

ΔΙΕΚ ΝΕΑΣ ΣΜΥΡΝΗΣ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ: Γ2 ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ: Ε.ΧΡΥΣΟΥ ΠΕ80

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ



Ελαφρύς εξοπλισμός

Στον ελαφρύ εξοπλισμό συμπεριλαμβάνονται τα εργαλεία κουζίνας - ατομικά εργαλεία και μαγειρικά σκεύη. Πολλές εργασίες της κουζίνας γίνονται με τη χρήση εργαλείων χειρός. Η επιλογή των εργαλείων είναι θέμα προσωπικής επιλογής του καθενός και δεν υπάρχουν συγκεκριμένοι κανόνες που να προσδιορίζουν το

καλύτερο σχήμα ή μέγεθος των ατομικών εργαλείων. Τα σπουδαιότερα απ' αυτά τα είδη εργαλείων είναι τα μαχαίρια σε διάφορα μεγέθη.



Άλλα εργαλεία και σκεύη είναι διάφορες κουτάλες, πιρούνια, εργαλεία ξεφλουδίσματος, θερμόμετρα, κόσκινα, ζυγαριές, ψαλίδια, σπάτουλες, ειδικές επιφάνειες τεμαχισμού - ξύλα κοπής ανοιχτήρια, δοχεία φύλαξης πρώτων υλών - τροφίμων.

Στα μαγειρικά σκεύη συμπεριλαμβάνονται τα διάφορα μεγέθη και σχήματα κατσαρολών και τηγανιών, τα ταψιά και οι λαμαρίνες φούρνου και αυτά σε διάφορα μεγέθη και σχήματα, τα σουρωτήρια και κάποια ειδικά σκεύη για ιδιαίτερες χρήσεις μέσα στην κουζίνα. Μαρμίτες, Κατσαρόλες διάφορες,



τηγάνια διάφορα, μπρεζιέρα, τερίνες, μπασίνες (μεταλλικά μπολ), σινουά (σουρωτήρια), μαχαίρια διάφορα.



Εξοπλισμός και σκεύη στα τμήματα του μαγειρείου

ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

- **μαγειρικές εστίες**

Τοποθετούνται πάνω σε αυτές, θερμαίνονται κατάλληλα σκεύη όπως κατσαρόλες , τηγάνια κλπ. Οι κουζίνες μπορούν να χαρακτηριστούν ως γενικής χρήσης και λειτουργούν με φυσικό αέριο , καυστήρα πετρελαίου , υγραέριο και ηλεκτρισμό. Ο χώρος εγκατάστασης των εστιών είναι ουσιαστικό στοιχείο και επηρεάζει σε μεγάλο βαθμό την απόδοση του μηχανήματος αλλά και του προσωπικού . Πάντα πάνω από κάθε εστία πρέπει να υπάρχει απορροφητήρας δυναμικότητας ανάλογης με την παραγωγή και για την απορρόφηση των οσμών. Δίπλα και απέναντι από την εστία πρέπει να υπάρχουν πάγκοι εργασίας για την τοποθέτηση διαφόρων σκευών.

Το δάπεδο γύρω από τις εστίες πρέπει να είναι αντλιοσθητικό να έχει κλίση προς τα φρεάτια που υπάρχουν στο χώρο τις κουζίνας και να υπάρχει παροχή νερού για τον γρήγορο και εύκολο καθαρισμό και επίσης να στεγνώνει γρήγορα. Οι εστίες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο υλικό για να καθαρίζονται εύκολα. Οι πλάκες πρέπει να είναι από καλό κράμα χυτοσιδήρου για να αξιοποιείται άριστα η θερμότητα. Οι σχάρες υγραερίου πρέπει να είναι 3-6 διαστάσεων έτσι ώστε να προσαρμόζεται κάθε σκεύος , οι διακόπτες πρέπει να είναι ανθεκτικοί και εύχρηστοι. Πολύ σημαντική είναι η ύπαρξη κατάλληλων πυροσβεστήρων για κάθε ενδεχόμενο πυρκαγιάς .

