

А. И. ТИТЮННИК

О ПРОФЕССИИ
ПОВАРА

ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКОНОМИКА»

МОСКВА — 1975

338Т9
Т 45

Т $\frac{10808-188}{011(01)-75}$ 150-75

© Издательство «Экономика», 1975 г.

ПОЧЕМУ Я ВЗЯЛСЯ ЗА ПЕРО

Когда мне предложили написать книгу о своей профессии, первой мыслью было: отказаться. Я не писатель, я — повар. Вот уже более двадцати лет готовлю различные блюда, составляю меню, учу работать молодежь.

Но как-то вечером я смотрел передачу по телевизору. Журналисты вели ее с одной из многолюдных улиц Москвы. Они обращались к прохожим и задавали один и тот же вопрос: «Кем бы Вы хотели видеть Вашего ребенка, когда он вырастет?». Назывались самые различные профессии: строитель, токарь, летчик, врач, машинист. Я ждал, когда же кто-нибудь вспомнит о нашей торговой профессии — о продавце, поваре. Но никто о них так и не вспомнил.

И тогда я подумал: почему никто из родителей не захотел, чтобы его сын или дочь получили эту, одну из

самых распространенных профессий? Однозначный ответ на этот вопрос найти трудно.

Помню, много лет назад работала со мной в ресторане «Москва» девушка. Хороший повар, красивая, веселая, умная. Как-то встретил ее на улице под руку с парнем. Увидела меня, смутилась, и сразу улыбка сошла с лица. Неохотно познакомила со своим другом, потом отозвала в сторону: «Не говори, что мы повара. Он ведь студент...»

Тогда я промолчал, а теперь думаю: «Напрасно». Ведь боязнь признаться, что ты работаешь в сфере обслуживания — это отголосок прошлого, когда люди делились на избранных, или, как тогда говорили, «сливки общества», и тех, кто их обслуживает.

Кухарки, половые, сапожники, портные — все это были когда-то люди, постоянно унижаемые, живущие в нищете. И, конечно, тогда «порядочный» человек не мог даже представить, что его дочь выберет, например, профессию повара.

Но есть и другая сторона этого вопроса. Над ней я задумался, когда однажды прочитал о проведенном в одной из школ Новополоцка опросе «Кем ты хочешь быть?»

На анкету ответили 57 человек. Большинство из них хотели получить специальность химика-технолога (самая распространенная профессия среди интеллигенции этого города). Многие мечтали стать кораблестроителями, конструкторами, учителями, врачами, летчиками, геологами и т. д. Десять человек написали в своих листках: «Не знаю». Выбрать какую-либо профессию сферы обслуживания не захотел никто.

Почему? Можно без преувеличения сказать, что нет такого места, где люди бы не пользовались услугами поваров. На заводе и в школе, в театре и в доме отдыха, на борту самолета и на борту океанского лайнера, под землей в угольной шахте и в просторах космоса.

Столовая, магазин, прачечная, парикмахерская, ремонтная мастерская — от того, как действует эта служба быта, зависит труд, отдых, учеба, здоровье миллионов людей. Вот почему профессиям сферы обслуживания уделяется все больше внимания. Они становятся в один ряд с профессиями сферы производства.

Коммунистическая партия и Советское правительство с первых дней существования Советского государства придавали большое значение общественному питанию. В очерке «В. И. Ленин» А. М. Горький рассказывает:

«Как-то в Москве прихожу к нему, спрашивает:

— Обедали?

— Да.

— Не сочиняете?

— Свидетели есть, — обедал в кремлевской столовой.

— Я слышал — скверно готовят там?

— Не скверно, а — могли бы лучше.

Он тотчас же подробно допросил: почему плохо, как может быть лучше?

И начал сердито ворчать:

— Что они там, умелого повара не смогут найти? Люди работают буквально до обморока, их нужно кормить вкусно, чтобы они ели больше. Я знаю, что продуктов мало и плохи они, — тут нужен искусный повар. — И — процитировал рассуждение какого-то гигиениста о роли вкусовых приправ в процессе питания и пищеварения. Я спросил:

— Как это вы успеваете думать о таких вещах?

Он тоже спросил:

— О рациональном питании?

И тоном своих слов дал мне понять, что мой вопрос неуместен». ¹

¹ Воспоминания о Владимире Ильиче Ленине. Т. 2. М., Политиздат, 1969, с. 259—260.

В решении главной задачи девятой пятилетки — обеспечить значительный подъем материального и культурного уровня жизни нашего народа на основе высоких темпов развития социалистического производства, повышения его эффективности, научно-технического прогресса и ускорения роста производительности труда — большую роль играют работники сферы обслуживания, в том числе и общественного питания. В принятом в январе 1972 г. постановлении ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О некоторых мерах по улучшению торговли и ее технической оснащённости» было отмечено, что работники общественного питания должны добиться коренного улучшения деятельности своих предприятий, организовать горячее питание на каждом заводе, шахте, стройке, в каждом совхозе, учебном заведении.

При этом особое внимание должно быть обращено на повышение качества пищи, а также культуры обслуживания.

К концу 1975 г. значительно расширится сеть предприятий общественного питания. На производстве активными помощниками кулинаров станут новейшие машины и механизмы. Более 2 млн. человек работает сейчас в общественном питании. А понадобится еще больше.

К сожалению, еще встречаются повара, которые тягостятся своей работой. Они любят поговорить о том, как неинтересна выбранная ими специальность, как утомителен их рабочий день, о своем желании переменить профессию.

— Зачем же ты пошел в кулинарное производственное-техническое училище? — спрашиваю. Ответы, как правило, бывают довольно однотипными.

— Сдавал экзамены в электромеханический техникум, да не прошел по конкурсу. Товарищ решил идти в кулинарное, ну и я заодно с ним.

Ясно, что человек не задумывался глубоко при выборе своего жизненного пути, неправильно оценил свои возможности, стремления, и вот печальный результат.

Н. К. Крупская писала, что только, когда профессия по душе, когда у человека есть интерес к тому делу, которое он делает, когда он «влюблен», что называется, в свою работу, только тогда он сможет черпать радость в своем труде.

Профессия по душе. Как важно правильно ее выбрать. У многих подростков нередко еще по-детски наивное восприятие будущей профессии. Причем понимание ее идет не через сущность, а через внешние атрибуты. Хотят быть художниками, артистами, писателями, журналистами, геологами, физиками. А есть ли для этого данные? Не переоценивает ли юноша или девушка свои способности и силы? В то же время ведь есть десятки других не менее интересных и необходимых профессий, которые не привлекают их внимания. Здесь уместно вспомнить слова Белинского о том, что честный и по-своему умный сапожник, который в совершенстве владеет своим мастерством, выше плохого генерала, выше педанта-ученого и выше дурного стихотворца.

Десять новополоцких старшекласников на вопрос «Кем ты хочешь стать?» ответили: «Не знаю». И это не случайно. Для того чтобы выбирать, надо иметь представление о деле, которому собираешься служить.

Надо знать, например, что труд повара самым тесным образом связан с трудом специалистов, работающих в различных отраслях народного хозяйства, науки, техники.

Самолет Ил-62 летит из Москвы в Хабаровск. На каком-то отрезке пути в салоне появляются стюардессы. У каждой в руках поднос с завтраком для пассажиров, приготовленным на земле. Об этом позаботился цех бортового питания, который имеет диспетчерскую службу. Диспетчер передал ресторану заказ. Экспедито-

ры доставили рацион в специальных контейнерах на борт самолета. Мясные блюда разогрели в электрожарочных шкафах; для сохранения температуры горячих напитков использованы электротермосы.

Однако прежде чем подать пассажирам завтрак, понадобился труд не только поваров, но и многих работников других специальностей: конструкторов, инженеров, техников. Это они разработали проект автолифта, поднимающего на высоту самолета контейнеры с пищей, создали конструкции электрожарочных шкафов. По разработанным проектам инженеры, технологи, рабочие на заводах торгового машиностроения изготовили необходимое оборудование и инвентарь.

Известно, что при взлете и посадке возникают перепады давления, которые изменяют вкус и аппетит. С учетом этих особенностей путем проведения различных исследований научные работники разработали меню завтраков и обедов для питания пассажиров во время полета.

Убежден, что если бы в свое время юношам и девушкам из Новополоцка рассказали о значении профессии повара, о том, как много в ней увлекательного, показали бы, как работает современное предприятие общественного питания, некоторые из них иначе ответили бы на вопрос, кем они хотят стать.

Что сегодня подросток знает об этой профессии? Почти ничего. Вот почему я и решил рассказать о том, как стал кулинаром, о своих товарищах по профессии, о том, что собой представляет современная столовая, ресторан, о машинах — помощниках повара, о том, что он должен уметь и знать, сколько зарабатывает и о том, почему его мастерство иногда называют искусством.

И если, прочтя эту небольшую книжку, кто-нибудь из юношей и девушек скажет: «Нужная, интересная эта специальность», то я сочту свой замысел удавшимся.

ПУТЬ К МАСТЕРСТВУ

Когда-то поварами нередко становились случайно, в силу различно сложившихся жизненных обстоятельств. В. А. Ермаков, заведующий производством столовой при обувной фабрике «Парижская коммуна», награжденный за свой труд орденами Ленина, Трудового Красного Знамени, Знак Почета, рассказывал:

«В семье нас было тринадцать человек. В одиннадцать лет я уже помогал отцу, который работал сторожем в столовой: колол дрова, топил печи. С утра — в школу, после занятий — на кухню. Пригляделся ко мне шеф и сказал: «А ты, Василий, паренек смысленный, приходи работать учеником». Кончил восемь классов и встал к плите. Уж очень не терпелось поскорее стать самостоятельным, помочь родителям».

Расскажу, как я стал поваром. Родился в 1932 г. на Украине, но вскоре родители переехали на постоянное

жительство в Подмоскowie. Отец работал бухгалтером, часто прихварывал. Детство мое мало чем отличалось от детства десятков тысяч мальчишек тех лет. Играли во дворе в «разбойников», в «салочки», запускали змеев, мастерили самодельные пугачи и втайне завидовали соседскому парнишке, выменявшему на утильсырье «всамделишный» пугач, оглушительно стрелявший пробками, начиненными серой.

Семи лет я пошел в первый класс. А вскоре началась Великая Отечественная война. По ночам черное небо яростно полосовали лучи прожекторов. В той стороне, где была Москва, вставало зарево...

Трудные годы войны я прожил у деда с бабкой. Отец болел, лежал в больнице. Я чем мог помогал старикам: носил воду, колол дрова. Ходил на вокзал или на рынок, нанимался подвезти узел или чемодан, помогал подвезти тележку с дровами. И учился. От тех давних лет в моей памяти отчетливо сохранились два резко отличных ощущения: приподнято-радостное, захватывающее дух ощущение счастья при виде взлетающей к небу разноцветной россыпи ракет в дни салютов и острой боли под ложечкой от постоянно испытываемого чувства голода — спутника тяжелого военного детства.

Вскоре после войны я окончил семилетку. Время все еще было нелегкое. Страна залечивала раны, нанесенные ей фашистским нашествием. Еще стояли огороженные дощатыми заборами разбомбленные дома с пустыми глазницами окон. Еще не отменена была карточная система. Мне пора было подумать о будущем.

Где-то я раздобыл машинописную копию справочника для поступающих в средние учебные заведения, и отец долго листал тонкими пальцами захватанные страницы.

«Послушай, — сказал он, — поступай-ка ты в техникум общественного питания. Станешь поваром».

В школе я учился неплохо, любил математику, физику, химию. Стать поваром?.. Волна протеста поднималась во мне. Но тут же я вспомнил о той мучавшей меня всегда боли под ложечкой, подумал и согласился. Спустя некоторое время я легко выдержал экзамены и был зачислен на технологическое отделение техникума. О кулинарии я имел тогда самое смутное представление.

Прошло много лет. Но и сейчас экзамены при поступлении в кулинарное училище мало чем отличаются от тех, которые сдавал я. Мне кажется, что это не совсем правильно. Кулинария — профессия творческая, и желательно, чтобы юноши и девушки, задумавшие овладеть ею, имели определенные задатки, которые важно определить на вступительных экзаменах и развивать в процессе учебы.

Во-первых, молодой человек, решивший стать кулинаром, должен обладать тонкими вкусовыми ощущениями и хорошо развитым обонянием. Эти качества для повара, как слух для музыканта. Мастера-кулинары дорожат своим тонким вкусом и обонянием: как правило, они не пьют вина, почти не курят.

Во-вторых, для абитуриента важна так называемая поварская хватка: он должен быть быстр, сноровист, собран, и руки у него должны быть ловкими и быстрыми.

В-третьих, желательно, чтобы юноша или девушка, выбирающие для себя профессию кулинара, хотя немного умели рисовать или лепить, а также чувствовали форму, линию, цвет... Это поможет им в дальнейшем при оформлении различных блюд и кулинарных изделий.

Если абитуриенты обладают этими задатками и успешно выдержат экзамены, думается, они могут стать кулинарами. Конечно, при условии добросовестного отношения к делу.

Итак, меня приняли в техникум. Начались учебные будни. Вначале все, как в школе: русский, литература, математика, физика, химия. Постепенно приступили к изучению специальных предметов; санитарии и гигиены, технологического оборудования, товароведения и, наконец, кулинарии. Курс начинался с первичной обработки сырья, в частности овощей. На мой взгляд, все это было довольно скучно: картофель сортируют в сортировочных машинах или вручную, при сортировке удаляют поврежденные и загнившие экземпляры, а также посторонние примеси... Ну, кто этого не знает? Но вот встречается незнакомое слово — соланин — ядовитое вещество, содержащееся в глазках картофеля. Поэтому их надо тщательно удалять.

Незнакомых слов и терминов все больше: ксантофилы, тирозин, феофетин, флавоны, антоцианы. Это вещества, придающие продуктам различную окраску: феофетин, например, желтовато-коричневую, флавоны — белую, антоцианы — красно-желтую, красную, темно-красную, пурпурную и лиловую. Антоцианы клюквы, например, при соприкосновении с железом или алюминием дают соединения, окрашенные в синий цвет. Поэтому кисель нельзя варить или хранить в алюминиевой или железной посуде. Чтобы борщ получился красным, а не бурым, необходимо сохранить антоцианы свеклы, поэтому в борщ добавляют уксус или лимонную кислоту. Почему чернеет очищенный картофель? В нем содержится тирозин. Соединяясь с кислородом воздуха, тирозин окисляется. Это и вызывает потемнение картофеля.

На уроках было интересно. Узнавали много нового о привычных вещах, о предметах и продуктах, окружающих нас.

До техникума я охотно помогал по хозяйству. Поэтому на практических занятиях почистить и нарезать картошку или лук для меня не составляло труда. Но

вскоре я узнал, что существует множество способов нарезки картофеля и овощей. Она может быть простой и фигурной, овощи можно рубить, строгать, обтачивать, нарезать специальным ножом — выемкой. Картофель, например, можно нарезать соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, дольками, бочонками, шариками, стружкой. К определенному блюду на гарнир подается картофель определенной формы. Осваивали такой прием: овощи нарезали ножом, не отрывая его острого конца от поверхности стола. Это называется шинковкой. В умелых руках опытного кулинара в считанные секунды картофеля измельчается в соломку.

Тема занятий: изделия из крупы. Вчетвером — я, мой товарищ, и две девушки готовим рисовые котлеты. Пока девчата варят кашу, мы даем советы, следим, чтобы вода была вовремя слита, разбавляем молоко водой. Но вот каша готова. Добавляем в нее сахар, сырые яйца и все хорошенько перемешиваем. Берем по комку еще теплой, не остывшей массы и начинаем придавать ей форму котлет. Они должны быть одинаковые, а получаются одна больше, другая меньше. Должны быть ровные, а тут один край толще, другой тоньше. Наконец панируем котлеты в молотых сухарях и жарим на сковородке. Котлеты нельзя недожарить, нельзя и пережарить, у них должна быть красивая румяная корочка, колер, как говорят кулинары. Ежеминутно поддеваем котлеты ножом, в результате одна разваливается. Начинаем все сначала. Осторожно перекладываем котлеты на тарелки, поливаем заранее приготовленным киселем и несем к преподавателю.

— Ну, давайте дегустировать, — предлагает он.

Попробовали. Есть вроде можно. Преподаватель тоже попробовал и поставил нам тройку.

После второго курса проходим практику в ресторане «Урал». Впервые сталкиваемся с большим производ-

ством. Замечаю, что между производством и обеденным залом существует тесная связь. То и дело раздаются заказы:

— Четыре отбивные посуше! — Посуше — это значит попостней.

— Солянку поострее.

— Два бифштекса с кровью.

