

ЧЕЛОВЕК СДЕЛАН ИЗ КНИГ, КОТОРЫЕ ОН ЧИТАЕТ
РАЛЬФ ЭМЕРСОН

УЧЕБНИК ПИЦЦАЙОЛО

.....

СЕРИЯ «УЧЕБНИКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ»



12+

Владимир Давыдов, Евгений Давыдов

Владимир Давыдов

Учебник пиццайоло

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Давыдов В.

Учебник пиццайоло / В. Давыдов — «ЛитРес: Самиздат», 2020

ISBN 978-5-532-99416-4

Эта книга для тех, кто хочет понять пиццу с нуля, начиная с приготовления лучшего теста и заканчивая выпеканием совершенной пиццы. Здесь будет все – наш профессиональный опыт, внимание к важным технологическим деталям, практические советы и ответственные рекомендации. А мы ждем от вас впитывания в мозги и руки всего представленного материала, а с другой, нам нужна обратная связь, то есть, оценка этого учебника. Хороший или плохой? Понятный или не очень? Полезный или так себе? Заинтересованные ответы на эти вопросы дадут определенный вектор движения дальнейшей работе – написанию новых книг.

ISBN 978-5-532-99416-4

© Давыдов В., 2020
© ЛитРес: Самиздат, 2020

Содержание

Введение	7
Глава 1. Обучение пиццайоло	11
Глава 2. Новый член команды в пиццерии	16
Распределение (ориентирование) в пиццерию	16
Внешний вид пиццайоло	17
Стандарты личной гигиены пиццайоло	20
Глава 3. Пиццайоло в пиццерии	25
Основные производственные зоны в пиццерии	25
Оборудование, инвентарь, ингредиенты для приготовления теста	28
Приготовление теста	37
Мука	37
Вода	45
Конец ознакомительного фрагмента.	47

Владимир Давыдов, Евгений Давыдов Учебник пиццайоло



Владимир Давыдов, Евгений Давыдов



В профессиональном колледже «Московия» мы обучаем более 4000 студентов по 21 специальностям, включая поваров, технологов и кондитеров. С 2019 года мы приступили к дополнительному обучению специалистов по приготовлению пиццы (пиццайоло) организовав учебный центр «Колледж-пицца». Мы пошли на этот шаг, исходя из понимания важности подготовки профессионалов ресторанного бизнеса, в частности, его самого быстроразвивающегося направления – приготовления пиццы, а также желанием студентов научиться этой профес-

сии. Студенты с большим желанием обучаются по этому направлению и принимают активное участие в конкурсах профессионального мастерства. При этом мы впервые так строим обучение пицца-мастерству так, чтобы охватить им все возрастные группы, доступные обучению: дошкольников, школьников, студентов колледжей, студентов ВУЗов, взрослых людей и предпенсионеров. Мы стараемся привить, прежде всего, молодому человеку стремление в обучению на протяжении всей жизни. Ведь как говорил Генри Форд: «Любой, кто перестает учиться, стареет, и не важно, сколько ему лет: двадцать или восемьдесят. Любой, кто продолжает учиться, остается молодым».

И легче всего привить привычку к постоянному обучению на том, что вкусно и популярно – на пицце. У нас для этого есть все условия: знания и навыки, персонал, площади, оборудование, инвентарь и партнеры-поставщики.

Пишите, звоните, приезжайте учиться.

Адрес: 142002 Московская область, город Домодедово, улица Текстильщиков, дом 41

Телефон: 8 (496) 794–30–74

Эл. почта: mo_gapouprof@mosreg.ru

Сайт: <http://колледжмосковия.рф>

Профессионально обучим и вкусно накормим!

С уважением,

директор ГАПОУ МО «Профессиональный колледж «Московия»

Сергей Михайлович Нерубенко

Введение

Человек сделан из книг, которые он читает.
Ральф Уолдо Эмерсон

Хотите написать серию учебников?

– Очень, планируем.

– Давайте!

– Эта первая книга, специально для тех, кто хочет понять пиццу с нуля, начиная с приготовления лучшего теста и заканчивая выпеканием совершенной пиццы. Здесь будет все – наш жизненный и профессиональный опыт, внимание к важным технологическим деталям, практические советы и ответственные рекомендации. А мы ждем от Вас, с одной стороны, впитывание в мозги и в руки всего представленного материала, а с другой, нам нужна обратная связь, то есть, оценка этого учебника. Хороший или плохой? Понятный или не очень? Полезный и нужный или так себе? Заинтересованные ответы на эти вопросы дадут определенный вектор движения дальнейшей работе – написания новых книг для продвижения в российской действительности нашего любимого блюда – пиццы.

Пицца – явление всемирное

Пицца (итал. *pizza*) – традиционное итальянское блюдо в виде тонкой круглой лепёшки (пирога) из дрожжевого теста, выпекаемой с уложенной сверху начинкой из томатного соуса, кусочков сыра, мяса, овощей, грибов и других продуктов. (1)

Пицца – явление всемирное. Как минимум пять факторов подогревают его рост во всем мире:

1. Пицца объединяет ингредиенты из всех основных групп продуктов питания.
2. Приготовление пиццы требует личного участия – нарезание, подбор ингредиентов, выпекание делают этот процесс уникальным пищевым опытом.
3. Это социальная еда. В процессе поедания пиццы происходит как бы «разламывание батона хлеба», то есть нарезание пиццы на несколько кусков, распределяемых между едоками за столом.
4. Пицца воплощает в себе захватывающие, универсальные вкусы – свежий запеченный хлеб, изысканных томатов, итальянских специй, сыра и, во многих случаях, пряное мясные и овощные начинки.
5. Наконец, это универсальная еда, которая имеет тысячи вариаций. Неудивительно, что это удивительное творение переросло из скромных начинаний в одно из самых захватывающих, популярных и интересных блюд в мире.

Пиццайоло (итал. *pizzaiolo*):

1. хозяин пиццерии
2. мастер по выпечке пиццы



Pizzajolo in 1830 (litografia): Civica Raccolta delle Stampe «Achille Bertarelli», Milano, Italia
(1)

Пиццайоло – итальянский вариант, от pizzaiolo – мастер по выпечке пиццы, общее название всех поваров, которые специализируются на приготовлении пиццы. С распространением этого знаменитого блюда далеко за пределы солнечной Италии, его исторической родины, изменялись профессиональные рецептуры и понятия, которые сопровождают его приготовление и поедание.

В Америке пицца постепенно полюбилась миллионам потребителей. На английский манер мастеров по приготовлению теста и пиццы в США стали называть пиццамейкер (pizzamaker – от итальянского pizza – пицца, и английского maker – делать).

Пиццу начали делать в Италии давно. Еще правитель Сицилии Фердинанд I попробовав пиццу, стал первым королем, который отважился на это. Он влюбился в кушанье с первого взгляда, и лично посещал заведение талантливого современника – мастера пиццы Антонио Тесты. Именно этот человек должен был войти в историю как первый пиццайоло. Но все же первым официально признанным пиццайоло многие считают Рафаэля Эспозито (Raffaello

Esposito), известного в Неаполе мастера пиццы. Конечно, и до него в Италии делали пиццу. Настоящим мастером мог считаться каждый крестьянин или пастух, для которых тонкая запеченная лепешка с топпингами была привычным повседневным блюдом. Но именно Рафаэль с женой приготовил три варианта пиццы. Первые две были изготовлены по рецептам и традициям, последняя же – чистая импровизация, состоящая из моцареллы, томатов и базилика, представляющих цветковое воплощение итальянского флага. К удивлению Рафаэля, последняя пицца и полюбилась королеве и была по достоинству оценена представителями королевской династии. Король Умберто I и королева Маргарита ввели в обиход слово пиццайоло, признав Рафаэля Эспозито настоящим мастером по изготовлению пиццы. А он, назвал это блюдо пицца «Маргарита», в честь правящей королевы.

