



تجهيزات مربوط به طبخ
(Cooking Equipments)

پیش بینی اختصاصی بودجه کافی برای تجهیزات و وسایل
ضرورت دارد

برای جلوگیری از به هدر رفتن بودجه، باید تا حد امکان از
خسارات، خرابی و شکستگی وسایل جلوگیری گردد

تعمیر به موقع وسایل و تجهیزات، و سرویس کردن به موقع
آن ها عامل موثری در حفظ وسایل و تجهیزات و جلوگیری از
به هدر رفتن بودجه می باشد

در زمان خرید وسایل به جنس آن ها توجه کافی شود تا از
جنس مرغوب تهیه شود و تا حد امکان دارای زاویه و کانال
نباشد تا شستشوی آن راحت تر امکان پذیر باشد

در زمان نصب تجهیزات فاصله بین دیوار و دستگاه ها ۳۰-۶۰ سانتی متر فاصله باشد و به گونه ای نصب گردد که امکان جابه جایی آن باشد

در صورتیکه دستگاه روی پایه قرار میگیرد، ارتفاع پایه از زمین حداقل ۳۰ سانتی متر باشد و در صورتیکه روی پایه ی سیمانی قرار میگیرد حداقل ۱۵ سانتی متر فاصله داشته باشد و با کاشی مفروش شده باشد

با توجه به اهداف مرکز سرویس دهی غذایی تهیه ی لیستی از وسایل مورد نیاز آشپزخانه ضرورت دارد.

یکی از کلید های موفقیت مرکز در ارائه خدمات، داشتن وسایل و تجهیزات کافی مورد نیاز است.

مجموعه پخت
(Cooking Battery)

استفاده از شعله روشن کن اتوماتیک برای جلوگیری از اتلاف وقت و برای جلوگیری از جریان گاز در موقع خاموش شدن شعله و حوادث ناشی از تراکم گاز، لازم می باشد

نصب آژیر خطر که در زمان نشت گاز عمل کند

به طور کلی 7 روش پخت وجود دارد که معمولا برای هر روش
دستگاه مخصوص به خود وجود دارد و گاهی برای دو روش
یک دستگاه.

- (۱) پخت سطحی (Surface Cooking)
- (۲) فرهای پخت بالا و پایین (Top & Bottom Cooking Ovens)
- (۳) سطح جامد و محکمی که حرارت آن توسط فرد کنترل می شود (Griddle)
- (۴) سرخ کردن عمقی (Immersion Cooking- Deep- Fat Frying)
- (۵) پخت تابشی – کبابی (Radiant Cooking – Broiling)
- (۶) بخار پز (Steam Cooking)
- (۷) مایکروویو (Microwaves)



Griddle



Griddle



Oven



Oven



fryer



fryer



steam cooking equipment



steam cooking equipment



Microwave



Microwave





Feller

استمرار در پخت موجب جمع شدن چربی در لابه لا و زیر
وسایل می گردد، لذا در زمان نصب تجهیزات پخت ارتفاع ۱۵
سانتی متر از کف رعایت شود.

تا حد ممکن حد فاصل بین وسایل باید کاملاً عایق بندی
شود تا از نفوذ هرگونه مواد در جداره ها جلوگیری به عمل
آید تا موجب رشد حشرات نگردد

وسایل چدنی پس از کار باید شسته و کاملاً خشک شوند. به منظور جلوگیری از زنگ زدگی با روغن غذایی اندکی چرب شود و مجدداً در زمان استفاده شسته گردد.

به کارگران آموزش داده شود تا قبل از انجام کار با وسایل، چک گردد که دستگاه عاری از ریزش روغن موتور باشد و در صورت داشتن نقص، از ادامه کار خودداری شده و سریعاً جهت رفع مشکل اقدام شود.

خرد کن (Food Cutter)
یکی از مورد استفاده ترین دستگاه در هر آشپزخانه

برخی از انواع این دستگاه ها مخصوص انواع سبزیجات و
برخی مخصوص گوشت ها می باشد





مخلوط کن (Mixer)
یکی از وسایل ضروری در آشپزخانه ها

مدل های مختلف آن حجم های مختلفی دارد معمولا بین
۵,۷ تا ۲۲,۸ لیتر در مدل های رومیزی و بین ۲۸ تا ۱۶۰
لیتر در مدل های زمینی





دستگاه برش (Slicer)
در دو نوع دستی و اتوماتیک وجود دارد

همزن (Blender Stick)
مخصوصا در آشپزخانه هایی که ارائه دسر و شیرینی هم
دارند جزو دستگاه های پرکاربرد می باشد





دستگاه های پوست گیر

مواد خام قبل از ریختن در دستگاه کاملاً شسته شده باشند
دستگاه در سطحی مطمئن قرار گیرد
پس از استفاده قطعات از یکدیگر باز و شسته شوند



WWW.ARMAN-MAHAM.IR



WWW.ARMAN-MAHAM.IR

میزها (Tables)

میز کار آشپزخانه (Kitchen Work Table)

میزهای استاندارد دارای عرض ۷۶ سانتی متر و ارتفاع ۸۶ سانتی متر هستند.

