2 அளவு உணவு தயாரித்தல்

4ZHABM

கற்றலின் நோக்கங்கள்

- அளவு உணவு தயாரித்தல் மற்றும் சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்தலைப் பற்றி புரிந்து கொள்ளுதல்.
- பல்வேறு வகையான சமையலறைகளைப் பற்றிய அறிவினைப் பெறுதல்
- உணவு பரிமாறும் அளவு மற்றும் விலையை நிர்ணயிக்கும் முறைகளைக் கற்றுக்கொள்ளுதல்.
- மீதமான உணவுகளை பயனுள்ள வகையில் உபயோகப்படுத்துவது பற்றி அறிந்து கொள்ளுதல்.

அளவு உணவு தயாரித்தல் (Quantity Food Production) என்பது ஒரு குறிப்பிட்ட அல்லது வரையறுக்கப்பட்ட கால நேரத்திற்குள், அதிகப்படியான உணவைத் தயாரித்து மக்களுக்கு வழங்குவதே ஆகும். இது அதிக அளவில் உணவைத் தயாரிப்பது மற்றும் அதனுடன் தொடர்புடைய அனைத்து செயல்களையும் உள்ளடக்கியதாகும். இவையே விருந்தோம்பல் மேலாண்மையில் முக்கிய கூறுகளாக கருதப்படுகிறது. இதற்கு பலவகையான தரமான உணவுகளைத் தயாரிக்கக் கூடிய திறமையான பணியாளர்களும், அதிக அளவில் உணவைத் தயாரிக்க சமையற்கலை வல்லுநர்களும் தேவைப்படுகிறார்கள்.

அளவு உணவு தயாரித்தலின் போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டிய காரணிகள்

- **உணவக நிறுவனத்தின் வகை** – வணிகம் சார்ந்த உணவகம் (எ.கா.விமான நிலைய உணவகம்), வணிகம் சாராத உணவகம் (எ.கா. பள்ளி கேன்டீன்)
- **உணவக நிறுவனத்தின் அளவு** – இதன் அடிப்படையில் குறைவான வாடிக்கையாளர்களைக் கொண்ட உணவகம் சிறிய உணவகம் என்றும், 100-லிருந்து 300 வாடிக்கையாளர்களைக் கொண்டது நடுத்தர உணவகம் என்றும், 300-க்கும் மேற்பட்ட வாடிக்கையாளர்களைக் கொண்டது பெரிய உணவகம் என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.
- **உணவுப் பட்டியல்** – அளவு உணவு தயாரித்தலுக்கு, உணவக நிறுவனம் அல்லது வாடிக்கையாளர்களால் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட உணவு வகைகளின் பட்டியல்.
- **வாடிக்கையாளர்களின் வருகை** – உணவக நிறுவனத்திற்கு வருகை தரும் வாடிக்கையாளர்களின் சராசரி எண்ணிக்கை.
- **பல்வேறு நிகழ்வுகளுக்கு உணவு தயாரித்தல்** – ஒவ்வொரு

FSM_TAM_Chapter 02.indd 26 1/13/2020 12:27:30 PM

நிகழ்விற்கும் பிரத்யேகமான உணவுப் பட்டியல் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு தயாரிக்கப்படுகிறது.

உணவக நிறுவனத்தின் மிகவும் முக்கியமான பணி என்னவென்றால் மூலப்பொருட்களிலிருந்து (Raw ingredients) உணவைத் தயாரித்து, வாடிக்கையாளருக்கு விருப்பத்தக்க வகையில் அளித்து, அவர்களைத் திருப்திப்படுத்துவதே ஆகும். உணவகப் பணியாளர்களுக்கு உணவைத் தயாரித்தல் மற்றும் பரிமாறுதலின் அனைத்து நிலைகளிலும் அறிவியல் மற்றும் கலை இரண்டும் இணைந்த கலையறிவு இருத்தல் அவசியம். எனவே அளவு உணவு தயாரித்தலுக்குப் போதுமான திட்டமிடல் அத்தியாவசியமானதாகும்.

திட்டமிடுதலின் படிகள்

- உணவுப் பட்டியலைத் தேர்ந்தெடுத்தல்
- மூலப்பொருட்களுக்கான பட்டியலைத் தயார்செய்தல் மற்றும் அவற்றை வாங்குதல்
- பெறுதல் மற்றும் சேமித்தல்
- சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்தல்
- உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல்
- தயார் செய்யப்பட்ட உணவுகளைப் பரிமாறுதல் மற்றும் கட்டு கட்டுதல்.

உணவு தயாரித்தல் துறையின் பிரிவுகள்

உணவு தயாரித்தல் துறையானது, ஒரு உணவகத்தின் அனைத்து செயல்பாடுகளிலும் மிகவும் முக்கியத்துவம் வாய்ந்த பகுதியாகும். இங்கு பலவகையான உணவு வகைகள் தயார் செய்யப்படுகின்றன. ஐந்து நட்சத்திர உணவு விடுதி போன்ற பெரிய அளவில் உணவைத் தயாரித்து வழங்கும் நிறுவனங்களில், கீழ்க்கண்டவாறு பிரிவுகள் காணப்படுகின்றன.

