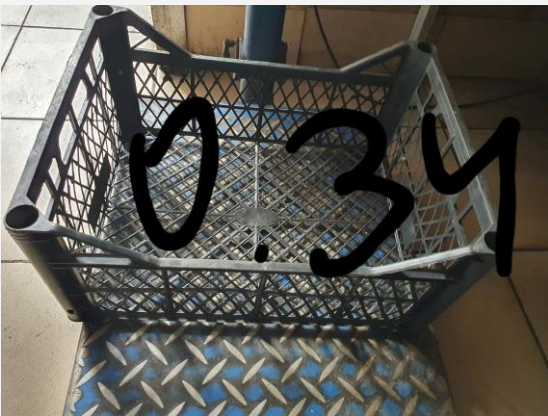


СВІЖІ ГРИБИ ПЕЧЕРИЦІ



Ориентир в нарезке

Грибы обычно поступают в пиццерию в перфорированных пластиковых ящиках и в них же хранятся в холодильнике, ожидая своего использования. В одном таком ящике помещается до 5 кг грибов, чего хватает примерно на 200-250 пицц.



Пиццерия стремится получать и использовать грибы только высшего качества.

Высшего качества шампиньон отличается своей плотной, упругой структурой, белым цветом, отсутствием почернений и отсутствием водянистости. Заведению также необходимо, чтобы шампиньоны были как можно менее загрязнены, что также является критерием их качества.



Хорошее качество

У пиццерии есть основной поставщик (Роман), который обязуется поставлять нужного качества грибы. Однако в случае, если поставка не соответствует критериям качества, описанным выше, пиццерия отказывается принимать ее и обращается к своему запасному поставщику (Александру), который сделает доставку либо согласно своему графику, либо представитель пиццерии непосредственно посетит его оптовую базу, которая находится на новом рынке.

Таким образом, пиццерия всегда может сориентироваться и приобрести товар по месту, даже если основная поставка не произошла или не удовлетворила по качеству.

От администраторов смен требуется разумный заказ грибов. Администраторы должны грамотно анализировать ситуацию и заказывать грибы ровно в необходимом количестве, исключая возможность их неоправданно долгого хранения в пиццерии, тем самым исключая риск их порчи уже после поставки.

Основной поставщик (Роман) стабильно привозит грибы 5 дней в неделю, кроме среды и воскресенья.

Запасной поставщик (Александр) привозит 2 дня в неделю: во вторник и пятницу, однако запасного поставщика всегда можно посетить самостоятельно на точке на Новом рынке недалеко от тира, которая работает ежедневно с 8:00 до 16:00.

Грамотный (по количеству) заказ грибов, а также внимание при их приеме (оценка принимающим по критериям качества) помогают исключить порчу, а также существенно упрощают обработку грибов в дальнейшем.

Для использования в качестве ингредиента на кухне грибы в обязательном порядке очищаются от загрязнений. Шампиньоны могут очищаться двумя способами – мытьем водой и (или) механически.

Метод мытья водой применяется, если одна лишь механическая очистка не способна достичь необходимого результата. Например, если грибы сильно загрязнены. Под мытьем подразумевается быстрое ополаскивание под потоком воды, обтирание и последующее просушивание. При этом мытье не предполагает замачивание грибов, поскольку последние впитывают влагу как губки и после длительного контакта с водой теряют как во внешнем виде, так и в сроке хранения, а также во вкусовых качествах.

В случае, если грибы не сильно загрязнены, предпочтительным считается метод механической очистки, которая нивелирует риски, связанные с использованием воды.

Механическая очистка предполагает удаление загрязнений с помощью рук, а также ножа, который используется и для срезания испорченных частей шампиньона. Также в обусловленную процедуру входит очищение грибов с помощью обильно смоченной вязкой салфетки, которая активно используется для вытирания, например, следов земли.

Для механической очистки повар организует свою рабочую зону таким образом, чтобы рядом с разделочной доской была емкость или пакет для отходов и обильно смоченная вязкая салфетка, которая по мере загрязнения переворачивается другой стороной и (или) полоскается в воде.



Профессиональная механическая очистка должна дать максимальную гарантию отсутствия на грибах земли и других загрязнений. Повар тратит на это ровно столько времени, сколько потребуется для качественного выполнения задачи.

После очистки грибы нарезаются вручную тонкими ломтиками толщиной около 2-3 мм. Обычно грибы сперва разрезаются пополам, а затем шинкуются, однако если грибочки совсем маленькие, пополам их можно не разрезать (если есть такая возможность – это даже приветствуется).

Далее полученные ломтики аккуратно складываются в контейнер для хранения таким образом, чтобы не повредить и не сломать их, гарантируя последующую эстетику при выкладке на пиццу.

Для ориентирования: контейнер 5 л (~1.5 кг грибов) наполняется около 20-25 минут.

Хранятся грибы после нарезания в холодильнике в закрытом контейнере **не более 36 часов**, если подвергались мытью водой, и **не более 3 суток**, если подвергались лишь механической очистке. С учетом этой информации администратор организывает заготовочную работу.

Признаками того, что грибы испорчены, являются:

- запах гнили, кислоты;
- почернение снаружи и(или) внутри (темный и водянистый в срезе);
- покрытие слизью;
- чрезмерная водянистость.

Испорченные грибы списываются и не допускаются к приготовлению.