Кулинария

 9а класс

Дата: 29.12.

Тема урока: Уход за столовой посудой.Последовательность мытья столовой посуды.

1. **Прочитать.**

 Мытьё столовой посуды на специальных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

 При мытье столовой посуды ручным способом в трёхсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- сначала удаляют остатки пищи;

-затем посуду моют в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45º С;

- далее посуду моют во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45ºС и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- затем ополаскивают посуду в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65º С;

- и просушивают посуду на решётках или полках на ребре.

 Стаканы, бокалы промывают в первой ванне водой при температуре не ниже 45ºС с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65ºС.

 Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45ºС с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовке в течение 10 минут.

Столовую посуду хранят на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках ручками вверх.

1. **Вопросы:**

- как моют столовую посуду на предприятиях общественного питания?

- как моют стаканы, бокалы?

- как моют и хранят столовые приборы?