Но мы по-прежнему моем, чистим и режем овощи. Постепенно эта однообразная работа начинает надоедать. Один из нас заявляет шефу, что мы студенты техникума и кое-чему уже научились. Пусть нас переведут в другой цех. Хотя бы в заготовочный. — И вот мы в заготовочном цехе. Нам поручают формовать биточки из уже приготовленной котлетной массы и панировать их, т. е. обваливать в молотых сухарях. После этого биточки поджарят, положат гарнир и отправят в обеденный зал. Биточки должны иметь приплюснуто-круглую форму. Диаметр около шести сантиметров, толщина — два сантиметра. На порцию полагается два биточка.

Отделяем по кусочку фарша и кладем на весы. Шестьдесят два грамма. Не годится. Биточек должен весить пятьдесят пять граммов. Допускается плюс минус один грамм. Снова отделяем от комка фарша, который лежит на весах. Пятьдесят один грамм. В техникуме нас учат: недовложение недопустимая вещь. Это не только ухудшение качества, это почти то же самое, что воровство. Снова прибавляем чуть-чуть фарша. Пятьдесят шесть граммов. Можно формовать. Лепим биточки, придавая им приплюснуто-круглую форму, панируем. Потом начинаем все сначала: отделяем массу, взвешиваем, отделяем, взвешиваем. Стараемся, чтобы вес был точным с самого начала, но не получается. Приходится то отбавлять, то прибавлять.

Проходит час. К нам подбегает один из поваров, спрашивает:

— Ну, как ребята, готово? — Лицо у него внезапно вытягивается. Около меня штук сорок биточков. Около моего товарища столько же. А котлетной массы почти не убавилось. — «Эх, вы, — протягивает повар. — Ну, смотрите».

Он ловко захватывает большой ком фарша, брызгает на него водой, перекидывает с руки на руку, прихлопывая ладонью. Затем, едва уловимым движением пальцев отделяет порцию. Раз. Биточек готов. Биточки посыпались из-под его рук. Успевай только обваливать в сухарях.

Но самое главное, повару не нужно было взвешивать полуфабрикаты. «Не требуется, — ответил он на наш недоуменный вопрос, — веси так точный». Проверяли. Брали некоторые биточки, клали на весы. Почти все имели одинаковый вес — пятьдесят пять граммов. Прошел час. Все противни вокруг нас были заложены полуфабрикатами. Шестьсот биточков за один час!

В этот день, возвращаясь с работы, я снова размышлял о своей будущей профессии. Оказывается, надо уметь работать не только хорошо, но и быстро. Кухня — это производство. Недаром повара приравнены к рабочим. А раз так, необходимы отличное качество продукции и высокая производительность труда.

В то время я читал много книг по кулинарии, следил буквально за каждым движением преподавателей, завел специальную тетрадку, в которую записывал рецепты особо понравившихся блюд. В памяти отчетливо запечатлелись уроки одного из старейших кулинаров Ф. П. Никашина. Он учил нас пассеровать муку, овощи, готовить красные, белые, томатные, сметанные, молочные соусы и требовал, чтобы мы с закрытыми глазами, на вкус, определяли, какой соус пробуем. Бывало, кто-нибудь, попробовав соус, долго стоит раздумывая.

— Нельзя ли побыстрее, — нетерпеливо говорит Никашин.

— «Миронтон», Филипп Петрович.

— Какой же это «Миронтон»? Разве вы не слышите аромат горчицы. Он так и говорил «не слышите».

— Теперь слышу.

— Ну то-то; не «Миронтон» это, а «Роберт».

Как-то я пожаловался Никашину, что блюда, которые я готовлю, получаются не очень вкусными. Как будто все правильно, и рецептура, и технологические правила соблюдены, а не получается. Филипп Петрович ответил:

— Торопись ты, голубчик. В любой профессии мастерство приходит к человеку не сразу и не вдруг, а через годы практики, учебы. Ты пойми, повар должен постоянно вырабатывать у себя тонкий вкус, а это ментально не дается. Кулинарные секреты — не таблица умножения, их вызубрить нельзя. Смотри, слушай, пробуй.

Никашин рассказывал, что в старое время в ресторанах часто устраивались выставки различных блюд. Но знаменитые повара свои способы приготовления держали в строгом секрете! Конкуренция! Совсем другое дело сейчас. Только учись.

И я учился. По кулинарии предстояло мне сдать зачет — приготовить бифштекс «по-деревенски». Нужно поджарить на сковороде предварительно подготовленный кусок вырезки, гарнировать жареным картофелем, сверху поместить поджаренный лук. Сковороду поставить на таганок с углями и в таком виде подать. Это было не так просто, как кажется на первый взгляд.

Во-первых, на гарнир к бифштексу должен идти жареный картофель, а картофель фри, т. е. его надо сначала нарезать брусочками, а затем поджарить в большом количестве жира до образования румяной корочки. Так же в большом количестве жира жарят лук, нарезанный кольцами.

Во-вторых, бифштекс я решил приготовить до средней степени прожаривания. Это значит, что внутри, к центру, мясо должно остаться нежно-розового цвета. Добиться этого мне долго не удавалось: то не дожарю, то пережарю. Следующий этап — оформление блюда. Нужно положить бифштекс посередине порционной сковородки, полить мясным соком и жиром, которые остались после жарения, а вокруг уложить гарнир. Когда я успешно сдал зачет, то понял, что только-только сумел подняться на первую ступеньку кулинарного искусства.

После третьего курса я проходил практику в столовой при Центральном почтамте. Здесь известный мастер-кулинар Р. П. Бикке проводил занятия с заведующими производством некоторых столовых. Занимались они главным образом приготовлением банкетных блюд. Я добровольно взял на себя всю подсобную работу на этих занятиях и каждый день с нетерпением ждал часа, когда распахнется дверь и на пороге покажется Бикке в белом накрахмаленном халате. Здесь я впервые увидел, как готовят и оформляют заливных поросят, галантин, самбук и многие другие сложные блюда. Это было кулинарное искусство.

Преддипломную практику я проходил в столовой на улице Мархлевского. Моим руководителем был начальник заготовочного цеха А. О. Кухаренко. Всегда аккуратный, подтянутый, требовательный, он чем-то напоминал военного (позже я узнал, что Андрей Осипович — майор в отставке, имел боевые награды, за свой самоотверженный труд награжден орденом Трудового Красного Знамени, ему присвоено высокое звание заслуженного работника торговли РСФСР).

Кухаренко был прекрасным организатором. Он добивался того, чтобы в цехе, на каждом рабочем месте повара были чистота и порядок, требовал неукоснительного соблюдения правил технологии приготовления блюд. На производстве поддерживалась строгая дисциплина.

лина, четкий ритм, взаимная согласованность действий поваров.

Андрей Осипович внимательно следил за тем, как я работаю над темой дипломного проекта «Организация работы заготовочного цеха столовой на 250 мест», давал советы, делал замечания. От него я познал «азы» руководства.

«Многие думают, — рассуждал он в минуты отдыха, — что организация работы заключается только в том, чтобы вовремя получить продукты, вовремя отпустить их поварам, проконтролировать, чтобы задание было выполнено в срок. А ведь этого мало. Главное — работа с людьми. Мы каждый день имеем дело с продуктами. Они — плод труда многих людей. Важно поэтому воспитывать у поваров чувство ответственности за народное добро, за порученное дело».

За свой проект я получил пятерку. Наконец-то в моих руках новенький, еще пахнущий типографской краской диплом техника-технолога общественного питания. Я был преисполнен гордости, и так как учился в техникуме хорошо и к окончанию курса приобрел практические навыки, то был уверен, что буду назначен по крайней мере руководителем производства в какую-либо крупную столовую или небольшой ресторан. Каково же было мое удивление, когда меня направили в кафе «Искра» на должность повара второй категории, что приблизительно соответствует пятому разряду.

Мне поручили заниматься заготовкой полуфабрикатов, и я вновь принялся за бифштексы, антрекоты, шницели и отбивные. В глубине души я был несколько разочарован: разве к этому я себя готовил четыре года? Заготовку полуфабрикатов я считал для себя пройденным этапом. Во многом тут сказалась молодость; в восемнадцать лет любое дело кажется по силам, к тому же, рассуждал я, меня хвалили многие известные мастера, у которых я учился (очевидно, им нравилось мое

увлечение кулинарией, которое было настолько сильным, что я даже уговорил поступить в техникум общественного питания нескольких ребят с нашего двора).

Работа в кафе «Искра» казалась неинтересной, и когда мне предложили заведывать производством в филиале одной из столовых, я согласился. Это была моя большая ошибка.

Позже я не раз встречал молодых людей, которые, окончив специальное учебное заведение, требуют для себя самостоятельной или руководящей работы. Однако они забывают о том, что путь к мастерству проходит через годы труда и неустанной учебы. Тот, кто хочет стать мастером, должен не бояться рядовой работы. Вот и со мной получилось так, что, поторопившись стать заведующим производством, я еще не стал настоящим кулинаром.

В эти годы я не раз менял место работы, подолгу нигде не задерживаясь: то предприятие закрывали на ремонт, то мне не нравились порядки, в общем за два года я переменял семь мест.

Теперь, вспоминая то время, я понимаю, что пошел тогда по неправильному пути. Окончив учебное заведение, как говорится, не попал в «хорошие руки», не прошел профессиональной трудовой школы, которая так необходима каждому молодому человеку. Разумеется, тогда я не мог осознать этого, но всякий раз, приступая к работе в очередном предприятии, ловил себя на мысли, что постепенно начинаю утрачивать знания, приобретенные в техникуме. Я начинал задумываться даже над тем, чтобы переменить профессию.

Наверное, история моей «трудовой деятельности» после окончания техникума в какой-то степени поучительна. И сейчас я довольно часто сталкиваюсь с молодыми людьми — охотниками к перемене мест. Они легко переходят с предприятия на предприятие, не осваивая серьезно выбранную профессию, не принося пользы

ни людям, ни себе. Думаю, что прочитав эти строки, они задумаются над своей дальнейшей судьбой.

В это тяжелое для меня время я встретил своего бывшего преподавателя, инструктора производственного обучения А. И. Фиалкина. С горечью рассказал ему о своих мытарствах после окончания техникума, о том, что думаю переквалифицироваться. Анатолий Иванович внимательно выслушал меня, подумал и неожиданно спросил:

— Послушай-ка, а не пойдешь ли ты поваром второй категории в ресторан «Савой»?

Ресторан «Савой» (теперь «Берлин») был одним из лучших предприятий столицы. О лучшей школе не приходилось и мечтать.

— Да кто же меня туда возьмет с такой трудовой книжкой? У меня в ней записи делать негде.

— Об этом ты не волнуйся. Я тебя рекомендую, а в «Савое» меня знают.

Я согласился.

Заведующий производством ресторана И. А. Лебедев спросил, кто были мои преподаватели в техникуме, у кого проходил практику, и устроил мне небольшой экзамен по кулинарии. Сначала робко, а потом все смелее отвечал я на его вопросы. Лебедев довольно кивал головой, слушая мои ответы. А потом сказал:

— Пиши заявление. Примем тебя в наш коллектив.

Так я стал работать в «Савое» и с первых же дней почувствовал, что попал в обстановку, резко отличающуюся от той, в которой мне приходилось трудиться ранее. Дело, конечно, не только в том, что кулинары ресторана имели более высокую квалификацию, чем те, с которыми я работал прежде, и не в том, что они зарабатывали больше. Главное было в другом: в четкой организации труда всего коллектива. Впервые за последнее время у меня был нормированный рабочий день. Ежедневно, прежде чем приступить к работе, за-

ведущий производством, начальники цехов проводили десятиминутку: знакомили поваров с меню, рецептурами, рассказывали об особенностях приготовления блюд. Повара получали план-задание, где указывалось количество и наименования блюд и кулинарных изделий, которые следует приготовить, приводился расход сырья и выход готовой продукции. Они проявляли аккуратность и добросовестность при выполнении заданий, ответственно относились к порученному делу. Во всем этом была, конечно, заслуга руководителей производства, которые, с одной стороны, проявляли должную требовательность к работникам, с другой — оказывали им постоянную помощь.

А главное — в коллективе была создана обстановка доброжелательности, товарищества, доверия друг к другу — залог успеха в каждом деле.

И. А. Лебедев — один из лучших кулинаров страны, награжденный за свой труд орденом Ленина, рассказывал о кулинарии не как о ремесле, а как об искусстве. Он часто повторял:

«Пицца готовится для того, чтобы доставить людям удовольствие, порадовать их своим вкусом и видом. Начало хорошего настроения гостя закладывается на производстве».

У него был свой взгляд на подготовку кулинара высшей квалификации: повар должен уметь все. Поэтому в годы, которые мне пришлось работать в «Савое», я работал во всех цехах, в том числе и в кондитерском. А учиться было у кого. В ресторане трудился Л. М. Светлов. Он был мастером приготовления первых блюд. Повара иногда говорили в шутку, что если Лаврентий Матвеевич приготовил суп из воды, то и тогда все равно пальчики оближешь. Работал здесь Н. В. Ильин — внимательный и чуткий наставник молодых и другие опытные мастера. Постепенно, шаг за шагом, постигал я поварское искусство.

«Практику ты знаешь теперь неплохо, — сказал однажды Лебедев. — Надо учиться дальше».

И я снова поступил учиться, но теперь в Институт советской торговли, который окончил через несколько лет. На предприятии меня приняли в ряды КПСС.

После окончания института я работал заведующим производством в ресторане «Останкино», затем заместителем заведующего производством в ресторане «Москва», которым много лет руководит старейшина московских кулинаров Г. П. Ермилин. Наконец, пришел день, когда я смог сдать экзамен на звание мастера-повара. Это звание присваивает комиссия министерства торговли республики. Мастер-повар должен освоить приготовление более чем четырехсот блюд. До экзамена комиссия знакомится с организацией рабочего места претендента, состоянием цехов на производстве, дегустирует блюда, приготовленные экзаменуемым. Экзамен я выдержал, а спустя некоторое время сдавал другой экзамен — теперь уже кандидатский минимум. Сейчас работаю над диссертацией. Ее тема «Качество продукции и экономическая эффективность предприятий общественного питания».

НА СОВРЕМЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Давайте совершим путешествие на предприятие общественного питания. Но прежде чем начать его — несколько слов о типах предприятий. В зависимости от характера производственно-торговой деятельности их можно подразделить на заготовочные, доготовочные, предприятия, работающие на сырье.

К основным типам предприятий общественного питания относятся: фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, рестораны, столовые, закусочные, домовые кухни, буфеты, чайные, магазины кулинарии.

В настоящее время в общественном питании все шире развивается централизованное производство полуфабрикатов на заготовочных предприятиях и комплексное снабжение ими предприятий-догоготовочных. На фабриках-заготовочных, фабриках-кухнях вы-

пускаются различные полуфабрикаты из мяса, рыбы, картофеля, овощей, которые направляются в столовые, кафе и на другие доготовочные предприятия. Они имеют крупное механизированное производство, мощное холодильное хозяйство, цеха по производству крахмала из отходов, мороженого, фруктовых вод, кондитерских изделий и т. д.

Перевод предприятий на работу с полуфабрикатами позволяет намного повысить производительность труда поваров путем его лучшей организации, внедрения механизации и автоматизации производственных процессов, специализации работников производства. Этим достигается также большая экономия средств за счет рационального использования сырья, снижения отходов и потерь, ускорения процесса производства блюд.

Некоторые из заготовочных предприятий, например фабрики-кухни, имеют обеденные залы, в которых реализуют готовую продукцию. Фабрики-кухни появились в общественном питании в двадцатые годы. Первая из них была построена в Иваново-Вознесенске, вторая — в Нижнем Новгороде.

Передо мной пожелтевшие листы газеты «Правда». 4 мая 1927 г. будущий известный драматург Николай Погодин писал:

«Когда в Иваново-Вознесенске строили фабрику-кухню, ставили машины, звали заграничных специалистов — ни у кого не было опыта... Минул год. Фабрика показала хорошие результаты. Ею заинтересовались ученые. И вот в Нижнем открыли вторую фабрику. На 10 000 обедов. Теперь уже знали, как надо ставить машины, и ставил их инженер нарпита, влюбленный в это новое дело».

Десять тысяч обедов в день! Сорок семь лет назад это было своего рода рекордом. Для сравнения приведем одну цифру: в столовых г. Горького ежедневно реализуется 500 000 обедов.

К доготовочным предприятиям относятся столовые, закусочные, буфеты и др. Блюда готовятся здесь из полуфабрикатов, доставляемых из предприятий-готовочных.

Предприятия общественного питания различаются между собой по характеру обслуживания населения, ассортименту выпускаемой продукции. Так, в ресторанах, например, реализация широкого ассортимента блюд и закусок, изготовляемых в основном по индивидуальным заказам посетителей, сочетается с организацией их отдыха. Для развлечения посетителей организуются музыкальные и эстрадные выступления, танцы. При изготовлении блюд применяются повышенные нормы закладки продуктов, столы сервируются фарфоровой, хрустальной, мельхиоровой посудой, большое внимание уделяется оформлению блюд и кулинарных изделий. Посетителей обслуживают высококвалифицированные официанты.