- **φούρνοι**

Οι φούρνοι είναι το ίδιο σημαντικοί με τις μαγειρικές εστίες. Αυτά τα μηχανήματα είναι απαραίτητα και για την ζεστή κουζίνα το ζαχαροπλασείο ακόμα και το μπουφέ. Διαθέτουν τζάμι άρα δεν υπάρχει σπάταλη ενέργειας και υποβάθμιση της ποιότητας των παρασκευών.

- **φούρνος κυκλοφορίας ζεστού αέρα και ατμού**

Είναι ένα μηχάνημα σύγχρονης τεχνολογίας μόνιμα εγκατεστημένο στο χώρο της ζεστής κουζίνας του αρτοποιείου η του ζαχαροπλασείου. Παράγει θερμό αέρα

και με αυτή την θερμότητα μαγειρεύεται το παρασκεύασμα. Είναι απαραίτητο λειτουργικό εργαλείο σε μια κουζίνα που παράγει περισσότερα από 300 γεύματα. Η εκμετάλλευση του ατμού δίνει στον σεφ την δυνατότητα να αξιοποιήσει στην παραγωγή και άλλες μεθόδους ψησίματος, δεν αντικαθιστά αλλά μηχανήματα ενώ απλά ενισχύει την παραγωγικότητα και την ποιότητα των παρασκευών.

Υπάρχουν 3 τύποι κυκλοθερμικών φούρνων υψηλής πίεσης 15 psi, χαμηλής πίεσης 5 psi και οι ατμοσφαιρικοί. Μειώνουν τον χρόνο μαγειρέματος στο μέγιστο σχεδόν, λειτουργούν ως βραστήρες ατμού αλλά και ως κοινοί φούρνοι. Αποτελούνται από τα εξής μηχανικά μέρη: θερμαντικά στοιχεία , φυγοκεντρικό ανεμιστήρα για την επανακυκλοφορία του θερμού αέρα , γεννήτρια παραγωγής ατμού , φίλτρου καθαρισμού του νερού. Προσφέρει οικονομία χρόνου στο μαγείρεμα , οικονομία στο βάρος των σκευασμάτων, δεν ξεραίνει τα τρόφιμα , δεν χρειάζεται προθέρμανση, διαθέτει τζάμι για τον έλεγχο ψησίματος, είναι αυτοκαθαριζόμενος διαθέτει αποχέτευση και λειτουργεί και ως θερμοθάλαμος.

- **φούρνος μικροκυμάτων**

Φούρνοι που λειτουργούν με μικροκύματα έχουν σημαντικά πλεονεκτήματα. Αρχικά έχουν περιορισμένες διαστάσεις, η τιμή αγοράς τους είναι χαμηλή , είναι εύκολη η μεταφορά τους στα διάφορα τμήματα, υπάρχει αποδοτικότητα όσον αφορά το χρόνο, είναι οικονομικοί, κατάλληλοι για το ζέσταμα την απόψυξη και πρόψηση μικρών ποσοτήτων φαγητού. Τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα διεισδύουν σε βάθος 5 εκ. και έχουν συχνότητα εκπομπής 2450 χιλιοκύκλους το δευτερόλεπτο.

