TECHNIKA I TEMPERATURA SERWOWANIA

POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

Opracował:
mgr Jakub Pleskacz

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

SERWOWANIE POTRAW I NAPOJÓW

Przez „serwis” należy rozumieć zasady i formy świadczenia usług żywieniowych za pomocą potrzebnego sprzętu, potraw, napojów i związanych z tym procesów pracy wykonywanych przez wykwalifikowanych kelnerów. Prawidłowe formy serwisu mogą być realizowane tylko wtedy, gdy rozporządzamy właściwym sprzętem, atrakcyjnymi potrawami i umiejętnością obsługi. Poziom świadczenia usług w zakładach gastronomicznych uzależniony jest przede wszystkim od rodzaju i asortymentu proponowanych potraw i napojów oraz od form obsługi. Serwis musi odpowiadać następującym wymaganiom: potrawy i napoje muszą być dobrej jakości i podane w warunkach odpowiadających zasadom higieny i zdrowotności, potrawy i napoje powinny zawierać wszystkie składniki odżywcze, potrawy i napoje muszą być atrakcyjnie udekorowane i estetycznie podane.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

Miejsca serwowania dań gorących

- Zakłady gastronomiczne
- Catering „u klienta”

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

W zakładach żywienia zbiorowego, ze względu na ogromną różnorodność asortymentową, sposób i warunki przygotowywania potraw, wymagania higieniczno-sanitarne powinny być respektowane ze szczególną dokładnością. Wyjątkowy nacisk powinien być skierowany na higienę osobistą i stan zdrowia osób zatrudnionych przy produkcji posiłków, gdyż większość prac personel wykonuje przy użyciu własnych rąk.

W zakładach żywienia zbiorowego do zakażeń i zatruć pokarmowych dochodzi najczęściej poprzez:

- nieprzestrzeganie higieny osobistej personelu
- zanieczyszczenia krzyżowe
- nieprzestrzeganie parametrów procesu technologicznego

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

Do zanieczyszczenia krzyżowego dochodzi jeśli:

- nie została zachowana rozdzielność przechowywania surowców (np. surowe mięso) i produktów gotowych przeznaczonych do wydania konsumentowi (np. wędliny);
- używa się tego samego sprzętu do obróbki wstępnej (brudnej) i obróbki właściwej (czystej);
- pracownik zajmował się obróbką surowca, a następnie bez dokładnego mycia rąk ma bezpośredni kontakt z potrawą gotową, przeznaczoną do wydania konsumentowi.

TECHNIKA I TEMPERATURA SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

Niezwykle istotne jest, aby w zakładach żywienia zbiorowego przestrzegać następujących **parametrów procesów technologicznych**:

- warunki magazynowania surowców, półproduktów, produktów gotowych temperatura, okres przechowywania, stopień nasłonecznienia, wilgotność winny być zgodne z zaleceniami producenta,
- rozmrażanie surowców należy prowadzić przy zastosowaniu najlepszych technologii. Podczas rozmrażania surowców pochodzenia zwierzęcego trzeba zwrócić uwagę, aby ich wnętrze całkowicie zostało rozmrożone,
- obróbka cieplna potraw powinna być prowadzona tak, aby temperatura ich wnętrza osiągnęła wartość co najmniej 63°C dla mięsa wołowego oraz 74°C dla drobiu i wieprzowiny.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

Termometr do mięs – właściwa kontrola procesu technologicznego:

TECHNIKA I TEMPERATURA SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

WARUNKI SERWOWANIA POTRAW:

- gorących zup - temperatura 75°C
- gorących drugich dań - temperatura 63°C
- gorących napojów - temperatura 80°C
- dań zimnych typu sałatki, surówki, sosy - temperatura +4°C

TECHNIKA I TEMPERATURA SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

WARUNKI SERWOWANIA NAPOJÓW GORĄCYCH:

Napoje gorące, do których zaliczyć możemy kawę, herbatę i czekoladę, nierzadko z dodatkiem alkoholu można serwować w różnych temperaturach, często w zależności od dodatków:

- podgrzane od 65 do 75º C
- zagrzane od 75 do 80º C
- silnie zagrzane od 85 do 95 ºC

TECHNIKA I TEMPERATURA SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

CATERING

Catering – usługa zewnętrzna dla firm; podmiot wykonuje we własnym zakresie (własne zaplecze, materiały, transport) obsługę gastronomiczną przyjęć, imprez, bankietów i konferencji.