В России первые рестораны появились в начале XIX в. В них готовились в основном французские блюда, многие продукты и вина выписывались из-за границы. Об одном из таких ресторанов упоминал А. С. Пушкин:

И с телятиной холодной
Трюфли «Яра» вспоминал...

Вначале ресторанов было немного. Более широкое распространение имели трактиры, где готовились блюда русской кухни. Трактир заменял биржу для купцов, столовую для одиноких и проезжих, клуб и место для деловых свиданий. Особенно много трактиров появилось в начале второй половины XIX века. Из них самый знаменитый — трактир Тестова в Москве. Посещали его, как и другие подобные заведения, городская знать и купцы-миллионеры.

Большой известностью пользовался в Москве ресторан «Эрмитаж». Его хозяин — Оливье устроил все на французский манер в угоду требовательным клиентам. На кухне правил парижский повар Дюге. Одно осталось от трактира: гостей обслуживали половые в белых рубашках, подпоясанных шелковыми поясами.

В наши дни двери ресторанов широко открыты для всех. В последние годы появились рестораны, в оформлении которых отражено национальное своеобразие быта народов нашей страны. В них готовят национальные блюда, используют традиционные приемы их оформления и подачи. Таковы «Каса маре» в Кишиневе, «Охотничья заезжая» в Литве, «Ветряк», «Млын», «Полтава» под Киевом, «Детинец» в Новгороде, рестораны во Владимире, Суздале и др. Придя в такой ресторан, посетитель в какой-то мере проникается духом города, народа, его истории и культуры.

Наиболее распространенный тип предприятия общественного питания — столовая. Столовые изготавливают и реализуют блюда массового спроса. В меню столовых должны быть холодные закуски, первые, вторые, сладкие блюда. В зависимости от обслуживаемого контингента и месторасположения столовые подразделяются на общегородские, столовые при промышленных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях, школьные, диетические.

Кафе — предприятия, где реализуются в основном горячие напитки — кофе, какао, шоколад, чай; холодные напитки, кондитерские и хлебобулочные изделия, холодные закуски, вторые блюда несложного приготовления — сосиски, яичницы, блинчики, а также мороженое, коктейли, шампанское, коньяк. Во внеэзрядных кафе и кафе I категории посетителей обслуживают официанты. Существует много специализированных предприятий — кафе-кондитерская, кафе-молочная, кафе-мороженое. В кафе можно почитать газету, послушать

музыку, сыграть в шахматы. В молодежных кафе организуются вечера отдыха, выступления поэтов, артистов.

Интересно вспомнить, что первое кафе открылось более трехсот лет назад в Венеции. С 1672 г. известно знаменитое кафе «Прокопио» в Париже. В нем в свое время встречались Вольтер и Дидро. Кафе служили своего рода клубами. Здесь узнавались последние новости, обсуждались вопросы политики, искусства, литературы, давали советы адвокаты, врачи, заключались торговые сделки. К концу XVII в. в Лондоне насчитывалось более трех тысяч кафе. В России первые кофейни появились во время Отечественной войны 1812 г.

Закусочные предназначены для быстрого обслуживания посетителей. В меню этих предприятий разнообразные закуски, бутерброды, вторые блюда несложного приготовления, пирожки, холодные и горячие напитки. Во многих закусовых можно получить и первое блюдо — солянку или бульон. Блюда здесь готовятся из полуфабрикатов. Торговый зал иногда оборудован высокими круглыми столами, за которыми можно перекусить стоя. Большинство закусовых работает по методу самообслуживания. В последнее время широкое распространение получили специализированные закусовые: шашлычные, блинные, пирожковые, сосисочные, пельменные, котлетные и другие. Действуют и закусовые автоматы, в которых отпускают холодные закуски, бутерброды, различные напитки, пиво.

Что касается домашних кухонь, магазинов кулинарии, чайных, то само название говорит о характере работы этих предприятий.

Итак, мы находимся на производстве столовой. Если предприятие работает на сырье, т. е. осуществляет все стадии приготовления пищи от обработки сырья до выпуска готовой продукции, в нем предусмотрены заготовочные и доготовочные цехи. К заготовочным относятся овощной, мясо-рыбный, где производится первичная

обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, к доготовочным — кухня, где осуществляется тепловая обработка продуктов, и холодный цех, предназначенный в основном для приготовления закусок и холодных блюд: бутербродов, салатов, винегретов, студней, окрошки, свекольника и др. Кроме того, на таких предприятиях должны быть раздаточная, моечные столовой и кухонной посуды, хлебобрезка и некоторые другие помещения.

Начнем нашу экскурсию с овощного цеха. Все оборудование здесь устанавливается по ходу технологического процесса.

У входа в помещение ставят ларь или закром для овощей, рядом — картофелечистку для очистки картофеля и корнеплодов. За картофелечисткой устанавливают столы для дочистки корнеплодов, а затем ванну для хранения очищенного картофеля, производственные столы с металлическими крышками, универсальный привод. Этот агрегат состоит из электродвигателя с редуктором, на котором закрепляются и попеременно работают различные съемные механизмы. На фабриках-кухнях, комбинатах полуфабрикатов, фабриках-заготовочных, в крупных столовых-заготовочных и ресторанах применяются специализированные приводы, в комплект которых входит набор съемных механизмов, предназначенных для какого-либо одного цеха — овощного, мясного или кондитерского. На небольших и средних предприятиях используются универсальные приводы типа 822-М, ПУ-06. В комплект такого привода входит набор съемных механизмов, различных по своему назначению: картофелечистка, мясорубка, овощерезка, взбивалка и др. Поэтому привод и получил название «универсальный».

Для очистки и мойки остальных овощей устанавливают рабочий стол и ванну с одним отделением, стол для очистки лука, хрена. У входной двери должна быть

раковина, возле овощемойки — песколовка. Для очистки лука используют специальный шкаф с вытяжкой. Руки работниц находятся за стеклом, внутри шкафа. Это предохраняет глаза от раздражающего действия эфирных масел.

Капусту, салат, редис, помидоры, огурцы и другие овощи нарезают на разделочных досках. Основной инструмент повара так называемая «поварская тройка». Она состоит из трех ножей: большого, среднего и малого. Овощи нарезают средним и малым ножом. Для фигурной нарезки применяют карбовочные ножи (с желобками на лезвии) и выемки — ножи в форме ложек с остро заточенными краями. На многих предприятиях для нарезки сырых овощей ломтиками, брусочками, соломкой, шинковки капусты используют машины. В частности при помощи протирочно-резательного механизма к приводу типа 723 можно переработать более полутонны овощей за час (производительность зависит от толщины нарезки).

После нарезки овощи сразу же отправляют в горячий цех для тепловой обработки.

Теперь познакомимся с работой мясо-рыбного цеха. Обычно в мясо-рыбных цехах организуют две технологические линии — одну для обработки мяса, другую — для обработки рыбы. Прежде чем посетитель получит аппетитно поджаренный ромштекс или антрекот, мясо подвергается здесь предварительной обработке. Если столовая получила мороженое мясо, его оттаивают (дефростируют). На крупных предприятиях для этого используют специальные дефростеры; в небольших столовых и ресторанах, работающих на сырье, вблизи холодильных камер имеются отдельные помещения, в которых мясо постепенно размораживают при определенной температуре. Это делается для того, чтобы уменьшить потери мясного сока, который придает готовым изделиям вкус и аромат.

После того как туша оттаяла, ее моют с помощью щетки-душа и обсушивают, используя вентиляторы или хлопчатобумажную ткань. Обсушивают мясо для того, чтобы оно не скользило в руках при последующей обработке. Затем тушу делят на части. На фабриках-кухнях, комбинатах полуфабрикатов, в крупных ресторанах ее распиливают ленточной пилой, а на небольших или средних предприятиях рубят, используя разрубочный стул — мясницким топором и ножами-рубаками.

Следующий этап — обвалка мяса, т. е. отделение его от костей, производится на столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора. Обвальщики вооружены короткими острыми ножами в форме прямоугольного треугольника. На руках у них предохранительные перчатки. В целях безопасности работники подпоясаны сеткой-передником (кольчужкой).

Отделив мясо от костей, повара зачищают его от жил, пленок, сортируют и нарезают на куски. Большие куски, предназначенные для варки и тушения, нарезают вдоль, а мелкие и порционные — поперек волокон. Это позволяет уменьшить потери мясного сока.

Нарезка порционных полуфабрикатов — бифштексов, антрекотов, отбивных котлет, эскалопов требует определенного навыка, вес порционного полуфабриката — 159 г, а допустимое отклонение — не выше 3%. Если учесть, что блюдо подается целым куском, и никаких довесков к нему не полагается, нетрудно представить, каким точным глазомером должен обладать повар.

Нарезанные куски порционного мяса рыхлят с помощью тяпки или машины для придания им определенной толщины и формы. Часть их панируют, т. е. обваливают в сухарях. Отдельные куски мяса, а также мелкие обрезки используют для приготовления котлетного фарша. Для этого применяют различные приводы, выпускаемые в комплекте с мясорубкой, фаршемешалкой

и рыхлителем мяса. На крупных предприятиях используют также механизмы для формовки котлет.

Итак, мясные полуфабрикаты для тепловой обработки готовы. Их подразделяют на крупнокусковые, порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые и рубленые. К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относятся тонкий и толстый край, задняя нога, вырезка, грудинка и другие части мясной туши; из свинины и баранины — окорок, корейка, грудинка, лопатка и др. К порционным из говядины — антрекот, лангет, бифштекс, ромштекс, из свинины — котлеты натуральные, эскалопы, шницель. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины — это бефстроганов, гуляш, азу и др. Рубленые полуфабрикаты — котлеты, биточки, бифштекс и шницель.

Полуфабрикаты из мяса — скоропортящаяся продукция. Поэтому готовят их небольшими партиями и хранят в деревянных или металлических ящиках (из неокисляющегося металла) с вкладышами, при температуре не выше 6°. Установлены следующие сроки хранения: порционных полуфабрикатов — 36 г, панированных — 23, мясного фарша — 6, котлет — 12 ч.

На линии обработки рыбы свежую рыбу моют, а мороженую — оттаивают в ваннах в периодически сменяемой воде. Чтобы уменьшить потери ценных минеральных веществ при размораживании рыбы, в воду добавляют немного соли (рыбу осетровых пород оттаивают не в воде, а на стеллажах при температуре не выше 20°). Затем судака, щуку, сазана и другую частиковую рыбу очищают от чешуи и потрошат на производственных столах, обычных или специальных — с желобом и бортами. Хвосты и головы отрубают средним ножом поварской тройки. Плавники срезают ножницами. Чешую очищают ножом или специальными терками. У некоторых видов рыбы, например у линя, чешуя снимается плохо. Поэтому рыбу предварительно опускают

на несколько секунд в кипяток, после чего чешуя счищается легко.

После этого рыбу потрошат. Если она крупная, то разрезают брюшко, прорезают мякоть у головы и отделяют голову вместе с внутренностями. У мелкой рыбы брюшко не разрезают, а по краям жаберных крышек надрезают мякоть до позвоночной кости, перерубают ее и отделяют голову, а вместе с ней и внутренности. При потрошении рыбы повара следят за тем, чтобы не повредить желчный пузырь, если же это произошло, то участки мякоти, пропитанные желчью, удаляют. Выпотрошенную рыбу снова тщательно промывают и нарезают на порционные куски.

На отдельном производственном столе готовят рыбные полуфабрикаты. В зависимости от кулинарного назначения рыбу разделяют на куски с кожей и костями, на филе с кожей и реберными костями или на филе без кожи и костей.

Для приготовления рыбного фарша применяют настольную мясорубку или универсальный привод с комплектом сменных механизмов.

Несколько слов об обработке птицы. Ее тоже разделяют в мясо-рыбном цехе. Вначале птицу оттаивают на стеллажах, уложив в один ряд. Затем опаливают (для этого в цехе устанавливают газовый таганок с вытяжным колпаком), обрубая шейку и ножки, потрошат, промывают и заправляют особым образом «в кармашек» или шпагатом при помощи поварской иглы. Делается это для того, чтобы птицу удобнее было варить или жарить.

Из мясо-рыбного переходим в холодный цех. Часть продукции цех получает в готовом виде (колбасу, ветчину, консервы), часть — из заготовочного (овощного) цеха (свежие овощи, зелень) и часть из горячего цеха (отварное или жареное мясо крупным куском, язык отварной, отварные овощи).

Характерной особенностью работы холодного цеха является то, что, например, наряду с очисткой сельди, соленой рыбы здесь производится нарезка огурцов, помидоров, порционирование масла, сыра, колбасы, разделка продуктов, подвергшихся тепловой обработке. Поэтому особо важное значение приобретает строгое соблюдение санитарных правил, четкое разграничение приготовления мясных, рыбных, сладких блюд. Таким образом внутри холодного цеха создается как бы несколько отдельных производств. И это понятно: ведь некоторые продукты могут легко, например, воспринять запах рыбы. Поэтому хранить их надо в разных холодильных шкафах, для разделки иметь различные разделочные доски со специальной маркировкой и т. д.

Первое правило поваров холодного цеха: готовить блюда небольшими партиями, по мере реализации. Дело в том, что качество холодных блюд и закусок зависит не только от правильной кулинарной обработки, но и от времени изготовления. Вид и вкус нарезанных продуктов, заправленных салатов быстро изменяется. Разумеется, это не исключает многих подготовительных работ, которые нужно производить заблаговременно: например, замачивание сельди, приготовление маринадов, овощей для винегрета и гарниров (набор продуктов для салатов и винегретов может храниться в незаправленном виде при низкой температуре до 12 ч).

Второе правило: не соединять продукты, имеющие различную температуру. Вот почему, прежде чем приготовить салат, все компоненты его охлаждают.

Третье правило: правильно нарезать продукты. Так, при подготовке колбасных изделий надрезают и удаляют оболочку только с той части колбасы, которая предназначена для нарезки. Тонкий батон колбасы нарезают наискось, толстый — прямо. Небольшую часть окорока зачищают, удаляют кожу и нарезают только необходимое количество кусков ветчины. Жареное

мясо нарезают перед подачей. Так же по мере необходимости нарезают деликатесную рыбу — лосося, кету, причем начинают от хвоста к голове, не удаляя кожи, которой потом прикрывают место среза рыбы, предохраняя ее от заветривания.

И, наконец, четвертое: хранение продуктов. Сельдь, например, очищают, потрошат, отделяют голову и хранят целой или разделанной на филе в фаянсовой посуде. Нарезанные вареные овощи складывают на алюминиевые лоточки и ставят в холодильный шкаф. Листья салата, зелень петрушки вначале перебирают, промывают и также ставят на холод. Маринады, соус, майонез, маринованные и квашеные овощи хранят на холоде в фаянсовой посуде или в посуде из нержавеющей стали.

Особое внимание повара холодного цеха уделяют оформлению готовой продукции. С помощью малых поварских ножей, выемок разнообразной формы, карбовочных ножей, умело используя цветовую гамму продуктов, создают эстетически привлекательные, вызывающие аппетит блюда.

Оборудование холодного цеха отличается большим разнообразием. Здесь используются обычные производственные столы, охлаждаемый стол-прилавок, специальный стол для холодного цеха с охлаждаемыми емкостями, различные стеллажи, горки, подвесные холодильные шкафы. На крупных предприятиях, устанавливаются машины для нарезки вареных овощей, колбасных изделий, ветчинорезки.

Велико количество приспособлений, различных инструментов и инвентаря, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий в холодном цехе: яйце- и яблокорезки, портативные взбивалки, фигурные ложки для масла, ножи для нарезки сыра и хлеба, специальные ножи для салатов, паштетов, заливных и сладких блюд, приспособления для варки рыбы, а так-

же разнообразная столовая посуда: тарелки, лотки, салатники, икорницы, овальные блюда, розетки, вазочки, креманки и др.

А теперь подробнее о продукции холодного цеха. Один из самых распространенных видов закусок — бутерброды: открытые, закрытые (сэндвичи), закусочные (канапе). Открытый бутерброд — ломтик хлеба, на котором могут быть уложены колбаса, сыр, икра с маслом, кильки, ветчина, рыба горячего копчения, соленая рыба и др.

Вот один из них: на кусочек хлеба кладут шпроты, посередине в виде цветка помещают сливочное масло, затем укладывают две дольки крутого яйца и, наконец, — мелко нашинкованный зеленый лук.

