



## HOGYAN SZERVEZIK MEG AZ ÉTTERMEKBEN A KONYHAI MUNKÁT?

# Étterem és ami mögötte van

Jogsabályok és szakmai titkok sokasága határozza meg egy étterem működését. A rendelkezések azt is megszabják, milyen tisztítószeret használhatnak a dolgozók. Az éttermekben rendszeresen az ellenőrzések, hiányosság esetén pedig a büntetések. A vendéglők megfelelő működéséhez elengedhetetlen a jó szervezethez, hiszen kisebb részfeladatok láncolata eredményezi egy étel higiénikus tálalását és felszolgálhatóságát.



**E**gy étterem kiválasztása sokaknak okoz fejtörést. Akik rendszeresen fogyasztanak vendéglőkben, jól tudják, hogy igen eltérő lehet az éttermek árszabása, kínálata, illetve szellemisége. Még a tradicionális nemzeti ételek ízében és minőségében is jelentős eltérések lehetnek. Sok tulajdonos titokként kezeli, miként készítik a fogásokat, míg más helyeken látványkonyhát működtetnek. A konkurenciaharc kemény, hiszen még a magyar fővárosban is folyamatosan nyílnak az újabb és újabb vendéglők a gazdasági válság ellenére. Mindegyik célja ugyanaz: minél több vendéget megnyerni, hogy gyakorta visszatérjen hozzájuk. Ugyan külön jogszabály nem írja elő, hogy pontosan milyen összetételűnek kell lennie egy ismert ételnek, de azt igen, hogy az étterem köteles az ún. kalkulációs íven rögzíteni, melyik fogás pontosan mit tartalmaz. Ha extrém esetben valahol mazsolával bolondítják meg a sertéspörköltet, azt is fel kell tüntetni a fűszerezéssel együtt. Ugyancsak le kell írni, mekkora egy adag. Igény szerint ezt be kell mutatni az ellenőröknek.

A vendéglők belső működéséről a nagyközönség viszonylag keveset tud, de az általunk megkérdezett étteremtulajdonos szerint egy étterem konyháján nagyjából azok a szabályok érvényesülnek, mint egy igényesebb háztartásban, csak az egyébként önszántunkból is betartott formáságokat jogszabályok és szigorú előírások határozzák meg.

### AZ ALAPANYAGOK TÁROLÁSA ÉS ELŐKÉSZÍTÉSE

Bármely melegételet kínáló vendéglátó üzemben előírás a nyersanyagok „szakszabása”. Külön tárolják a húsokat, a tejter-

A konyhai technológia folyamatosan fejlődik. Egyre fontosabbnak tartják, hogy olyan berendezéseket fejlesszenek ki, melyek használata során minél kevesebb értékes anyag bomlik el a húsban és zöldségben.



mékeket, a zöldségeket és a szárazárut. A feldolgozásra legalább ennyire szigorú szabályok vonatkoznak. Amennyiben a konyhában nincs egy speciálisan a zöldségek előkészítésére, azaz mosására, hámozására és darabolására elkülönített részleg, akkor az étterem kizárólag előre tisztított zöldséget használhat. A tojásokat az éttermekbe csakis ózonkezelte, fertőtlenített állapotban szállíthatják. Ez egészségügyi okokra vezethető vissza: mivel a zöldségek zöme a természet során közvetlenül érintkezik a földdel, azokon különböző, a konyhában nem kívánatos élőlények is előfordulhatnak. Ez teljesen természetes, tehát önmagában nem okozhat problémát a megfelelő kezelés esetén. Ugyancsak külön részlegben készítik elő a nyers húsokat. Ez a munkafolyamat magába foglalja a hús darabolását, hártázását, filézését, illetve szortírozását.

Az alapanyagokat érzékszervi, mennyiségi és minőségi szempontok alapján vizsgálják a beszállítótól való átvételkor. Az érzékszervi vizsgálat során azt figyelik, hogy a nyersanyag nem bűdös vagy nyálkás. A minőségi vizsgálat alatt megállapítják az izom- és zsírszövetek arányát. Mennyiségi vizsgálatkor pedig értelemszerűen azt ellenőrzik, hogy a kereskedő a megrendelt mennyiségű árut szállította-e le. Külön hűtőterben tárolják a szárnyas- és tökehúst (marha, sertés stb.), illetve a halakat.

