

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

27.04.2020 Temat: Wyposażenie kuchni gorącej – wiadomości wstępne.

Opracuj notatkę opowiadając na pytania:

1. Co to jest kuchnia gorąca?
2. Wymień sposoby ustawienia urządzeń grzejnych w kuchni.
3. Wymień zalety urządzeń o budowie modułowej w porównaniu z urządzeniami tradycyjnymi.
4. W jaki sposób ciepło z urządzeń grzejnych przekazywane jest do potrawy. I w jakiej temp. podajemy dania?
5. Co to jest obróbka cieplna? Jakie nowoczesne urządzenia zastosujemy do obróbki cieplnej (czym powinny się charakteryzować) i co gwarantuje to potrawą?

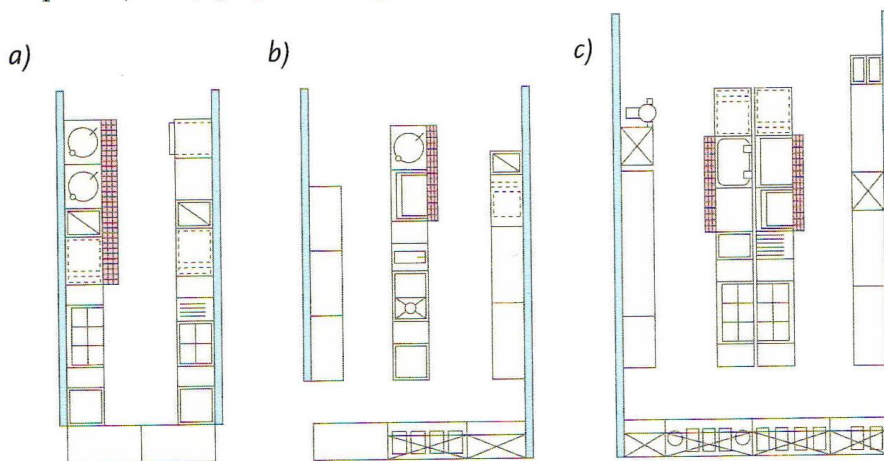
**Kuchnia gorąca** jest nazywana często kuchnią właściwą, gdyż spełnia najważniejszą funkcję w części produkcyjnej.

Powinna być usytuowana centralnie w stosunku do pozostałych pomieszczeń oraz w miarę możliwości od strony północnej. Ściany w całej kuchni powinny być wyokrąglone, co ułatwia ich mycie.

Kuchnia musi mieć połączenie z częścią magazynową, przygotowalnią czystą oraz ekspedycją. W kuchni gorącej odbywa się obróbka cieplna (termiczna) surowców i **półproduktów**.

**Urządzenia grzejne** w kuchni można rozmieścić na 3 sposoby (ryc. 20.1):

- równoległe wzdłuż ścian,
- jako pojedyncza wyspa pośrodku pomieszczenia,
- jako podwójna wyspa pośrodku pomieszczenia.



**Ryc. 20.1.** Sposoby ustawienia urządzeń grzejnych: a) równoległe wzdłuż ścian; b) jako pojedyncza wyspa pośrodku pomieszczenia; c) jako podwójna wyspa pośrodku pomieszczenia

Obecnie wiele urządzeń grzejnych ma **budowę modułową**, dzięki czemu pewne stałe elementy można łączyć ze sobą na wiele sposobów. Można zestawiać różne rozwiązania zgodnie z rzeczywistymi potrzebami kuchni. Niektóre systemy modułowe umożliwiają obsługę z dwóch stron urządzeń w celu osiągnięcia niezawodności i wymaganej wydajności.

**Zaletami urządzeń o budowie modułowej w porównaniu z urządzeniami tradycyjnymi:**

- skrócenie dróg poruszania się pracowników podczas obsługi,
- łatwiejszy dostęp pracowników do powierzchni roboczych,
- większa powierzchnia do wykorzystania,
- łatwość odprowadzania oparów i zapachów z nad urządzeń grzejnych.

Nad każdym urządzeniem grzejnym lub nad całym blokiem tych urządzeń musi być zainstalowany **okap wentylacyjny**, który powinien wystawać ok. 20 cm poza obrys urządzeń.

Dopuszczalny czas wydawania zup i dań zasadniczych na gorąco wynosi 6 godz. od zagotowania.

Potrawy wydawane na gorąco należy przechowywać w bemailach. Zgodnie z zasadami GHP i GMP temperatura podania zup wynosi 75°C, a potraw gorących nie mniej niż 63°C (w tej temperaturze następuje zahamowanie rozwoju niebezpiecznych drobnoustrojów).