Пицца начала захватывать не только города, но и целые страны, а затем и другие континенты. То, что раньше считалось пищей бедняков, становится излюбленным лакомством, в том числе для элиты. Именно в Америка, куда иммигрировали большое количество неаполитанцев, пицца приобрела огромную популярность. После Второй мировой войны пицца в Америке превращается чуть ли в национальное блюдо и продается прямо на улицах, по 2 цента за треугольный кусочек (слайс).

Первым официальным пиццамейкером (пиццайоло) в США становится итальянский эмигрант, «патриарх пиццы» Дженнаро Ломбарди, который в 1905 году в Нью-Йорке открывает первую в стране пиццерию Lombardi's. Это заведение действует до сих пор и считается самой старой пиццерией в США и хотя оно сейчас находится на новом месте, в ней все еще используется оригинальная печь. Неаполитанцы привезли пиццу во многие другие города, включая Трентон, Бостон Сент-Луис, Чикаго и Нью-Хейвен.

В настоящее время из 5 миллиардов пицц, ежегодно производимых в мире 3 миллиарда выпекаются в Америке. Растет потребление пиццы и в странах на других континентах, прежде всего, в Европе.

Если на заре популярности этого блюда от пиццайоло требовалось только знание рецептуры по приготовлению теста, пиццы и умение ее соблюдать, то сегодня мастер по приготовлению пиццы должен иметь гораздо больше навыков:

1. Знать все необходимые нормы правила, действующие в сфере общественного питания страны.
2. Приготовить разные виды качественного теста для пиццы
3. Сочетать соусы при приготовлении пиццы
4. Знать состав классических топпингов
5. Сочетать ингредиенты в пицце
6. Обращаться с продуктами и кухонным инвентарем с необходимым уровнем профессионализма
7. Работать на современном профессиональном оборудовании
8. Верить в то, что покупателю нравится твоя пицца.

Приготовление пиццы сегодня – это настоящее шоу. Это ручная работа, которую мастер по приготовлению пиццы должен выполнять красиво и привлекательно.

Тем, кто выбирает профессию пиццайоло в качестве основной, стоит рассмотреть основное профильное образование. Пока – это профессиональные колледжи и техникумы, которые готовят поваров, кондитеров и ВВУЗы, где обучают технологов. И уже имея эту базу, проходить курсы повышения квалификации и профильной переподготовки.

У пиццайоло даже есть свой профессиональный праздник технологов – 25 октября отмечается всемирный день пиццайоло.

Это день тех, кто выпекает пиццы. Настоящие производители пиццы делают тесто вручную, делают собственные пицца-соусы и сыры. Год за годом о пицце узнают все большее число почитателей и, наконец, пицца становится самым популярным блюдом в мире. Но для того,

чтобы действительно сделать совершенную пиццу необходимо мастерство, ремесленный подход и достаточный опыт.

Тони Джеминьяни, 12-кратный чемпион мира по пицце, в знаменитой книге «Библия пиццы» (2) так описал свои основные законы для приготовления идеальной пиццы, необходимые в работе каждого пиццайоло:

«Мои 10 заповедей для пиццы»

1. Вы должны использовать весы для взвешивания ингредиентов.
2. Вы не должны ускорять процесс ферментации (брожения, поднятия теста).
3. Вы должны использовать для выпекания пиццы двухэтажные подовые или конвейерные печи, а не одноэтажные.
4. Вы не должны наносить холодный соус на пиццу.
5. Вы не должны помещать холодное тесто в горячую печь.
6. Вы не должны перегружать пиццу топингами.
7. Вы не должны делать пиццу шире, чем лопата или камень в печи.
8. Вы должны вернуть пиццу на то же самое место после ее вращения на 180 градусов.
9. Вы должны нарезать пиццу на куски до добавления конечных ингредиентов и топпингов.
10. Вы должны чистить щеткой камни в печи после выпекания каждой пиццы.



Глава 1. Обучение пиццайоло

*Я слышу – я забываю.
Я вижу – я запоминаю.
Я делаю – я понимаю.
Конфуций.*

Организация обучения

Обучение всегда должно состоять из нескольких организационных этапов:

1. Этап подготовки, проводится тренером, который:

- определяет место и время проведения обучения, показывает его полезность и обязательность, а также доводит эту информацию до новых членов команды.
- подготавливает необходимые раздаточные материалы как для тренера, так и для членов команды.
- представляется, рассказывает о предстоящем тренинге, как он будет проводиться и отвечает на вопросы членов команды.

2. Этап презентации, проводится тренером, который:

- рассказывает о технике безопасности при проведении этого этапа обучения, а также о соблюдении необходимых стандартов качества.
- проводит обучение членов команды непосредственно на том производственном участке, на котором в дальнейшем, после прохождения обучения они будут работать. Необходимо показать обучающимся потребность и важность проведения этого этапа обучения для качественного и своевременного приготовления необходимых блюд, заказанных покупателем.
- показывает и детально объясняет по стадиям всю процедуру выполнения той или иной технологической операции (один или несколько раз), а затем, в конце, еще раз повторяет, но уже без деталей, т. е. представляет краткий курс обучения.

3. Этап самообучения, проводится обучаемым членом команды, который:

- уже сам показывает и объясняет всю процедуру выполнения технологической операции. Этот активный этап обучения является самым важным для членов команды, потому что по окончании этого этапа обучаемый самостоятельно сможет полностью выполнить технологическую операцию, а также показать знание техники безопасности и соблюдение стандартов, характерных для данной процедуры.

4. Этап обратной связи, проводится совместно тренером и обучаемым членом команды, который:

- должен оценить то, что он сделал самостоятельно в соответствии со стандартами, установленными для данной технологической процедуры, то есть, поставить себе оценку за выполненную работу.
- ответить на вопрос, а можно ли было сделать лучше и показать возможные пути улучшения.
- описать трудности, сложные моменты и свои ошибки при выполнении работы и как их можно преодолеть или исправить в соответствии со стандартами для этой технологической процедуры.

5. *Этап анализа и оценки* проведенного обучения (этап экзамена или практического теста), проводится тренером, который:

– следит за правильностью выполнения технологической процедуры, выполняемой обучаемым членом команды, соответствием того, что делает член команды стандартам качества для этой процедуры. Если работа обучаемого члена команды соответствует описанным стандартам, то тренер должен сертифицировать обучаемого члена команды.

Кто принимает участие в обучении?

- новый сотрудник (потенциальный пиццайоло).
- тренер.

Где будет обучаться пиццайоло?

1. В основной (базовой) пиццерии.
 2. В центре обучения.
- Необходимо:
- отдельное помещение.
 - столы, стулья, проектор, канцтовары.

Как будет обучаться пиццайоло?

Обучение членов команды всегда включает в себя несколько этапов:

1. Начальная подготовка.
2. Специальное обучение.
3. Перекрестное обучение.
4. Продолжение обучения на объекте в виде наставничества.
5. Дополнительное обучение (при необходимости).
6. Периодическая (например, 1 раз в год) аттестация.

Чему будет обучаться пиццайоло?

Конечно, в идеале, мы всегда стремимся к тому, чтобы все сотрудники пиццерии были обучены качественной работе на разных позициях, то есть были взаимозаменяемы. Именно для этого создано перекрестное обучения то есть, все сотрудники обучаются работу на всех производственных позициях, конечно, кроме непосредственно доставки заказа покупателю. Но в реальной работе рассчитывать на полную взаимозаменяемость не стоит. По нашему мнению, необходимо все больше и больше специализировать сотрудников строго на определенных рабочих позициях. Причем специализацию начинать с этапа найма. Ведь продавец, работающий непосредственно с покупателем и являющийся главной фигурой в пиццерии (зарабатывает чек, представляет предприятие в глазах покупателя, формирует лояльность покупателя и его желание сделать повторный заказ) должен иметь такие качества характера, внешности и поведения, которые мало совпадают с такими же у пиццайоло или водителя доставки.

Кто получает выгоду (плюсы) в результате обучения пиццайоло?

