

Podstawy gastronomii klasa I tżg i Itżp

Dział: Normalizacja i normy. Receptury gastronomiczne.

Prawidłowe opracowanie receptur w gastronomii



Każdy lokal gastronomiczny powinien posiadać własny zestaw receptur, na podstawie których sporządza określone potrawy oraz przeprowadza kalkulację (wycenę) potraw.

Receptura gastronomiczna powinna zawierać następujące informacje:

- nazwę potrawy,
- normatyw surowcowy (ilościowy skład surowców),
- sposób wykonania,
- wydajność (masa potrawy otrzymana z użytych surowców),
- proponowaną wagę porcji,
- ilość powstających przy sporządzaniu niektórych potraw zwrotów produkcyjnych, które
- mogą zostać użyte do przygotowania innych potraw (np. przy produkcji rolady drobiowej takim zwrotem będzie korpus wykorzystywany do sporządzenia bulionu).

Receptura stosowana w żywieniu zbiorowym może dodatkowo zawierać informacje dotyczące:

- rodzaju diety,

- wartości energetycznej,
- zawartości składników odżywczych,
- zawartości składników alergizujących.

Wielkość porcji określonej potrawy może być inna w każdym lokalu gastronomicznym, ale w tym samym lokalu lub w tej samej sieci musi być stała, gość zawsze powinien otrzymywać porcję takiej samej wielkości za cenę ustaloną na podstawie zakładowej receptury.

ZAPAMIĘTAJ Receptury są niezbędne przy sporządzaniu zapotrzebowania na surowce podczas planowania produkcji, pozwalają kontrolować prawidłowość przebiegu procesów produkcyjnych i rozliczać zużycie surowca.

Sporządzanie potraw i napojów na podstawie receptur gwarantuje powtarzalność ich cech oraz dobrą jakość. Doświadczony kucharz potrafi dostosować recepturę do indywidualnych cech surowca, nieznacznie zmieniając jej niektóre parametry, np. ilość wody dodawanej do mąki lub cukru do owoców. Przed przystąpieniem do planowania produkcji i wykonywania potrawy należy recepturę uważnie przeczytać. Po pobraniu surowca postępuje się zgodnie z zawartymi w recepturze zaleceniami i na końcu sprawdza ilość otrzymanego wyrobu, czyli uzyskaną wydajność.

Receptura na 10 porcji



RECEPTURA				
DATA: 20 stycznia 2010		receptura na 10 porcji		
Kotlety zapiekane z pastą bazyliową				
Składniki	Jedn.	Waga	Cena jedn.	Cena razem
Schab b/k	kg.	1,20	15,80	18,96
Pomidory świeże	kg.	0,30	7,00	2,10
Bazylija świeża	kg.	0,10	5,00	0,50
Mozzarella	kg.	0,10	17,00	1,70
Czosnek świeży	kg.	0,10	6,00	0,60
Olej	l	0,10	3,65	0,37
Mąka	kg.	0,10	1,15	0,12
Przyprawy (sól, pieprz)	3%			0,73
Wartość 10 porcji	PLN			25,08
Gramatura 1 porcji - stan surowy	g.	120,00		
Gramatura 1 porcji - stan po usmażeniu	g.	90,00		
Gramatura 1 porcji - wyrób gotowy	g.	130,00		
Opis technologiczny				
Schab kroimy, rozbijamy, posypujemy solą i pieprzem, smażymy. Pomidory kroimy w kostkę i mieszamy z serem również pokrojonym w kostkę. Bazylię miksujemy z czosnkiem, dodajemy sól i pieprz. Na usmażone kotlety kładziemy pokrojone pomidory z serem i pastą bazyliową. Najlepiej serwować z makaronem penne.				
Przygotował:				

Receptura gastronomiczna w wersji współczesnej znacznie różni się od tej sprzed dwustu czy stu lat. Warto jednak wracać do starych receptur, gdyż są one źródłem wiedzy o dawnej kuchni polskiej, używanych kiedyś surowcach i sposobach przygotowywania potraw.

RECEPTURA TO PRZEJAW NORMALIZACJI W ZAKŁADACH GASTRONOMICZNYCH.

