**Temat nr 2: Obróbka wstępna brudna i czysta.**

1. Wyjaśnienie pojęcia.
2. Czynności należące do obróbki wstępnej brudnej.
3. Czynności należące do obróbki wstępnej czystej.
4. **Obróbka wstępna**to pierwsza część procesu technologicznego. Jej celem **jest przetworzenie surowca w półprodukt**, gotowy do obróbki termicznej lub bezpośredniego spożycia. W przypadku warzyw i owoców polega ona przede wszystkim na **usunięciu wszelkich zanieczyszczeń i niejadalnych części**.

Proces ten można podzielić na:

1. **obróbkę wstępną brudną** (sortowanie, płukanie, mycie, obieranie, oczyszczanie mięsa, ryb, dezynfekcja jaj);
2. **obróbkę wstępną czystą** (moczenie, rozdrabnianie, szpikowanie, peklowanie, dojrzewanie, mieszanie, formowanie, panierowanie, blanszowanie).
3. **Czynności należące do obróbki wstępnej brudnej.**
4. **Sortowanie** – polega na rozdzieleniu surowca na grupy pod względem wielkości, kształtu, mas i cech fizycznych. Sortowanie umożliwia:

* usunięcie większych zanieczyszczeń, np. liści, korzeni;
* oddzielenie sztuk zdrowych od zepsutych;
* ujednolicenie kształtu;
* wydzielenie surowca o różnym przeznaczeniu;
* poprawienie wyglądu surowca;

1. **Płukanie** – ma na celu usunięcie zanieczyszczeń i pozostałości środków ochrony roślin.

Dotyczy owoców, warzyw, drobiu, mięs po oczyszczeniu. Ważne jest jednak, aby płukanie odbyło się jeszcze przed rozdrobnieniem produktów i trwało jak najkrócej. Zbyt długi kontakt produktów spożywczych z wodą może spowodować utratę cennych składników odżywczych, a nawet zmianę smaku.

1. **Mycie** –warzyw i owoców przed ich obraniem i pokrojeniem jest istotne ze względu na:

* higienę – obierając nieumyte warzywa łatwo można ponownie je zabrudzić;
* zawartość składników odżywczych – mycie warzyw po obraniu sprzyja utracie zawartych w nich składników odżywczych;
* oszczędność – obierając umyte warzywa ograniczamy ilość odpadów.

1. **Obieranie** –może być połączone z usuwaniem części niejadalnych, zdrewniałych części roślin, zwiędłych liści, naskórka. Każdy rodzaj surowca wymaga innego sposobu obierania, który uwzględni zachowanie jak największej ilości składników odżywczych.
2. **Oczyszczanie mięsa** –polega na usuwaniu powięzi, ścięgien, nadmiaru tłuszczu i zależy od kulinarnego przeznaczenia mięsa.
3. **Oczyszczanie ryb** –ryby patroszy się oraz usuwa łuskę i płetwy.
4. **Dezynfekcja jaj** – jaja są specjalnym surowcem wymagającym specjalnych zabiegów ze względu na możliwość zakażeniem Salmonellą. Wstępnie jaja należy umyć, a następnie zastosować dezynfekcję termiczną, chemiczną bądź promieniami UV.
5. **Czynności należące do obróbki wstępnej czystej.**
6. **Moczenie –** stosowane w przygotowaniu do spożycia suchych nasion strączkowych, suszonych grzybów, owoców, a także do zbyt mocno posolonych lub peklowanych ryb oraz mięsa. Moczenie powoduje wchłanianie wody przez surowiec i skraca czas jego obróbki cieplnej.
7. **Rozdrabnianie** – zależy od przeznaczenia i struktury surowca. Najczęściej stosuje się: mielenie, tarcie, szatkowanie, siekanie, krajanie, wydrążanie, przecieranie, miażdżenie wyciskanie, homogenizację.
8. **Szpikowanie** – zabieg często stosowany przy sporządzaniu potraw poprzez nakłuwaniu mięsa i wciskaniu w otwory słupki słoniny.
9. **Peklowanie –** ma na celu utrwalenie produktu, nadanie mu odpowiednich cech organoleptycznych oraz zachowanie barwy.
10. **Dojrzewanie** – samoistne i różnorodne przemiany zachodzące w surowcach i produktach w wyniku działania enzymów. Ma na celu polepszenie jakości, barwy, smaku i zapachu mięsa.
11. **Mieszanie** – łączenie składników lub produktów. Prowadzi do ujednolicenia składu, wpływa na jakość wyrobów gotowych, przyśpiesza ogrzewanie, oziębianie, rozpuszczanie.
12. **Formowanie** – nadawanie określonego kształtu potrawom w celu ich urozmaicenia i pobudzenia apetytu konsumenta.
13. **Panierowanie** – obtaczanie półproduktów różnymi produktami w celu utworzenia smakowitej skórki umożliwiającej zachowanie soczystości wyrobu.
14. **Blanszowanie** – krótkotrwałe zanurzenie we wrzącej wodzie w celu inaktywacji enzymów, zniszczenia drobnoustrojów, usunięciu posmaku surowizny, ułatwieniu usuwania skórki, ułatwienia formowania (liście kapusty).

Literatura:

* <https://www.gastrro.pl/blog/obrobka-wstepna-warzyw-i-owocow/ryb>;
* <https://www.meiko.pl/pl/dzielimy-sie-wiedza-meiko/blog/obrobka-wstepna-warzyw-krok-po-kroku>;
* Kmiołek A., „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów – część 1”, WSiP, Warszawa 2013.