Сэндвич отличается от открытого бутерброда тем, что приготавливают его из двух кусочков хлеба. Иногда хлеб поджаривают, обрезают корки, придавая ломтику форму ромба, квадрата или прямоугольника. Канапе отличается своими размерами. Он в 3—4 раза меньше открытого бутерброда, но приготавливают его всегда с несколькими видами продуктов.

Другой популярный вид закуски — салаты: из зелени, овощей, плодов, грибов, комбинированные, мясные, рыбные, из птицы и дичи. Один из самых распространенных — салат мясной. Вот как он делается. Вареное мясо, вареный очищенный картофель, соленые или маринованные огурцы, яйца, сваренные вкрутую, нарезают тонкими ломтиками. Мелко нарезают листья зеленого салата. Вместе с зеленым горошком продукты кладут в посуду, заправляют соусом майонез, добавляют соус «Южный», специи и аккуратно перемешивают. После этого салат укладывают горкой в салатник (можно для этого использовать специальную форму) и оформляют кружочками или дольками крутого яйца, ломтиками мяса, кружочками свежих огурцов или помидоров, листьями салата.

Казалось бы, салат нехитрое блюдо. Но для его приготовления требуется большое мастерство. Недаром в Италии говорят, что салат должны готовить четыре повара: первый должен быть скупым — он заправляет салат уксусом; повар-философ добавляет соль; повар-мот вливает масло; повар-художник смешивает салат.

В холодном цехе готовят и сладкие блюда — кисели, компоты, желе и др. Вот как, например, делают яблочный самбук.

Свежие яблоки, лучше всего антоновку, моют, из них удаляют сердцевину, кладут на противень, подливают немного воды и ставят запекать в жарочный шкаф. Печеные яблоки протирают, а оставшуюся на сите кожицу варят с водой, после чего отвар процеживают. К пюре добавляют сахар, сырые яичные белки и взбивают массу в холодном месте или на льду венчиком. Как только масса делается пышной и увеличится в объеме примерно в 2 раза, в нее, продолжая взбивать, тонкой струей вливают желатин, растворенный в горячем яблочном отваре. После этого массу быстро разливают в формы и ставят на холод. Перед подачей поливают фруктово-ягодным сиропом.

А теперь перейдем в кондитерский цех. Это единственный цех на предприятии, который работает самостоятельно, независимо от кухни. Здесь выпекают булочки, пирожки, ватрушки, кулебяки, пирожные, торты, кексы, блинчики, блины, ромовые бабы и другие изделия из теста. Кондитерский цех — большое производство со сложным технологическим процессом, поэтому он состоит из нескольких отделений: тестомесильного, тесторазделочного, выпечного и остывочного, отделений для отделки изделий, приготовления фаршей, моечных для яиц, тары и посуды.

Пищевая ценность изделий из теста состоит в том, что они содержат в большом количестве углеводы — крахмал, а также растительные белки, жиры и витами-

ны группы В и РР. Для того чтобы крахмал хорошо усваивался организмом, необходимо, чтобы под действием ферментов, содержащихся в слюне и соке поджелудочной железы, он превратился в глюкозу. А для этого важно придать изделиям из теста пористость, рыхлость с помощью дрожжей, пищевой соды, углекислого аммония.

Но сначала немного о тесте. Как правило, его приготавливают на дрожжах (кислое тесто) или без дрожжей — пресное. В зависимости от назначения тесто может быть крутым, средней густоты или жидким (кляр). Как кислое, так и пресное тесто можно приготовить сдобным и несдобным. В состав сдобного теста, кроме муки, входит определенное количество молока, жира, яиц и сахара. Несдобное тесто готовят на воде, без жира, яиц или сахара. Изделия из сдобного пресного теста — рассыпчатые и более сухие, чем из дрожжевого.

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста: опарный и безопарный. При опарном способе тесто замешивают в два приема: вначале из муки и воды (или молока) с дрожжами делают полужидкое тесто — опару и ставят для брожения в теплое место.

Когда опара подойдет, в нее добавляют остальную часть воды или молока, полагающиеся по норме, причем в этой жидкости растворяют соль, кладут яйца, сахар, всыпают оставшуюся муку и месят до тех пор, пока тесто не сделается тягучим и гладким и не будет легко отставать от стенок посуды. Затем в него добавляют растопленное масло и снова месят до тех пор, пока тесто не соединится с жиром. Замешанное тесто снова ставят подходить на полтора-два часа. По мере того, как оно будет подниматься, увеличиваться в объеме, его 1—2 раза обминают. Делается это для того, чтобы удалить излишки образующегося углекислого газа, который замедляет процесс брожения. Через 4—5 ч от

начала приготовления опары тесто созревает, его можно разделывать.

При безопасном способе приготовления теста всю муку и другие продукты замешивают с водой или молоком в один прием. Из дрожжевого теста готовят печенье и жареные пирожки с начинкой, ватрушки с творогом, кулебяки, куличи, блины.

Бездрожжевое тесто может быть сдобным, слоеным, заварным, бисквитным, песочным и др. Каждое из них используется для приготовления определенных изделий. Из сдобного пресного теста, например, делают печенье ватрушки, из песочного — пирожные, печенье, торты, из слоеного — пирожки, языки и т. д. Основой многих пирожных — с кремом, помадой, фруктами, желе — является бисквитное заварное тесто. Как делают пирожные, расскажем ниже.

Технологический процесс приготовления кондитерских изделий начинается с подготовки продуктов. Для удаления различных примесей, разрыхления и обогащения кислородом муку просеивают. Для этого используют машину «Пионер», а на мелких предприятиях — просеивательную машину ПМ-450. Тесто из просеянной муки дает больший припек, а готовые изделия получаются пышными и вкусными.

В том же отделении, где просеивают муку, оборудовано рабочее место для вспомогательных операций: подготовки дрожжей, переборки изюма и т. д. Дрожжевое тесто замешивают в тестомесильной машине. Она в течение 10—15 мин хорошо вымешивает его. Бисквитное пресное тесто готовят на взбивальных машинах. После того как тесто готово, оно поступает в разделочное отделение.

Почти все трудоемкие работы в цехе выполняют машины. Делительно-округлительная машина делит тесто на куски определенного веса и закатывает их в шарики. Для раскатки теста установлена тестораскаточ-

ная машина. Крем и помадки варят на электрических плитах или в котлах, фарш готовят с помощью мясорубок. Выпекают изделия в кондитерском и пекарских шкафах, жарят пирожки в электрических или газовых фритюрницах. Передвижные ручные тестоделители, приспособления для закатки пирожков, столы с охлаждаемой крышкой для приготовления слоеного теста, холодильные шкафы — все это облегчает труд работников.

Расскажу для примера, как изготовляют всем известные пирожные эклер. Вначале приготавливают заварное тесто. В кипящую воду кладут сливочное масло и соль, иногда сахар. Когда масло растопится, всыпают муку и размешивают веселкой (деревянной лопаткой в форме весла) на слабом огне до тех пор, пока тесто не станет однородным и не исчезнут комки. После этого тесто охлаждают до температуры 70° и добавляют в несколько приемов сырые яйца. Заварное тесто отличается большим содержанием яиц. Их должно быть примерно в полтора раза больше, чем муки. При добавлении яиц тесто тщательно вымешивают. Затем укладывают его в так называемый кондитерский мешок конусообразной формы из плотного полотна. Нижний тонкий конец мешка снабжен втулкой, на которую навинчивают наконечники (металлические или полиэтиленовые), через них выпускают тесто и кремы. Сжимая верхний конец кондитерского мешка, тесто выпускают на кондитерский лист в форме трубочек или круглых булочек, затем выпекают в шкафу при температуре 210° .

Следующая стадия — приготовление крема. Для пирожного эклер используют обычно крем сливочный (масляный) или шоколадно-сливочный. Размягченное сливочное масло взбивают в течение нескольких минут на взбивальной машине, добавляя в него просеянную сахарную пудру и ванильный порошок, растворенный

в вине. Затем постепенно вводят сгущенное молоко и снова взбивают, пока не получится пышная однородная масса. Если нужен шоколадно-сливочный крем, то перед окончанием взбивания добавляют какао-порошок. Полученный крем укладывают в кондитерский мешок, берут испеченные легкие трубочки из заварного теста, делают на одном конце надрез и наполняют каждую трубочку кремом.

И, наконец, завершающий этап — глазирование: верхнюю часть трубочки погружают в разогретую сахарную помаду. После того, как помада застынет, пирожное можно подавать к столу.

Оформляются кондитерские изделия, как правило, вручную. И это понятно: невозможно создать машину, которая смогла бы состязаться с мастерством и фантазией кондитера. У него под рукой различные инструменты: трафареты для рисунков на торты, штампы, гребенки и другие приспособления.

Хочется рассказать об одном из замечательных мастеров-кондитеров — Н. Румянцеве. Торты, приготовленные им, удостаивались наивысших оценок авторитетных жюри на многочисленных выставках. В Лейпциге, Брюсселе, Вене призы завоевали его шоколадные «сюжеты» — Адмиралтейство, фигура Самсона, корабль. Однажды кинематографисты попросили его для сцены «Бал у Лариных» в фильме «Евгений Онегин» приготовить торт в форме пирамиды. «Это был самый тяжелый торт в моей практике, — вспоминает Николай, — пятьдесят килограммов!». В другом фильме, «Дикая собака Динго», один из героев, нанайский мальчик Филька, чтобы доказать свою преданность Тане, снимает с елки свечу и съедает ее. Румянцеву заказали дюжину марципановых свечей. Он выполнил заказ так искусно, что нельзя было эти свечи отличить от стеариновых.

Плававшая на кораблях, обслуживавшая иностранных туристов, Румянцев учился, где только мог. Отправляясь смотреть зарубежный город, брал с собой блокнот, останавливался перед витринами с кондитерскими изделиями, рисовал, записывал. Не могу не привести рассказ помощника капитана турбоэлектрохода «Балтика» С. Куницына, на котором плавал Румянцев:

— До начала посадки пассажиров в Лондоне оставался целый час. Но как раз в это время к трапу подошел пожилой мужчина. Он привел с собой девочку, которая с любопытством разглядывала советское судно.

— Можно пройти на борт? — спросил человек, предъявив билет. Лицо англичанина показалось мне знакомым. Он улыбнулся:

— В прошлом году я совершил круиз на Вашем судне. Сейчас, признаться, специально приехал пораньше, чтобы быть первым. — Он замаялся немного и спросил:

— А порядки на корабле у вас остались прежние?

— В каком смысле? А, — догадался я, понимая, куда клонит собеседник. — Все осталось по-старому. Не беспокойтесь.

— Хочу внучке сделать приятное.

Англичанин имел в виду нашу традицию: первому пассажиру, ступившему на борт судна, вручается в торжественной обстановке торт.

Вечером под звуки оркестра в присутствии туристов-англичан девочке от имени капитана был вручен торт с ярко-красными розами по краям. Наверху была выведена надпись: «Первому пассажиру. Счастливого путешествия, Джейн».

Сердце производства — так иногда называют на предприятии общественного питания горячий цех — кухня. Здесь сосредоточивается продукция доготовочных цехов, осуществляются основные процессы тепловой обработки: варка бульонов, приготовление супов, вторых блюд, гарниров. Отсюда готовые блюда поступают на раздачу, а затем — к посетителям. На кухнях обычно два отделения: суповое и соусное.

Издавна известны два способа обработки продуктов: варка и жаренье. Существует несколько способов варки продуктов: основной способ — в большом количестве жидкости; припускание — в небольшом количестве жидкости; тушение — в небольшом количестве жидкости с добавлением соуса или приправ (обжаренных кореньев, лука, а также зелени, пряностей); в собственном соку; на пару.

Жаренье также подразделяется на несколько видов: с небольшим количеством жира на плите (в открытой посуде) или в жарочном шкафу; в большом количестве

жира или, как говорят кулинары, во фритюре, когда продукты погружают в жир целиком, жаренье над горящими углями или в специальных аппаратах — электрогрилях, так жарят шашлыки, люля-кебаб и некоторые другие блюда.

Во время жаренья влага быстро испаряется с поверхности продуктов и образуется корочка, придающая им приятный вкус. Жаренье нарезанных соломкой, кружочками, дольками, брусочками овощей — лука, петрушки, моркови, свежих помидоров, сельдерея, пастернака, томата-пюре в небольшом количестве жира называется пассерованием. Обжаривают их обычно 15—20 мин до образования золотистой корочки, внутри же они иногда остаются сырыми. Пассерованные овощи кладут в первые блюда, а также используют для приготовления соусов. Кроме того, для соусов пассеруют различными способами муку.

Подготовка к приготовлению блюд обычно начинается накануне, когда утверждается меню на следующий день. Повара получают из кладовых сырье, подготавливают полуфабрикаты. На следующий день в первую очередь начинают готовить бульоны. Из мясо-рыбного цеха на кухню поступают мясо и раздробленные кости, которые закладывают в пищеварочные газовые, паровые или электрические котлы. Емкость их может быть от 10 до 400 л. Электрический пищеварочный котел — сложное устройство. Его корпус состоит из наружного и внутреннего резервуаров. Пространство между стенками заполняется при работе водой и паром. Для этого в дно наружного котла вмонтированы тэны.

Агрегат снабжен арматурой, состоящей из электроконтактного манометра, наполнительной воронки и предохранительного клапана, и станцией автоматического управления, которая крепится отдельно. С помощью датчика контактного манометра и станции уп-

равления включаются, переключаются и отключаются тэны. Если они не полностью покрыты водой, то электронная защита станции управления мгновенно их отключает. На крышке коробки станции управления имеется щиток, на котором расположены сигнальные лампы «Сильный нагрев», «Слабый нагрев», «Сухой ход» (когда тэны не покрыты водой), переключатель для установки режимов работы котла и кнопки «Пуск» и «Стоп».

На предприятиях общественного питания используются в основном газовые, электрические, реже огневые плиты (работающие на дровах, угле или нефти). Широкое распространение получили секционные плиты с жарочными шкафами. Из набора таких плит можно составить одну с необходимой жарочной поверхностью. На кухне, как правило, устанавливаются две плиты: одна для супового, а другая для соусного отделения, на которой готовятся гарниры, соусы, вторые блюда.

Искусство приготовления супов уходит корнями в далекое прошлое. Уже в эпоху неолита, когда люди научились возделывать злаки, выращивать скот и делать глиняную посуду, родился первый способ приготовления супа: в приправленную травами воду погружали раскаленные камни и, доведя ее до кипения, варили различные похлебки.

Древнейшие книги донесли до нас названия первых блюд: у греков это была маза — смесь муки, меда, соли, растительного масла и воды, а у римлян — пульта — крутая, густо посоленная похлебка из пшенично-ячменной или бобовой муки.

В древних русских письменных памятниках XI—XVI вв. часто встречается слово варево: варево с маслом, без масла, с зельем. К зелью относились пряности: укроп, чабрец, мята. Вот упоминание первого блюда в одной из книг XVI в.: «Купил штей (щей) кислых на восемь денег».

При массовом изготовлении первых блюд на предприятиях общественного питания расчетным путем определяют количество воды, необходимое для приготовления бульона, плотную часть супа, объем готового бульона, процент выкипания (в зависимости от вида посуды и времени варки). После этого подбирают котел подходящего размера.

Но вот бульон сварен на целый день. Можно начинать приготовление супа. Известно, что вкус и внешний вид заправочного супа хорошо сохраняются в течение первых двух часов с момента его приготовления. Поэтому готовить суп нужно небольшими партиями. Необходимо правильно отмерять нужное количество жидкости, знать норму закладки сырья весом брутто на одну порцию и норму отходов при его обработке и т. д.

Вот почему большое значение приобретает не только точное соблюдение норм закладки продуктов, последовательность их вложения с учетом продолжительности варки, но и правильная организация рабочих мест, оснащение их необходимым оборудованием и инвентарем. Обычно повар в горячем цехе работает стоя, а такая работа требует затраты энергии в полтора раза больше. Поэтому важно, чтобы он не делал лишних движений в поисках каких-либо специй или инвентаря; все у него должно быть под рукой. Для этого на рабочем столе устанавливают горку (охлаждаемую металлическую стойку), на которой размещены емкости с солеными огурцами, пассерованным луком с томатом, кореньями, рубленой зеленью, лавровым листом, перцем, солью, лимоном, яйцами и т. д. На стол устанавливают также весы. Над столом на полочках и стеллажах размещают инструмент, инвентарь, посуду.

Если в суповом отделении начинают рабочий день с приготовления бульона для супов, то в соусном — с приготовления коричневого бульона для красного

соуса, который является основой многих мясных соусов. Очищенные от мяса кости мелко рубят, промывают, кладут на противень, добавляют сырые нарезанные морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук и обжаривают в жарочном шкафу в течение часа при температуре 160°. Когда кости станут коричневыми, их кладут в котел, заливают горячей водой и варят при слабом кипении 9—10 ч, не закрывая крышкой. Периодически снимают с поверхности жир. Готовый бульон процеживают.

