

Гл. ас. инж. Яна Христова

**ТЕХНОЛОГИЯ
НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ
И ХИГИЕНА НА ХРАНЕНОТО**

2014

Издаелство “Наука и икономика“
Икономически университет - Варна

Тази книга или части от нея не могат да бъдат размножавани, разпространявани по електронен път и копирани без писменото разрешение на издателя.

© Яна Миланова Христова, автор, 2014.

© Издателство “Наука и икономика”, 2014.

ISBN 978-954-21-0776-7

Този учебник е създаден за целите на курса за обучение по дисциплината „Технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето” в Колежа по туризъм към Икономическия университет – Варна и е съобразен с учебната програма. Той е предназначен за студентите от специалност „Мениджмънт на хотела и ресторанта” за придобиване на образователно-квалификационна степен „професионален бакалавър”.

Учебникът има два раздела – технология на кулинарната продукция и хигиена на храненето. В първия са разработени механичните, хидромеханичните, топлинните, химичните и биохимичните процеси, използвани в кулинарната практика. Разгледани са химичните изменения, които настъпват с основните хранителни вещества (белтъчини, въглехидрати, мазнини), с витамините, водата и сухите вещества при кулинарна обработка, както и процесите, при които се изменя цветът на продуктите и се формират ароматично-вкусовите вещества на готовия кулинарен продукт. Описани са етапите на кулинарната обработка (предварителна и топлинна), технологиите за приготвяне на съставките на ястията, както и асортимента от кулинарната продукция.

Във втория раздел са застъпени въпроси, свързани с хигиена на храненето, като е обърнато внимание на физиологичното значение на хранителните вещества и на техните основни източници. Разгледани са микробиологичните, химичните и физичните замърсители на кулинарната продукция и мерките за предпазване от замърсяване, както и за контролиране на опасностите, произтичащи от замърсяване. Описани са възможните причини за хранителни заболявания и тяхната профилактика в заведенията за хранене и развлечения. В този раздел от учебника са включени основните хигиенни изисквания към заведенията за хранене и развлечения във всички аспекти – проектиране, строителство, обзавеждане, експлоатация, производствена и лична хигиена. Разгледани са и въпросите на нормативната база (закони, подзаконовни нормативни актове), свързана с хигиената на хранене. Изяснена е същността на системата HACCP, нейните основни принципи, роля и нейното приложение при производство на кулинарна продукция.

Учебникът може да бъде използван и от други учебни заведения и професионални учебни центрове при подготовка на кадри в сферата на ресторантьорството.

Съдържание

Раздел първи		
ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ	11	
Глава I		
ПРОЦЕСИ, ИЗПОЛЗВАНИ В КУЛИНАРНАТА ПРАКТИКА	11	
1.1. Механични и хидромеханични процеси	11	
1.2. Топлинни процеси	14	
1.3. Спомагателни процеси в кулинарната практика.....	17	
1.4. Химични и биохимични процеси.....	20	
Глава II		
ИЗМЕНЕНИЯ НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ВЕЩЕСТВА		
ПРИ КУЛИНАРНА ОБРАБОТКА		21
2.1. Изменения на белтъчните вещества при кулинарна обработка	21	
2.1.1. Основни изменения на белтъчните вещества.....	21	
2.1.2. Изменения на белтъчините на месото, птиците и рибата	25	
2.1.3. Изменение на белтъчните вещества на яйцата.....	28	
2.1.4. Изменение на белтъчните вещества в млякото	29	
2.1.5. Изменения на белтъчните вещества на зеленчуците, плодовете и зърнено-бобовите продукти.....	29	
2.2. Изменение на въглехидратите при кулинарна обработка	31	
2.2.1. Изменения на захарите при кулинарна обработка	32	
2.2.2. Изменения на скорбялата при кулинарна обработка	35	
2.3. Изменения на мазнините при кулинарна обработка	41	
2.3.1. Изменения на мазнините при хомогенизиране (емулгиране)	42	
2.3.2. Изменения на мазнините при термична кулинарна обработка....	44	
2.4. Изменение на съдържанието на вода и сухи вещества при кулинарна обработка	49	
2.4.1. Изменение на съдържанието на вода и сухи вещества при продукти от животински произход	49	
2.4.2. Изменение на съдържанието на водата и сухите вещества при продукти от растителен произход	53	

2.5. Изменения на витамините при кулинарна обработка	55
2.5.1. Изменения на витамин С при кулинарна обработка.....	55
2.5.2. Изменения на витамините от групата В при кулинарна обработка	57
2.5.3. Изменения на витамин А (ретинол) при кулинарна обработка	58
2.6. Изменения на цвета на продуктите при кулинарна обработка.....	59
2.6.1. Образуване на нови багрилни вещества в продуктите.....	59
2.6.2. Изменения на съдържащите се в продуктите багрилни вещества при кулинарна обработка.....	62
2.7. Образуване на ароматно-вкусови вещества при кулинарна обработка	66

Глава III

ПРЕДВАРИТЕЛНА ОБРАБОТКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ.....