1. Новый сотрудник (пиццайоло)

2. Тренер

3. Пиццерия, в которую будет направлен новый пиццайоло после обучения.

Урок 1

Основные вопросы для рассмотрения:

1. Структура обучения – сколько уроков и краткое содержание каждого урока.
2. Общая структура предприятия.
3. Миссия предприятия
4. Права и обязанности сотрудников, равные возможности по развитию, вредные привычки.
5. Должностные обязанности, поощрения, взыскания, увольнение.
6. Охрана труда и техника безопасности, противопожарная безопасность, физические нагрузки.
7. Первая медицинская помощь – возможные ситуации, виды повреждений (ушиб, ожог, порез, удар электрическим током), поведение, аптечка (местоположение, состав), оказание медицинской помощи.
8. Опасные ситуации – стандарты поведения: драки, ограбление (как в пиццерии, так и при доставке), правила сообщения при возникновении таких ситуаций.
9. График работы – составление, внесение изменений, соблюдение.
10. Устройство пиццерии.
11. Форматы обслуживания покупателей
12. Производственные позиции.
13. Основные виды продукции.
14. Гигиена и санитария в пиццерии
15. Личная гигиена члена команды.
16. Стандарты внешнего вида для члена команды (мужчин и женщин). Внешний вид сотрудника – составная часть имиджа пиццерии.
17. Униформа – состав, получение, уход, стирка, замена
18. Позиция приема заказа:
 - как производится прием заказа: у прилавка, в зале, по телефону.
 - покупатель всегда прав.
 - гарантия качества продукции и обслуживания покупателей.
19. Кратное повторение пройденного материала.

Урок 2

Основные вопросы для рассмотрения:

1. Позиция растягивание теста (слепинг):
 - местоположение, инвентарь, мебель, тесто.
2. Позиция приготовление пиццы:
 - местоположение, инвентарь, мебель, тесто, ингредиенты, топпинги.
 - холодильный стол для пиццы (мейклайн) – устройство, стандарты заполнения.
3. Выпекание пиццы:
 - местоположение печи, инвентарь, чистка печи.
4. Позиция нарезание и упаковка пиццы:
 - местоположение, инвентарь, посуда, упаковка.
5. Позиция организация доставки:
 - местоположение, оборудование, инвентарь.

6. Стандарты времени прохождения заказа по всем позициям – оптимальное время, опоздание, разрешение ситуаций.

7. Открытие пиццерии, приготовление ингредиентов и топпингов.

8. Стандарты подготовки и работа в пиковые часы, распределение членов команды.

9. Закрытие пиццерии, инвентаризация, уборка.

10. Санитария в течение рабочего дня.

11. Сбор и утилизация мусора в течение рабочего дня.

12. Кратное повторение пройденного материала.

Урок 3

Основные вопросы для рассмотрения:

1. Основные форматы обслуживания покупателей:

– обслуживание в зале.

– самовывоз (с собой).

– доставка.

Приоритеты при обслуживании.

2. Обратные звонки покупателям (причины).

3. Холодильная камера: местоположение, температурный режим, стандарты размещения продукции, ведение документации, принцип FIFO.

4. Морозильная камера: местоположение, температурный режим, стандарты размещения продукции, ведение документации, принцип FIFO.

5. Тесто: где производится, как доставляется, основы менеджмента теста в пиццерии, принцип FIFO, вес шаров теста, размеры растягивания теста, название корочки (растянутого теста), время согревания теста в зависимости от возраста теста, растяжка (с бортом, без борта), использование скалки, утилизация неиспользованного теста.

6. Ингредиенты и топпинги на мейклайн: хранение, приготовление, принцип FIFO, количество размещение в мейклайн, таблицы с весом ингредиентов и их порционирование при сборе пиццы.

7. Сборка пиццы – порядок, стандарты приготовления совершенной пиццы – формирование корочки, нанесение соуса, сыра и топпингов.

8. Выпекание пиццы – температурный и временной режимы, стандарты готовности.

9. Закуска, салаты, топпинги – виды, правила приготовления, хранения.

10. Оценка качества готовой продукции.

11. Кратное повторение пройденного материала.

Урок 4

1. Приготовление продуктов на день работы (этап «преп») до открытия пиццерии.

2. Правильное распределение ингредиентов и топпингов в мейклайн (верхняя часть, нижняя часть) и в холодильной камере.

3. Достать тесто (в соответствии с потребностями (по чек-листу менеджера) и оставляем его согреваться до температуры 16°C–20°C.

4. Сравнить внешний вид шаров теста до и после согревания. 5 признаков «живого теста».

5. Растягивание теста, способы.

6. Нанесение соуса, используемый инвентарь, правила нанесения.

7. Добавление сыра, способы.

8. Маркировка пиццы, собирание пиццы, порядок нанесения топпингов, маркировка топпингов.

9. Внесение пиццы в печь, особенности выпекания в разных видах печей (конвейерная, подовая электрическая, подовая дровяная). Выпекание на поде, на скрине, на противне.

10. Критерии совершенной пиццы.

Конечно – это обучение. Основные навыки в работе пиццайоло получит в пиццерии, с практикой, со временем.

Глава 2. Новый член команды в пиццерии

*Мы учимся, когда мы что-то делаем.
Джордж Херберт*

Распределение (ориентирование) в пиццерию

После прохождения обучения пиццайоло направляется (распределяется) в ту ли иную пиццерию. При этом обязательно в течение первого месяца к нему приставляется наставник (из числа самых опытных сотрудников), который все это время следит за правильностью выполнения всех производственных заданий, получаемых и выполняемых новым сотрудником. Новый, обученный член команды появляется в пиццерии, на своем новом рабочем месте. Что должен сделать менеджер, чтобы новый пиццайоло плавно (без каких-либо потерь, по примеру дедовщины) влился в новый коллектив?

1. Менеджер находится в пиццерии, когда должен появиться новый пиццайоло.
2. Менеджер выдает сотруднику новую униформу и бейдж с его именем.
3. Менеджер собирает всех сотрудников, называет всех по имени и представляет по имени нового члена команды.
4. Менеджер показывает новичку всю пиццерию – небольшая, ознакомительная экскурсия.
5. Менеджер знакомит пиццайоло с наставником, который будет отвечать за него в течение месяца, проводя для него обучение на рабочем месте (наставничество).
6. Менеджер совместно с наставником показывают новичку его рабочее место, рассказывают какие задачи поставлены членам команды на сегодняшний день работы.
7. Менеджер с наставником описывают новому сотруднику его рабочее расписание и его работу, то есть, то, что он должен сделать в течение дня на своем рабочем месте.
8. В конце рабочего дня наставник должен оценить то, что и как сделал пиццайоло, сказав о критериях оценки.

Менеджер и все члены команды должны сделать так, чтобы первый рабочий день нового пиццайоло оставил у него только отличные впечатления и воспоминания.

Внешний вид пиццайоло

Любое предприятие дорожит своим имиджем и внешний вид сотрудников является одним из компонентов этого имиджа.

То как выглядит пиццайоло, его внешний вид, волосы, руки, в каком состоянии его корпоративная одежда, имеет большое значение.

Корпоративная одежда (униформа) выдается членам команды для ношения во время рабочего дня и только на территории пиццерии. Форма для мужчин и женщин обычно имеет один и тот же вид.

Основными элементами униформы являются:

1. Футболка, обычно с коротким рукавом, так пиццайоло, изготавливающие пиццу должны иметь свободные руки.

2. Брюки

3. Кепка (бейсболка)

4. Фартук

5. Ремень

6. Обувь

7. Куртка (для водителей доставки).

8. Бейдж с именем – он размещается с правой стороны футболки. Именные бейджи позволяют нашим сотрудникам представляться покупателям, указывая на бейдж, а также дают возможность покупателям обращаться к нашим сотрудникам по имени.

