

Особенности обработки  
овощей, грибов и рыбы

# ПОВАР

**Илья Валерьевич Мельников**  
**Особенности обработки**  
**овощей, грибов и рыбы**  
**Серия «Повар»**

*Текст предоставлен автором*  
*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=3264875](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=3264875)*

**Аннотация**

В данной книге вы узнаете, как обработать пищу перед ее готовкой. Вы узнаете, что технологический процесс обработки овощей состоит из следующих операций: сортировки, мойки, машинной очистки, ручной дочистки, нарезки. Все это мы разберем и расскажем вам в нашей книге.

# **Илья Мельников**

## **Особенности обработки овощей, грибов и рыбы**

Искусство приготовления пищи называют кулинарией, что в переводе с латинского означает поварское дело. В России первой кулинарной книгой были "Поваренные записки" Сергея Друкавцева, изданные в 1779 году, затем появился "Словарь поваренной, приспешничий, кондитерской и дистилляторский". Он ценен тем, что наряду с изложением основ французской, английской и других кухонь знакомил читателя с русскими народными кулинарными рецептами. Однако эти и другие книги представляли собой собрание рецептур и не давали научного обоснования технологических процессов.

Впервые физико-химическое обоснование некоторых кулинарных процессов было дано в "Энциклопедии питания" (1885 г.). В ней же поднимался вопрос о необходимости подготовки культурных поварских кадров. Д.В.Каншин, автор книги, впервые говорил о создании специальных научно-исследовательских учреждений и предприятий рационального питания.

По инициативе ученого-гигиениста Ф.Ф.Эрисмана и Д.В.Каншина были организованы первые в мире столовые

"нормального питания". В их штате был врач, питание нормировалось, строго соблюдались санитарно-гигиенические правила. Столовые издавали научный кулинарный журнал "Листок нормальной столовой".

Несмотря на огромную популярность, столовые просуществовали всего четыре года. Такая же участь ожидала и "Первую петербургскую школу поваров и кондитеров", открытую в 1888 г. "Русским обществом охранения народного здоровья".

Преподаватели школы создали первый русский учебник по кулинарии "Практические основы изучения кулинарного искусства". Предполагалось со временем превратить школу в "лабораторию питания", однако эта перспектива не вызвала понимания со стороны хозяев ресторанов и трактиров. По их настоянию в школу принимали только женщин, а в ресторанах разрешалось работать только мужчинам. Таким образом роль школы свелась к подготовке кухарок для богатых домов.

Технология приготовления пищи тесно связана с рядом смежных дисциплин. При обработке продуктов и изготовлении блюд происходит ряд химических процессов: гидролиз полисахаридов, окисление тирозина, карамелизация сахаров и т.д. Особое значение имеют коллоидные процессы, так как большинство пищевых продуктов представляет собой коллоидные системы: молоко, сливки, сметана, маргарин, сливочное масло, желатин, крахмал, пектиновые вещества об-

разуют своеобразные коллоидные системы – студни и т.д.

Большая часть кулинарных процессов коллоидные: коагуляция белков (при нагревании мяса, рыбы, яиц и т.д.), получение стойких эмульсий (многие соусы), получение пен (взбивание сливок, белков, муссов), старение студней (черствение хлеба и других выпечных изделий, отделение жидкостей от киселей, желе), адсорбция (осветление бульонов).

Технология приготовления пищи тесно связана с физиологией и гигиеной питания. Академик И.П.Павлов писал, что мало знать, сколько жиров, белков, углеводов и других веществ содержится в пище, но в высшей степени практически важным является сравнение различных форм приготовления одной и той же пищи.

Технология приготовления пищи тесно связана с товароведением пищевых продуктов и с пищевой санитарией, потому что без знания санитарных правил хранения и обработки продуктов и реализации готовой продукции нельзя обеспечить профилактику пищевых отравлений и инфекций.

В технологии приготовления пищи, наряду с внедрением новой техники и механизмов, научным построением технологических процессов, огромное значение придается искусству оформления блюд, придания им вкуса, так как современная физиология учит, что полезная еда – это еда с аппетитом. Значит, в общественном питании важно сочетание искусства повара с современной техникой и достижениями

науки.

\* \* \*

**Технологическим процессом** называется процесс доведения продукта до состояния, пригодного к потреблению. Он включает в себя: а) прием и хранение сырья, б) первичную обработку сырья и изготовление полуфабрикатов, в) доготовку полуфабрикатов, г) отпуск готовой продукции, д) использование отходов.

**Сырьем** называют исходные материалы и продукты предназначенные для дальнейшей обработки. Сюда входят не только сырые продукты (рыба, овощи и т.д.), но и продукты, уже прошедшие обработку на других предприятиях, например, консервы, гастрономические товары.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.