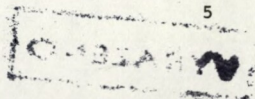


	Strana
1	<u>Základní procesy a operace při výrobě zmrazených potravin</u> 9
1.1	Surovina, její zajištění a přísun k výrobním linkám 9
1.2	Praní ovoce, zeleniny a brambor 19
1.3	Třídění a dočišťování suroviny 25
1.4	Úprava a dělení suroviny 34
1.5	Blanširování a další tepelná úprava suroviny .. 37
1.6	Chlazení po blanširování 42
1.7	Dávkování, plnění a balení 44
2	<u>Pracovníci ve výrobě</u> 52
2.1	Náplň práce výrobních dělnic a četařek 53
2.2	Mistr výroby a jeho poslání 57
2.2.1	Kvalifikační předpoklady mistra 58
2.2.2	Pracovní směna mistra 63
3	<u>Výrobní dokumentace a její poslání</u> 66
3.1	Technické normy jakosti 66
3.2	Technologické postupy 69
3.3	Technickohospodářské normy 70
3.4	Výrobní evidence a výkazy 76
4	<u>Technologie a technika výroby hlavních skupin mrazírenských výrobků</u> 81
4.1	Úvod 81
4.2	Zmrazená zelenina 84
4.3	Zmrazené upravené brambory 133
4.4	Zmrazené ovoce, plody volně rostoucích rostlin a výrobky z nich 148
4.5	Zmrazené maso 190
4.6	Zmrazená drůbež 197
4.7	Zmrazená vejce 200
4.8	Zmrazené ryby 203
4.9	Zmrazené mléčné výrobky 209
4.10	Zmrazené pečivo 219
4.11	Zmrazené kuchyňské polotovary a hotové pokrmy . 223
4.11.1	Zmrazené polévky 226



	Strana
4.11.2	Zmrazené formované polotovary 242
4.11.3	Zmrazené rybí polotovary 252
4.11.4	Zmrazené hotové pokrmy 260
4.11.5	Zmrazená těsta, polotovary a hotové moučníky ... 271
4.11.6	Zmrazené polotovary a výrobky z brambor 290
4.12	Výroba ledu 297
5	<u>Skladování zmrazených potravin</u> 304
5.1	Význam mrazírenského skladování 304
5.2	Mrazírenský sklad a jeho činnost 305
5.3	Technické řešení mrazírenských skladů 308
5.4	Manipulace se zbožím a jeho skladování 311
5.5	Technika manipulace a skladování 314
5.6	Bezpečnost v mrazírenských skladech 321
5.7	Hygiena a sanitace v mrazírenských skladech 323
5.8	Trvanlivost výrobků v mrazírenských skladech ... 323