Форма для всех членов команды мужчин и женщин обычно имеет один и тот же вид. Цветовая гамма униформы обыгрывают фирменные цвета бренда. Члены команды получают один-два комплекта униформы после завершения процедуры найма. Униформа всегда должна быть чистой и презентабельной.

Теперь поговорим о внешнем виде членов команды:

– волосы, как у мужчин, так и у женщин должны быть спрятаны под бейсболку или аккуратно пострижены не ниже края воротничка рубашки форменной одежды, аккуратно убранный челка – минимум на 1,5 сантиметра выше бровей. Не допускается окрашивание волос в яркие цвета.

Борода всегда запрещена, за исключением медицинских или косметических показаний.

– бакенбарды должны быть не большие (не ниже середины уха, ширина не более 2,5 сантиметра) и не сильно бросаться в глаза покупателю. Усы не должны превышать длину и ширину верхней губы. Наличие бороды не разрешено.

– ногти на руках чистые, без лака, коротко подстрижены.

– пирсинг (кольца в ушах, носу, языке, бровях) не разрешается, как и ношение длинных серег.

– пиццайоло не должны иметь на руках кольца с камнями, только обручальные. Также не желательно ношение часов.

– макияж должен быть не яркий. Кроме того, возможно незначительное применение использования лосьонов, туалетной воды и духов.

У менеджеров и ассистентов имеются и другие элементы униформы (рубашки, юбки, галстуки, заколки, шейные платки и др.) с корпоративной символикой.

Зимняя форма одежды

В холодную погоду сотрудники носят зимние куртки с логотипом предприятия.

Стандарты униформы

Форменная одежда является очень существенной частью нашего имиджа. Очень важно строго следовать стандартам форменной одежды, как они описываются ниже.

Брюки и юбки

Брюки и юбки униформы должны соответствовать утвержденному цвету.

Они должны быть сделаны из хлопчатобумажного материала.

Брюки и юбки должны иметь следующие особенности:

- прямые штанины
- правильно подрубленные, обычный или эластичный пояс
- передняя молния
- никаких декоративных строчек или заклепок
- прорезные передние карманы
- накладные или прорезные задние карманы
- длина юбки должна быть от до колена до середины икры.

Ремень

Если в брюках есть петли для ремня, то следует носить ремень одного темного цвета (коричневого, синего, черного) цвета или фирменный ремень с пряжкой предприятия.

За исключением такой пряжки никакие декоративные пряжки не разрешены.

Футболка

Утвержденная футболка с короткими рукавами в фирменных цветах предприятия.

На футболке можно расстегнуть максимум одну верхнюю пуговицу.

Табличку (бейдж) с именем следует носить с правой стороны футболки.

Обувь и носки

Обувь должна быть одного цвета, а именно серого, черного, коричневого. Обувь должна иметь нескользкие подошвы и быть в хорошем состоянии. Обувь должна закрывать всю ногу.

Носки должны быть темного цвета и закрывать всю щиколотку.

Бейж должен быть изготовлен из пластика или

Бейсболка

Бейсболка фирменного цвета с козырьком и вышитым логотипом предприятия.

Бейдж

На бейдже должно быть нанесено:

- логотип предприятия
- имя пиццайоло (вставляется или делается гравировка)
- девиз предприятия

Бейж должен быть изготовлен из пластика или металла фирменного цвета и крепиться к футболке посредством застёжки.

Стандарты личной гигиены пиццайоло

– большинство покупателей, приходя в пиццерию, оценивают весь процесс работы членов команды по приготовлению заказа, прежде всего, тем как качественно, быстро и слажено их обслужили. При этом несоблюдение правил личной гигиены на глазах покупателей, например, касание волос, ковыряние в зубах, вытирание носа, и др., очень часто приводят к появлению недовольства покупателей и, как результат отказу от готового заказа.

– так как все сотрудники работают в команде, в одном общем помещении пиццерии, поэтому необходимо уважать своих коллег, не заставляя их дышать всякими испарениями, которое выделяет тело. Все члены команды пиццерии всегда обязаны появляться на рабочем месте в чистом виде и уменьшить запахи своего тела. Конечно, члены команды могут применять дезодорантами, лосьонами мазями, уменьшающими запахи, но не в больших количествах.

– во время работы члены команды не должны наносить на руки какие-то масла, мази, лосьоны, крема, на также не иметь на руках язв, ожогов, ран, ссадин.

– членам команды также запрещается курить в пиццерии во время работы, только вне помещения пиццерии – снаружи, за пределами заведения, при наличии рядом специального места.

– некоторые предметы униформы (футболка и фартук) должны стираться после каждого рабочего дня. Чистая униформа должна храниться в специально отведенных чистых помещениях при строгом соблюдении санитарно-дезинфекционного режима. Ежедневно члены команды необходимо надевать чистую униформу.

– ногти должны быть коротко острижены, чтобы их легко было чистить при мойке рук.

– пиццайоло не должны принимать пищу и жевать резинку:

1. на рабочем месте при приготовления блюд или в рядом с ним.
2. на виду у покупателей.
3. в местах хранения продуктов, например, в сухом складе.

Процедура правильного мытья рук:

В раковинах всегда должна быть горячая и холодная вода.

На стене около раковины укреплены:

- дозатор для жидкого мыла
- дозатор для санитайзера
- диспенсер для бумажного полотенца

Члены команды пиццерии моют руки в соответствии со следующими правилами:

- после того, как вошел в производственное помещение.
- после посещения туалетной комнаты.
- после перерыва вне производственного помещения.
- после перекура.
- перед надеванием перчаток.
- после того, как прикоснулся руками к своему лицу, волосам, деньгам.
- после распаковки коробок, пакетов, банок и другой тары, в которой поступили сырьевые товары и полуфабрикаты.
- после расфасовки сырьевых товаров, если наблюдался прямой контакт, например, с сырым говяжьим или свиным фаршем и другими сырьевыми продуктами, не прошедшими термическую обработку.

- включите горячую воду.
- сполосните руки в потоке текущей воды.
- поднесите руки к дозатору жидкого мыла.

- нанесите мыло на руки, распределите по всей поверхности рук до локтей.
 - тщательно трите руки одну о другую.
 - оставьте мыло на руках на 20 секунд.
 - тщательно смойте мыло с рук и промойте руки под проточной водой в течении 20 сек.
 - высушите руки бумажным полотенцем.
 - этим же полотенцем, а не чистой рукой, закройте кран с водой.
 - этим же полотенцем открыть контейнер для мусора и выкинуть него полотенце.
 - поднесите руки к дозатору санитайзера.
 - нанесите санитайзер на руки и распределите по всей поверхности рук, санитайзер высохнет в течение 10 секунд.
 - если член команды не покидал холодный или горячий цех и руки не очень грязные, то можно не мыть руки, а ограничиться только нанесением санитайзера. Это также часто делают продавцы на кассе.
 - санитайзер рекомендуется всегда наносить на руки сразу после мытья рук или между мытьем рук.
- Но запомните, применение только санитайзера не заменяет мытье рук.

Должностная инструкция пиццайоло пиццерии ООО «_____»

(образец)

1. Общие положения

- 1.1. Пиццайоло принимается на работу и увольняется с нее приказом генерального директора предприятия по представлению менеджера пиццерии.
- 1.2. Пиццайоло непосредственно подчиняется менеджеру (заместителю менеджера), в его отсутствие шифт-лидеру.
- 1.3. В своей работе пиццайоло руководствуется:
- нормативными документами, регулирующими вопросы торговли и оказания услуг общественного питания;
 - стандартами системы «_____» («_____»);
 - нормами и правилами по охране труда, технике безопасности, противопожарной защиты, производственной санитарии;
 - правилами внутреннего трудового распорядка;
 - приказами и распоряжениями генерального директора, распоряжениями менеджера (заместителя менеджера);
 - настоящей должностной инструкцией.
- 1.4. Пиццайоло должен знать и соблюдать:
- правила торговли и оказания услуг общественного питания;
 - закон о защите прав потребителей;
 - стандарты системы «_____» («_____»);
 - назначение оборудования и приспособлений, используемых в практической работе, и порядок их содержания;
 - нормы расхода продуктов, сырья и полуфабрикатов и рецептуру продукции пиццерии;

- технологию производства продукции пиццерии;
- стандарты приготовления и сервировки продукции пиццерии;
- устройство и правила эксплуатации контрольно-кассовых машин;
- порядок расчета с потребителями;
- порядок получения, хранения и выдачи денежных средств;
- признаки платежеспособности (защищенности) государственных денежных знаков;
- ассортимент и цены на имеющуюся в продаже продукцию;
- культуру и этику общения с коллегами по работе и потребителями.
- Санитарные нормы и правила

1.5. На должность пиццайоло принимаются лица, имеющие среднее общее образование.