- **μπαιν μαρί**

Είναι μηχανήμα συντήρησης τροφίμων το οποίο αποτελείτε από μια αβαθή λεκάνη η οποία γεμίζεται με νερό και θερμαίνεται με ηλεκτρικές αντιστάσεις έως και τους 90 βαθμούς. Τοποθετούνται σκεύη διαφόρων μεγεθών ,τύπου gastronomie με μαγειρεμένα φαγητά για να διατηρούνται ζεστά μέχρι να σερβιριστούν. Υπάρχουν όμως κάποιες σημαντικές προδιαγραφές που πρέπει να έχουν και είναι οι εξής: Πρέπει να είναι ανοξείδωτο , πρέπει το μέγεθος του να είναι ανάλογο του όγκου και του αριθμού των τροφίμων που πρέπει να συντηρηθούν , πρέπει να διαθέτει θερμοθάλαμο , πρέπει να συνδέεται με παροχή νερού , επίσης με αποχέτευση για να καθαρίζεται , να διαθέτει υποδοχές που να

υποστηρίζουν σκεύη τύπου gastronome, και πάντα τοποθετείται στο χώρο του σερβιρίσματος. Δίπλα του πρέπει να έχει πάγκους εργασίας για την ευκολότερη διεξαγωγή του σερβιρίσματος.

- **βραστήρας**

Ο βραστήρας πρέπει να είναι έμμεσης θέρμανσης και οι χωρητικότητά του ποικίλλει από 100-150 λίτρα και ισχύ 12-18 kw , η θέρμανση γίνεται με ηλεκτρικές αντιστάσεις ή με ατμό που κυκλοφορεί περιμετρικά του βραστήρα και μπορεί να τοποθετηθεί σούπα, γαρνιτούρα ή διάφορες σάλτσες.

- **βραστήρας ατμού**

Ο βραστήρας αυτός λειτουργεί με πίεση 45-80 ατμόσφαιρες έτσι ώστε να εισχωρεί πιο γρήγορα στο τρόφιμο ο ατμός και να μειώνεται ο χρόνος ψησίματος. Αυτό το μηχάνημα είναι προηγμένης τεχνολογίας και μας παρέχει άριστα αποτελέσματα στην θρεπτική αξία των τροφίμων.

- **φριτέζα**

Είναι επιδαπέδιο μηχάνημα και βρίσκεται πάντα στο χώρο της ζεστής κουζίνας κοντά στη σχάρα . Αποτελείται από ένα ή και περισσότερους κάδους που γεμίζουν με λιπαρή ουσία για οποιαδήποτε παραγωγή χρειάζεται τηγάνισμα. Έχει επίσης καλάθια τοποθετημένα μέσα σε κάθε κάδο αλλά και λιποσυλλέκτη σε κάθε έναν από τους κάδους. Η θερμοκρασία ανέρχεται μέχρι και τους 150 βαθμούς . Η επιλογή της φριτέζας γίνεται πάντα σύμφωνα με της απαιτήσεις της κουζίνας.

- **ανατρεπόμενο τηγάνι**

Το ανατρεπόμενο τηγάνι πρέπει να έχει χωρητικότητα περίπου 80 λίτρα, τετράγωνο σχήμα, βάθος 15-25 εκατοστά και ισχύ 10-12 kw. Αυτό το μηχάνημα ανταποκρίνεται στις αυξημένες ανάγκες της μαζικής παραγωγής. Ο κάδος είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο και αντικολλητικό μέταλλο . Έχει πολύ εύκολο καθαρισμό, επίσης έχει έλεγχο θερμοκρασίας κάνει ομοιόμορφο ψήσιμο και έχει μεγάλη απόδοση. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βραστήρας και ως Μπαιν Μαρί .

- **σχάρα**

Αυτό το μηχάνημα είναι μόνιμα εγκατεστημένο στο χώρο της ζεστής κουζίνας. Τοποθετείται κοντά στο χώρο της φριτέζας. Οι σχάρες διακρίνονται σε λείες και γραμμωτές. Θερμαίνονται ομοιόμορφα στους 220 βαθμούς με μια απόκλιση 15 βαθμών. Η θερμοκρασία ανέρχεται στους 170 βαθμούς με ισχύ 28-30 kw, μπορούν να λειτουργήσουν με ηλεκτρική ενέργεια, φυσικό αέριο και υγραέριο. Επίσης διαθέτουν λιποσυσλλέκτη, είναι αντικολλητικές και δεν αναφλέγονται την ώρα του ψησίματος. Ακόμα καθαρίζονται εύκολα θερμαίνονται γρήγορα και ομοιόμορφα ανά πλάκα χωρίς να εκπέμπει θερμότητα στο περιβάλλον. Η ύπαρξη θερμοθάλαμου στο ίδιο μηχάνημα συμβάλλει στην καλύτερη ποιότητα του φαγητού.