அட்டவணை 2.1 **உணவு தயாரித்தல் துறையின் பிரிவுகள்**

முக்கியப் பிரிவுகள்	துணைப் பிரிவுகள்
உணவுப் பொருட்களைப் பெறுவதற்கான பிரிவு (Receiving section)	எடை அளவிடுதல் மற்றும் சரிபார்த்தல்
சேமிப்பு அறை (Store room)	உலர் சேமிப்பு குளிரூட்டிய சேமிப்பு அ. குளிர்சாதனப் பெட்டி ஆ. ஆழ்ந்த உறைவிப்பான் (Deep freezer)
சூடான உணவிற்கான பிரிவு (Hot food section)	■ சாஸ் / வாட்டுதல் / பொரித்தலுக்கான பிரிவு ■ வறுத்தலுக்கான பிரிவு ■ மீன் வகைகளுக்கான பிரிவு ■ சூப்பிற்கான பிரிவு ■ காய்கறி வகைகளுக்கான பிரிவு

குளிர்ந்த நிலையில் பரிமாறப்பட வேண்டிய உணவுகளுக்கான சமையலறை (Cold kitchen)	■ பசியைத் தூண்டும் உணவுகள் ■ சாலட் தயாரித்தல் ■ பழச்சாறு சேமிப்பு அறை ■ சான்ட்விச் பிரிவு ■ உணவை அலங்கரிப்பதற்கான பிரிவு
அடுமனை மற்றும் மிட்டாய் வகைகள் (Baking and Confectionary)	■ மாவு பிசையும் இடம் ■ மாவை ப்ரூஃபிங் மற்றும் ஹோல்டிங் செய்யும் இடம் ■ மாவை உருட்டித் தேய்க்கும் இடம் ■ சுடுதல் மற்றும் குளிர்விக்கும் இடம் ■ இனிப்பு வகைகள் தயாரிக்கும் இடம் ■ இனிப்பு வகைகளை வைப்பதற்கான பிரிவு
பெருவிருந்திற்கான (Banquet) பிரிவு	■ அதிக அளவில் சமைத்தல் ■ உலர் சூட்டு சமையல் (வறுத்தல், வாட்டுதல்) ■ தயாரித்த உணவை வைத்திருக்கும் மற்றும் பரிமாற எடுத்துக் கொண்டு செல்லும் பிரிவு
அறையில் உணவு வழங்கும் பிரிவு (Room Service)	■ வாட்டப்பட்ட உணவுகள் பிரிவு ■ பொரித்த உணவுகள் பிரிவு ■ உணவை வெப்பப்படுத்துதல் மற்றும் சமைத்தலுக்கான பிரிவு (சூட்டடுப்பு)
கழுவுமிடம் (Wash up)	■ தட்டுக்கள் மற்றும் பாத்திரங்கள் கழுவுமிடம்

புகைபடம் 2.1 கழுவுமிடம்

புகைபடம் 2.2 குளிர்ந்த உணவுகளுக்கான சமையலறை

புகைபடம் 2.3 சூடான உணவிற்கான பிரிவு

புகைபடம் 2.4 அடுமனை மற்றும் மிட்டாய் வகைகள்

புகைபடம் 2.5 பெருவிருந்திற்கான பிரிவு

2.1 சமையலறையின் வகைகள் மற்றும் சமையலறை அமைப்பு வரைபடங்கள் (Types of Kitchen and Kitchen Layouts)

அனைத்து வகையான உணவு வழங்குதலிலும், சமையலறைகளே அவற்றின் இதயமாக விளங்குகிறது. சமையலறை என்பது உணவு தயாரித்தல் மற்றும் சமைத்தலுக்குப் பயன்படும் ஒரு அறை அல்லது அறையின் ஒரு பகுதி ஆகும். பொதுவாக உணவக நிறுவனத்தின் சமையலறைகள், வீட்டு சமையலறையை விட பெரியதாகவும், பெரிய மற்றும் அதிக பளு உள்ள உபகரணங்களாலும் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். எடுத்துக்காட்டாக ஒரு பெரிய உணவகத்தில் உள்ளே சென்று வரக்கூடிய வகையில் வசதியுள்ள மிகப்பெரிய குளிர்பதன அறை (Walk-in Refrigerator) மற்றும் வர்த்தக ரீதியான பாத்திரம் கழுவும் இயந்திரம் (Commercial dishwasher) காணப்படும்.