2. Функции

На пиццайоло возлагаются следующие функции:

1. Прием заказов потребителей.
2. Производство качественной продукции.
3. Навыки работы на других станциях пиццерии.
4. Достойный сервис обслуживания потребителей.

3. Должностные обязанности

Для выполнения возложенных на него функций пиццайоло обязан:

3.1. Безошибочно принять заказ, в том числе на доставку продукции, с использованием компьютерной системы, проверять точность заказа, правильно заполнять форму заказа.

3.2. Профессионально сотрудничать с потребителями по телефону или лично: четко представлять идеи, понятия и информацию в разговоре, уметь внимательно слушать, четко и безошибочно отвечать на заданные вопросы, свободно общаться с любым собеседником.

3.3. Описать каждую позицию меню, размеры пиццы, количество долей каждой пиццы, ингредиенты пиццы, ежедневные специальные предложения, состав комбинированных блюд.

3.4. Определять, находится ли заказ в зоне доставки.

3.5. Определять пригодность продукта для использования.

3.6. Определять количество продуктов, которые необходимо использовать для приготовления продукции пиццерии на текущий день.

3.7. Готовить качественную продукцию в соответствии со стандартами.

3.8. Готовить ингредиенты в соответствии со стандартами.

3.9. Готовить мясную продукцию, сыр, пасту, салат в соответствии со стандартами.

3.10. Правильно начинять пиццу согласно заказу.

3.11. Использовать таблицу порций для определения количества ингредиента.

3.12. Правильно наполнять мерные чашки.

3.13. Правильно мыть, ополаскивать и дезинфицировать оборудование, инвентарь и рабочие поверхности.

- 3.14. Осуществлять уборку рабочего места согласно санитарным нормам и правилам.
- 3.15. Иметь навыки работы на станции приёма заказов.
- 3.16. Находиться на рабочем месте в специальной одежде и иметь нагрудный знак с указанием имени.
- 3.17. Принимать участие в проведении инвентаризации.
- 3.18. Осуществлять прием и следить за сохранностью товарно-материальных ценностей.
- 3.19. Своевременно проходить медицинское освидетельствование в соответствии с установленным порядком.
- 3.20. Выполнять обязанности по работе правильно и точно.
- 3.21. Стремиться удовлетворить ожидания потребителей в их быстром, профессиональном и вежливом обслуживании.
- 3.22. Быть внимательным во время работы, демонстрировать надежность, профессионализм, ответственность за свои действия и получаемые результаты, уметь преодолевать затруднительные ситуации в общении с потребителями.
- 3.23. Систематически совершенствовать свои знания, квалификацию и профессиональное мастерство на основе теоретической подготовки (участие в тренингах) и практической деятельности.
- 3.24. Работать, сотрудничая с другими работниками, в целях достижения целей предприятия.
- 3.25. Содействовать успеху коллектива пиццерии.
- 3.26. Соответствовать требованиям стандартов системы «_____» («_____»).
- 3.27. Соблюдать правила внутреннего распорядка
- 3.28. Соблюдать правила техники безопасности
- 3.29. Не покидать свое рабочее место без разрешения менеджера (шифт-лидера)
- 3.30. Не разглашать конфиденциальную информацию предприятия, полученную в процессе осуществления своих трудовых функций.

4. Права

Пиццайоло имеет право:

- 1. Знакомиться с проектами решений руководства предприятия, касающимися его деятельности.
- 2. Вносить на рассмотрение руководства предложения по совершенствованию работы, связанной с обязанностями, предусмотренными настоящей инструкцией.
- 3. Получать от руководства предприятия содействие в исполнении своих должностных обязанностей и прав.

5. Ответственность

Пиццайоло несет ответственность:

- 5.1. За неисполнение (ненадлежащее исполнение) своих должностных обязанностей, предусмотренных настоящей должностной инструкцией, в пределах, определенных трудовым законодательством Российской Федерации.

5.2. За совершенные в процессе осуществления своей деятельности правонарушения – в пределах, определенных административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

5.3. За причинение материального ущерба – в пределах, определенных трудовым, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

Согласованно

Менеджеры пиццерии:

Пиццайоло:

Глава 3. Пиццайоло в пиццерии

Умный любит учиться.

А. Чехов

Основные производственные зоны в пиццерии

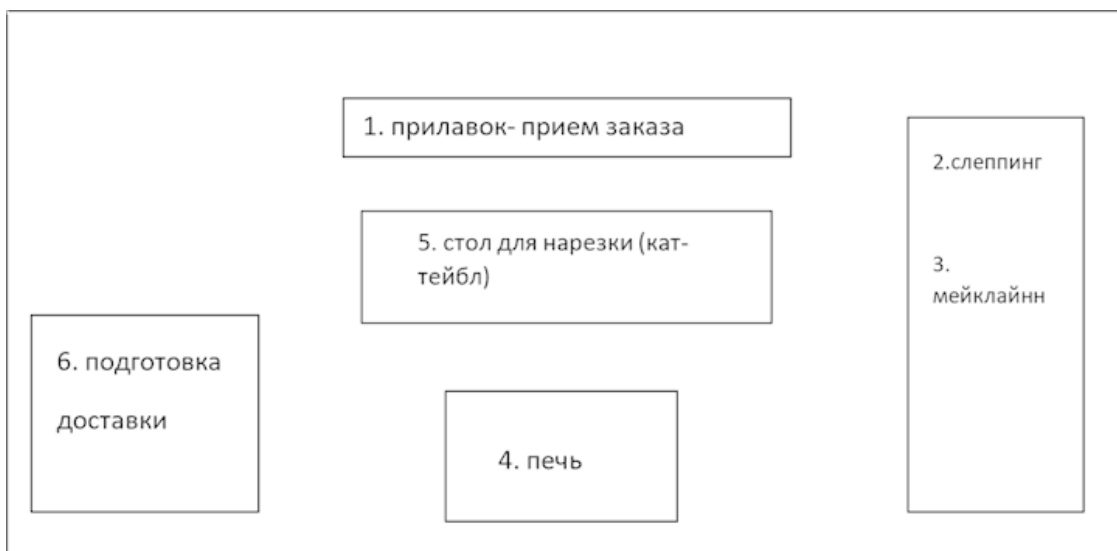
А теперь рассмотрим рабочие позиции сотрудников в пиццерии:

1. *Позиция продавца* – это прием заказа, как у покупателей через прилавок, так и у тех, кто делает заказ пиццы по телефону.
2. *Позиция для растягивания теста*. – это рабочий стол, на котором происходит растягивание теста до нужных размеров скрина или противня для пиццы.
3. В некоторых пицца-предприятиях отдельно выделяется небольшой стол для нанесения соуса – *позиция нанесения соуса*.
4. *Позиция сборка пиццы (мейклайн)* – это холодильный стол для пиццы, на котором на тесто укладываются различные топпинги, то есть, это позиция, на которой собирается пицца.
5. *Позиция выпекание пиццы (печь для выпекания пиццы: конвейерная, подовая электрическая, подовая дровяная).*
6. *Позиция нарезание и упаковка пиццы (каттейбл).*
7. *Зона подготовки доставки.*

Пиццайоло обычно работает на двух-трех позициях:

- растягивание теста
- сборка пиццы (мейклайн)
- нарезание и упаковка пиццы (каттейбл).