- **σαλαμάνδρα**

Είναι κινητό μηχάνημα στο χώρο της ζεστής κουζίνας. Λειτουργεί με αντιστάσεις πάνω και κάτω όπως και ο φούρνος και έχει την δυνατότητα να ζεσταίνεται πολύ πιο γρήγορα και μπορεί να αντικατασταθεί από το φούρνο.

- **πλάκα μαγειρέματος**

Είναι μόνιμα εγκατεστημένο μηχάνημα, επιτραπέζια ανοξείδωτη κατασκευή αντικολλητική. Έχει διακόπτες, ρυθμίσεις θερμοκρασίας, αντικαθιστά τη σχάρα πολλές φορές και χρησιμοποιείται για παρασκευές αυγών, μπέικον και κρεάτων σωτέ.

- **μίξερ**

Είναι μηχάνημα ανάμιξης και ζύμωσης υλικών. Χρησιμοποιείται για σάλτσες, για παρασκευές στο τμήμα του ζαχαροπλαστέιου αλλά έχει και επεκτάσεις για την κοπή λαχανικών η κιμά και αλλά.

- **θερμοθάλαμος**

Μεταλλική κατασκευή με θερμαινόμενη επιφάνεια η και αντιστάσεις για να μένουν ζεστά τα φαγητά την ώρα που μεσολαβεί μέχρι το σερβίρισμα.

- **ανοξειδωτος πάγκος εργασίας**

Ανοξειδωτες κατασκευές υπάρχουν σε κάθε τμήμα της κουζίνας και καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο τμήμα της κουζίνας γιατί χρειάζονται από τις περισσότερες συσκευές που είναι μέσα στην κουζίνα.

ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ

Ο χώρος της κρύας κουζίνας είναι εξοπλισμένος με τις εξής συσκευές:

- Ψυγεία και καταψύκτες (πρέπει να είναι κινητοί , λυόμενοι η χτιστοί . Να κλείνουν ερμητικά κλειστά, να διαθέτουν καλή θερμομόνωση, να καθαρίζονται εύκολα και να είναι από ανοξειδωτο υλικό. Να διαθέτουν αποχετευτικό σύστημα εσωτερικά, να υπάρχει δυνατότητα εξόδου σε περίπτωση εγκλωβισμού στο μηχάνημα, να ελέγχεται η θερμοκρασία του εσωτερικού με εξωτερικό θερμόμετρο. Η θερμοκρασία των ψυγείων εξαρτάται ανάλογα από την απόδοση τους αλλά και το τι τρόφιμο θα τοποθετήσουμε μέσα. Οι θερμοκρασίες κυμαίνονται από +1 μέχρι -25 βαθμούς)
- Πάγκους εργασίας
- Κούτσουρα κοπής
- Καρότσια μεταφοράς σκευών τροφίμων και εδεσμάτων
- Ζαμπονομηχανή
- Μηχανή του κιμά
- Τρυφεροποιητή κρεάτων

- Συσσκευή απολύμανσης εργαλείων
- Ζυγαριές
- Λαμαρίνες , πλαστικές λεκάνες
- Εργαλεία κοπής και διάφορα μαχαίρια
- Σκευοθήκες
- Ψυκτικοί θάλαμοι
- Ανοξείδωτα σκεύη τύπου gastronome για την συντήρηση τροφίμων και εδεσμάτων.