A pizza a kemencében 320 °C-on sül, a rántott hús a serpenyőben 180 °C-on készül el.





### FONTOSABB FŐZÉSI MÓDOK:

A nagyközönség által ismert főzési módok közé tartozik a párolás és sütés. A párolás lényege, hogy a zöldségeket vízgőzben puhítják meg. A sütést végezhetik olajban, vagy akár olaj nélkül grillen.

A *dinsztelés* tulajdonképpen átmenet a sütés és a főzés között. A főzőedénybe tesznek némi olajat vagy zsírt a zöldség alá, majd letakarják azt. Az étel így részben sül, részben pedig saját levében és a keletkezett gőzben megpuhul.

A *blansírozást* leginkább zöldségeken alkalmazzák. Az ételt néhány percre lobogó vízbe dobják, majd egy szűrőkanál segítségével kivesszük, és hirtelen hideg vízbe teszik. Ezzel megakadályozzák a zöldség továbbpuhulását. Előnye, hogy így csökkenthető az elbomló C-vitamin mennyisége.

A *posírozás* során igen lassan, savanykás lében főzik meg a húst vagy zöldséget. A savanyúságot citromlével, ecettel, vagy borral állítják be.

Az *abálás* alatt a 80 °C-on történő főzést értjük. Ennek párja a *konfitálás*, amikor is az ételt bő zsiradékban, 70 °C-on sütik.

A húsokat sütés közben szokás *glasszírozni*, vagyis bevonni egy fényes réteggel. Még a serpenyőben vagy vaslapon levő húst olajjal vagy páccal kengetik.

Bori Károly, a zuglói Daps étterem társtulajdonosa szerint a szigor indokolt és érthető, bár a rendelkezések többsége józan ésszel is kikövetkeztethető.

Bármely háziasszony lemossa a munkapultot a hússzeletelés után, mielőtt azon salátát kezdené készíteni.

Rendkívül fontos, hogy a húslé még csak véletlenül se érintkezzen a zöldségekkel, gyümölcsökkel. Mint ahogy a magánháztartások többségében is külön vágódeszkát tartanak fenn a nyers húshoz, a készételekhez és a zöldségekhez, a vendéglőkben is megteszik ugyanezt. Az éttermek esetében nem pusztán a tulajdonosi döntésnek köszönhető az óvatosság, hanem a

szakhatóságok elvárásának is. A tévedés elkerülése érdekében a deszkák színe is különbözik – magyarázza a vállalkozó.

Az étteremben rendkívül fontos a logisztikai szabályok betartása. Az ÁNTSZ rendszeresen végez ellenőrzéseket, és amennyiben lejárt szavatosságú nyersanyagot talál a hűtőben vagy a polcon, kiszabhat nagy összegű bírságot (5000,- Ft-tól), súlyosabb szabálytalanság esetén pedig felüggesztheti a tevékenységet.

Anyaggazdasági szempontból is luxus lenne megengedni, hogy túl sok nyersanyagot kelljen kidobnunk, ezért a szakácsok folyamatosan figyelik, miből mennyire van szükségünk. Ha egy nyersanyagból fogyni kezd a készlet, beszerezzük a szükséges mennyiséget. Mindig az új anyagot helyezzük hátulra, hogy az fogyjon el hamarabb, aminek előbb jár le a felhasználhatósága – részletezi Bori úr.

Időnként beszámol a média olyan esetekről, hogy egyes éttermekben nem tudják bemutatni a hús eredetigazolását az ÁNTSZ, illetve az adóhatóság embereinek. Ilyen esetekben a szankció elkerülhetetlen. A jogszabályok azt is meghatározzák, ki dolgozhat étteremben. Az ételek készítését kizárólag megfelelő képesítéssel rendelkezők végezhetik, pontosabban minimum egy olyan személynek kell a munkafolyamatokat felügyelnie, akinek megvan arra a jogosultsága. Alapvető követelmény az állandó orvosi vizsgálat. Amennyiben valaki influenzás lesz, a felgyógyulásáig nem állhat munkába.