Эти позиции составляют зону приготовления заказа.



Зона приготовления заказа

Состоит из нескольких производственных зон. Прежде всего – это зона приготовления пиццы и закусок:

- стол для растягивания теста (слеппинга) – это рабочее место, где происходит растягивание теста до нужных размеров скрина или противня для пиццы.

- стол для нанесения соуса – это небольшой стол из н/ж с отверстием в который вставляется круглый пластиковый контейнер (лексан), емкостью, например 10 кг готового томатного пицца-соуса (на день работы) с крышкой.

- холодильный стол для пиццы (мейклайн) – это рабочее место, на котором происходит сбор заказанной пиццы.

- печь для выпекания пиццы.

- стол для нарезки и упаковки пиццы и тепловая полка.

Но начнем мы говорить об обязанностях пиццайоло с позиции – приготовление теста для пиццы. Эта работа, в большинстве российских пиццерий является обязанностью именно пиццайоло.

Ниже мы приводим чек-лист для рабочего места пиццмейкера, то есть, что делает пиццайоло на своем рабочем месте в течение рабочего дня. Если вы намереваетесь использовать этот чек-лист, то не забывайте ставить галочки напротив каждого пункта. Кроме того, этот чек-лист можно использовать при составлении должностной инструкции для пиццайоло.

- Перед началом работы, а также в течение рабочего дня пиццайоло должен периодически мыть руки бактерицидным мылом и обрабатывать санитайзером (дезинфицирующим агентом).

- Проверить наличие и готовность оборудования (столы, мейклайн, печь, каттейбл, тестомес) к работе.

- Проверить наличие и готовность инвентаря (подставка под скрины, скрины, лексаны, ножи, лотки, скребки, щетки, лопаты, термометр, пирометр, и т. д.) к работе.

- Применять в работу только согревшееся тесто, имеющее температуру $+18^{\circ}\text{C}$ $+20^{\circ}\text{C}$. Она измеряется термометром в среднем шаре теста в среднем лотке с шарами теста. Необходимо, чтобы в наличии постоянно был запас согревшегося теста на 2 часа работы.

- Обеспечивать запас томатного пицца-соуса, имеющего температуру $+18^{\circ}\text{C}$ $+20^{\circ}\text{C}$. Томатный пицца-соус приготавливать каждый день.

- Обеспечивать наличие достаточного количества топпингов на мейклайн, минимум на 2 часа работы.

- Приготавливать все пиццы и закуски в соответствии с технологическими картами предприятия и корпоративной порционной таблицы по сборке (приготовлению) пиццы, размещенной на стене над мейклайн или на внутренней стороне крышки мейклайн.

- Контролировать расход ингредиентов и топпингов, чтобы иметь время приготовить дополнительное количество (при необходимости).

- Маркировать все распаковываемые ингредиенты и топпинги, и хранить их принимая во внимание условия и сроки хранения.

- Работать с имеющимися ингредиентами по принципу ФИФО (первый пришел, первый ушел).

- Контролировать приготовление пиццы в соответствии с заказом покупателя, т. е. пиццмейкер является первым (на сборке пиццы) и вторым (после выпекания – на каттейбле) этапами качественного приготовления заказа.

- Контролирует время приготовления пищи с момента прихода заказа на дисплей пиццамейкера до нарезания и упаковки выпеченной пиццы. При необходимости, например, в часы пик, пиццайоло может резко ускорить время сборки пиццы для более раннего приготовления заказа без потери качества. Этот навык достигается только постоянной практикой.

- Знать и умело применять санитарные нормы и правила – всегда работать в перчатках, через каждые часа проводить уборку рабочего места от излишков мучной смеси, ингредиентов, топпингов, протирать санитайзером все производственные поверхности и инвентарь, которые контактируют с сырьем и выпеченной продукцией, это прежде всего, столешницы столов и мейклайн, ножи и лопаты.

- Подметать пол около своего рабочего места и дезинфицировать руки санитайзером не реже 1 раза в час.

- Мыть (при необходимости) грязные локсаны и ножи, как самые используемые позиции инвентаря, в трехсекционной мойке для мытья инвентаря.

- Поддерживает чистоту и порядок в холодном цехе, раздевалке и туалете.

- Немедленно сообщать менеджеру о неисправности оборудования или инвентаря.

- Соблюдать правила охраны труда и техники безопасности на рабочем месте.

- Знать как себя вести в неотложных ситуациях (кризис-менеджмент) – ограбление, драка, пожар, несчастный случай, удар током, ожог порез, техногенная катастрофа,).

- Знать где находится аптечка первой медицинской помощи и уметь ее оказывать в неотложных случаях.

- Соблюдать режим труда и отдыха в соответствии с правилами трудового распорядка и должностной инструкцией. Не покидать рабочего места без уведомления менеджера.

- Соблюдать правила личной гигиены.

- Иметь образцовый внешний вид как в начале, так и в течение рабочего дня.

Оборудование, инвентарь, ингредиенты для приготовления теста

1. Печь для выпекания пиццы

До того, чтобы выбрать и купить свою первую печь, еще раз хорошо обдумайте концепцию своего заведения, вид пиццы, которую будете предлагать или уже предлагаете своим покупателям, а также размер своей зоны обслуживания пиццерией, если вы собираетесь осуществлять доставку. После того, как вы остановились на определенном виде печи, необходимо связаться с разными производителями, ознакомиться с образцами на выставках, презентациях, демонстрациях, получить дополнительную информацию и только после этого принять обоснованное решение. Возможно, что именно печь для выпекания пиццы будет наиболее дорогой единицей оборудования для нового объекта. Поэтому, покупайте умом, а не глазами, ушами и сердцем.



В России примерно 85 % пицца-печей – это подовые (ярусные) печи. В таких печах процесс теплопередачи осуществляется посредством излучения (радиации), а не с помощью кон-

векции. Излучаемое тепло нагревает внутреннюю поверхность и воздух внутри печи до заданной температуры.

2. Напольный спиральный тестомес, двухскоростной



3. Мейклайн (холодильный стол для пиццы)



4. Холодильная камера или холодильник
5. Морозильная камера или морозильник
6. Шокофростер (опция)
7. Стол рабочий из нержавеющей стали
8. Стеллаж на 2–4 полки из нержавеющей стали
9. Мойка трехсекционная
10. Рукомойник
11. Весы электронные, до 100 кг
12. Весы электронные, до 5 кг
13. Термометр цифровой, желательно бренда Testo, модель 108



14. Пластиковые контейнеры с крышкой (лексаны):

- 1/1 (единичка)
- 1/2 (половинка)
- 1/3 (одна третья)
- 1/6 (одна шестая)



15. Пластиковые лотки для теста с крышками: 400 мм × 600 мм × 70 (100, 130) мм



16. Пластиковые лотки для теста с крышками: 330 мм × 500 мм × 75 мм



17. Тележка для лотков



18. Формы для укладки теста в лотки:

- с 6 отверстиями;
- с 10 отверстиями;
- с 12 отверстиями.

19. Нож для теста (иногда называется скребок для стола, резак для теста с прямым краем или скребок для теста – имеет прямой край, плоскую поверхность и используется для нарезания или переноса теста, а также отлично подходит для очищения и выскабливания рабочих поверхностей столов, лотков для теста, противней.



20. Лопатка для теста

21. Ножи для нарезания пиццы на кусочки – с колесом или полукруглый нож (меззалауна) или тяжелый нож с длиной лезвия около 50 см, который позволит вам нарезать пиццу на кусочки одним мягким движением



22. Лопата для пиццы с квадратной головкой, размером 30–33 (лучше) см, с короткой ручкой



- 23. Большие круглые блюда или доски для подачи пиццы
- 24. Широкая щетка с металлической щетиной для чистки печи для чистки печи
- 25. Мерные чашки для топпингов
- 26. Ложка для соуса (2 размера)
- 27. Решетки для теста (скрины)
- 28. Кисточка (для нанесения масла)



- 29. Противни для теста, желательно бренда Lloyd Pans, <https://lloydpan.com/>

Несколько видов по форме (круглые, квадратные и прямоугольные и по размеру. Это очень важная товарная группа для выпекания американских пицц. В настоящее время примерно 40 % американских пицц выпекаются с помощью противней, а некоторых стилях, например, детройтском, все пиццы выпекаются в противнях.

