

## Suurköögi energia

**Energia kulu suurköögis** Toiduvalmistamine nõuab 50-60 % köögis kasutatavast energiast. Siia kuuluvad:

- ☛ toiduvalmistamisest,
- ☛ serveerimisest,
- ☛ külmruumide kasutamisest,
- ☛ nõudepesust ning
- ☛ seadmete ja ruumide korrashoiuks kuluv energia.

Nendele lisaks on köögis ka teisi energiat kulutavaid tegureid, nt valgustus, ventilatsioon ja küte.

**Millist energiat kasutatakse suurköökides?** Suurköögi energia on

- ☛ elektri;
- ☛ gaasi;
- ☛ õli;
- ☛ auru;
- ☛ sooja vee kujul.

**Energialiigi valikut mõjutavad tegurid** Mingi teatud energialiigi valikut võivad mõjutada näiteks

- ☛ hind;
- ☛ paikkondlik kättesaadavus;
- ☛ köögitüüp (valmistus-, kuumutus- või serveerimisköök);
- ☛ kasutuskiiirus (restoranides on gaasiseadmed eelistatavamad oma kiire kuumenemise tõttu);
- ☛ kasutusturvalisus;
- ☛ kodumaaline päritolu;
- ☛ seadmete töö- ja hoolduskindlus.

**Elekter** Tähtsaimaks energialiigiks võib pidada elektrit.

Elekter on saadavana pea igas paikkonnas, see sobib igat tüüpi

seadmetele ja elektriseadmeid on kerge paigaldada ja paigutada köögis kuhu iganes.

Elektriseadmed on kergesti kasutatavad, turvalised ja puhtad. Soojuse jaotus on ühtlane ja soojust võib suunata seadmes kõikidesse soovitud kohtadesse.

Elektriga töötava seadme, näiteks pliidiplaadi või ahju, eelsoojenemine on üsnagi aeglane, kuid ka akumuleeritud soojushulga ehk järelsoojuse ärakasutamise võimalust ei saa tähelepanuta jätta.

Kuigi köögis kasutatakse ka teisi energialiike on nende kõrval alati kasutusel elekter.

## **Gaas**

Gaasi kasutatakse tavaliselt toiduvalmistamiseks mõeldud seadmetes.

Suurköökides kasutatav gaas on vedelgaas. Vedelgaas tekib kõrvaltootena, kui toornaftat töödeldakse bensiiniks.

Gaasiseadmete eeliseks on kiire kuumenemine ning samas on tema suurimaks puuduseks kiire jahtumine.

Lisaks sellele vajavad gaasiseadmed

- ☛ põlenud gaaside eemaldamiseks väga korralikku ventilatsiooni,
- ☛ nad tarbivad põlemisel köögis hapnikku ja
- ☛ levitavad kõigest hoolimata mingil määral gaasilõhna.

Uutes seadmetes on leegi automaatne süütamine, kuid sellest hoolimata nõuab gaasiseadmete kasutamine alati natuke ettevaatlikkust ja hoolikust, kuna gaasiventiliid on vaja tingimata pärast kasutust sulgeda.

Gaasiseadmetes on vähe kuluvaid detaile, nii et püsivat hooldust, keskmiselt kaks korda aastas, vajavad vaid gaasiventiliid ja leegiindikaatorid. Igapäevaseks hoolduseks piisab põletite puhtana hoidmisest.

|                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Õli</b>                                   | <p>Seadmed, kus on oma õlipõleti, on konvektsioonahjude ning pliitide hulgas. Neid kasutatakse näiteks laevaköörides ning pagaritöökodades.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                              | <p>Õlina kasutatakse kergelt kütteõli.</p> <p>Seadmed tuleb köögis paigutada nii, et põletite suitsugaase võiks juhtida oma tõmbekappidesse.</p> <p>Õli kasutamiseks ehitatakse oma õlireservuaar. Õli hinda mõjutavad ostetud õli hulk ning transporditeenuste maksumus.</p>                                                                                                                                                                               |
| <b>Aur</b>                                   | <p>Suurköögiga võib olla ühenduses aurukatel, kust seadmed saavad otse vajaliku auru, või vesi aurustatakse seadmete aurumoodustites elektri või gaasi abil.</p> <p>Auruga toimivad seadmed on näiteks keedukatlad, auru- ja kiirkeedukapid. Auruga paralleelselt kasutatakse alati ka teisi energialiike.</p> <p>Auru hind moodustub aurukatla kapitali- ja amortisatsioonikuludest.</p>                                                                   |
| <b>Kuum vesi</b>                             | <p>Sooja vee tootmiseks kasutatakse energiana kõige sagedamini õli. Sooja vett toodetakse oma majas või keskkatlamajas. Vee temperatuur kõigub mingil määral, kuid üldiselt peab see olema 55<sup>o</sup> C.</p> <p>Vee hind moodustub püsivast veemaksust ja kanalisatsioonimaksust. Kulutusi suurendab vee soojendus, mille hinda mõjutavad suuresti soojendusmeetod ja soovitud temperatuur.</p>                                                         |
| <b>Energiasäästu võimalused suurköökides</b> | <p>Töötegija on omalt osalt vastutav peale toiduvalmistamise ka energiasäästu eest. Seetõttu peab iga töötaja pöörama tähelepanu energiasäästule seoses toiduvalmistamisega.</p> <p>Energiasäästuvõimalused:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. hinnata vajaminevat toiduhulka võimalikult täpselt.</li> <li>2. valmistada toit õigeks ajaks. Siis ei kulu tarbetult energiat toidu soojana hoidmiseks ning toidu kvaliteet ei lange.</li> </ol> |

3. vältida tarbetut toidu jahutamist ja külmutamist.
4. valida õiged töömeetodid. Vältida tarbetuid kuumtöötusi.
5. hoida seadmeid vooluvõrku lülituna vaid siis, kui neid vajatakse.
6. kasutada küpsetamisel võimalikult väikseid veekoguseid ning madalaid temperatuure.
7. hoida kaant küpsetusnõu peal alati kui see on võimalik.
8. kasutada ahju- ja konveksioonahju kambrit võimalikult täidetuna. Vältida siiski üle täitmist, kuna see põhjustab tarbetut kaalukadu.
9. hoida kütteelemendid puhtana, et soojusvahetus oleks efektiivne.
10. sulatada külmutatud ja jahutatud toiduaineid külmikus.  
(ära sulata külmutatud taigas kalatooteid või külmutatud köögivilju enne kuumtöötlust).
11. jahutada toidud enne külmhoidlasse viimist. Kui toidud on soojad, siis hoidla soojeneb samuti ja teiste toiduainete kvaliteet väheneb, niiskuse kondenseerub nende pinnale ja jahutuselemendile.
12. jälgida, et külmhoidlate jahutuselementidele ei moodustuks härmatist.
13. mitte avada külmkambrite uksi tarbetult.
14. pesta nõudepesumasinas vaid täis korve.
15. mitte lasta veel tarbetult kraanist joosta.
16. kustutada tuled kõigist ruumidest, kus pidevalt ei töötata, näiteks hoidlatest ja koridoridest. Pea meeles, et külmhoidlates tarbetult põlevad lambid soojendavad hoidlat.
17. jälgida seadmete tööd ja teatada koheselt vigadest ning kahtlastest häälest.