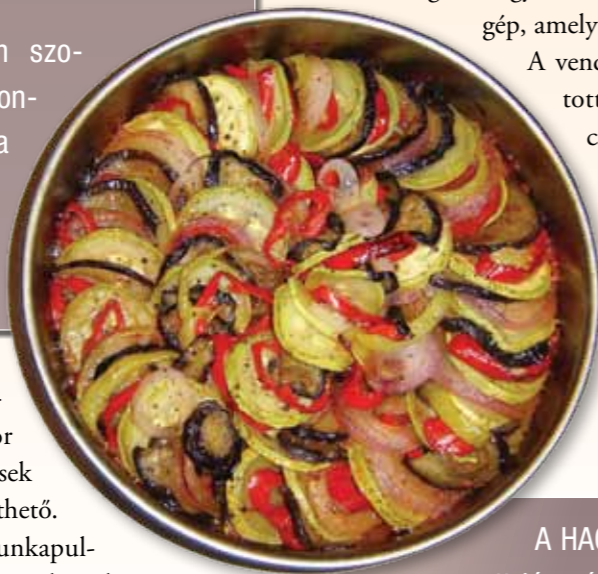
Az éttermek többsége készletet és nyersanyagot sem tehet a fagyasztóba, ahhoz egy speciális berendezésre lenne szükség. Az úgynevezett sokkoló azonban igen drága gép, amely az ételt hirtelen képes lehűteni.

A vendéglők ezért vagy eleve fagyasztott húst vásárolnak, vagy éppen csak annyit, amennyi várhatóan napokon belül elfogy.

### A KONYHAI FELADATOK ÉS MUNKAKÖRÖK

Egy konyhán több alapvető feladatkört is megkülönböztethetünk. A konyhai kisegítők gondoskodnak a tiszt-

A HACCP olyan, tág értelemben vett jó gyártási és forgalmazási gyakorlatra és jó higiéniai gyakorlatra alapozott élelmiszer-biztonsági kockázatkezelő rendszer, amely önmagában vagy a teljes körű minőségbiztosítási rendszer részeként is alkalmazható. Célja a megelőzés.



taságról. Közéjük tartoznak az edények, illetve az üzemi eszközök mosogatásáért felelős feketemosogatók, illetve a vendégek által használt poharak, tányérok és evőeszközök elmosásáért felelős fehérmosogatók. A konyhának rendelkeznie kell egy háromfázisú mosogatóval. A fázisok az áztatás és zsirolás, a mosás és fertőtlenítés, illetve az öblítés. A rendelkezések nem tiltják a mosogatógépek használatát, ezek ugyanis mindhárom funkciót képesek elvégezni. Az éttermeknek figyelembe kell venniük, hogy egy adott mosogatószert üzemi használatát engedélyezi-e a szakhatóság.

A mosogatózás lényege értelem szerűen az edényekre és eszközökre kerülő baktériumok elpusztítása.

A hulladékátaloló egységekben előírás a rendszeres ürítés, a takarítás és fertőtlenítés. Az ételmaradékok ugyanis vonzanak az étterembe nem való élőlényeket. A vízszintes munkafelületeket valamennyi munkafolyamat után, a függőleges falfelületeket naponta többször is takarítják, fertőtlenítik. Egy konyhában egyébként némi kosz természetes, hiszen a munkával jár, ha pucolás közben a földre hullik a burgonya héja.

– Az ételek készítésében a kukták, a szakácsok és a séf vesz részt. A séf felel az étlap összeállításáért, illetve az adott – kifejezetten az étteremre jellemző – étel-kreálmányok kidolgozásáért. Az éttermekre is igaz a mondás: ahány ház, annyi

Az éttermek nagy része a vendég külön kérésére az étlapon fel nem tüntetett ételeket is elkészíti, amennyiben rendelkezésre állnak a szükséges hozzávalók.



szokás. Egy gulyásleves ugyan valamennyi étteremben hasonló ízvilágú, mégis mindenhol teljesen más a sűrűsége, a benne levő zöldségek és hús aránya, illetve a fűszerezettség. A séfen múlik, hogy az adott vendéglőben pontosan mi kerül a tányérra. A szakácsok mindenben a séf útmutatását követik, hogy a visszatérő vendégek mindig pontosan ugyanazt a minőséget kapják – avat be a kulisszatitkokba Rózsahegy Titusz, az étterem séfje.