Στο χώρο αυτό πραγματοποιείται η επεξεργασία κρύων τροφίμων και ειδικότερα κρεάτων . Τα τμήματα επεξεργασίας κρεάτων και ψαριών πρέπει να βρίσκονται κοντά σχετικά για την άμεση προμήθεια και αποθήκευση υλικών. Όπως θα παρατηρήσουμε στο ίδιο ακριβώς μέρος βρίσκεται το τμήμα που ασχολείται με τα ορεκτικά και τις γαρνιτούρες και παρουσιάζει μεγαλύτερη ιδιομορφία και ποικιλία από άλλα τμήματα λόγω των εργασιών που επιτελούνται .

ΤΜΗΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Σε αυτό το τμήμα δεν παρασκευάζονται εδέσματα έτοιμα προς κατανάλωση. Βασικά είναι πρωταρχικός ρόλος του τμήματος αυτού να παρέχει και να επεξεργάζεται μεγάλες ποσότητες τροφίμων και υλικών από της αποθήκες στα ψυγεία για τα υπόλοιπα τμήματα της κουζίνας. Το πάτωμα και οι τοίχοι του τμήματος αυτού είναι και επιστρωμένα ειδικά έτσι ώστε να μην υπάρχει υγρασία. Θα πρέπει επίσης να διαθέτει εκτεταμένο αποχετευτικό σύστημα. Στο πάτωμα οι

σχάρες είναι ξύλινες ή από καουτσούκ για να μην επιβαρύνεται και η υγεία του προσωπικού . Αυτά που βρίσκουμε σε αυτό το τμήμα όσων αφορά τον εξοπλισμό είναι τα παρακάτω :

- Ανοξείδωτους πάγκους εργασίας
- Λάντζες διπλές η ακόμα και τριπλές (ανάλογα με την φύση των εργασιών η θα είναι συνεχόμενες η θα έχουν ανάμεσα τους πάγκους)
- Μηχανή κοπής λαχανικών
- Μηχανή καθαρισμού λαχανικών
- Μηχανή καθαρισμού πατατών που συνδέεται με αποχετευτικό σύστημα που έχει ειδικά φίλτρα
- Διάφορα μαχαίρια κοπής λαχανικών
- Χώρο πλύσης και καθαρισμού
- Ανοξείδωτες λαμαρίνες πολλών μεγεθών

ΤΜΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Στο παρόν τμήμα παρασκευάζονται ζεστά και κρύα γλυκά όπως και μερικές αλμυρές παρασκευές συνοδευτικά με το καφέ όπως κρουασάν και λοιπά. Το

δάπεδο του τμήματος αυτού πρέπει να είναι από αδιαπτόιστο υλικό και οι τοίχοι επικαλυμμένοι με πλακάκια λευκού χρώματος. Ο εξοπλισμός του ζαχαροπλαστείου έχει :

- Ψυγεία διαφόρων μεγεθών
 - Βραστήρες και αναδευτήρες
 - Ψύκτες και καταψύκτες
 - Μαρμάρινους πάγκους για την επεξεργασία ζύμης
 - Διπλή λάντζα για την πλύση σκευών και εργαλείων
 - Ειδικά δοχεία για μεγάλες ποσότητες ζάχαρης , αλευριού , και σιμιγδαλιού
 - Επιδαπέδιο μίξερ πολλαπλής χρήσεις
 - Ζυγαριές διαφόρων μεγεθών
 - Διάφορα μικροεργαλεία
- Ο εξοπλισμός του ζαχαροπλαστείου χρησιμοποιείται μόνο από το προσωπικό του ζαχαροπλαστείου και τα περισσότερα σκεύη και συσκευές του θα πρέπει να είναι ανοξείδωτα .