Normalizacja jest działalnością zmierzającą do optymalnego uporządkowania danej dziedziny, ujednoczenia wymagań dotyczących cech produktów, czynności produkcyjnych i usługowych oraz ujęcie tych ustaleń w normy przeznaczone do powszechnego i wielokrotnego stosowania.

Podstawowe cele normalizacji to:

- ustalenie jednoznacznych pojęć, terminów, symboli i jednostek miar oraz ujednoczenie metod badań;
- wprowadzenie ładu organizacyjnego w procesach produkcji i bezpiecznych metod pracy, a tym samym ochrona zdrowia i życia pracowników;
- ochrona zdrowia i interesów konsumentów;
- oszczędność pracy ludzkiej, surowców i energii.

Korzyści ze stosowania normalizacji w gastronomii:

- zapobieganie przypadkowości w działaniu – ustalenie reguł postępowania i sposobów ich kontrolowania, zmniejszenie nakładu pracy przy wytwarzaniu produktu;
- obniżenie kosztów produkcji;
- umożliwienie produkcji seryjnej z jednoczesnym ograniczeniem liczby rodzajów produktów do minimum;
- ułatwienie jednostkom gospodarczym współpracy;
- kształtowanie jakości;
- ujednoczenie oznakowania towarów.

W Polsce normalizacją, opracowywaniem i publikacją norm zajmuje się [Polski Komitet Normalizacyjny](#). Normy objęte są prawem autorskim i nie można ich powielać bez zgody komitetu.

Norma to zbiór przepisów techniczno-prawnych gwarantujących powtarzalność i jakość produktu, określających jego cechy i sposoby oceny. Stanowi dokument przyjęty w wyniku porozumienia specjalistów z dziedzin, których dana norma dotyczy, i jest oznaczona symbolem PN.

Polska Norma może być ujednolicona z normami europejskimi i jest wtedy oznaczona symbolem PN-EN.

Typy norm powszechnych:

- norma podstawowa – dotyczy ogólnych postanowień (zagadnień) w jednej określonej dziedzinie,
- norma terminologiczna – dotyczy terminów, ich definicji, objaśnień, przykładów,
- norma procesu - określa wymagania, które powinny być spełnione w procesie,
- norma badań- dotyczy metod i kolejności badań oraz pobierania próbek,
- norma wyrobu – dotyczy wymagań, które powinien spełniać wyrób.

Stosowanie Polskich Norm jest obecnie dobrowolne. Wyroby spełniające wymagania tych norm są oznaczane na zasadzie dobrowolności znakiem zgodności z Polską Normą. Zakłady produkujące żywność mogą opracowywać wewnętrzne normy lub inne dokumenty normatywne określające wymagania dotyczące jakości i parametrów nowych wyrobów (np. zawartości tłuszczu zwierzęcego w margarynie do smarowania pieczywa) czy zużycia materiałów opakowaniowych do produkcji danego asortymentu wyrobu. Normy zakładowe są opracowywane przez komisje składające się z pracowników i zatwierdzane przez kierownika zakładu.

Polskie Normy składają się z następujących elementów:

- strony tytułowej,
- części tytułowej (nazwa organu ustanawiającego normę, rodzaj normy, tytuł normy, numer normy, numer poprzedniej normy, grupa katalogowa),
- treści normy (np. wstęp, podział i oznaczenie, wymagania, opakowanie, sposób pakowania, znakowanie, przechowywanie, transport),
- informacji dodatkowych (instytucja opracowująca normę, normy i dokumenty związane, autorzy projektów normy).

Każda norma ma tytuł, symbol i numer.

Przykład oznaczenia Polskiej Normy: PN-93/A-86034

PN - Polska Norma

93 – rok ustanowienia normy

A - dział gospodarki narodowej – przemysł spożywczy

86034 - pięciocyfrowy numer, w którym dwie pierwsze cyfry oznaczają grupę wyrobów, a pozostałe trzy są informacją o towarze.

Odmienny układ mają normy PN-EN, PN-ISO. Do podstawowych elementów tych norm zalicza się:

- strony okładkowe,
- stronę tytułową z przedmową krajową,
- stronę tytułową normy międzynarodowej z przedmową, strony tekstowe z treścią normy,
- załącznik normy ISO/EN,
- odsyłacze krajowe,
- załączniki krajowe.

Praca domowa: Referat na temat diety dla cukrzyka. Co to jest za dieta i menu na tydzień.