Как правило, приготовление соусов поручают опытным поварам: для того чтобы приготовить соус, который бы улучшил вкус, внешний вид блюда, нужно большое искусство. Значение соусов в кулинарии огромно: соусом поливают основной продукт, заправляют гарниры, подают к блюдам отдельно. Во французской кухне, например, насчитывается свыше 3000 рецептов приготовления различных соусов. «Без соуса нет блюда», — утверждают французы.

При приготовлении вторых блюд и гарниров в соусном отделении также учитывают объем котлов. Для обжаривания мяса, птицы и для их запекания используют электрические жарочные шкафы с автоматическим регулированием температуры. Для жаренья в малом количестве жира применяют противни с толстым дном и сковороды. Рыбу варят и припускают в специальных котлах или сотейниках. При приготовлении диетических блюд вареные овощи и другие продукты протирают с помощью машины.

В ресторанах, где готовятся в основном порционные блюда, на рабочем месте повара соусного отделения должна быть охлаждаемая горка со специями, зеленью, вином, томатом, оливками, а также маслинами, уксусом и т. д.

В последнее время производство предприятий общественного питания все в большей степени оснащается

новейшими машинами и механизмами. Расскажу подробнее о некоторых из них.

Сделав официанту заказ, посетитель приготовился к ожиданию. И вот приятная неожиданность! Не прошло пяти минут, а заказанное блюдо, например курица, уже на столе. Как это делается? Подготовленный полуфабрикат повар помещает в шкаф, похожий на холодильник, закрывает дверцу, нажимает кнопку. А через минуту блюдо уже готово. Так работает сверхвысоко-частотная печь «Волжанка».

Сердце «Волжанки» — радиолокационная установка — магнетрон, позволяющий получить СВЧ-поле с частотой порядка 2,5 млрд. колебаний в секунду. Именно при такой частоте электромагнитная энергия практически полностью поглощается водой и превращается в тепло. А в пищевых продуктах, как известно, на долю воды приходится 70—80% веса. В печи СВЧ рыба или мясо размораживаются в 25 раз быстрее, чем в подогреваемой воде. Мясо варится в 5—6 раз, овощи — в 10 раз быстрее, чем обычно. В этих печах размораживаются полуфабрикаты, разогреваются и готовят ся блюда, осуществляются стерилизация, консервация и пастеризация продуктов, сгущение соков, сушка бобов какао и кофе, выпечка хлеба.

Электронная кухня занимает в 2—3 раза меньшую площадь. В печах СВЧ расход энергии пропорционален количеству воды в продукте. А это означает, что чем ближе момент готовности и, следовательно, в продукте остается все меньше влаги, тем меньше и расход энергии. Стоимость приготовления одного блюда в аппаратах СВЧ в 3—5 раз дешевле, чем при всех других способах. Там, где необходимо быстрое приготовление большого количества блюд, где мало места для размещения оборудования, СВЧ — незаменимый работник.

Еще одна новинка — ИК-печи. Практика показала, что инфракрасное излучение в большинстве случаев

почти целиком поглощается продуктами. В каждом конкретном случае, подбирая температурный режим источника излучения, можно довести использование лучистой энергии до 90%. Инфракрасная техника проста и доступна, при сравнительно небольших затратах ее применение дает значительный экономический эффект. Серийно выпускаются ИК-излучатели самых различных типов. «Невидимый свет» пастеризует молоко и бланширует рыбу, жарит шашлык и печет блины, которые, несмотря на отсутствие традиционной сковородки, получаются румяными и вкусными. В ИК-печах сушат фрукты, обжаривают бобы какао и кофе, миндаль, кунжут, арахис.

Кухни на предприятиях общественного питания работают в основном на газе, электричестве, твердом топливе. Но есть еще один вид энергии, который с успехом можно использовать. Это энергия солнечных лучей. Ученые доказали, что в ряде мест экономически выгодно использовать гелиокухни. Особенно эффективны они в отдаленных районах Средней Азии. Их можно использовать для обслуживания геологоизыскательских отрядов, рабочих совхозов, чабанов. Выпускается несколько вариантов стационарных и переносных гелиокухонь. Это установка включает отражатели из электрополированных зеркал (или стекла, обработанного особым способом) и специальный теплоприемник. Разумеется, широкое применение гелиокухонь потребует разработки новой технологии приготовления различных блюд, новых рецептов.

Научно-технический прогресс в общественном питании особенно заметен для тех, кто начинал свою трудовую деятельность лет 15—20 назад. Сколько труда затрачивали, например, работники производства на чистку картофеля, нарезку овощей, изготовление пельменей, вареников, котлет, жаренье пирожков, приготовление блинов, блинчиков.

Теперь на предприятиях общественного питания появились агрегаты, позволяющие механизировать эти операции. Машины быстро завертывают пельмени, вареники, готовят котлеты, блинчики, пончики, оладьи и т. д. Так, например, почти все операции приготовления котлет механизированы. Электрическая мясорубка мелет мясо, фаршемешалка вымешивает фарш, дисковый полуавтомат формует за час 2200 котлет (или биточков) весом 50—75 г. Существует котлетный автомат барабанного типа, который разработал инженер В. Н. Еленич. Он выпускает до 21 000 котлет в час. Такие автоматы используются в мясных цехах фабрик-заготовочных и фабрик-кухонь.

Одной из отличительных особенностей русской кухни являются изделия из теста: пироги с различными начинками, ватрушки, кулебяки, расстегаи, баранки, бублики, калачи. А жареные в масле пирожки с мясом, рисом, капустой, повидлом! Ежедневно их реализуется миллионы...

Однако было время, когда повар, которому поручали обжаривание пирожков, считал это для себя наказанием. Особого мастерства тут не требовалось. Стой около фритюрницы, следи, как они, плавая в масле, жарятся, вовремя переворачивай и вынимай. Но из-за неравномерности нагрева поверхности фритюрницы подгорало масло, обугливались и горели кусочки теста, мука. Естественно, что многие инженеры, конструкторы пытались облегчить и механизировать эту операцию.

В то время (лет четырнадцать тому назад) и познакомился я с изобретателем Ф. Н. Котляренко. Это был высокий, худой, одорукий старик. Инженерное образование он получил еще задолго до революции, и всю жизнь изобретал, выдумывал, пробовал, причем занимался этим делом с горячностью, которая не соответствовала его преклонному возрасту. Всегда ходил с портфелем, набитым чертежами, расчетами, схемами,

графиками. Стоило только спросить его о работе, и он часами мог рассказывать о той выгоде, которую принесет, например, карусельная жаровня для обжаривания птицы. Это был знающий, высокообразованный человек, получивший немало авторских свидетельств за свои изобретения, усовершенствования и приспособления.

Котляренко первым предложил роторную жаровню для обжаривания пирожков с различными начинками. Еще в 30-е годы несколько таких аппаратов было установлено на мясокомбинатах. Масло, в котором обжаривались пирожки, разогревалось с помощью промежуточного теплоносителя. Таким образом достигался равномерный нагрев растительного масла, уменьшался чад. Кроме того, пирожки не надо было переворачивать, они перемещались лопастями ротора и автоматически разгружались с другой стороны ванны.

Спустя некоторое время Котляренко усовершенствовал свой аппарат. Благодаря системе циркуляционных труб и кармана-отстойника, в котором собирались обугливавшиеся частицы муки и теста, жаровня не «дымила», работать на ней было легко. Одним из первых такой аппарат был установлен в столовой при Московской обувной фабрике «Парижская коммуна». Там он используется и в настоящее время.

Однако у жаровни Котляренко есть один существенный недостаток. Это полуавтомат. По-прежнему вручную приходится формировать пирожки, начинять их, ставить на расстойку. Трудоемкость операций дозирования теста, формирования и расстойки пирожков, а также повышенный спрос на производство этих изделий в течение всего года заставили инженеров и конструкторов попытаться комплексно механизировать эти операции в автомате. После длительных попыток это удалось сделать УкрНИИпродмашу совместно с конструкторским бюро Ленинградского завода «Торгмаш». Так был соз-

дан автомат АЖ-2П. Этот агрегат установлен на многих специализированных предприятиях и поставляется во многие страны мира, в частности в Японию и ГДР.

АЖ-2П состоит из бункеров и дозаторов для теста и начинки. Он вырабатывает тестовую трубку, начиненную мясным фаршем. Формование пирожка происходит в специальном формующем патроне. Затем заготовка отделяется от патрона отрезным ножом, попадает на конвейер расстойки, а оттуда в обжарочную ванну. Специальный механизм сбрасывает пирожки с ротора в приемный лоток.

Следующий этап механизации производства пирожков связан с именем заслуженного изобретателя и рационализатора Украинской ССР Н. И. Губы. Дело в том, что и АЖ-2П не свободен от недостатков. Во-первых, автомат жарит пирожки главным образом с начинкой из мяса. Во-вторых, бункер для теста нуждается в частой (через каждые 20—25 мин) перезарядке. А это значит, надо останавливать автомат и затем дополнительно его регулировать. И, наконец, в АЖ-2П применяются непосредственный нагрев масла, а это не обеспечивает равномерность температуры.

Н. И. Губа разработал автомат УРЖГ — универсальную роторную жаровню. На УРЖГ применены вдвоенные тестовые бункеры, обеспечивающие непрерывную подачу теста (теперь агрегат не нужно останавливать), промежуточный теплоноситель — минеральное масло «Вапор». Но самое главное по сравнению с АЖ-2П — увеличился ассортимент выпускаемых изделий: в жаровне, кроме пирожков с различными начинками, можно жарить шницели, рыбу, картофель «фри». При этом (в зависимости от вида обжариваемого продукта) можно регулировать время жаренья.

Основная черта характера Н. И. Губы — стремление к поиску. Более сорока лет тому назад он был учеником токаря на одном из днепропетровских заводов. Может

быть, уже тогда у него начали формироваться качества умельца, мастера, человека, которому до всего есть дело. Потом поступил в кулинарное училище, много лет спустя окончил техникум общественного питания. Без малого тридцать лет проработал в ресторане на станции Днепропетровск. Будучи всю сознательную жизнь тесно связанным с производством, Н. И. Губа взялся за конструирование машин, облегчающих труд поваров.

Жаровня пошла в серийное производство. Казалось бы, можно и успокоиться. Но не таков Н. И. Губа. Он переводит электрическую жаровню на газ, жидкое и твердое топливо, инфракрасный обогрев. И, наконец, создает автомат, о котором рассказано выше. На счету Н. И. Губы несколько авторских свидетельств об изобретениях и около двадцати рационализаторских предложений, которые способствуют механизации трудоемких процессов.

Мастерство кулинара Н. И. Губы известно далеко за пределами Днепропетровска. Большой популярностью пользуются фирменные блюда ресторана, где он руководил производством. Жареную телятину «Огонек» подают на спиртовке: увлечетесь беседой — телятина останется горячей; любителей рыбных блюд привлекает уха «Днепровская», которая подается в котелке.

Н. И. Губа владеет не только чертежными и поварскими инструментами, но и пером. Он автор книги «Приглашаем к столу», выдержавшей два издания. В ней свыше тысячи рецептов приготовления различных блюд и много полезных советов.

Хочется рассказать об аппарате, который полностью механизировал приготовление блинчиков. Речь идет об автомате для непрерывной выпечки блинной ленты. Сконструировал его работник общественного питания Н. Э. Шпаковский. Аппарат ВЖШ-675 (динамическая сковорода) состоит из барабана с расположенной внутри

газовой горелкой, охлаждаемого наклонного лотка, бачка для теста, подвижного ножа-отсекателя, неподвижного ножа и механизма, поворачивающего нож-отсекатель. Работает аппарат следующим образом. После того как поверхность барабана разогревается до температуры 180—190°С, открывается кран бачка, и тесто из него поступает в лоток, придвинутый к барабану. Стекая по лотку, жидкое тесто соприкасается с нагретой поверхностью барабана, который, вращаясь, захватывает горячей цилиндрической поверхностью определенный слой теста. По мере вращения барабана тесто выпекается, превращаясь в блинную ленту, колерованную с одной стороны. Для того чтобы лента пропеклась, достаточно 25—30 с. За это время барабан делает один оборот.

Блинная лента непрерывно и равномерно опускается в щель станины, с одной стороны которой установлен неподвижный нож. А нож-отсекатель, приводимый в движение механизмом поворота, через равные промежутки времени отсекает от ленты прямоугольные куски размером 280×240 мм и укладывает их стопками колерованной стороной вверх. Остается только завернуть в них начинку и разогреть на обычной сковороде.

Серийно выпускается и другой вариант аппарата Шпаковского, работающий на электричестве. В этом случае обогрев барабана осуществляется 15-трубчатыми электронагревателями. Автомат экспонировался на международной выставке «Инторгмаш-71» и получил высокую оценку.

Среди кулинаров немало изобретателей и рационализаторов, разработавших много ценных и полезных аппаратов, приспособлений, инвентаря: москвич Даниленко, волгоградец Бахчевников, свердловчанин Александров и многие другие. Обладая определенными техническими знаниями, они одновременно большие мастера своего поварского дела. Ведь, разрабатывая

тот или иной аппарат, им приходится, помимо конструкторских инженерных задач, решать и кулинарные вопросы. Например, при конструировании «динамической сковороды» была разработана специальная рецептура теста, значительно отличающаяся от применяемой при выпечке блинчиков на обычной сковороде: вязкость теста должна быть такой, чтобы, стекая на барабан, слой получался непрерывным и равномерным по толщине; вкус готовых изделий улучшился.

Несколько слов о новом способе очистки картофеля. В машинах с образивными дисками, с помощью которых счищается кожура с клубней, вместе с ней снимается много мякоти. Работники Краснодарского научно-исследовательского института пищевой промышленности разработали аппарат для так называемой взрывной очистки овощей, плодов, позволяющий значительно уменьшить количество отходов и улучшить качество очистки. За один час машина может очистить три тонны. Количество отходов по сравнению с обычным способом очистки уменьшается в 10 раз.

Новая техника приходит на производство. Но для того чтобы управлять ею, нужны знания физики, механики, химии, биологии и даже кибернетики. В некоторых случаях для составления рационального меню кулинары вместе с врачами используют электронно-вычислительные машины.

Итак, мы ознакомились с основными цехами предприятия общественного питания, познакомились с работой кулинаров, увидели машины и инструменты, которыми они пользуются. Но в обязанности поваров входит не только приготовление блюд, но и их отпуск. Поэтому вернемся к границе кухни и обеденного зала, туда, где находится линия раздачи. Но вначале небольшой экскурс в прошлое.

Раздаточная стойка «Арфа» совершила своего рода переворот в общественном питании. Самообслуживание

стало на долгие годы основным методом работы столовых и дало возможность пользоваться их услугами миллионам людей. Официанты остались лишь в ресторанах и некоторых кафе, т. е. на предприятиях, где обслуживание посетителей сочетается с организацией их отдыха. С ростом сети предприятий общественного питания, которые оснащались современной техникой, совершенствовалось и самообслуживание: появлялось новое оборудование, внедрены были последующая оплата за обеды, предварительная продажа абонементов, столы саморасчета.

В настоящее время осуществляется переход столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях на приготовление и отпуск комплексных обедов. Практика показала, что эта форма обслуживания позволяет обеспечить организацию ежедневного горячего питания миллионов рабочих и служащих. Однако на многих промышленных предприятиях, особенно на крупных и связанных с непрерывным циклом работы, внедрение отпуска комплексных обедов потребовало создания столовых нового типа и более современного оборудования.

Одно из таких предприятий — комбинат питания Волжского автомобильного завода.

...Здесь нет ни касс, ни раздачи, ни очередей. Весь коллектив КВЦ — корпуса вспомогательных цехов, насчитывающий свыше двух тысяч человек, обедает одновременно. И обед длится не более пятнадцати минут. Столовая занимает три этажа. На первом и втором этажах — склады, холодильные камеры и цехи. На третьем — два обеденных зала: южный и северный. Между ними, в центре этажа, кухня. Каждый зал рассчитан на 1100 мест.

Главные принципы обслуживания — единый для всех комплексный обед по абонементам и предварительное накрытие столов. Абонементы продаются ежеднев-

но утром и вечером (для первой и второй смен) в специальном павильоне на первом этаже.

Главные принципы организации труда: четкое распределение обязанностей и совмещение профессий. Например, повара, которые готовят первое блюдо, наливают его в кастрюли, вмещающие четыре порции, и доставляют на столы. Холодные, вторые, третьи блюда раскладывают по тарелкам или наливают в стаканы и подают в зал те, кто их готовил. За каждым поваром закреплена определенная группа столов.

Но одновременно подать на столы две с лишним тысячи порций первого, столько же второго и третьего блюда не просто. И вот тут на помощь поварам приходят новая техника и организация труда.