Несколько советов как работать с противнями для теста

– При выпекании пиццы в противнях мы всегда выбираем противень из черной стали или алюминия и получаем равномерное выпекание и появление однородной золотисто-коричневой окраски, как на нижней поверхности корочки, так и на боковой. В большом количестве рецептов пицц, процедуры выпекания которых мы приводим в этой книге мы как раз применяем противни.

– Если на противне остались частицы теста, соуса или топпинга, то необходимо его очистить. Для этого, внутреннюю поверхность противня (боковую и нижнюю) покройте тонкой пленкой растительного масла. Поместите противень в печь и нагревайте в течение часа при температуре +260°C. Достаньте противень из печи и очистите его, сначала слегка поскреблив скребком для теста, а затем уже протрите его бумажным полотенцем. При этом всегда избегайте применять воду или мыло. Если вы обнаружили, что противень начинает ржаветь, то используйте следующую процедуру – насыпьте в него примерно 3–4 столовых ложки соли и нагревайте в печи в течение 30 минут при температуре +260°C. Достаньте противень из печи, оставьте него на рабочем столе, пока он не остынет. Затем тщательно протрите противень бумажным полотенцем, при этом соль все еще остается на противне, до тех пор, пока даже следы ржавчины не исчезнут с поверхности противня.

– Если вдруг во время выпекания пицца начинает прилипать к противню, то необходимо сделайте следующее – тщательно высоблите противень и покройте небольшой плёнкой растительного масла всю внутреннюю поверхность противня. Затем поместите противень в теплую печь и оставьте там до тех пор, пока печь не остынет.

– Вы должны стремиться сохранить специальное покрытие, нанесенное на противни. Для этого вы никогда не должны замачивать противни и скрины в воде. Если необходимо помыть их, то держите противень в одной руке, и щётку с мягкой щетиной в другой руке, погрузите противень в воду и слегка потрите щеткой поверхность противня для убирания остатков еды. Быстро погрузите противень в чистую воду, затем быстро в санитайзер, вытрите насухо и поместите в горячую течь для того, чтобы противень полностью стал сухим.

30. Держатели для противней

31. Пищевая пленка, широкая

32. Рулетка

33. Два квадратных или прямоугольный камня для выпекания пиццы

34. Кухонный таймер

35. Подставка под пиццу.

Она применяется в тех случаях, когда необходимо поднять пиццу большого размера над уровнем стола, чтобы осталось достаточное свободное место для остального заказа. Рекомендуется использовать такую подставку при обслуживании нескольких людей за одним столом, которые заказали большую пиццу на основе романского или сицилийского теста и другие блюда.

Приготовление теста



Тесто производится всего из нескольких ингредиентов. Каждый из них вносит свой вклад во вкус и качество получаемого теста. Основными ингредиентами являются:

1. Мука
2. Вода
3. Дрожжи
4. Сахаросодержащее вещество
5. Соль
6. Масло
7. Дополнительные – закваска, молоко, сливки, сливочное масло, сало.

Мука

Качество пиццы на 80 % зависит от правильно подобранной муки.

Мука – это основной и самый важный компонент, а значит и всей пиццы. И чем:

- лучше вы ее знаете
 - дольше и тщательнее ее выбираете
 - лучше к ней относитесь, видя в ней живое существо,
 - лучше осознаете, что цель всей короткой жизни выбранной вами муки – является при-
несение прибыли вашему бизнесу
- тем качественнее будет ваше тесто и вкуснее ваша совершенная пицца.

В Америке так же, как и в Италии, и России, основная мука, применяемая для производства теста это мука из мягких сортов пшеницы. Но в Америке, гораздо чаще чем в других пицца-странах, применяется мука из твердых сортов пшеницы («дурум»), а также кукурузная мука.

Характеристики муки зависят от типа зерна пшеницы, местности, где оно было выращено и условий при которых оно выросло. Мука обычно подразделяется на два вида – полученная из твердой и мягкой пшеницы. Для приготовления теста примерно в 99 % используется

мука из мягких сортов пшеницы. Эта мука лучшего качества, с более высоким содержанием белка, что отличает ее от других сортов. Благодаря этому после выпекания тесто имеет прочную эластичную структуру и восхитительный вкус. Пицца обычно делается из муки с содержанием белка 12 %-14,5 %, а иногда даже 10 %-11 %”.

ОТЛИЧНЫЙ ПРОЦЕНТ

**ИНТЕРЕСНО, КАКОЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА ДОЛЖНО БЫТЬ В МУКЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ?
ВОТ ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

Пицца итальянская (неаполитанский стиль): 9,5–11%

Пицца итальянская (тонкая корочка): 13,5–14,5%

Пицца американская (нью-йоркский стиль): 13,5% и выше

Пицца «толстая корочка» (чикагский стиль): 11–12,5%

Для других блюд (хлебопекарная): 11,5–12,75%

Основные компоненты пшеничной муки:

показатель	содержание
Белок	9% - 16%
Углеводы	60% - 80%
Жиры	1% - 2%
Минеральные соли (зольность)	0.3% - 1.6%
Витамины	незначительное
Влажность	11% - 15.5%

Американские виды пиццы, по меньшей мере тонкая корочка часто готовятся из муки с высоким содержанием глютена (часто 13–14 % белка), что позволяет тесту растягиваться до очень тонкого слоя без образования дыр.

Чаще всего, для приготовления теста и выпечки разных видов американских пицц применяется мука со следующими, более узкими значениями параметров:

- белок – 12,0 % – 14,0 %.
- влажность – максимум 14 %.
- зола/пепел – 0,5 %.

Мука является душой и сердцем пиццы и поэтому это действительно важно выбрать правильную муку для своей работы. Действительно все зависит от типа муки, которую вы хотите использовать и продолжительности времени, в течение которого ваше тесто будет созревать.

В Европе часто заиклены на тщательном выборе муки исходя из таких параметров, как количество белка, сила муки (параметр W). В Америке же для приготовления теста для пиццы

разных региональных стилей чаще всего применяется хлебопекарная или универсальная, или многоцелевая мука (multi-purpose flour). Тесто из этой муки обычно содержит 10–12 % глютена (в пшеничной муке – это составит 10–12 % белка). Пшеничная мука при смешивании с водой образует глютеную сеть – сеть белковых нитей, когда вы работаете с тестом и делаете шары из теста. Чем выше содержание глютена, тем сильнее и эластичнее будет образованная глютеная сеть. Дрожжи вырабатывают углекислый газ, пузырьки которого задерживаются в глютеных сетях, вызывая расширение и поднятие теста. Это хорошо для теста, которое созревает в течение короткого интервала времени. Если вы предпочитаете тесто с более длительным временем созревания, то для приготовления теста необходимо использовать более сильные виды муки с высоким содержанием белка, и, естественно, с большим содержанием глютена в полученном тесте. Так, если применяется мука с содержанием белка в 12,5 %-13 %, то время созревания теста в холодильной камере при температуре от 2 до 4 градусов Цельсия составит от 12 до 36 часов и с содержанием 13 %-14 % белка время созревания составит уже от 36 до 72 часов.