ΤΜΗΜΑ ΜΠΟΥΦΕ

Αντικείμενο της προετοιμασίας του μπουφέ επειδή έχει στενή συνεργασία με όλα τα τμήματα που προανέφερα είναι προετοιμασία και η προώθηση των προϊόντων . Παρέχει συνοδευτικά με το πρωινό αλλά και το πρωινό στο δείπνο και για το ζαχαροπλαστείο (ψωμιά , βούτυρο , τυριά , βουτήματα). Διαθέτει τον ανάλογο εξοπλισμό όπως παρακάτω :

- Μηχανή καφέ
- Πάγκο σερβιρίσματος
- Μηχανή παραγωγής φρυγανιών
- Μπλέντερ παρασκευής χυμών
- Εργαλεία διακόσμησης εδεσμάτων
- Ψυγεία ημέρας και κατάψυξη
- Ζαμπονομηχανή
- Λάντζες

ΧΩΡΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΣΚΕΥΩΝ - ΛΑΝΤΖΑ

Αυτός ο χώρος είναι ειδικά διαμορφωμένος για τον καθαρισμό των σκευών της κουζίνας και του εστιατορίου. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι αποτελεί βοηθητικό τμήμα της κουζίνας . Έχει τις εξής προδιαγραφές :

- Το δάπεδο να είναι κατασκευασμένο από αδιαπτόριστο αντιολισθητικό υλικό και οι τοίχοι επικαλυμμένοι με κάποιο στεγανό υλικό

- Το δάπεδο να καθαρίζεται εύκολα
- Να υπάρχει επαρκής χώρος για την διαθέσιμος για την απόθεση σκευών για πλύσιμο
- Τα καρότσια να κινούνται άνετα προς τις λάντζες πλύσης
- Να υπάρχει άριστο αποχετευτικό σύστημα και με λιποσυλλέκτες
- Σωστή λειτουργία υδραυλικού συστήματος ζεστού και κρύου νερού
- Να υπάρχει ξεχωριστός χώρος πλύσης και στίλβωσης
- Όλος ο εξοπλισμός πρέπει να είναι ανοξείδωτος
- Πρέπει να έχει πλυντήριο πιάτων χυτρών στιλβωτική μηχανή και απολυμαντή εργαλείων

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

Στον χώρο του μαγειρείου συναντάμε κάποια εργαλεία και συσκευές μέτρησης του χρόνου, του όγκου και της θερμοκρασίας .

1. Ένα σετ κύπελλα για την μέτρηση του όγκου στερεών υλικών . Αυτό το σετ περιλαμβάνει ανοξείδωτα σκεύη διαφόρων μεγεθών ανάλογα των υλικών που θέλουμε να μετρήσουμε.
2. Υπάρχουν δοχεία μέτρησης όγκου το όποια έχουν κατασκευαστεί από ειδικό γυαλί έτσι ώστε να αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες .

3. Φορητό χρονόμετρο που έχει σημαντικό ρόλο στην επαγγελματική κουζίνα .
4. Θερμόμετρο φούρνου για να μπορούμε να έχουμε τον πλήρη έλεγχο στο εσωτερικό της κουζίνας .
5. Θερμόμετρο κατά την παρασκευή σιροπιού ζάχαρης για τον έλεγχο της θερμοκρασίας του.
6. Ζυγαριά μηχανική η ηλεκτρονική για τον έλεγχο μικρών ποσοτήτων και μέτρημα βάρους .
7. Θερμόμετρο που μετράει την θερμοκρασία στο εσωτερικό μεγάλων τεμαχίων κρέατος .
8. Θερμόμετρο ταχείας ενδείξεις και θερμόμετρο σε χώρους ψήξης .

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΠΗΣ

Περιλαμβάνει κυρίως μαχαίρια που είναι βασικά είδη σε μια επαγγελματική κουζίνα. Υπάρχουν πολλοί τύποι μαχαιριών έτσι ώστε να μπορούν να καλύπτονται όσο περισσότερο δυνατόν οι ανάγκες που προκύπτουν . Δίνεται μεγάλη προσοχή στον ισοζυγισμό και την λεπίδα του μαχαιριού για να γίνεται ευκολότερη η κοπή και βάση το τελείωμα του μαχαιριού δίνεται και το όνομα του .

