

Г Р И Л И

**ТОП 50 Профессиональное образование
43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело
СПб ГБПОУ «ККМ»
Дисциплина: Техническое оснащение организаций питания
Преподаватель: Москвитина А.С.
2018\2019 учебный год**

ПЛАН УРОКА

- 1. Технологическое назначение грилей
- 2. Классификация
- 3. Устройство и принцип работы
- 4. Безопасная эксплуатация

КОМПЕТЕНТНОСТЬ ПОВАРОВ ПРЕДПОЛАГАЕТ:

- 1. Умелое использование новых технологий в практической деятельности**
- 2. Готовность разрабатывать новые блюда, подбирая режим работы при сокращении расходования электроэнергии**
- 3. Компетентность работника –предполагает способность умело использовать аппарат в течении рабочей смены, эффективно применять знания в технологическом процессе не нарушая безопасности труда**
- 4. Компетентность работника - готовность выполнять соответствующие требования эксплуатации аппаратов, установленной в технической документации**

ЦЕЛИ УРОКА

Образовательная:

- Систематизировать теоретические знания по теме: «тепловое оборудование»
- Проанализировать профессиональную деятельность с точки зрения организации рабочего места

Развивающая:

- Развитие творческого мышления
- Интеграция теоретических знаний и практических умений
- Умение применять информационные средства в практической деятельности
- Владеть профессиональной лексикой

Воспитательная:

- Умение отстаивать свои убеждения и брать на себя ответственность
- Стремление к образованию самообразованию



ГРИЛИ ДЕЛЯТСЯ

- По источнику питания – на дровяные (угольные), газовые и электрические грили
- По способу установки – на напольные и настольные грили
- По способу термообработки продуктов – на бесконтактные и контактные грили

КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ



КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

- Прижимные грили отличаются от электрических сковород тем, что у них не одна жарочная поверхность, а две: второй, как горячим прессом, оператор прижимает продукт сверху
- За счет одновременной обжарки с двух сторон **пресс-грили** позволяют значительно сократить время приготовления пищи, что делает их очень популярными на предприятиях фаст фуд
- Чаще всего этот тип электрических грилей используется для обжаривания гамбургеров и приготовления горячих бутербродов-панини (отсюда и еще одно название прижимного устройства – панини-гриль, от итальянского panino – бутерброд).



Грили предназначены для поджаривания мяса, сосисок, рыбы, сэндвичей

- Грили имеют нагревающуюся рабочую поверхность снизу и сверху. Сила давления верхней поверхности гриля может регулироваться. Существуют модели с рифлёными и плоскими контактными поверхностями. Кроме чугунной, грили могут иметь жарочные поверхности из нержавеющей стали или стеклокерамики
 - одинарные и двойные
 - терморегулятор позволяет установить температуру от 50°C до 300°C
 - температура 2 - рабочих поверхностей регулируется независимо
 - ручки выполнены из термостойкого материала
 - время приготовления продукта 2,5 мин
 - нагрев осуществляется одновременно сверху и снизу
 - давление верхней рабочей поверхности регулируется прижимной пружиной, что обеспечивает адаптацию к различной толщине приготовляемого продукта



БЕСКОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ



В профессиональных грилях
этого типа продукты не
соприкасаются с нагретыми
рабочими поверхностями

К бесконтактным относятся:

- электрические грили для кур
- грили для шаурмы
- грили-саламандра



КАРУСЕЛЬНЫЕ ГРИЛИ

ГРИЛЬ-САЛАМАНДРА

- Для линий раздачи «шеф-официант» ресторанов и кафе и применяются для запекания, доготовки блюд, придания им аппетитной золотистой корочки и поддержания в горячем состоянии до момента подачи посетителям
- Продукты размещаются на решетке, подогрев осуществляется только сверху
- Первоначально гриль-саламандра был ручным и представлял собой массивный металлический диск на длинной ручке, который повар раскалял в очаге, а затем держал над блюдом
- Название этому приспособлению дала маленькая амфибия, которая, по древним повериям, «жила в огне и питалась огнем»