...В обоих концах кухни установлены два конвейера для комплектации вторых блюд. Они так же, как и другое оборудование, изготовлены специально для этой столовой. Бригадир нажимает кнопку, и с заданной скоростью начинает двигаться лента конвейера. Первая комплектовщица ставит на нее «баранчики» — посуду для вторых блюд. Вторая кладет на них гарнир, третья — основу блюда — мясо, сосиски или рыбу, четвертая поливает соусом, пятая накрывает посуду крышкой и ставит на семярусную тележку — передвижной стеллаж. По заполнении (на полках можно разместить примерно 150 порций) его завозят в тепловой шкаф.

Таких шкафов по семь в обеих торцовых стенах кухни. Все они глубокие (в каждом шкафу по два стеллажа) и сквозные, т. е. имеют выходы на кухню и в обеденный зал.

Блюда порционируют за полтора часа до начала обеденного перерыва, поэтому, чтобы сохранить их горячими, и используются шкафы, в которых поддерживается необходимая температура. Сюда из кухни завозятся первые, вторые блюда и горячие напитки. Если третье холодное — компот или кисель, то его наливают в с...

каты, в специальных металлических кассетах с гнездами ставят в семярусные тележки и сразу подают на столы. За несколько минут до прихода посетителей повара открывают двери тепловых шкафов со стороны обеденных залов и развозят блюда.

Сервируются столы заранее бригадой зала. Здесь все продумано до мелочей. Например, к девяти утра приходят трое работниц. Они протирают столы. Затем одна ставит тарелки, другая кладет ложки и вилки, третья наполняет столовые приборы специями. К десяти часам выходят еще двое. Они раскладывают на столах хлеб и салфетки.

В 13 ч 10 мин рабочие входят в зал и направляются к своим местам (начало обеденного перерыва в 13 ч, но в течение десяти минут подходят рабочие из дальних участков корпуса, кроме того, в это время можно зайти в бытовые помещения, помыть руки).

У каждого цеха определенный ряд (ряды состоят из двоянных столов — благодаря этому проходы между ними широкие). У каждого рабочего свое место — оно обозначено на абонементе. На торцах столов прибиты металлические пластинки с номерами.

Пока обедающие разливают из кастрюль в тарелки первое и едят, повара развозят вторые блюда и одновременно берут у них абонементные талоны. Через пятнадцать минут столовая пуста.

Таких предприятий на Волжском автогиганте проектом предусмотрено девять. Кроме того, сооружены и менее крупные — при других корпусах, цехах и службах.

Есть у комбината питания ВАЗа еще одна отличительная особенность. Почти все его предприятия — доготовочные. Они комплексно снабжаются мясными, рыбными, овощными полуфабрикатами, а также кулинарными и кондитерскими изделиями. Для этого рядом с заводом сооружена мощная для выпуска 52 т полу-

фабрикатов в сутки фабрика-заготовочная, картофелехранилище на 2400, а также овощехранилище — на 1000 т.

Однако строить такие предприятия, как на ВАЗе, в которых могли бы одновременно пообедать все работающие, не везде возможно и не всюду целесообразно. Кроме того, имеются тысячи столовых, которые применяют обычный метод самообслуживания. Как сократить время, затрачиваемое на получение блюд? Над этим задумались сотрудники института «Белгипроторг». Отпуск обедов, рассуждали они, следует, видимо, поставить на поток. Но как добиться, чтобы блюда не теряли своих вкусовых качеств, сохраняли нужную температуру? И решение было найдено.

Вместо обычной поточной линии в столовой при механосборочном цехе № 3 Минского автозавода почти всю длину обеденного зала смонтирована четырехъярусная стойка-накопитель, которая разделена на секции. Каждая секция состоит из четырех полок с электронагревателями круглой формы. Комплектуется обед на конвейере, к которому блюда подвозят на передвижных электрических мармитах, а посуду и подносы — на тележках.

Работают на конвейере девять человек. Первая комплектовщица ставит на движущийся транспортер поднос и кладет на него столовые приборы, предварительно подложив под них бумажную салфетку. Вторая — наливает в суповую миску первое блюдо и ставит ее на поднос, третья — заправляет первое блюдо сметаной или маслом и кладет в него порцию мяса, рыбы и т. д. Четвертая кладет в «баранчик» основное второе блюдо и ставит его на поднос, пятая кладет гарнир, шестая — хлеб и ставит стакан со сладким блюдом. Остальные три комплектовщицы снимают с движущегося транспортера подносы и ставят их в ячейки стойки-накопителя. Под каждой из них — два нагревательных

элемента, с помощью которых через металлические вставки подноса поддерживается температура блюд.

Когда начинается обеденный перерыв, рабочие заходят в столовую с двух концов зала. Они берут из секций накопителя подносы с комплексными обедами. На обед затрачивается 10—15 мин. Пока рабочие едят, опустевшие ячейки наполняются новыми подносами с установленными на них блюдами. 1800 человек могут здесь отобедать за полтора часа.

С введением такой линии раздачи исчезли очереди, значительно снизились потери рабочего времени.

Недаром новая линия получила название «Эффект».

Несколько иная линия раздачи комплексных обедов — «Прогресс» впервые была установлена в столовой при одном из киевских заводов. Основной элемент этой линии — вертикально-замкнутый цепной конвейер. Его транспортирующая лента состоит из состыкованных вплотную друг с другом корытообразных поддонов. Движение их непрерывное.

Конвейер расположен так, что большая его часть находится в обеденном зале, а меньшая — в кухне. Вдоль последней части конвейера расположены рабочие места комплектовщиц, оснащенные соответствующим оборудованием.

Конвейерную линию ЛККО — линию комплектации комплексных обедов разработали работники Гипроторга. Она рассчитана на обслуживание непрерывного потока посетителей. В зависимости от размера столовой используют линии ЛККО различной производительности: 300, 600 или 900 обедов в час. В каждой такой линии — транспортеры, унифицированные передвижные тележки-мармиты для горячих блюд, тележки для холодных закусок и сладких блюд, тележки-накопители для посуды и другое оборудование. Применение линии ЛККО позволяет повысить пропускную способность обеденного зала на 30%.

Использование современных раздаточных линий значительно экономит время на получение обеда и тем самым создает предпосылки для сокращения обеденного перерыва на производственном предприятии, что в конечном счете способствует увеличению свободного времени рабочих и служащих. Ведь если человек приходит домой на тридцать минут раньше, в месяц это получается одиннадцать часов, которые он сможет использовать на дополнительный отдых, развлечения и т. д.

Новые формы обслуживания требуют внедрения в практику работы столовых отпуска комплексных обедов. Меню комплексных обедов должно обеспечить рациональный набор необходимых продуктов, чередование блюд по дням недели, разнообразное полноценное питание. Приготовление комплексных обедов создает условия для специализации поваров, а это в свою очередь положительно отражается на повышении качества блюд.

В связи с внедрением комплексных обедов среди кулинаров подчас возникает много споров на тему, быть ли повару универсалом или узким специалистом? На мой взгляд, вопроса тут нет. Повар должен уметь готовить все в соответствии со своей квалификацией: и холодные, и первые, и вторые, и сладкие блюда. Почему? Да хотя бы потому, чтобы в нужный момент он мог заменить товарища или помочь ему. Но это не исключает специализации. Когда в столовую или ресторан приходит новичок, важно определить, к какой работе у него больше всего лежит душа, от этого дело только выигрывает.

Удовлетворенность работой — один из факторов, влияющих на производительность труда. Главным фактором является механизация и автоматизация технологических процессов, внедрение научной организации труда. Много в этом направлении делается. Немало

внимания уделяется правильной подготовке и организации рабочих мест, обеспечению их необходимым инвентарем, посудой, тарой, бесперебойному снабжению высококачественным сырьем и полуфабрикатами. Ученые разрабатывают рациональные методы и приемы труда, проектируют оборудование, устраняющее неудобные рабочие позы и движения.

И наконец, многое делается для того, чтобы создать кулинарам надлежащие гигиенические, бытовые, эстетические условия для высокопроизводительного труда. На предприятиях, особенно построенных по последним проектам, — хорошая освещенность, мощная вентиляция, устанавливается оборудование, поддерживающее нормальную температуру и влажность воздуха, имеются душевые, комнаты отдыха. Территории, примыкающие к предприятиям, благоустраиваются и озеленяются. Продумывается все до мелочей, вплоть до цветового оформления помещений.

О КАЧЕСТВЕ ПИЩИ

«Хороший повар стоит доктора» — гласит народная пословица. Этими словами как бы подчеркивается тесная связь между вкусно приготовленной, разнообразной полноценной пищей и здоровьем человека. На предприятиях общественного питания перед поступлением блюд на раздачу осуществляется бракераж. В присутствии повара, который готовил данное блюдо, специальная комиссия проверяет его соответствие требованиям к качеству готовых блюд и кулинарных изделий. Степень готовности блюда и его качество определяются органолептическим путем: по виду, цвету, консистенции, запаху, вкусу. Комиссия может поставить оценку: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые по внешнему виду, вкусу, цве-

ту и консистенции полностью соответствуют установленным для них требованиям. Оценку «хорошо» получают блюда и кулинарные изделия, имеющие не более одного незначительного отклонения, не совсем правильная форма нарезки овощей, недостаточно румяная корочка изделия и др. Оценку «удовлетворительно» получают блюда и кулинарные изделия, которые имеют несколько отклонений по ряду установленных для них признаков, но пригодны к реализации без переработки. Если же блюдо или кулинарное изделие имеет посторонний привкус и запах, пересолено, излишне кисло, горько, остро, утратило свою форму, подгорело, с признаками порчи, то ставится оценка «неудовлетворительно», а блюдо отправляется на переработку или исправление.

Результаты бракеража записываются в специальный журнал, который хранится у заведующего производством, ежедневно обсуждаются работниками кухни, а также на производственных совещаниях. Сейчас на многих предприятиях развернулось соревнование за право личного бракеража пищи. Лучшим поварам разрешается самим ставить оценки приготовленным ими блюдам.

И все же нередко в столовых можно услышать: есть можно, но невкусно. А ведь в столовых и кафе готовят в основном несложные блюда. Широко распространены в меню, например, котлеты, биточки, шницели, рулеты, тефтели, зразы. Почему же порой получается невкусно?

Дело в том, что котлетная масса для этих изделий требует точного соблюдения норм вложения всех компонентов: мяса, воды, хлеба, специй. Нормы эти указаны в Сборнике рецептур и известны каждому повару. Тем не менее отдельные работники иногда их не соблюдают, сырье закладывают «на глазок». К тому же нередко используют вместо белого серый хлеб, что ухудшает качество котлетной массы. И панируют изделия в сухарях из серого хлеба, а это тоже отрицательно

влияет на их вкус. Часто нарушается норма воды или молока, хотя известно, что из-за уменьшения жидкости котлеты становятся менее сочными. И обжаривают их иногда небрежно, дольше установленного времени держат изделия в жарочном шкафу.

Нередко готовят котлеты сразу большими партиями — по сто-двести штук, потом хранят на мармите, и они засыхают. А если их заливают соусом, то от долгого стояния в тепле они превращаются в пареные — теряется смысл обжаривания. Котлеты лишь тогда хороши, когда подаются с плиты, с пылу-с жару, и поливаются мясным соком или маслом, но не соусом. А вот биточки в отличие от котлет следует подавать с разными соусами: сметанным, томатным, луковым и т. д.

Как-то обедал я в одной столовой. Заказал биточки под красным соусом. В этом блюде соус является важной составной частью. Попробовал — есть не хочется. Зашел на кухню, представился. Спрашиваю, как готовят соус. «А вот, — говорят, — посмотрите». Надел халат, наблюдаю. И вижу, что готовят соус, почти как положено по технологии. Почти, но не совсем, есть небольшие отклонения: кости разрубили недостаточно мелко, слегка их пережарили, несвоевременно сняли жир, пережарили муку. Пришлось объяснить, какие химические процессы происходят во время той или иной операции, показать, как малейшее отклонение в технологии изменяет вкус и вид соуса.

Гуляш, беф-строганов, азу так же популярны, как котлеты и биточки, но в приготовлении и этих блюд также иногда допускаются серьезные нарушения технологии. Так, мясо нарезают более крупными кусочками, чем положено, и жарят не на сковородках, а на противне, неподжарившееся мясо заправляют непассерованной мукой, добавляют томат и разводят бульоном. Такое блюдо не может быть вкусным, так как непассерованная мука отдает сыростью, а мясо получается не

жареное, а пареное. Для рагу баранину рубят вместе с костью, но при этом настолько его измельчают, что рагу трудно отличить от гуляша. Не всегда заправляют блюдо должным образом: не кладут лук, морковь. И подают, не смешав с гарниром, а отдельно, что также является нарушением технологии.

Для того чтобы суп, борщ, рассольник, солянка были вкусными, необходимо прежде всего правильно готовить бульон. Однако молодые повара часто допускают непростительную поспешность. Вместо того чтобы разрубить кости, их кладут в котел целиком. В результате при варке значительно уменьшается выделение экстрактивных веществ, которые придают бульону вкус и аромат. Иногда, чтобы ускорить приготовление бульона, кости заливают горячей водой, а следует обязательно заливать холодной.

Важное значение имеет соблюдение последовательности технологического процесса. Положено, например, в рассольник закладывать картофель раньше огурцов. Если сделать наоборот, то картофель окажется в кислой среде и будет твердым.

Приготавливая картофельное пюре, некоторые повара не отсушивают на борту плиты сваренный картофель, вместо горячего молока вливают в него холодное, не взбивают пюре, а размешивают. Поэтому пюре получается невкусным.

Высокое качество блюд во многом зависит от используемого сырья (полуфабрикатов). И повар должен знать его особенности, условия хранения, нормы отходов и т. д. О том, как это важно, можно пояснить на следующем примере.

Однажды в одной из столовых молодой повар готовил крупеник. Блюдо это несложное. Сначала варят гречневую кашу. Затем добавляют в нее сахар, яйца, протертый творог, чуть-чуть сметаны и все перемешивают. Полученную массу раскладывают ровным слоем

толщиной 4—6 см на противень, предварительно смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность крупеника выравнивают, смазывают смесью из яиц со сметаной и запекают.

Повар все сделал добросовестно: положил продукты по норме, выполнил все правила технологического процесса. А когда вынул блюдо из жарочного шкафа, крупеник рассыпался, даже разделить на порции его было невозможно. Ошибка повара заключалась в следующем: он не учел, что рецептура рассчитана на творог средней жирности, более вязкий, а предприятие получило творог сухой. В него надо было добавить немного молока, и тогда крупеник удался бы на славу.

Необходимо уметь правильно определять качество таких продуктов, как мясо, птица, рыба. На предприятия общественного питания мясо, например, поступает остывшее, охлажденное и мороженое. У доброкачественного остывшего и охлажденного мяса поверхность сухая, при надавливании на мышечную ткань образующаяся ямка быстро выравнивается. Если прикоснуться к поверхности мороженого мяса, на ней появляется красное пятно. У повторно замороженного мяса поверхность красная, от прикосновения не образуется резко заметного пятна, жир розовый, а сухожилия окрашены в ярко-красный цвет.

Приступая к кулинарной обработке птицы, нужно уметь отличить старую птицу от молодой, так как в зависимости от этого выбирают способ тепловой обработки. Молодую курицу или цыплят с нежным, мягким мясом целесообразнее жарить, старую — варить, тушить или приготавливать из нее рубленые изделия. У старых кур лапы покрыты толстой кожей в виде чешуи. У молодых — она тонкая, гладкая, почти без чешуи. Возраст птицы определяют и по острому концу грудной косточки. У старых птиц он твердый, негнущийся, у молодых, наоборот, — мягкий и легко гнется.

Проверяя доброкачественность рыбы, обращают внимание на следующие признаки: жабры должны быть красного цвета; глаза прозрачные и выпуклые, чешуя плотная, отстает с трудом. Свежая рыба тонет в воде.

Продукты почти всегда нуждаются в предварительной обработке: очистке, нарезке, обмывании, вымачивании, размораживании. Если производить эту обработку нерационально, то теряется часть питательных веществ и тем самым снижается пищевая ценность блюд, а иногда и их качество, внешний вид. Вот почему надо строго соблюдать все правила технологического процесса и требования санитарии и гигиены.

Совершенно недопустимо, например, быстрое оттаивание мяса. От этого теряется сок и экстрактивные вещества, блюда из такого мяса получаются жесткими и невкусными. Размораживать мясо следует большими кусками: четвертинами, полутушами. Если овощи нарезаны неодинаково, то они до готовности дойдут неодновременно, удлинится процесс тепловой обработки, а от этого разрушится ряд витаминов, ценность и качество блюда снизится. По этой же причине нельзя хранить очищенные и нарезанные овощи в воде: теряются многие минеральные вещества, сахара, витамины.