**Obróbka cieplna** to proces technologiczny polegający na poddaniu surowców i półproduktów działaniu wysokiej temperatury i przetworzeniu ich w gotowe wyroby.

**Ciepło z urządzeń grzejnych** może być przekazywane do potrawy przez:

- konwekcję,
- przewodzenie,
- promieniowanie,
- indukcję.

Obróbka cieplna nadaje potrawom odpowiednią konsystencję, wygląd, zapach, smak oraz ułatwia trawienie.

**Zastosowanie odpowiednich urządzeń** do obróbki cieplnej gwarantuje potrawom:

- zachowanie wysokiej wartości odżywczej,
- usunięcie cech niepożądanych i szkodliwych,
- uzyskanie smakowitości.

**Nowoczesne urządzenia do obróbki cieplnej** powinny charakteryzować się:

- krótkim czasem obróbki cieplnej,
- małym zużyciem energii elektrycznej,
- łatwością i bezpieczeństwem obsługi,
- dużą wydajnością procesu,
- trwałością,
- różną wielkością,
- estetyką wykonania,
- łatwością w myciu i konserwacji.

28.04.2020 Temat: Trzon kuchenny

Na podstawie poniższych informacji opisz:

1. Co to jest trzon kuchenny?

2. Jakie są rodzaje trzonów kuchennych i je scharakteryzuj.

**Trzony kuchenne** to urządzenia do obróbki termicznej znajdujące zastosowanie głównie w:

- małych i średnich restauracjach oraz barach,
- zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego, np. stołówkach szkolnych.

W małych zakładach gastronomicznych trzony kuchenne powinny być instalowane w pomieszczeniu, w którym odbywa się końcowy etap obróbki cieplnej.

W dużych zakładach gastronomicznych trzony kuchenne powinny znajdować się w centralnym miejscu urządzeń grzejnych, tak usytuowane, aby dojście do nich było możliwe przynajmniej z dwóch stron.

Nad każdym trzonem kuchennym powinien być zainstalowany wyciąg wentylacyjny.

**Trzony kuchenne** mogą być:

- gazowe,
- elektryczne.

**Gazowa płyta grzejna** jest wyposażona w:

- palniki z dyszami,
- zawór z pokrętkiem,
- mieszalnik gazu z powietrzem,
- nasady z otworami płomykowymi.

Płyty grzejne gazowe mogą mieć też palnik TURBO, wyposażony podwójny lub potrójny wieniec płomienia, przez co zwiększa się jego moc.

W nowoczesnych rozwiązaniach technologicznych stosuje się zabezpieczenie przed wybuchem oraz automatyczne odcięcie dopływu gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia.

**Na płycie najczęściej znajdują się cztery palniki:**

- jeden duży silnie grzejący,
- dwa standardowe,
- jeden mały.

Małe trzony kuchenne gazowe mogą mieć płytę grzejną dwupalnikową.

**Elektryczna płyta grzejna** (palnik elektryczny) jest zbudowana ze spiralnej grzałki elektrycznej przykrytej warstwą żeliwa.

**W zależności od mocy płyty** można je podzielić na standardowe i szybkogrzejne.

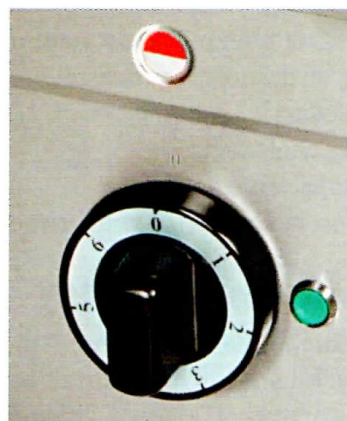
Płyty szybkogrzejne mają w środku pola spirali grzejnej namalowany czerwony punkt (ryc. 20.2).

Płyty grzejne elektryczne należą do urządzeń najprostszych w obsłudze i łatwych w utrzymaniu warunków higienicznych.

Wymiarami i konstrukcją przypominają płyty gazowe.



Ryc. 20.2. Płyta szybkogrzejna



Ryc. 20.3. Regulator skokowy temperatury

### Zalety płyt elektrycznych w stosunku do gazowych:

- nie wymagają odprowadzania spalin;
- nie posiadają otwartego ognia.

Płyty grzejne mogą mieć kształt okrągły, kwadratowy lub prostokątny.

Każda z płyt grzejnych ma oddzielny wyłącznik elektryczny. Nowoczesne płyty grzejne mogą być wyposażone w czujnik reagujący na obecność naczynia – dopóki na włączonej płycie nie postawi się naczynia, nie zacznie ona działać.