

# Technologie přípravy pokrmů

Výrobní středisko

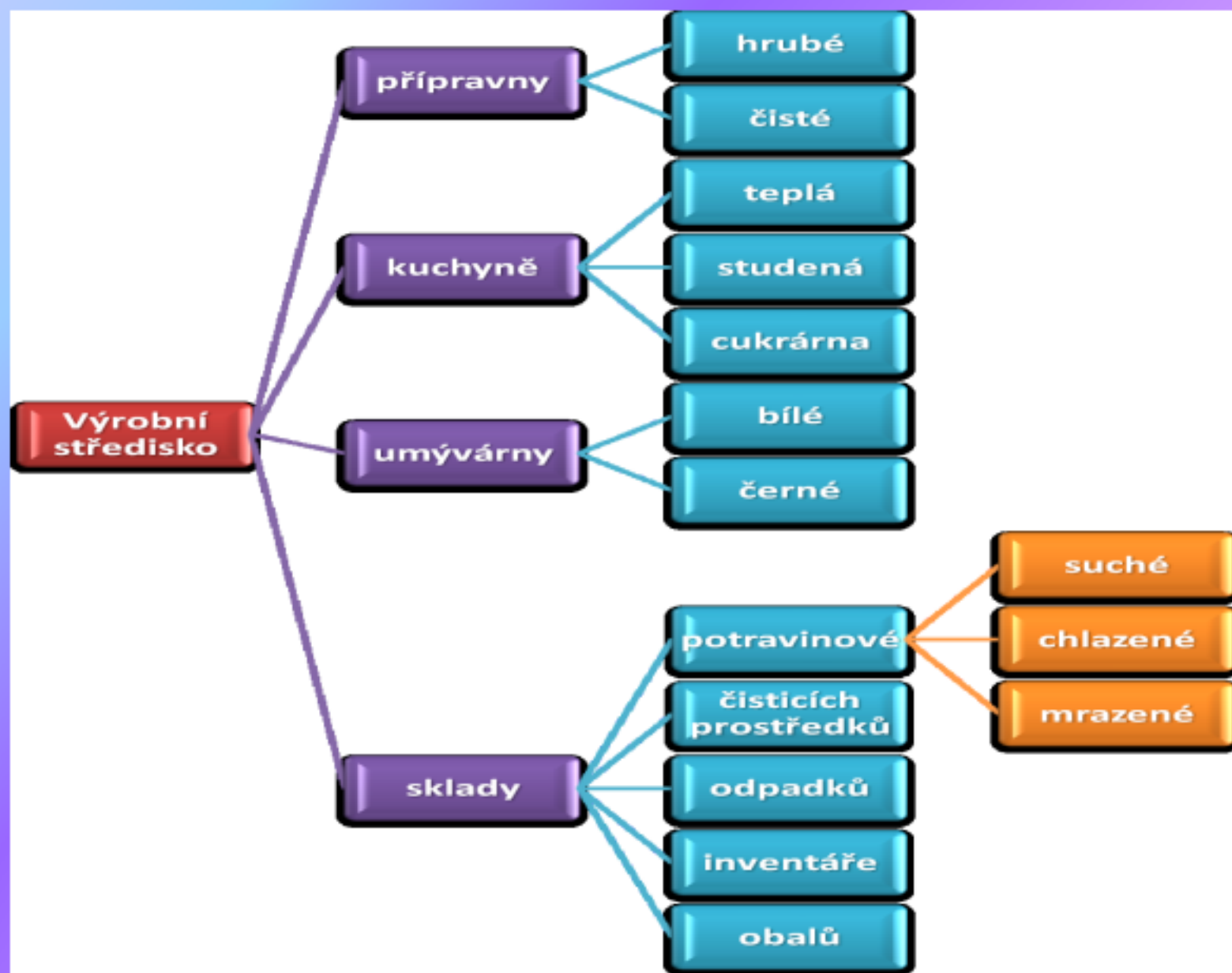
Mgr. Kamila Kroupová

# Výrobní středisko

- \* Výrobní středisko patří k nejsložitějším střediskům provozovny veřejného stravování.
- \* K zabezpečení dokonalého chodu výrobního střediska se vychází z vysokých nároků na dispoziční řešení tak, aby byl zajištěn logický tok surovin a technologických postupů od příjmu surovin až po výdej hotových jídel v odbytových střediscích.
- \* V tomto řešení je nutné dodržet hygienické předpisy, které určují vybavení jednotlivých pracovišť a toku surovin tak, aby během technologického procesu nedocházelo ke křížení tzv. čistých a špinavých cest a dodržet zároveň veškeré požadavky na bezpečnost práce.



# Výrobní středisko: rozdělení



# Rozdělení výrobních středisek:

- \* 1) hrubá příprava brambor a zeleniny – umístěná v blízkosti příslušných skladů, vybavená mycími dřezy, výlevkou a stroji na praní a škrábání brambor a zeleniny.



ŠKRABKA NA BRAMBORY



- \* 2) hrubá příprava masa – vybavená pracovní plochou a mycími dřezy.



HRUBÁ PŘÍPRAVA MASA



- \* 3) čistá přípravná brambor a zeleniny – vybavená pracovními stoly a dřezy.



- \* 4) čistá přípravná masa – vybavená pracovní plochou, mycími dřezy a špalkem na maso. Dále strojky na mletí, kutrování, řezání, krájení, universální kuchyňský stroj s příslušenstvím zabezpečujícím požadované činnosti při přípravě masa.



- \* 5) příprava těsta s kynárnou – pracovní stoly s nerezovou nebo žulovou deskou
- \* včetně dřezu, univerzální stroj s příslušenstvím nebo samostatné stroje (hnětače, šlehače, dělička těsta apod.)



- \* 6) hlavní teplá kuchyně – s veškerým tepelným zařízením (sporáky, konvektomaty, smažící pánve, kotle, pečící trouby apod.).
- \* Dále dostatečné množství pracovních ploch, výlevka, umývadlo apod.





- \* 7) studená kuchyně – vybavená pracovními stoly, mycími dřezy a potřebnými stroji.



- \* 8) kávová kuchyně – vybavená stroji na přípravu kávy.





- \* 9) cukrářská výroba – jsou zde pracovní stoly a mycí dřezy, sporák, cukrářská pec se stojanem na plechy, chladicí skříň apod.



- \* 10) umývárna černého nádobí – doplněná myčkou speciálně pro tento účel konstruovanou s využitím vyšších tlaků horké vody.

Umývárna černé nádobí



- \* 11) umývárna bílého nádobí – doplněná myčkou různých provedení (skříňová nebo průběžná).



## Zdroje:

ŠEBELOVÁ, Marie, HORNÍK, Jaromír, ed. *Zařízení závodů: učebnice pro odborná učiliště : obor kuchařské práce*. Praha: Parta, 2005. ISBN 80-7320-076-7.

## Obrázky:

<https://cdn.varimjakosef.cz/data/image/title/2018/08/5b657fa116e4d.jpg?1533378465>

<https://slideplayer.cz/slide/12637966/76/images/5/%C5%Aokrabka+na+brambory.jpg>

<https://encrypted->

[tbno.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSEj9p8GPAOCEgRI\\_4h6Fv37Z-oaubvjkhroIILKXfdMK39n8NP1A](https://encrypted-tbno.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSEj9p8GPAOCEgRI_4h6Fv37Z-oaubvjkhroIILKXfdMK39n8NP1A)