У работников мясо-рыбного цеха ножи должны содержаться в идеальном порядке, быть всегда остро отточенными. При нарезке мясных полуфабрикатов тупым ножом увеличивается потеря сока, а это ведет к ухудшению качества готовых изделий.

Для улучшения качества блюд важно соблюдение оптимальных сроков тепловой обработки — варки, жаренья продуктов. Как правило, варят всегда при слабом, чуть заметном кипении. Бурное кипение, не сокращая сроков варки, усиливает разрушение витамина С, разложение жиров, но бывают исключения: при бурном кипении варят, например, зелень, чтобы сохранить зеленый цвет (хлорофилл). При жаренье для равномер-

ного обжаривания и получения красивой зажаренной корочки продукты следует периодически поливать жиром и соком. Если, например, индейка по поверхности обжарена достаточно и в то же время не готова, ее нужно покрыть толстым слоем смоченной в холодной воде бумаги и в таком виде, изредка увлажняя бумагу, дожарить.

Готовность овощей и фруктов определяют, прокалывая их острием узкого ножа, а мяса, крупной рыбы и птицы — поварской иглой. В готовое отварное или тушеное мясо игла проходит свободно, и на месте прокола не появляется капля розоватой жидкости. Жареное мясо надо проколоть до середины куска, подержать иглу несколько секунд, а затем быстро вынуть; при этом, если мясо готово, должен появиться бесцветный прозрачный сок. Готовность мясных рубленых изделий определяют, надавливая кончиком ножа на их поверхность. Если показался бесцветный прозрачный сок — изделие готово.

Расскажу о некоторых приемах, которые можно использовать в своей работе молодым поварам.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Если говяжье мясо натереть горчицей в порошок и через некоторое время перед варкой тщательно промешать в холодной воде, то оно легко уваривается и становится нежней. Сырое мясо следует солить непосредственно перед тепловой обработкой, иначе это вызовет выделение мясного сока и ухудшит вкус мяса. Азу, гуляш, беф-строганов лучше солить во время жаренья.

Отбивать мясо лучше на деревянной доске, смоченной холодной водой, так как сухое дерево впитывает мясной сок. Панировать изделия следует непосредственно перед обжариванием, иначе панировка отмокнет и готовые изделия будут невкусными. При панировании вареных кур, цыплят, рыбы и других продуктов в сухарях нужно солить основной продукт, а не яичный лезон (разведенные горячими сливками или молоком и проваренные сырые яйца или желтки).

При нарезке рыбы для жаренья нож следует держать под углом 30°, чтобы куски были более широкими. Вместе с тем толщина их должна быть не более 3 см. Такой способ нарезки обеспечивает равномерное прожаривание рыбы, улучшает ее вкус и внешний вид. Чтобы рыба не пахла тиной, ее следует промыть в холодном крепком соляном растворе. Мороженую навагу обрабатывают не размораживая, иначе ухудшается качество готового блюда.

Чтобы лук при жаренье был золотистого цвета и не подгорал, после нарезки его обваливают в пшеничной муке.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Майонез или сметану нужно полностью использовать для заправки, а не поливать им продукты сверху.

Нельзя хранить студиень или заливные блюда при минусовой температуре, так как вода замерзнет и начнет выделяться из желеобразующих веществ; в результате нарушится однородность массы. Приготавливать салат нужно только из охлажденных продуктов. Перед подачей рыбы под маринадом свежую рыбу поджаривают, а соленую варят.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Мясной бульон солят за полчаса до окончания варки мяса, рыбный — в начале варки, грибной — в конце. Если пена бульона опустилась на дно, то в бульон нужно влить немного холодной воды. Тогда пена поднимется на поверхность, и ее легко можно будет снять.

Чтобы бульон с пельменями получился прозрачным, надо пельмени сначала на несколько секунд опустить в горячую воду и лишь затем переложить их в кипящий бульон и сварить. Так же нужно варить и лапшу.

Вкус и аромат куриного бульона улучшится, если во время варки в него положить слегка обжаренные (до светло-золотистого цвета) куриные кости (50 г на 1 л бульона).

Пересоленный бульон разбавляют мясной оттяжкой. Чтобы придать бульону аромат и золотистую окраску, надо положить в него разрезанные пополам и поджаренные с одной стороны без масла морковь, петрушку, сельдерей и лук.

Из готового супа нужно вынимать лавровый лист.

Коренья, репчатый лук, томат-пюре нельзя пассеровать толстым слоем, так как они получаются тушеными, а не пассерованными и теряют свой вкус.

ВТОРЫЕ БЛЮДА, СОУСЫ

Рыбу надо варить при температуре **ближкой к кипению (95°)**. Тогда при нарезке она не будет крошиться. Рыбу, имеющую специфический запах (треску, пикшу, камбалу, морской окунь), лучше всего варить с огуречным рассолом или с пряными овощами (на 1 л воды полстакана рассола).

Вареное мясо нарезают на порции горячим. При обжаривании крупные куски мяса укладывают на противни так, чтобы между ними оставалось расстояние в 4—6 см. При плотной укладке кусков выделяющаяся из них влага испаряется медленно и препятствует образованию румяной корочки.

Чем меньше кусок мяса, тушки домашней птицы или дичи, тем выше должна быть температура в жарочном шкафу.

Если в воду, в которой варится птица, влить ложку уксуса, то мясо получится более нежным.

Печень жарят несоленой.

Капуста при тушении часто пригорает, поэтому надо тщательно следить за тем, чтобы на дне посуды всегда была жидкость, чаще перемешивать.

Прежде, чем жарить, надо обязательно очистить посуду от остатков продуктов. Если муку положить на холодную сковороду с жиром, то соус, приготовленный с такой пассеровкой, получится клейкообразным с неприятным привкусом муки. Чтобы получить соус без комков, муку разводят подсоленным бульоном.

При приготовлении картофельного пюре лучше картофель класть в масло, а не наоборот.

СЛАДКИЕ БЛЮДА, НАПИТКИ

Очищенные яблоки не потемнеют, если их опустить в холодную, немного подсоленную воду. Яблоки сортов апорт, антоновка, а также спелые груши дюшес, предназначенные для компота, варить не следует. После нарезки их надо залить кипящим сиропом и охладить.

Кремы и желе нельзя хранить при минусовой температуре. Чтобы не было комков в киселе, нужно хорошо размешать крахмал в холодной воде, при помешивании разведенный крахмал вливать не в центре, а около стенки кастрюли и следить за тем, чтобы сироп не кипел бурно.

Если компот готовят из смеси сушеных фруктов, их нужно перебрать и отделить яблоки и груши. Они варятся значительно дольше остальных фруктов, поэтому их закладывают в компот в первую очередь.

Что еще нужно знать повару, чтобы готовить вкусные блюда? Рациональное сочетание продуктов в блюде. Иначе говоря, гарниры, соусы должны быть подобраны так, чтобы они по вкусу, химическому составу, цвету, внешнему виду подходили к основному блюду. Особенно удачно такое сочетание в национальных блюдах: гречневая каша с молоком, свинина с квашеной капустой, гусь с яблоками.

Как правило, к мясным блюдам, богатым белками, жирами, минеральными веществами, следует подавать овощи, которые содержат углеводы, щелочные минеральные вещества, такое сочетание будет способствовать соковыделению и лучшему усвоению мяса. Рыба усваивается легче, чем мясо. Поэтому на гарнир к ней лучше всего подавать картофель.

Подбирая соус, нужно учитывать вкус блюда. Нельзя, например, к отварной курице подать острый красный соус. Тут более уместен белый соус или белый соус с яйцом.

К нежирным блюдам подают соусы, содержащие жиры и белки. Например, к судаку — масляный польский соус, к овощным блюдам — сметанные, молочные. Чтобы повысить калорийность такого продукта, как цветная капуста, следует подать сухарный соус. Красные мясные соусы обладают сокогонным свойством. Вот почему их подают к мясным блюдам: жареному мясу, к котлетам, рагу, лангетам, ветчине, жирной свинине. Мясные белые соусы, обладающие меньшим сокогонным действием, подают к молодой баранине, телятине, курам и т. д.

И еще об одном важнейшем условии доведения блюда до вкуса — об использовании пряностей.

Пряности представляют собой различные части растений: семена (горчица, мускатный орех, анис), плоды (кардамон, перец, ваниль, бадьян, тмин, укроп), цветы (гвоздика, шафран, каперсы), листья (лавровый лист,

майоран, чабер, эстрагон, петрушка), корни (имбирь, солодковый корень). В них содержатся эфирные масла и островкусые вещества, которые придают пище аромат и способствуют ее лучшей усвояемости.

Большинство пряных растений растет в странах тропического климата. В Европе они стали известны после походов римлян на Восток. В Средние века пряностями торговали исключительно арабы и продавали их по баснословным ценам. Горошина перца, например, ценилась чуть ли не на вес золота.

Многие пряновкусые растения произрастают в нашей стране: в средней полосе, на Северном Кавказе, в Закавказье, на юге Украины. О некоторых из них расскажем несколько подробнее.

Майоран цветочный. Это растение с небольшими серо-зелеными листьями и мелкими беловатыми цветами. Цветочные почки и листья майорана обладают запахом, напоминающим запах перца и мяты. В свежих листьях содержится 0,4%, а в сухих от 0,6 до 3,5% различных летучих веществ эфирного масла. В состав эфирного масла майорана входят терпен, борнеол, ароматические фенолы, пектин и дубильные вещества, от которых зависит аромат и вкус пищи.

Сушеные и свежие листья майорана с цветочными почками используют для ароматизации первых, а также вторых блюд из мяса и овощей. Майораном, растертым в порошок, сдабривают мясной фарш, фрикадельки, пельмени, субпродукты, салаты. В Эстонии его используют при изготовлении кровяной колбасы.

Кориандр (кинза). Помимо эфирных масел, богат витаминами А и С. Листья кориандра имеют специфический коньячный запах. Используется для блюд кавказской кухни — супа харчо, люля-кебаба и других. Зрелые семена кориандра употребляют для ароматизации тушеного мяса, соусов, изделий из фарша.

Тмин. Не только пряное, но и лечебное растение. Он способствует пищеварению, помогает при болезнях почек. Семена тмина богаты эфирным маслом, в состав которого входят ламонен и карвон. Они придают ему жгучий горьковато-пряный вкус и аромат, напоминающий запах семян укропа и сельдерея. Заправочные супы, особенно щи из квашеной капусты, тушеные овощи и мясо, салаты, красные соусы, приобретают хороший вкус при добавлении в них тмина.

Базилик. Субтропическое растение, богатое минеральными веществами и витаминами А и С. Существует несколько сортов базилика, каждый из них отличается по запаху. Свежие и сушеные листья базилика используют при тушении мяса, приготовления маринада и красных мясных соусов.

Эстрагон. Широко применяется в кулинарии, имеет тонкий запах травы зубровки. Нашинкованными молодыми листьями эстрагона сдабривают щи, борщи, другие заправочные супы, мясные блюда. Порошкообразный высушенный эстрагон добавляют в томатный соус при тушении говядины.

Томат, лавровый лист, мускатный орех, мята, эстрагон, перец черный, красный, душистый, шафран, корица, гвоздика, ваниль, сельдерей — дары природы, с помощью которых кулинар может придать блюду вкус и аромат. Однако пользоваться ими нужно умеренно. Многое при этом зависит от знаний, опыта и вкуса повара. Тонкость вкусовых восприятий развивается и совершенствуется практикой.

Повар должен уметь дегустировать пищу и определять ее вкус. Определение вкусовых качеств блюд как в процессе приготовления, так и по окончании его в искусстве кулинара играет решающую роль. Опробование нужно проводить при всех наиболее ответственных технологических операциях: смешении, заправке и определении готовности блюда. Однако надо избегать многократных проб при проведении одного и того же процесса, помня, что это имеет свои отрицательные стороны. Первый глоток, первая проба дают наиболее полное и яркое вкусовое восприятие, а последующие этой остротой уже не обладают.

Большое значение имеет оформление блюд. Даже такое простое блюдо, как отварной картофель, если он будет аккуратно уложен на тарелку и посыпан мелко нарезанной зеленью, вызывает аппетит. При оформлении блюд не следует полностью закрывать гарниром края тарелки. Основной продукт кладут на тарелку с левой стороны, а гарнир с правой. Гарнир должен быть

соответствующей формы, свежим, иметь необходимую температуру. Неплохо украсить блюдо листком зеленого салата, веточками петрушки или сельдерея. Сложный гарнир укладывается около изделия симметрично, частями, одинаковыми по размеру.

Один из самых распространенных гарниров — картофельное пюре. Его надо класть чуть наискось, обравнивая столовой ложкой, придавая вид овальной горки. Затем, обмакнув ложку в растопленном сливочном масле, горку гофрируют. После этого можно положить основной продукт.

Повар должен знать не только правила приготовления блюд, но и свойства продуктов, изменения, происходящие при хранении сырья, тепловой обработке и т. д. Многие нарушения технологии, которые допускают повара, происходят не оттого, что они не умеют готовить, а оттого, что не знают физических, химических, биологических явлений, на которых базируется искусство кулинарии.

Производство современного предприятия общественного питания можно сравнить с лабораторией, в которой осуществляются различные физико-химические процессы. Диффузия, ферментация, адсорбция, изменения, происходящие с белками, углеводами, жирами, витаминами, красящими веществами, — со всем этим кулинару приходится сталкиваться ежедневно.

Многие знают, например, такой кулинарный прием, как «оттяжка» или осветление бульона. Суть его заключается в следующем. При варке бульон из мяса или рыбы часто получается мутным: во время теплового процесса свертываются белки и эмульгируются жиры, содержащиеся в этих продуктах. Можно тщательно снять пену, можно процедить бульон через салфетку, но он по-прежнему будет мутным из-за мельчайших частиц белка и капелек жира. Вот тогда и используют оттяжку.

Для этого берут мясо с большим содержанием крови (голяшка, шея и другие части), пропускают его через мясорубку, заливают холодной водой (1,5 л на 1 кг мяса) и ставят на холод. Через 1—2 ч добавляют слегка взбитые яичные белки, соль и хорошо перемешивают. Затем оттяжку вводят в бульон, размешивают, накрывают крышкой, доводят бульон до кипения, удаляют пену, жир и продолжают варку при слабом кипении. Через 1—1,5 ч бульон снимают с огня и дают ему отстояться, после чего удаляют с поверхности жир и процеживают. Бульон получается прозрачным, красивого светло-желтого цвета, ароматный.

При оттяжке происходит явление адсорбции — сгущение, уплотнение растворенного вещества на поверхности твердого тела или жидкости. В данном случае раствор белков (оттяжка) при кипячении свернулся, образовал пористую массу и адсорбировал мелкие частицы, которые находились в бульоне.

В ближайшем будущем широкое применение в общественном питании, очевидно, получит ферментация мяса и рыбы. Ферменты — это сложные органические вещества, ускоряющие химические процессы. Они имеются повсюду: в почве, в живом организме, в растениях. Ученые ведут исследования с целью получения ферментов из поджелудочной железы крупного рогатого скота, чтобы использовать их для размягчения мяса. О том, как это важно, говорит тот факт, что сейчас для изготовления порционных блюд используется лишь 15% говяжьей туши. Остальное мясо идет лишь для приготовления рубленых изделий, так как оно жесткое. Но, наверное, недалек тот день, когда повар даже из лопаточной части туши сможет приготовить сочные бифштексы и антрекоты.

Чем дальше будет развиваться общественное питание, тем больше знаний понадобится кулинару, тем более высокие требования будут предъявляться к его ква-

лификации, так как от этого в первую очередь зависит качество выпускаемой им продукции.

Четкая организация производства, строгий ритм трудового процесса, неукоснительное соблюдение технологии, экономное расходование материалов, топлива и электроэнергии, бережное, хозяйское отношение к технике и сознательная дисциплина, обстановка взаимной требовательности и взаимопомощи в труде — все это входит в понятие качества работы.

«Борьба за качество должна пронизать все стороны нашей деятельности — идет ли речь о материальном производстве или о создании духовных ценностей, воспитании детей или о сфере обслуживания, — говорил Л. И. Брежнев. — Где бы ни работал человек, он должен гордиться результатами своего труда. В нашей стране издавна самым почетным в народе было звание мастера, умельца. Нам надо еще выше поднять уважение к этому званию, всемерно поощрять тех, кто добивается высокого качества в работе.»¹

¹ Брежнев Л. И. Речь на XVII съезде Всесоюзного Ленинского Коммунистического Союза Молодежи 23 апреля 1974 года. М., Политиздат, 1974, с. 6.

