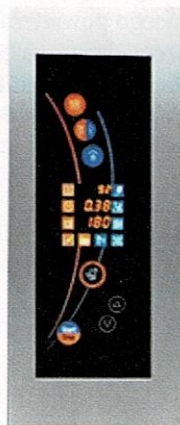
Piece konwekcyjno-parowe (ryc. 20.12) są dodatkowo wyposażone w generator pary wodnej. Można w nich:

- gotować w gorącej parze,
- piec mięsa i ciasta w gorącym powietrzu,
- grillować,
- piec w niskiej temperaturze,
- gotować w temperaturze poniżej 100°C.

Piece konwekcyjno-parowe mają następujące zalety (w porównaniu z piekarnikami segmentowymi):

- w jednej komorze można poddawać obróbce termicznej mięso, ryby, ciasto, warzywa;
- zapachy poszczególnych potraw nie przenikają się;
- można przygotowywać potrawy bez dodatku tłuszczu;
- produkty nie są wysuszone;
- można łączyć wiele funkcji, np. suchego powietrza i pary wodnej;
- mniejsze są ubytki podczas obróbki cieplnej, gdyż wyparowana woda jest uzupełniana przez obecność pary wodnej;
- można podgrzewać potrawy bezpośrednio na talerzach;
- występują mniejsze straty witamin;
- zużywa się mniej energii elektrycznej niż w piecach o konwekcji swobodnej;
- krótszy jest czas pieczenia;
- można zaprogramować proces pieczenia;
- są łatwe do utrzymania w czystości.

a)



b)



Ryc. 20.12. Piec konwekcyjno-parowy: a) panel sterowania; b) różne produkty ułożone w jednej komorze (ryby, mięso, warzywa)

ITG i S Wyposażenia zakładów gastr. i zasady bhp.

19.05.2020 Temat: Wyposażenie zmywalni naczyń kuchennych.

Opracuj notatkę opowiadając na pytania:

1. Wymień elementy wyposażenia zmywalni naczyń kuchennych.

Zmywalnia naczyń kuchennych to pomieszczenie służące do zmywania tylko tych naczyń, które są wykorzystywane podczas produkcji. Może być to oddzielne pomieszczenie przy kuchni gorącej lub wydzielony aneks na terenie kuchni gorącej. Powinna być tak usytuowana, aby był do niej łatwy dostęp z kuchni gorącej i kuchni zimnej.

Wyposażenie zmywalni naczyń kuchennych to przede wszystkim:

- stół do resztkowania,
- zmywarki do naczyń (najczęściej kapturowe),
- stół podawczy,
- basen dwukomorowy,
- stół odbiorczy,
- stół ociekowy,
- szafy na czyste naczynia.

Zmywarki kapturowe otwierane do góry (ryc. 20.13) służą głównie do mycia naczyń kuchennych. Zamykanie i otwieranie kaptura odbywa się za pomocą uchwyty (dźwigni) zainstalowanego przy pokrywie. Program pracy zmywarki uruchamia się automatycznie po zamknięciu pokrywy. Instaluje się je najczęściej w wydzielonej części kuchni. Podczas otwierania zmywarki otwiera się tylna ściana, a wydmuch pary nie jest skierowany bezpośrednio na pracownika.



ryc. 20.13. Zmywarka kapturowa

Termin wykonania zadania: 25.05.2020 Pracę przesyłacie na maila: olagorecka@gazeta.pl