A kukták vagy segédszakácsok a szakácsok keze alá dolgoznak. Gyakran tanulók, akiknek a szakmai ranglétra alsó fokáról kell elindulniuk. Rendszeresen rájuk bízják a zöldségek és húsook előkészítését. A tálalás, vagyis a konyhai feladatok egyik legrangosabbika, a séf, távollétében a séf helyettes hatáskörébe tartozik.

– Egy ételt rendszerint egy szakács készít és ízesít. A szervezetség lehetővé teszi, hogy a nagyobb mennyiségben felhasznált nyersanyagot a kisegítők készítsék elő. A hagymát felkockázzák, így a szakácsoknak már csak a szükséges mennyiséget kell elvenniük a közös tárlól. Általában külön szakács gondoskodik a különböző ételtípusok elkészítéséről, aminek előnye, hogy az ételek várhatóan jobb minőségűek lesznek – magyarázza Rózsahegy.

A nagyközönség által ismert főzési módok közé tartozik a párolás és sütés. A párolás lényege, hogy a zöldségeket vízgőzben puhítják meg. A sütést végezhetik olajban, vagy akár olaj nélkül grillen.

A *dinsztelés* tulajdonképpen átmenet a sütés és a főzés között. A főzőedénybe tesznek némi olajat vagy zsírt a zöldség alá, majd letakarják azt. Az étel így részben sül, részben pedig saját levében és a keletkezett gőzben megpuhul.

A *blansírozást* leginkább zöldségeken alkalmazzák. Az ételt néhány percre lobogó vízbe dobják, majd egy szűrőkanál segítségével kivesszük, és hirtelen hideg vízbe teszik. Ezzel megakadályozzák a zöldség továbbpuhulását. Előnye, hogy így csökkenthető az elbomló C-vitamin mennyisége.

A *posírozás* során igen lassan, savanykás lében főzik meg a húst vagy zöldséget. A savanyúságot citromlével, ecettel, vagy borral állítják be.





Az abálás alatt a 80 °C-on történő főzést értjük. Ennek párja a konfitálás, amikor is az ételt bő zsiradékban, 70 °C-on sütik.

A húsokat sütés közben szokás glasszírozni, vagyis bevonnni egy fényes réteggel. Még a serpenyőben vagy vaslapon levő húst olajjal vagy páccal kengetik.

A kifizető és étterem közti lényeges különbség, hogy utóbbiban felszolgáló-személyzetet is alkalmazni kell, illetve a vendégek számára illemhelyet szükséges fenntartani.

ből ételmintát kell eltenni, és azt 48 órán keresztül hűtőszekrényben meg kell őrizni.

#### A FONTOSABB KONYHAI ESZKÖZÖK

Korunkban egyre fejlettebb konyhai berendezések állnak rendelkezésre. Ezzel megkönnyítik a szakácsok munkáját, ugyanakkor a több lehetőség élesebb versenyt is eredményez a területen. A nagyteljesítményű sütő és gáztűzhely a legalapvetőbb berendezések közé tartozik. Manapság alapfelszerelésnek számít a pároló-berendezés. Igényesebb éttermekben, vagy látványpizzériákban fatűzelésű kemencét is használnak.

Szakmai hagyomány, hogy a készlet a szakács tulajdona. Ez azért alakult így, mert minden dolgozó más jellegű vágóeszközzel dolgozik szívesen. Sokat számít, hogy a kés nyele kézre álljon, mint ahogy az is, milyen a penge íve, hajlékonysága, és hol található a kés súlypontja. Más kést használnak a hús darabolására, és más a filézésre. Ugyancsak másfajta vágóeszköz alkalmas a zöldségek aprítására.