3.1. Предварителна обработка на зеленчуци и плодове.....	69
3.2. Предварителна обработка на месо	74
3.3. Предварителна обработка на субпродукти.....	81
3.4. Предварителна обработка на птици	82
3.5. Предварителна обработка на риба	85
3.6. Предварителна обработка на нерибни морски и океански продукти.....	93

Глава IV

ТОПЛИННА ОБРАБОТКА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ....

4.1. Варене	101
4.2. Задушаване.....	106
4.3. Пържене.....	107
4.4. Печене.....	110
4.5. Комбинирана топлинна обработка.....	111

Глава V

СЪСТАВКИ НА ЯСТИЯТА.....

5.1. Основен продукт.....	115
5.2. Запръжка.....	115
5.3. Застройка	117
5.4. Бульон	118

5.5. Сосове (фр. sause, лат. sal – сол).....	124
5.6. Гарнитурѝ (фр. Garniture)	134

Глава VI
ПРЕДЯСТѝЯ..... 135

6.1. Студени предястѝя.....	135
6.2. Топли предястѝя.....	149

Глава VII
СУПИ

7.1. Студени супи.....	162
7.2. Топли (горещи) супи.....	164

Глава VIII
ОСНОВНИ ЯСТѝЯ..... 169

8.1. Варени основни ястѝя	170
8.2. Задушени основни ястѝя.....	172
8.3. Основни пържени ястѝя.....	174
8.4. Основни печени ястѝя	177
8.5. Ястѝя с комбинирана топлинна обработка.....	181

Глава IX
КУХНЕНСКИ ДЕСЕРТИ..... 188

9.1. Студени кухненски десерти.....	188
9.2 Топли кухненски десерти.....	192

Глава X
СЛАДКАРСКИ ДЕСЕРТИ..... 194

10.1. Продукти за производство на сладкарски десерти	194
10.2. Приготвяне на тесто за тестени сладкарски изделия.....	198
10.3. Изпичане на тестото за сладкарските изделия.....	199
10.4. Сладкарски изделия от различни видове теста.....	199
10.5. Полуфабрикати за сладкарски изделия.....	202
10.5.1. Сладкарски основи.....	202
10.5.2. Полуфабрикати за формиране на сладкарски изделия	205
10.5.3. Полуфабрикати за художествено оформяне на сладкарските изделия.....	206
10.5.4. Полуфабрикати за гарниране на сладкарски изделия.....	207

Глава XI	
БЪЛГАРСКА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ	210
11.1. Влияния върху националната ни кухня	211
11.2. Характерни особености на българската национална кухня.....	212
11.3. Видове ястия в българската национална кухня	214

Глава XII	
ДРУГИ НАЦИОНАЛНИ КУХНИ	217
12.1. Италианска кухня.....	217
12.2. Френска кухня	221
12.3. Китайска кухня.....	225
12.4. Индийска кухня.....	227
12.5. Английска кухня	231
12.6. Руска кухня.....	233
12.7. Испанска кухня	234
12.8. Турска кухня.....	239

Раздел втори
ХИГИЕНА НА ХРАНЕНЕТО 243

Глава I	
ХРАНЕНЕ И ХРАНА НА ЧОВЕКА	243
1.1. Физиологично значение на хранителните вещества	243
1.2. Физиология на храносмилането.....	261
1.3. Енергиен баланс на организма	268

Глава II	
ЗАМЪРСИТЕЛИ В ХРАНИТЕ	271
2.1. Химични замърсители на храните	271
2.2. Биологични замърсители на храните.....	278
2.3. Физически замърсители.....	284

Глава III	
ЗАБОЛЯВАНИЯ, ПРЕДАВАНИ С ХРАНАТА	285
3.1. Хранителни инфекции	285
3.2. Хранителни токсикоинфекции	288

3.3. Микробни хранителни интоксикации.....	289
3.4. Хранителни отравяния от немикробен характер	291

Глава IV

МИКРОБИОЛОГИЯ И ХИГИЕНА НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ.....	295
--	-----

4.1. Санитарна експертиза	295
4.2. Микробиология и хигиена на месото	296
4.3. Микробиология и хигиена на колбасите	298
4.4. Микробиология и хигиена на рибата.....	299
4.5. Микробиология и хигиена на млякото	300
4.6. Микробиология и хигиена на яйцата.....	301
4.7. Микробиология и хигиена на хляба	303
4.8. Микробиология и хигиена на плодовете и зеленчуците.....	304

Глава V

ПОКАЗАТЕЛИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ	307
--	-----

Глава VI

ХИГИЕНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ХРАНЕНЕ	310
--	-----

Глава VII

НАССР – СИСТЕМА ЗА БЕЗОПАСНА ХРАНА	319
--	-----

7.1. Създаване на системата НАССР.....	319
7.2. Същност на системата НАССР.....	321
7.3. Предимства на НАССР.....	322
7.4. Основни принципи на системата НАССР	323
7.5. Подготовка за въвеждане на НАССР	325
7.6. Система за самоконтрол в заведенията за хранене	325
Използвана литература	331