ЧТО ДОЛЖЕН ЗНАТЬ И УМЕТЬ ПОВАР

На предприятиях общественного питания применяются тарифно-квалификационные характеристики, которые предусматривают определенные теоретические знания и практические навыки для поваров различных разрядов (III, IV, V, VI). Эти разряды присваиваются поварам после соответствующей проверки решением квалификационных комиссий (которые создаются на крупных предприятиях и при трестах общественного питания). Профессионально-технические училища готовят поваров IV разряда.

Повар IV разряда *должен знать* следующее: технологию приготовления первых, вторых, холодных, сладких блюд и изделий из теста массового спроса; режим и продолжительность процессов тепловой обработки (варки, жаренья, припускания, выпечки); нормы и последовательность закладки сырья; правила приготов-

ления блюд из рыб осетровых пород; правила бракеража пищи и порядок сдачи сырья и готовых изделий на лабораторный анализ; правила составления меню; порядок пользования сборниками рецептов; основные виды сырья и их кулинарное назначение; признаки доброкачественного сырья и органолептические методы их определения; выход готовых изделий; проценты уварки, уварки, упека и увеличения в объеме; условия, сроки хранения и реализации готовой продукции и полуфабрикатов; основные типы механического, теплового, весоизмерительного и холодильного оборудования.

На основе этих теоретических знаний повар IV разряда *должен уметь* приготавливать блюда и кулинарные изделия массового спроса: салаты овощные и с мясом, винегреты, рыбу под маринадом, студень, сельдь натуральную и с гарниром, мясной, рыбный и грибной бульоны, заправочные, пюреобразные, холодные, сладкие и молочные супы, различные виды пассеровки, томатный, луковый, молочный и некоторые другие соусы. Из вторых блюд он обязан уметь готовить отварное мясо, рагу, гуляш, тефтели, биточки в соусе, отварную, жареную и паровую рыбу, фаршированные овощи, запеканки из овощей и круп, молочные блюда, горячие и холодные напитки, сладкие блюда, замешивать пресное и дрожжевое тесто и выпекать изделия из него, заправлять птицу для варки и жаренья, подготавливать для тепловой обработки рыбу осетровых пород, а также изготавливать порционные полуфабрикаты из говядины, баранины и свинины, уметь отпускать приготовленные блюда.

Для того чтобы получить следующий, V разряд, выпускник профессионально-технического училища должен проработать не менее трех лет поваром IV разряда. Помимо этого, он должен знать технологию приготовления диетических блюд, основы диетического питания,

виды и способы обработки сырья для диетических блюд, способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности продуктов при тепловых процессах; ароматические вещества, способствующие улучшению вкусовых качеств изготавливаемой продукции; основные требования стандартов и технических условий на используемое сырье и полуфабрикаты; способы устранения пороков в готовой продукции; правила составления праздничного и ежедневного меню, рациональный режим работы различных видов оборудования.

Он должен уметь готовить сложные блюда, например заливные, ассорти мясное с гарниром, прозрачные супы, солянки, беф-строганов, мясо шпигованное в кисло-сладком соусе, антрекоты, котлеты натуральные, паровую рыбу под различными соусами, уметь готовить соусы с вином, луком и грибами, с рассолом, с каперсами, кремы, желе, самбуки, кексы, пирожные, торты и многое другое.

Еще большими знаниями должен обладать повар VI разряда. Он должен знать технологию всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила гарнировки, оформления и подачи порционных и заказных блюд; правила составления банкетного меню. Он должен уметь приготавливать и оформлять такие порционные и заказные блюда, как заливной фаршированный поросенок, филе из кур и дичи под майонезом, суп с крабами, бульон с профитролями, котлеты натуральные и фаршированные из кур, рыбу в тесте, на вертеле, жареную дичь, соусы с вином, эстрагоном, парфе, пудинги и многие другие изделия. Кроме того, он обязан уметь изготавливать кулинарные изделия и готовые блюда

для выставок-продаж, вести инструктаж поваров низших квалификаций.

Для того чтобы сдать экзамен и получить VI разряд, выпускник профессионально-технического училища должен проработать поваром V разряда не менее четырех лет. В тех случаях, когда кулинар четко справляется со своими обязанностями, обладает необходимыми теоретическими знаниями и практическими навыками, ему может быть присвоен более высокий разряд независимо от стажа работы.

Звание «Мастер-повар» («Мастер-кондитер») присваивается приказом министра торговли союзной республики кулинарам VI разряда, имеющим стаж работы по этому разряду для лиц с высшим и средним образованием не менее трех лет, а для тех, кто не имеет такого образования, — не менее пяти лет. Заработная плата кулинара такой квалификации увеличивается на 25—30%.

Заработная плата поваров начисляется на основе утвержденных почасовых тарифных ставок, которые зависят от разряда работника. Чем выше разряд, тем выше тарифная ставка. Причем эта ставка одинакова для работников одинаковой квалификации всех столовых, кафе, закусочных. Исключение составляют лишь повара, работающие в ресторанах (их ставка на 10% выше), а также кулинары предприятий общественного питания, расположенных в районах Крайнего Севера и местностях, приравненных к ним, где более сложные условия жизни и труда.

Тарифная ставка учитывается при повременно-премиальной форме оплаты труда, которая получила в общественном питании широкое распространение. В этом случае заработная плата выплачивается по твердым ставкам за проработанное время. Если же предприятие перевыполнило месячный план оборота по выпуску продукции собственного производства, то работникам

кухни выплачиваются премии в размере одного процента за каждый процент перевыполнения плана. Кроме того, повара премируются за высокое качество выпускаемой продукции. Эта премия также выплачивается ежемесячно в размере 15% ставки.

Наиболее прогрессивной формой оплаты труда является сдельная оплата по расценкам, которые устанавливаются исходя из норм выработки в блюдах с учетом их трудоемкости. Такие расценки разработал Украинский научно-исследовательский институт торговли и общественного питания. При такой форме оплаты заработная плата работника определяется путем умножения количества фактически выработанной продукции на установленную расценку. Сейчас такая форма внедрена на многих предприятиях и дала хороший результат. Следует отметить, что и сверх сдельного заработка кулинары могут получать премию за высокое качество продукции в размере 15% ставки за отработанное время.

НЕ ремесло, а искусство

У композитора для записи мелодии есть семь основных нот, у художника для создания картины — семь основных цветов, у повара для приготовления блюд — четыре основных вкуса — сладкий, кислый, соленый, горький. Используя различные продукты, приправы, специи, кулинары разрабатывают рецептуры и технологию приготовления разнообразных блюд.

Творческая сторона кулинарного искусства не раз привлекала к нему ученых, композиторов, писателей, поэтов. Мыслитель древности Плиний и философ Жан-Жак Руссо, замечательный музыкант Россини и великий русский писатель Н. В. Гоголь — все они были прекрасными кулинарами.

Большой интерес к кулинарии проявлял А. Дюма. Много путешествуя по странам мира, он собирал рецепты приготовления местных блюд. Так, побывав на Кав-

казе, Дюма научился готовить шашлык. Технология его приготовления подробно описана в «Большом кулинарном словаре», над которым писатель работал всю жизнь.

В течение долгих лет собирал рецепты блюд различных народов генерал-лейтенант А. А. Игнатъев, автор книги «Пятьдесят лет в строю». В его архиве хранится рукопись «Беседа повара с приспешником». В ней приведено 1500 рецептов. Игнатъев писал: «У Эскулапа, прославленного врача древности, были всеильные помощницы: дочка Гигиена и кухарка Кулина, услаждавшая дни его жизни несравненной кухней. Молва присвоила Кулине имя десятой музы, которых до нее было девять. У римлян десятая муза так и звалась Кулинария».

Воспоминания современников сохранили имена знаменитых кулинаров, создавших школы кулинарного искусства, написавших книги, многие из которых не утратили своего значения до нашего времени. Среди них — А. Карем. Его книга «Искусство французской кухни» — переведена на многие языки. На русский язык ее перевел известный повар и метрдотель Т. Т. Учителев.

Французская кухня оказала большое влияние на кухни многих народов мира. Еще в 1816 г. в России была издана книга французского кулинара Виара «Королевский повар». Названия многих блюд пришли к нам из французского языка: рулет, котлеты, фрикадельки, антрекот, рагу, омлет, крокеты и др.

Русские люди быстро и с успехом овладели «секретами» зарубежной кулинарии и в мастерстве нередко превосходили своих коллег. В одном из номеров «Петербургского листка» за 1892 г., например, опубликован список шеф-поваров крупнейших иностранных ресторанов Петербурга: шеф-повар у «Кюбе» — Платон Иванов, в ресторане «Лейнер» работал Павел Поликар-

пов, «Пиватто» — Федор Павлов, «Контин» — Владимир Никифоров, «Фелисен» — Дмитрий Дементьев.

По мере роста мастерства русских кулинаров, расширения сети предприятий возникла необходимость в разработке теоретических положений искусства кулинарии, технологии приготовления пищи, в профессиональной подготовке кадров. Основоположником русской научной кулинарии стал Д. В. Каншин, пропагандист рационального питания и тонкий знаток поварского дела. Он написал книги «Энциклопедия питания», «Интересы желудка», «О нормальных столовых», основал первые кулинарные журналы — «Наша пицца» и «Листок нормальных столовых».

Д. В. Каншин организовал первую в России школу поваров и кондитеров. А. П. Александрова стала автором первого учебника, написав «Руководство к изучению основ кулинарного искусства».

История кулинарии — это история разработки и создания новых блюд из самых различных продуктов с применением разнообразных способов их обработки. Путь к созданию нового блюда нередко бывает трудным, долгим, но иногда на помощь кулинарам приходит случай. Так, например, появились пожарские котлеты (Пожарский — фамилия трактирщика в Торжке). Путешественник, ехавший из Москвы в Петербург, заказал котлеты из телятины. Ее не оказалось, и трактирщик приготовил котлеты из курицы. Путешественнику понравился их вкус, и с тех пор эти котлеты прочно вошли в меню русской кухни.

Известны в кулинарии блюда-гиганты. С. Медунов в книге «Слово об отдыхе», пишет, что на Канарских островах готовят самый большой плов в мире — паэлью. На него расходуется тонна риса, тысяча кур, полцентнера зеленого перца и десятки различных специй. Двенадцать человек с веслами в руках дежурят возле котла, помешивая рис. Паэльей лакомится семь тысяч

человек. Шеф-повар, создатель этого блюда, готовится к «премьере» почти полгода — рецептура и все связанные с ней расчеты очень сложны.

Большие задачи по разработке новых блюд были поставлены перед учеными и кулинарами в связи с освоением человеком космического пространства.

Меню первых космонавтов было ограниченным: миниатюрные, величиной с двухкопеечную монету, булочки, витаминные, шоколадные драже. Для длительного полета в околоземном пространстве были разработаны другие варианты меню: разнообразные завтраки и обеды из нескольких блюд, легкие ужины. В обеде каждого дня предусмотрены первые блюда в тубах (борщ, щи зеленые, суп харчо), которые в полете предварительно подогревают, используя своеобразную «космическую электрокухню».

Все блюда и напитки для космонавтов фасуются и упаковываются с учетом условий невесомости. Кофе, паста из творога — в тубы, мясные продукты — в консервные банки. Остальные продукты — в пленочные материалы.

Я не знаю имен кулинаров, которые готовили для космонавтов первые «космические обеды», но об одном человеке, который потчевал покорителей космоса на земле, мне хочется рассказать. Это — мастер-повар В. Ф. Зейбель. Во время Великой Отечественной войны он был армейским поваром. А после демобилизации долгие годы работал в заводских столовых Челябинска и Караганды. Василий Филиппович победитель многих областных и республиканских конкурсов поваров, неоднократный участник выставок кулинарных и кондитерских изделий.

Вскоре после того как корабль «Союз-10» совершил посадку в Караганде, Василий Филиппович и другие работники столовой встретили членов экипажа хлебом-солью. Космонавтам пришлось по вкусу фирменные

блюда, которыми угощал их повар: зразы по-шахтерски, голубцы по-карагандински, котлеты с яйцами, казахское национальное блюдо бешбармак.

Фирменные блюда всегда были не только своеобразной рекламой предприятия, но и характеристикой мастерства его кулинаров. Во многих странах в ресторан или кафе идут специально отведать блюдо, которое подается только здесь. В то же время в условиях конкуренции в капиталистических странах повара обязаны при заключении контракта подписывать обязательство о неразглашении рецептов фирменных блюд. Некоторые предприниматели содержат детективов, которые должны следить за тем, чтобы никто из посторонних не проникнул на кухню.

Разумеется, такие нравы чужды советской действительности. Рецепты фирменных блюд советских поваров широко обсуждаются на кулинарных советах, публикуются в печати, ими обмениваются различные предприятия. Повара периодически устраивают выставки своих работ, принимают участие в международных конкурсах.

Один из таких конкурсов проходил в Брюсселе, во время Всемирной выставки 1958 г. 16 лучших поваров во главе с шеф-поваром ресторана «Москва» Г. П. Ермилиным представляли нашу страну. Среди других участников конкурса были кулинары ресторанов Америки, Франции, Венгрии, Канады, Чехословакии. Советские кулинары представили на конкурс блюда русской кухни — блины с икрой и сметаной, пельмени, осетрину и др. Они завоевали Большой приз — золотую медаль.

Г. П. Ермилин возглавлял советскую команду из 17 поваров и на другой Всемирной выставке — ЭКСПО-67 в Монреале. Здесь в советском павильоне работал ресторан «Москва». Каждый день в его зале накрывались столы на 1100 посетителей. Была представлена

русская, кавказская, среднеазиатская и прибалтийская кухни. Но «королем блюд» считался борщ по-московски.

О том, как ценится искусство советских поваров, рассказал как-то кулинар из ресторана «Арагви» В. А. Гудков, работавший в Брюсселе, Монреале, Праге и во многих других городах за рубежом. Когда в японском городе Осака на «ЭКСПО-70» официанты внесли заливного поросенка, украшенного ромашками из яиц и зелени, в зале зааплодировали: вызывали авторов поваров.

И всякий раз, вспоминая этот эпизод, я испытываю чувство гордости за то, что избрал эту, на первый взгляд, «неприметную» профессию. Неприметную? Нет! Советское государство по достоинству оценивает труд поваров. Лучшим из них присвоено высокое звание «Заслуженного работника торговли». Десятки тысяч награждены орденами и медалями Союза ССР.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| ПОЧЕМУ Я ВЗЯЛСЯ ЗА ПЕРО | 3 |
| ПУТЬ К МАСТЕРСТВУ | 9 |
| НА СОВРЕМЕННОМ ПРЕДПРИЯТИИ | 23 |
| О КАЧЕСТВЕ ПИЩИ | 61 |
| ЧТО ДОЛЖЕН ЗНАТЬ И УМЕТЬ ПОВАР | 76 |
| НЕ РЕМЕСЛО, А ИСКУССТВО | 81 |

Т 45

Титюнник Адольф Иванович.

О профессии повара. М., «Экономика»,
1975.

87 с.

Профессия повара — одна из самых массовых в сфере обслуживания. На заводе, в школе, в институте, на борту океанского лайнера, в доме отдыха, пионерском лагере пользуются услугами поваров. От того, как они работают, зависят труд, учеба, отдых, настроение и здоровье миллионов людей.

Автор брошюры — мастер-повар рассказывает о том, почему он выбрал профессию кулинара, о мастерах кулинарного искусства — своих товарищах по профессии.

Т 10808—188 150—75
011(01)—75

338Т9

Адольф Иванович Титюнник

Редактор

Н. А. Ваганова

Младший редактор

З. Л. Стагис

Технический редактор

Г. С. Сологуб

Худож. редактор

В. П. Рафальский

Корректор

Р. П. Сусликова

Сдано в набор 14/V—1975 г.
А12094. Подписано в печать 8/IX—1975 г. Формат 70×108^{1/32}. Печ. л. 3,78. Уч.-изд. л. 3,64. Иад. № 3531. Тираж 50 000 экз. Цена 12 коп. Заказ № 362. Тем. план 1975 г. № 150. Вумага типографская № 2.

Издательство «Экономика»
121864. Москва, Г-59, Бережковская наб., 6.

Ярославский полиграфкомбинат «Союзполиграфпрома» при Государственном комитете Совета Министров СССР по делам издательства, полиграфии и книжной торговли. 150014, Ярославль, ул. Свободы, 97.



КЕМ БЫТЬ?!

«ХОРОШИЙ ПОВАР СТОИТ ДОКТОРА» — ГЛАСИТ НАРОДНАЯ ПОГОВОРКА. О ЗНАЧЕНИИ ЭТОЙ ПРОФЕССИИ, О НЕКОТОРЫХ «СЕКРЕТАХ» КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА РАССКАЗЫВАЕТСЯ В ЭТОЙ КНИГЕ



КЕМ БЫТЬ?!



А. И. ТИТЮННИК

**О ПРОФЕССИИ
ПОВАРА**