1. Μαχαίρια του σεφ . Έχουν τριγωνική μορφή και αιχμηρή μύτη , συνίσταται να υπάρχουν τρία μαχαίρια όμως διαφορετικού μήκους για το κόψιμο κρεάτων , ξεφλουδίσματος και κοπής σκληρών λαχανικών.
2. Τα οδοντωτά μαχαίρια . Είναι για το κόψιμο ψωμιού η άλλων μαλακών φρούτων .

3. Το grapefruit knife . Χρησιμοποιείτε για να απομακρύνει την πικρή φλούδα από το εσωτερικό και εξωτερικό φρούτων χωρίς να χάνεται ο χυμός τους .
4. Μαχαίρια που χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα στρειδιών και μυδιών .
5. Μαχαίρια που χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα των λαχανικών .
6. Μαχαίρια ειδικά για το κρέας και το ψάρι .
7. Το πριόνι που χρησιμοποιείται για την κοπή κόκκαλων από τα κρέατα .
8. Το μαχαίρι το οποίο χρησιμοποιείται στο decoupage δηλαδή αφαιρεί το κόκκαλο από τα ψάρια και μένει μόνο το φιλέτο επίσης υπάρχει ίδιο και για τα κρέατα .
9. Το μασάτι που χρησιμοποιείται για το τρόχισμα των μαχαιριών μετά από τη χρήση τους .
10. Το boning knife . Που χρησιμοποιείται για χωρίζει σε μικρές μερίδες μικρά τεμάχια κρέατος .
11. Σετ από πιρούνα και μαχαίρι carving set για τον τεμαχισμό του κρέατος .
12. Μαχαίρια slice knives για την κοπή μαγειρεμένων παρασκευασμάτων σε μικρές φέτες .
13. Ψαλίδια για την κοπή πουλερικών .
14. Ψαλίδι κουζίνας για το κόψιμο λαχανικών .
15. Μαχαίρια peeler για το ξεφλούδισμα .

16. Μαχαίρια lardoire για το πικάρισμα κρέατος με λαρδί .

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΣΥΝΘΛΙΨΗΣ, ΤΡΙΨΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΞΥΣΙΜΑΤΟΣ

Οι συσκευές που χρησιμοποιούνται για την σύνθλιψη το τρίψιμο και το ξύσιμο των τροφίμων κατασκευάζονται από τα καλύτερα και πιο σκληρά υλικά, λειτουργούν ως επί το πλείστον χειροκίνητα , και βοηθούν τον χρήστη αυτών των συσκευών να έχει το καλύτερο αποτέλεσμα .

1. Το κόσκινο . Που χρησιμοποιείται στις στερεές τροφές για την συγκράτηση μεγαλύτερων τεμαχίων .
2. Το κωνικό κόσκινο που χρησιμοποιείται για υγρές τροφές.
3. Η πρέσα . που χρησιμοποιείται για την σύνθλιψη σκόρδων .
4. Οι ξύστρες που χρησιμοποιούνται για το ξύσιμο αρτυμάτων .
5. Οι στίφτες χειροκίνητοι ή και ηλεκτρικοί που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή χυμών από φρούτα.
6. Γουδί και γουδοχέρι κατασκευασμένα πάντα από το ίδιο υλικό. Χρησιμοποιούνται για την πολτοποίηση των τροφών .
7. Κόφτης λαχανικών
8. Τρυφεροποιητής κρέατος που χρησιμοποιείται για την σύνθλιψη ινών του κρέατος.
9. Συσκευές για στράγγισμα και στέγνωμα τα οποία μπορεί να είναι σουρωτήρια σε στυλ κουτάλας η και μπολ.
10. Συσκευές για ανάδευση και γύρισμα των τροφίμων τα οποία μπορεί να είναι κουτάλες – ψαλίδια ή ακόμα και λαβίδες ή και σπάτουλες και το κουτάλι παγωτού .