Egy étterem konyhájában megkövetelt a gyors munkavégzés, ami csakis úgy lehetséges, hogy valamennyi dolgozó megfelelően ismeri saját munkaeszközét. ▶

Kóré Károly

Elérhetőség:

Daps Étterem, 1142 Budapest, Erzsébet Királyné útja 58.

Tel.: +36/30-719-8852

www.daps.hu

Bori Károly, vendéglős, tulajdonos

info@daps.hu

Rózsahegyi Titusz, séf és

konyhai kreatőr

www.titto.hu

#### MENNYI IDEIG TÁROLHATJÁK A MEGFŐZÖTT ÉTELEKET?

A sütéshez használt olajat minősége szerint cserélik. Külön fritőzt használnak a burgonyához, a húshoz és a halakhoz. Ezt higiéniai és praktikus okokból is betartják. Egy vegetáriánus vendég aligha örülne, ha a tányérjára tett krump-li ugyanabban a zsiradékban sülné, mint a húsook, ráadásul a két nyersanyag sülés közbeni vízkieresztése is eltérő. A megmaradt készételeket az előírások szerint selejtezni kell. Adagszám függvényében a tárgynapon készült ételféleségek-



**MIVAS**  
MÁTRÁ KFT.

ahol kiszolgálják Önt!

IMPORT ZUHANYKABINOK



Semia készülékek

9,0 - 23,3 kW, elektromos gyújtás, ionizációs lángörzés, folyamatos lángszabályozás, kimezés hőcsere, fagy- és túllüktetés elleni védelem.

139 500 Ft-tól

F24 turbo kombi



34 400 Ft-tól



166 500 Ft-tól

150x85x211 cm-es és 170x95x211 cm-es méretben jellel, 5 mm vastag biztonsági üveggel, fém merítőszeleppel, erősítésű akril tálcával, leeresztővel és szifonnal, fejpárna, kézi zuhany, tető és hátsó lámpa, telefon csatlakozó, polc, törölközőtartó, tükör, sampon adagoló, hátpárna, zuhanytartó.



Minden alább felsorolt Vaillant készülékhez CalorMatic 330 típusú, heti programozású digitális termosztátot adunk ajándékba! Az ajándék értéke: 25.300 Ft.



Teljesítmény: 9,6 - 24,0 kW, elektronikus gyújtás, ionizációs lángörzés, lángmoduláció, LCD kijelző, üzemi hatások: 93%, beépített táglási tartály

VU 240/3-3 Pro kéményes kombi készülék

VUW 240/3-3 Pro kéményes kombi készülék

VUW 242/3-3 Pro turbo kombi készülék

168 590 Ft

179 190 Ft

201 890 Ft



villanybojler

speciális tűzománc tartály, szabályozható vízhőmérséklet, aktív anód, korrózióvédelem, cső fűtést.

Z-80 Eco 35 998 Ft

Z-120 Eco 42 998 Ft

gázbojler

kéményes és kémény nélküli kivitel, speciális tűzománc tartály, szabályozható vízhőmérséklet, aktív anód, korrózióvédelem.

80L 63 900 Ft

120L 72 900 Ft



atmoMAG Pro 10 gázüzemű vízmelegítő

36 900 Ft



- 17,4 kW  
- 10 l/perc vízhozam  
- piezzo elektromos gyújtás  
- termoelektromos lángörzés  
- füstgázszenzor  
- hőfokválasztó gomb  
- 110-es kéménycsatlakozás



Csapterlepek 5 100 Ft-tól



lapradiátor akció!



600/600 8 894 Ft

600/800 11 732 Ft

600/1000 14 522 Ft

600/1200 17 278 Ft

Egységcsomag 1 823 Ft



és Zalakerámia termékek

L-55 mosdó

5 400 Ft



7 700 Ft CIV-4 WC



csőradiátorok

S 450/960 12 900 Ft-tól

S 600/1320 14 900 Ft-tól

Fűtőpatronok 400 Watt 6 600 Ft-tól



A képek több esetben csak illusztrációk! Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk! Az árváltoztatás jogát fenntartjuk!

Üzletünk:

3200 Gyöngyös, Kossuth u. 46 Tel: 37-312-008, +36/20-982-6484

**MIVAS**  
MÁTRÁ KFT.