سطح روی میزها باید صیقلی و ترجیحا از جنس استیل با لبه های صاف و مانند پایه میز از جنس محکم باشد

پایه های میز با فاصله از یکدیگر و به شکل عمودی باشند تا امکان تمیز کردن زیر آن ها میسر باشد

در صورت امکان میتوان از پایه های چرخ دار استفاده کرد تا امکان جابه جایی و تمیز کردن زیر میز به راحتی انجام گردد

بهتر است برای راحتی کار کارگران در وسط میز حفره ای
جهت ضایعات ناشی از آماده سازی قرار داد

استفاده از میزهای چوبی مجاز نمی باشد. میزهای پلاستیکی
هم معمولاً مقاومت کافی ندارند و مناسب نیستند

هر میزی باید مختص یک ماده مخصوص باشد و مرتباً شسته شود

در صورتیکه میزها در یک فضا قرار دارند از رنگ های مختلف به منظور جلوگیری از اشتباه استفاده گردد







میز آماده سازی گوشت

به علت شرایط فسادپذیری بالای گوشت، دقت در انتخاب
تخته های گوشت ضروری است. زیرا ایجاد خراش و یا درز
های احتمالی ناشی از چاقو بر روی تخته گوشت، مناسب ترین
مرکز رشد میکروارگانیسم را به وجود می آورد

میز گوشت باید محکم باشد، معمولاً از جنس چوب، استیل،
فایبر گلاس فشرده و یا سنگ انتخاب می شود

جنس چوب سبک بوده بنابراین به راحتی قابل تمیز کردن
است اما نیاز به توجه زیادی دارد

جنس فایبر گلاس به راحتی با چاقو درز میخورد بنابراین
حفظ بهداشت آن سخت است

یکی از بهترین جنس ها برای میز گوشت، جنس استیل
است زیرا سبک، صاف و قابل شستشو است و به راحتی درز
نمیخورد

میز از جنس سنگ هم خراش برنمیدارد و قابل شستشو و
ضد عفونی است، ولی سنگین است و به راحتی نمیتوان آن را
تمیز کرد، همچنین باید از ثابت بودن آن روی پایه ها
اطمینان حاصل کرد

وسایل دیگری که در آماده سازی گوشت به کار می رود عبارتند از؛ اره، ساطور، چاقو، سینک شستشوی گوشت، سینی های انباری، و تسهیلات سردکننده که مکان آن در مقابل یا در کنار سردخانه و نزدیک به بخش پخت است

تمامی این وسایل باید مختص به گوشت باشند.

در برخی مراکز بزرگ غذایی در زیر میزهای گوشت برودت هوا جریان دارد.

میز آماده سازی سبزیجات

محل این بخش در نزدیکی سردخانه و آشپزخانه و بخش تهیه
سالاد است

میزکار سبزیجات باید استانداردهای ارگونومیک را داشته
باشد تا از خستگی و درد شانه و دست و کمر کارگران بکاهد

سایر وسایل مورد استفاده در این بخش؛ سینک دو طرفه، خرد
کن، چرخ دستی، پوست کن، واحد هدایت زباله

بخش تهیه سالاد

در این بخش میزهای با پهنای ۲/۵ تا ۳ متر و ارتفاع ۷۵-۸۵ سانتی متر مناسب هستند به شکلی که کارگران به حالت نشسته کار کنند.

از آنجا که اکثر سالاد ها به شکل سرد سرو می شوند، حساسیت بهداشتی خاصی در امر تهیه سالاد وجود دارد

استفاده از کابینت های یخچالی به منظور نگهداری سالاد تهیه شده تا زمان مصرف توصیه می شود

میزها یا خطوط سرهم کردن مکانیکی
(Mechanical Or Assembly Line Tables)

در برخی مراکز تهیه غذا، میزی درای تسمه نقاله متحرک بوده و مواد غذایی را به ترتیب در کنار هم قرار می دهد

گاهی کارگران در کنار ریل قرار میگیرند و به صورت دستی هر یک ماده غذایی خاصی را در سینی قرار می دهند.
(سینی چینی آخرین مرحله آماده سازی است)



ماشین های بسته بندی
(Packing Wrapping Machines)

ماشین های بسته بندی دارای انواع مختلف هستند و از مواد مختلف برای بسته بندی استفاده می کنند که رایج ترین نوع آن ماشین بسته بندی وکیوم می باشد که دارای ماندگاری طولانی است

(Vacuum Packing Machine)







شستشوی ظروف با دست

حتی الامکان بهتر است از ۲ شیر آب و دو سینک استفاده کرد، یکی برای نظافت اولیه و دیگری جهت شستشو و آبکشی ظروف

بهتر است علاوه بر ماده شوینده از یک ماده ضد عفونی کننده هم استفاده گردد

بهتر است پس از آبکشی، ظروف در سبد مخصوص خشک کردن و در معرض هوا قرار بگیرند

دستگاه ظرفشویی
(Dishwasher)

شستشو در این دستگاه ها طی مراحل زیر صورت می گیرد که همگی به نوع، حجم و کارکرد دستگاه بستگی دارد؛
پاک کردن ظروف از بقایای ماده غذایی (شستشوی مقدماتی)
چیدن ظروف درون دستگاه
خیس کردن اولیه
شستشو با آب ۷۱ درجه
آبکشی با آب ۸۲ درجه
خشک کردن با استفاده از هوای گرم
خروج ظروف

نوعی از سینک های ظرفشویی وجود دارند که شبیه به ماشین
ظرفشویی عمل می کنند؛
پاک کردن ظروف از بقایای ماده غذایی
جمع کردن ظروف
خیس کردن
شستشو با ماده ضدعفونی با اب ۴۹ درجه
ابکشی با اب ۶۰ درجه
قرار دادن در اب داغ با دمای ۷۷ درجه یا مواد ضدعفونی کننده به
مدت ۲ دقیقه
خشک کردن و جمع کردن از روی نوار نقاله

نوع دیگری از ماشین ظرفشویی Flight Type است که برای
شستشوی بشقاب استفاده می شود







موفق باشید