Параметры муки в зависимости от вида

тип муки	содержание белка, %	сила муки параметр W, ед.	время созревания теста, часы при температуре +2 +4	последовательность внесения ингредиентов при смешивании теста
Слабая	9% - 12%	250 - 280	6ч - 8ч	Вода-мука-масло-дрожжи-сахар-соль
Средняя	12% - 13%	280-330	12ч - 36ч	Вода-мука-дрожжи-сахар-соль-масло
Сильная	свыше 13%	свыше 330	36ч - 72ч	Вода-мука-дрожжи-сахар-соль-масло

Мы, в пицца-школе Scuola Italiana Pizzaioli, всегда работаем на муке итальянского производителя компании Agugiaro & Figna, <http://www.agugiarofigna.com/>, бренд 5 Stagioni, <http://www.le5stagioni.it/>, поэтому все пиццы, представленные в настоящей книге, будем выпекать именно на разных продуктах этого известного итальянского мучного бренда.

Разные виды муки этого бренда (Супериор, Усиленная, Голд, Чиабатта романа), используемые приготовления теста пала позволяют делать тесто с разным периодом брожения и управлять получаемой корочкой – высота, толщина, влажность, мягкость, воздушность, хруст, пропеченность и влажность мякиша. Большую роль играет также использование добавки – Натуркрафт. Для мы можем использовать разные виды муки этого бренда, слабой или сильной, одно-двух и даже трехдневное созревание.

Мука типа 00 «Голд»



Мука с высоким содержанием белков, идеально для производства с долгим процессом брожения (18–21 часа). Получена помолом и просеиванием не проросшей пшеницы мягких сортов из Северной Америки и Европы, из которой были извлечены посторонние вещества и примеси в соответствии с действующим законодательством (№ 580 от 04/07/67).

Физические/химические свойства:

1. Влажность: макс. 15,5 %
2. Белки: мин. 14 %
3. Зольность: тип 00 макс. 0,55
4. Сырая клейковина: мин. 38 %

Реологические свойства:

1. Альвеограф Шопена:
W 390 – Толерантность: –10/+30
P/L 0.60 – Толерантность: +–0,10
2. Фаринограф Брабендера:
Абсорбация мин. 60%
стабильность мин. 17'
3. Амилограф Брабендера:
Амилограмма 800/1200 и.а.

Упаковка:

25 кг бело-красный мешок и 10 кг бело-красный мешок

Мука типа 00 «Супериор»



Сбалансированная мука идеальна для среднего по длительности процесса брожения (8–13 часов). Подходит для теста, готовящегося в течение одного дня. Получена помолом и просеиванием не проросшей пшеницы мягких сортов из Северной Америки и Европы, из которой были извлечены посторонние вещества и примеси в соответствии с действующим законодательством (№ 580 от 04/07/67).

Физические/химические свойства:

1. Влажность: макс. 15,5 %
2. Белки: мин. 13 %
3. Зольность: тип 00 макс. 0,55
4. Сырая клейковина: мин. 35%

Реологические свойства:

1. Альвеограф Шопена:
W 330 – Толерантность: –10/+30
P/L 0.60 – Толерантность: +–0,10
2. Фаринограф Брабендера:
Абсорбация мин. 57%
стабильность мин. 13'
3. Амилограф Брабендера:
Амилограмма 800/1200 и.а.

Упаковка:

25 кг бело-синий мешок и 10 кг бело-синий мешок

Мука из мягких сортов пшеницы типа 00 «Усиленная»



Пшеничная мука, полученная размолотом и просеиванием не проросшей пшеницы мягких сортов из Италии и Европы, из которой были извлечены посторонние вещества и примеси в соответствии с действующим законодательством (№ 580 от 04/07/67). Мука для производства теста с коротким периодом ферментации (2–6 часов), идеально подходит для выпечки традиционной пиццы и пиццы кусочками (толстое тесто).

Физические/химические свойства:

1. Влажность: макс. 15,5 %
2. Белки: мин. 11 %
3. Зольность: тип 00 макс. 0,55
4. Сырая клейковина: мин. 28 %

Реологические свойства:

1. Альвеограф Шопена:
W 250 – Толерантность: –10/+30
P/L 0.60 – Толерантность: +–0,10
2. Фаринограф Брабендера:
Абсорбация мин. 54 %
Стабильность мин. 8'
3. Амилограф Брабендера:
Амилограмма 800/1200 и.а.

Упаковка:

25 кг бело-зеленый мешок и 10 кг бело-зеленый мешок

Смесь телия (Teglia)



Смесь телия – это продукт, предназначенный для производства очень хрустящей и легкой пиццы и фокачча. Эта смесь позволяет производить тесто с коротким периодом созревания (около 2 часов). В полном соответствии с традиционным приготовлением пиццы пала корочка для пиццы и фокачча получается очень мягкой и имеет отличный вкус. Применяется для приготовления сицилийского теста, например, при приготовлении пиццы детройтского стиля.

Содержание (в 100 г продукта):

1. Калории: 337 Ккал
2. Белки: 14
3. Сахара: 66
4. Липиды: 1,6

Иногда для приготовления теста для определенных видов пиццы применяется мука с добавлением брома. Калий бром добавляется в муку для ее усиления. Тесто для настоящей нью-йоркской пиццы всегда делается из муки с добавлением брома.

Смесь чиабатта романа (Ciabatta Romana)



Эта мучная смесь разработана для упрощения производства теста для пиццы пала романа (“in pala alla romana”). Это специальная смесь предназначена для изготовления теста пала как прямым, так и непрямым методом. Она гарантирует получение очень легкой корочки и ее отличную перевариваемость. Тесто при выпекании дает воздушную, легко прожевываемую, хрустящую корочку. В сочетании с Натуркрафт (сухая вытяжка из материнской культуры дрожжей) делает возможным приготовление теста с длительным периодом созревания при контролируемой температуре (в холодильнике).

Содержание (в 100 г продукта):

1. Калории: 339 Ккал
2. Белки: 13
3. Сахара: 69
4. Липиды: 0,9

Натуркрафт



Культура дрожжей формируется в процессе натуральной ферментации муки, которая смешивалась и активировалась много раз, пока не был достигнут требуемый уровень кислотности. Натуркрафт – представляет их себя порошок сухих материнских дрожжей, полученных путем частичной экстракции воды из теста для его стабилизации и остановки ферментации. Натуркрафт – это порошок культуры дрожжей, добавление которого в тесто приводит к следующим положительным результатам:

1. тесто легче раскатывать
2. тесто созревает быстрее и хранится дольше
3. тесто приобретает удивительную способность к устойчивости к высоким температурам
4. корочка пиццы после печи приобретает равномерный золотистый цвет со слегка подгорелыми пузырями.

В результате мы получаем:

1. хрустящую, ароматную корочку пиццы с типичным вкусом материнских дрожжей
2. корочку, которая остается хрустящей, даже когда пицца остывает
3. корочку пиццы, которая очень легко переваривается в желудке человека.

Натуркрафт не заменяет собой необходимость добавлять в тесто дрожжи, но уменьшает их количество необходимое для запуска ферментации. Ингредиенты: порошок культуры дрожжей (сделанный из муки помола 00, культуры дрожжей, воды), пшеничной муки, содержащей солод, консерванта (L-цистеина). Обратите внимание на то, что L-цистеин разлагается в процессе выпечки пиццы.

Вода

Вода является вторым (после муки) самым большим ингредиентом для приготовления теста, поэтому вода, которую вы использует может оказывает влияние на тесто.

Очень жесткая вода (которая имеет высокое содержание минеральных солей, в основном, кальция и магний) делает ваше тесто упругим, «крутым». Использование мягкой воды приведет к противоположному эффекту, делая тесто слишком «расслабленным». Лучше всего применять воду со средним уровнем жесткости.

Если к муке добавляется слишком жесткая вода, то в рецептуре приготовления теста уменьшите количество соли, добавляемой в тесто. Если же вода мягкая, то в тесто добавляйте больше соли. Если добавляется водопроводная вода, содержащая большое количество хлора, то это может снижать активность дрожжей. Для того чтобы понять это, просто подуйте на воду. Если появится запах как в плавательном бассейне, то оставьте ее на ночь открытой в холодильнике и большая часть хлора испарится.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.