САЛАМАНДРА

САЛАМАНДР – ГРИЛИ

- Используют лучевую инфракрасную составляющую нагрева ТЭНов, применяются для подогрева готовых блюд, быстрого запекания, приготовления горячих бутербродов, тостов, а также для быстрой выпечки изделий из п/ф (пицц, круассанов, булочек, сосисок в тесте)
- Высокая производительность, отличное качество готовых блюд, делают саламандр – гриль незаменимым в любом кафе или баре
- Степень интенсивности нагрева гриля, регулируется расстоянием между подвижной верхней частью с нагревательным элементом и неподвижной нижней с обрабатываемым продуктом



ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМИ КАМНЯМИ



ЛАВОВЫЕ ГРИЛИ

- Лавовые грили предназначены для приготовления продуктов с дымком. Грили подходят для приготовления стейков, шашлыка, овощей гриль, мясных котлет, курицы, рыбы
- Присутствие в процессе жарки вулканической лавы добавляет продуктам неповторимый аромат, и ни с чем несравнимый, специфический вкус
- Для жарки не требуется масло, вытапливающийся в процессе готовки жир поглощается лавовыми камнями, так как масло отсутствует, можно чередовать различные продукты, запахи и вкусы при этом не смешиваются
- После окончания процесса приготовления лавовые камни легко отмываются как руками, так и при помощи посудомоечной машины



РОЛИКОВЫЙ ГРИЛЬ

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ ШАУРМА-2 М-Э АТЕСИ

- Аппарат гриль шаурмы Шаурма-2 М-Э с ручным приводом (газовый) является комбинацией вертикального гриля и механического устройства нанизывания и вращения мяса вблизи гриля, что обеспечивает равномерную обжарку мяса со всех сторон
- Мясо шаурмы приготовленное в гриле является здоровой пищей, так как готовится без жира

ГРИЛЬ ДЛЯ ШАУРМЫ

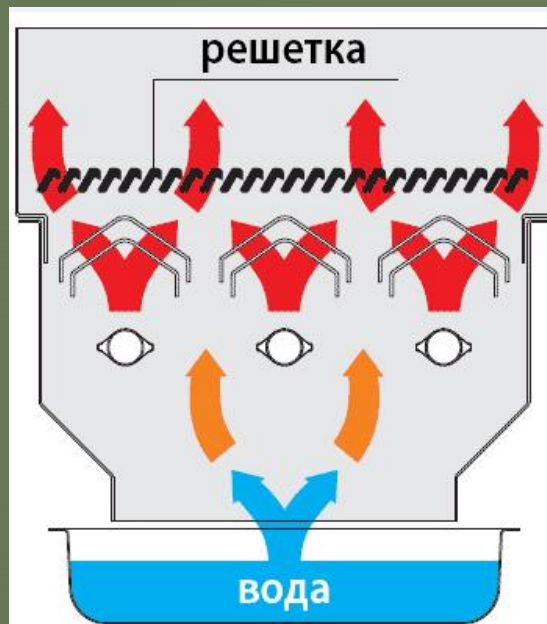


ВАПО-ГРИЛЬ

Принцип работы- продукт размещается на специальной решетке с рифленой поверхностью, выполненной из нержавеющей стали высокого качества.

Под решеткой располагается контейнер с водой, которая подогревается при помощи ТЭНов.

Под воздействием тепла вода преобразуется в пар, который передает тепло пище и мягко обволакивает ее.



рыба

мясо

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

- ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
- Техническое оснащение организаций питания Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина 2018 Москва Издательский центр «Академия»
- Охрана труда в организациях питания В.М. Калинина 2018 Москва Издательский центр «Академия»
- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Т.А. Лаушкина 2017 Москва Издательский центр «Академия»
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Москва издательский центр «Академия» 2018