Pierwotnie termin związany z naziemną obsługą lotnisk, kiedy szykowano posiłki dla pasażerów na czas lotu. Catering wchodzi w skład usług oferowanych przez firmy cateringowe oraz restauracje .

Profesjonalny catering należy do najtrudniejszych usług, jakimi parają się firmy cateringowe. Dobrze wykonany catering to bardzo wiele różnych czynników składających się w jedną całość.

Właściwy dobór dań na przyjęcie to sprawa kluczowa. Dania dobiera się w zależności od preferencji osoby zamawiającej, jak również i od pory roku. Latem wybiera się głównie sałatki i przystawki kosztem mniejszej ilości dań "ciężkich" oraz gorących. Zimą odwrotnie - na stołach królują potrawy sycące. Zimowy catering to dania duszone, smażone, wędzone oraz mniejsza ilość lekkich przystawek z sałatek.

TECHNIKA I TEMPERATURA SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

Temperatura potraw utrzymywanych w podgrzewaczach musi wynosić 63°C. W tych warunkach potraw nie wolno przetrzymywać dłużej niż 2 godziny.

Schładzanie potraw po uprzedniej obróbce termicznej - należy obniżyć ich temperaturę z 60 °C do 10°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny. Potrawy przechowuje się w warunkach chłodniczych w temperaturze do +4°C.

Proces porcjowania potraw schłodzonych po uprzedniej obróbce cieplnej nie może przekraczać 30 minut. W przeciwnym wypadku czynność ta powinna odbywać się w specjalnie przeznaczonym do tego celu schłodzonym pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi nie więcej niż 15°C.

Podczas odgrzewania uprzednio poddanych obróbce termicznej i schłodzonych potraw należy pamiętać, że wnętrze potrawy musi osiągnąć temperaturę co najmniej 75°C w ciągu 1 godziny od momentu wyjęcia jej z lodówki.

TECHNIKA I TEMPERATURA SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

Temperatura potraw utrzymywanych w podgrzewaczach musi wynosić 63°C. W tych warunkach potraw nie wolno przetrzymywać dłużej niż 2 godziny.

Schładzanie potraw po uprzedniej obróbce termicznej - należy obniżyć ich temperaturę z 60 °C do 10°C w czasie nie dłuższym niż 2 godziny. Potrawy przechowuje się w warunkach chłodniczych w temperaturze do +4°C.

Proces porcjowania potraw schłodzonych po uprzedniej obróbce cieplnej nie może przekraczać 30 minut. W przeciwnym wypadku czynność ta powinna odbywać się w specjalnie przeznaczonym do tego celu schłodzonym pomieszczeniu, w którym temperatura wynosi nie więcej niż 15°C.

Podczas odgrzewania uprzednio poddanych obróbce termicznej i schłodzonych potraw należy pamiętać, że wnętrze potrawy musi osiągnąć temperaturę co najmniej 75°C w ciągu 1 godziny od momentu wyjęcia jej z lodówki.

TECHNIKA I TEMPERATURA SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

W trakcie transportu potraw powinno przestrzegać się następujących zasad:

- Potrawy serwowane na gorąco winny utrzymywać temperaturę 60°C i czas ich przewozu nie może przekraczać 2 godzin.
- Potrawy serwowane na zimno (poddane obróbce termicznej i schłodzone) muszą być transportowane w temperaturze +4°C. Dopuszcza się jej wzrost do +7°C na krótki okres czasu.
- Potrawy w stanie zamrożenia transportuje się przy zachowaniu temperatury -18°C. Dopuszcza się jej wzrost do -12°C na krótki okres czasu.

TECHNIKA I TEMPERATURA
SERWOWANIA POTRAW I NAPOJÓW GORĄCYCH BEZALKOHOLOWYCH

BIBLIOGRAFIA:

1. http://pl.wikipedia.org
2. R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, Obsługa konsumenta cz.1, rea 2008
3. Vademecum Kucharz&Gastronom, rea 2007
4. http://www.gastropuls.pl

Dziękuje