

ZAŘÍZENÍ VÝROBNÍCH A ODBYTOVÝCH STŘEDISEK

Pracovní stoly

Jsou základním vybavením výrobních středisek, především kuchyní. Mají rozdílnou konstrukci a provedení odpovídající jejich využití. Dnes jsou vyráběny nejčastěji z chromniklové (nerezové) oceli. Pracovní deska bývá ze stejného materiálu, ale i z plastu, tvrdého dřeva, žuly, mramoru nebo z kombinace těchto materiálů. V prostoru pod pracovní deskou mohou být zásuvky, rošty, police, skříňky, nebo chladničky či mrazničky.

Váhy

Slouží ke zjišťování hmotnosti surovin i hotových pokrmů. Všechny váhy používané v závodech společného stravování musí mít platné cejchování!

Váhy musí být ve vodorovné poloze, ta se nastavuje pomocí šroubovacích noh.

Dopravní vozíky

Slouží k přepravě surovin, nádobí, obalů i pokrmů ve výrobních prostorách, ale i k dokončování pokrmů, nabídce a prodeji jídel, moučníků a nápojů v odbytových střediscích.

Nabídkový vozík

Z lehké kovové konstrukce z nerezavějící oceli, nebo pochromovaný. Je rozdělen etážemi pro uložení více pokrmů. Slouží pro nabídku a prodej studených předkrmů, salátů

moučníků apod.

Nápojový vozík

Slouží k nabídce a prodeji chlazených nápojů. Nahoře je tepelně izolovaná nádoba, do které dáváme led, který udržuje nápoje studené.

Flambovací vozík

Slouží zejména k dokončování pokrmů a výrobě jednoduchých pokrmů a moučníků přímo před hostem. Jsou vytápěny propan-butanem.

Ruční strojky

Používají se ke zpracování malého množství surovin. Stále více jsou nahrazovány strojky s elektrickým pohonem. Patří sem například *mlýnky na mletí masa, kávy, máku, nářezové stroje, kráječe chleba, dršťek, nudlí, brambor na hranolky, knedlíků, vajec, lisy na česnek, apod.*

Nádobí

Jsou to nádoby k přípravě, podávání a uložení pokrmů. Podle použití rozdělujeme na nádobí **kuchyňské a stolní (restaurační)**. V praxi se pro kuchyňské nádobí používá vžitý název **černé** a pro stolní nádobí **bílé**.

Kuchyňské nádobí

Pro tepelné úpravy se vyrábí z materiálů které jsou dobrými vodiči tepla. Používáme nádobí kovové, porcelánové, skleněné, keramické a z plastických hmot.

Náčíní

Jsou pomůcky pro kuchaře, cukráře, číšníky a barmany. Patří

sem například *nože, sekáčky, kuchařské vidličky, nůžky na drůbež, škrabky, vařečky, metly, kvedlačky, struhadla, naběračky, obracečky, lopatky, stěrky, paličky na maso, válečky, vály, tvořítko, otvíráky, cedníky, síta, sítko, šťouchala, špízy, kráječe na pizzu, vývrtky, číšnické nože, kleště na pečivo, atd.*

Na výrobu náčiní se používá dřevo, nerezavějící ocel a plastické hmoty.

Zařízení na mytí nádobí

Kuchyňské nádobí se myje v černé umývárně, stolní nádobí a příbory v bílé.

Mycí dřezy slouží k ručnímu mytí nebo přemytí před použitím myčky. Dříve byly nejčastěji smaltované, dnes z nerezavějícího ocelového plechu. Jsou různých velikostí a provedení

Mycí stroje (myčky)

Urychlují a usnadňují mytí nádobí. Mytí je hygieničtější, protože voda je mnohem teplejší, než ve dřezu (cca 80° C). Mycí stroje se vyrábějí v provedení skříňovém nebo průběžném. Nádobí zbavené zbytků a lépe i osprchované se ukládá do košů a ty se uzavřou v myčce a spustí se všechny cykly mycího procesu. Průběžnými myčkami procházejí koše kontinuálně. Nádobí je umyto, sterilizováno a vyhřáto tak, že není nutné je utírat. Přidání oplachového prostředku při závěrečném sprchování zabrání zasychání kapek.