



KUHINJSKI STROJEVI: POMOĆNI KU HAR/ SLASTIČAR 1. RAZRED

Olgica Jukić, prof. eduk. reh. savjetnik

1. KUHINJSKI STROJEVI

Strojevi služe za pripremanje živežnih namirnica za dalju pripremu jela.

Strojevi se uglavnom nalaze u pomoćnim prostorijama.

Prema vrsti, namjeni i potrebi razlikujemo strojeve za:

- pranje povrća
- guljenje krumpira
- potiskivanje
- mljevenje i usitnjivanje mesa
- punjenje kobasica
- pakiranje vakuumom
- rezanje kruha
- miješanje tijesta
- sendviče
- sladoled
- tjesteninu
- univerzalni kuhinjski stroj

Pri radu sa strojevima posebno moramo paziti na mogućnost za ozlijede.

Neispravni strojevi mogu prouzročiti udar električne energije i požar.

VAŽNO! Prije upotrebe stroja moramo provjeriti ispravnost stroja!

Većina vrsta strojeva imaju vrlo oštre rotirajuće dijelove (npr. nož koji se vrti pri velikoj brzini i vrlo je oštar) što može biti opasno za prste ruke.



Mesoreznica (salamoreznica) ima vrlo oštar kružni nož koji se vrti velikim brzinama.

Važno je koristiti se **potiskivačem** kojim guramo meso prema nožu.



Stroj za mljevenje mesa ima rotirajući nož.

Meso potiskujemo potiskivačem u prostor za mljevenje.

Prstima **NE ULAZIMO** u otvor za mljevenje!



Miješalica za tijesto i kreme nema oštre noževe ,no dijelovi kojima se miješa smjesa vrte se pri velikim brzinama što također može nanijete ozlijede ruku.

Koristimo se zaštitnim poklopcima i NIKADA ne ulazimo rukom u zdjelu u kojoj se miješa smjesa



Strojevi za čišćenje krumpira također pri velikim okretajima čiste krumpir.

NE STAVLJATI ruke u posudu s krumpirima!



Aparat za izradu sladoleda.

Pri upotrebi strojeva posebno je važno BITI OPREZAN i poštivati sva pravila zaštite pri radu sa strojem!

PONOVIMO:

1. Nabroji nekoliko kuhinjskih strojeva.
2. Koje su moguće ozlijede pri radu sa strojem?
3. Da li ulazimo rukama u dijelove stroja koji reže, melje ili guli?

2. TERMIČKI (TOPLINSKI) KUHINJSKI UREĐAJI

Termički uređaji služe za izlaganje namirnica raznim temperaturama kojima se namirnice obrađuje u pripremi raznih jela.

Koristimo više različitih termalni uređaja:

-štednjaci

-peći

-zakretna tava

-kotao

-roštilj i ražanj

-friteza

-topla kupka

-mikrovalna pećnica

Termalni uređaji mogu izazvati OPEKOTINE. Opekotine mogu nastati putem dodira s izvorom topline na uređaju no isto tako i u dodiru s vrućim uljem ili dodirrom s vrućom posudom.

Vrelo ulje je lako zapaljivo, stoga upotreba termalnih uređaja može izazvati požar. Zapaljene masnoće NE gasimo vodom!



Profesionalni plinski štednjak.



Profesionalna friteza za prženje u dubokom ulju.



Profesionalni roštilj



Nagibna (zaokretna) tava



Električna topla kupka (može biti i plinska)



peč za kruh



peč za pizzu



roštilj za pečenje peradi



pečnica

PONOVIMO:

1. Nabroji termalne kuhinjske uređaje.
2. Koje vrste ozljeda može izazvati rad na termalnim strojevima?

3. UREĐAJI ZA HLAĐENJE I SMRZAVANJE

Zbog svog sastava lako pokvarljive namirnice čuvamo hlađenjem ili smrzavanjem.

U tu svrhu koristimo HLADNJAKE i HLADNJAČE.

HLADNJACI



U hladnjacima hranu možemo čuvati do 3 dana.

U manjim kuhinjama koriste se i hladnjaci za duboko smrzavanje. Dio za duboko smrzavanja najčešće je odvojen od ostalog dijela hladnjaka.



Hladnjak s dodatkom za smrzavanje.

HLADNJAČE

Hladnjače su skup prostorija koje čine cjelinu za hlađenje. Hladne prostorije su posebno izolirane i opremljene. Hladnjače su podijeljene u prostorije u kojima se odvojeno čuva namirnice npr. prostor za meso, prostor za ribu, prostor za mliječne proizvode.



U manjim kuhinjama koriste se RASHLADNE KOMORE koje mogu poslužiti kao hladnjače.

PONOVIMO:

1. Koje namirnice čuvamo hlađenjem?
2. Kako nazivamo uređaje za hlađenje?
3. Što su hladnjače?