11. Μίξερ που χρησιμοποιούνται για τη ζύμωση ή και την ανάδευση υλικών μηχανικά ή χειροκίνητα .

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

Έχουμε ένα πλήθος μικροσυσκευών που χρησιμοποιούνται και θεωρούνται απαραίτητες για αυτό το τμήμα της επαγγελματικής κουζίνας .

1. Κόπτες ξηρής ζύμης κυρίως σφολιατοειδή .
2. Σπάτουλες και εργαλεία διακόσμησης .
3. Φόρμες και πινέλα για την επίστρωση υλικών σε διάφορες παρασκευές .
4. Πλάστης και διάφορες βάσεις.
5. Καρνέ που χρησιμοποιείται για το στόλισμα .

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΥΛΙΚΑ - ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

Σύμφωνα με τις διεθνείς προδιαγραφές το πιο καλό υλικό θεωρείται ο ανοξείδωτος χάλυβας και πρέπει να προτιμούνται μηχανήματα εξ ολοκλήρου κατασκευασμένα από το συγκεκριμένο υλικό . Επίσης υπάρχουν και παρεμφερή υλικά όπως ο χαλκός , το αλουμίνιο , και το ανοξείδωτο ατσάλι .

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΛΑΦΡΟΥ ΚΑΙ ΒΑΡΕΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Όσο πιο εύκολο είναι ένα μηχανήμα στη χρήση του τόσο πιο εύκολη είναι η συντήρηση του και ο καθαρισμός του έτσι ώστε να μην υπάρχουν δυσλειτουργίες ή εστίες μόλυνσης . Η σωστή κάλυψη ενός μηχανήματος από άποψη συντήρησης – ανταλλακτικών έχει πρωτεύων ρόλο . Ο καθαρισμός του δεν πρέπει να γίνεται μόνο εξωτερικά αλλά και εσωτερικά για να αποφευχθούν διάφορα προβλήματα.

Επίσης ο εύκολος χειρισμός του μηχανήματος μειώνει κατά μεγάλο βαθμό διάφορες βλάβες που μπορεί να πάθει το μηχάνημα αλλά και μας δίνει την βέλτιστη ποιότητα γευμάτων. Προφανώς δεν απαιτείται εξειδικευμένο προσωπικό για την χρήση του.

ΚΟΣΤΟΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ (ΤΙΜΗ ΑΓΟΡΑΣ , ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ , ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

Αρχικά για το κόστος μηχανημάτων εξαρτάται τώρα για τις κουζίνες γιατί υπάρχει μεγάλη διάφορα αν είναι ηλεκτρικές κουζίνες η υγραερίου . Το ίδιο ισχύει και για το λειτουργικό κόστος ναι μεν είναι φθηνότερο το υγραέριο αλλά η εγκατάσταση του και η συντήρηση είναι πολύ ακριβή . Ένας άλλος παράγοντας που επηρεάζει το κόστος είναι και το απαιτούμενο προσωπικό γιατί αν υπάρχουν επικίνδυνα μηχανήματα η δύσκολα στη χρήση τους τότε απαιτούν υψηλόμισθο προσωπικό . Τώρα για την συντήρηση του μηχανήματος υπάρχει το απλό σέρβις που γίνεται κάθε χρόνο αλλά και το κόστος των βασικών ανταλλακτικών .

ΠΗΓΕΣ

- Νικόλαος Ράπτης (1990) *Μαζική Παραγωγή Φαγητών*, ΤΕΙ Αθήνας
- Τζωρακοελευθεράκης Ζαχαρίας, *Διοίκηση Επιχειρησιακών Επιχειρήσεων*, Interbooks, 1999
- Αρβανίτης Κώστας(2001), *Εστιατόριο*, Εκδ. Προπομπός, 2001