

Федеральный комплект учебников

641.5.06
Б 86



Профессиональное
образование

Общественное питание

М. И. Ботов
В. Д. Елхина

**ТЕПЛОВОЕ
И МЕХАНИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ТОРГОВЛИ
И ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Учебное пособие


ACADEMA

М. И. БОТОВ, В. Д. ЕЛХИНА

ТЕПЛОВОЕ И МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования»
в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе
образовательных учреждений, реализующих программы начального
профессионального образования
Регистрационный номер рецензии 777
от 26 декабря 2012 г. ФГАУ «ФИРО»*

I

ACADEMA

Москва

Издательский центр «Академия»

2014

Рассмотрены назначение, классификация, устройство, основные характеристики и принцип действия механического и теплового оборудования, используемых на предприятиях общественного питания. Освещены вопросы организации работы, безопасной эксплуатации и ремонта оборудования, машин.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Повар, кондитер».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезным практическим работникам предприятий общественного питания и торговли.

ОГЛАВЛЕНИЕ

»

Предисловие.....	3
------------------	---

РАЗДЕЛ I МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Глава 1. Машины и механизмы предприятий торговли и общественного питания.....	5
1.1. Устройство технологической машины.....	5
1.2. Классификация технологических машин.....	12
1.3. Производительность и мощность технологических машин.....	13
1.4. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам.....	16
Глава 2. Универсальные кухонные машины.....	22
2.1. Структура универсальной кухонной машины.....	22
2.2. Приводы универсальных кухонных машин.....	23
2.3. Основные типы универсальных кухонных машин.....	31
Глава 3. Сортировочно-калибровочное оборудование.....	36
3.1. Общие положения.....	36
3.2. Просеиватели.....	38
Глава 4. Моечное оборудование.....	47
4.1. Способы и схемы мытья.....	47
4.2. Оборудование для мытья овощей.....	49
4.3. Посудомоечные машины.....	53
Глава 5. Очистительное оборудование.....	72
5.1. Способы очистки и классификация очистительного оборудования.....	72
5.2. Картофелеочистительные машины периодического действия.....	76
5.3. Картофелеочистительная машина непрерывного действия.....	84
5.4. Приспособление для очистки рыбы от чешуи.....	87
Глава 6. Измельчительное оборудование.....	90
6.1. Классификация измельчительного оборудования.....	90
6.2. Размолочные машины и механизмы.....	91
6.3. Машины и механизмы для получения пюреобразных продуктов.....	98

14.2. Пищеварочные котлы.....	310
14.3. Паровые камеры.....	328
14.4. Системы контроля, безопасности и регулирования варочного оборудования.....	337
Глава 15. Жарочное оборудование.....	344
15.1. Требования технологии приготовления пищи к жарочным аппаратам.....	344
15.2. Характеристика основных способов жарки.....	345
15.3. Классификация жарочных аппаратов.....	348
15.4. Тепловые аппараты для жарки на нагретой поверхности.....	350
15.5. Аппараты для тепловой обработки изделий в большом количестве жира (во фритюре).....	358
15.6. Аппараты для жарки изделий в среде горячего воздуха.....	363
15.7. Аппараты, использующие для тепловой обработки инфракрасное излучение.....	372
15.8. Правила безопасности при эксплуатации жарочных аппаратов.....	376
Глава 16. Плиты.....	379
16.1. Технологическое назначение и классификация плит.....	379
16.2. Конструкция и принцип действия плит.....	380
Глава 17. Водонагреватели, кипятильники и кофеварки.....	390
17.1. Технологические аспекты использования и классификация аппаратов.....	390
17.2. Конструкции и принцип действия аппаратов.....	392
17.3. Рабочие параметры водонагревателей, кипятильников и кофеварок. Правила безопасности при эксплуатации аппаратов.....	407
Глава 18. Аппараты для сохранения пищи в горячем состоянии.....	410
18.1. Технологические аспекты использования и классификация аппаратов.....	410
18.2. Конструкции и области применения аппаратов.....	411
Глава 19. Аппараты для тепловой обработки пищевых продуктов в электрическом поле СВЧ.....	420
Список литературы.....	424