அளவு உணவு தயாரித்தலானது, முதன்முதலில் விறகு அடுப்பிலிருந்து ஆரம்பிக்கப்பட்டது. பெஞ்சமின் தாம்ஸன் (Benjamin Thompson) என்பவரால் 19-ம் நூற்றாண்டின் தொடக்கத்தில், இரும்பினாலான முழுவதும் மூடப்பட்ட சக்தியை சேமிக்கும் அடுப்பு கண்டுபிடிக்கப்பட்டது. பெரிய சமையலறைகளில், இந்த அடுப்பின் ஒரு பக்கத்திலிருந்து வரும் நெருப்பானது, பல பாத்திரங்களில் உள்ள உணவை சமைக்கப் பயன்படுகிறது. பிறகு தொழில்நுட்ப வளர்ச்சியால் எரிவாயு அடுப்பு மற்றும் மின்சார அடுப்பு நடைமுறைக்கு கொண்டு வரப்பட்டது. தற்காலத்தில் அளவு உணவு தயாரித்தலில், சூரிய சக்தியைப் பயன்படுத்தும் பழக்கம் நடைமுறையில் உள்ளது.

2.1.1 பல்வேறு வகையான சமையலறைகளைப் பற்றிய விவரங்கள் பின்வருமாறு

(i) தொழில் சார்ந்த சமையலறைகளில் (Professional kitchens) பெரும்பாலும் எரிவாயு அடுப்புகளே பொருத்தப்பட்டிருக்கும். ஏனெனில் இவை மின்சார அடுப்பை விட வெப்பத்தை மிக வேகமாகவும், சீராகவும்,

FSM_TAM_Chapter 02.indd 29 1/13/2020 12:27:31 PM

ஒழுங்குபடுத்த சமையற்காரர்களுக்கு உறுதுணையாக விளங்குகிறது. சில சிறப்பு வாய்ந்த சாதனங்களான, அதிக அளவு எண்ணெயில் பொரிக்கக் கூடிய பாத்திரங்கள் (Deep fryers), நீராவி கலன்கள் (Steamers) அல்லது பெயின்மேரி (Bainmarie) போன்றவை தொழில் சார்ந்த சமையலறைகளுக்குப் பொருத்தமானதாகும்.

புகைபடம் 2.6 தொழில் சார்ந்த சமையலறை

(ii) துரிதமான மற்றும் வசதியான முறையில் உணவு வழங்கும் உணவகங்களின் சமையலறைகள் இங்கு துரித உணவகங்களுக்கு ஏற்றவாறு சமையலறைகளின் வகை மாற்றி அமைக்கப்பட்டுள்ளது. இங்கு முழுவதுமாக சமைக்கப்பட்ட உணவு மீண்டும் வெப்பப்படுத்தும் செயல் மட்டுமே நடைபெறுகிறது (எ.கா. சமோசா, பஃப்ஸ்). 21-ம் நூற்றாண்டின் தொடக்கத்திலிருந்து வசதியான முறையில் உணவை வழங்கும் கடைகள் (Convenience stores), சில துரித உணவக நிலையங்களை விட அதிகப்படியான உணவுகளை, அந்த தளத்திலேயே தயாரித்து வழங்கி வாடிக்கையாளர்களின் கவனத்தைத் தன் பக்கம் ஈர்த்துக்கொண்டிருக்கிறது. இதன் மூலம் சிறந்த வாடிக்கையாளர் சேவையை உறுதிப்படுத்துகிறது.

புகைபடம் 2.7 துரித உணவக சமையலறை

(iii) இரயில் வண்டிகளில் உணவகம் உணவருந்தும் வசதியுள்ள தொடர்வண்டியில் அமைந்துள்ள சமையலறைகளில் குறைவான இடமே இருப்பதால், இங்கு உணவு வழங்குதல் என்பது சவாலாகவே உள்ளது. அதிக எண்ணிக்கையில் உணவு வகைகள், உணவகப் பணியாளர்களால் விரைவாக வழங்கப்பட வேண்டியுள்ளது.

(iv) கப்பல் மற்றும் விமானங்களில் சமையலறை கப்பல்களிலும், விமானங்களிலும் உள்ள சமையலறைகளானது பெரும்பாலும் கேலிஸ் (Galleys) என்று அழைக்கப்படுகிறது. இங்கு ஒன்று அல்லது இரண்டு எரிகுழல்களுடன் கூடிய ஒரு சிறிய LPG சிலிண்டர் பொருத்தப்பட்டிருக்கும். பயணிகள் விமானத்தில், ஏதேனும் ஒரு உணவக நிறுவனத்தால் தயாரித்து வழங்கப்பட்ட உணவானது ஒரு சிறிய அறை அல்லது அலமாரியில் (Pantry) அடுக்கி வைக்கப்பட்டிருக்கும். விமான ஊழியர்களின் பணி என்னவென்றால் இந்த உணவை பயணிகளுக்குத் தேவைப்படும் நேரத்தில் வெப்பப்படுத்தி, பரிமாறுவதே ஆகும்.

புகைபடம் 2.8 கேலிஸ்

FSM_TAM_Chapter 02.indd 30 1/13/2020 12:27:31 PM

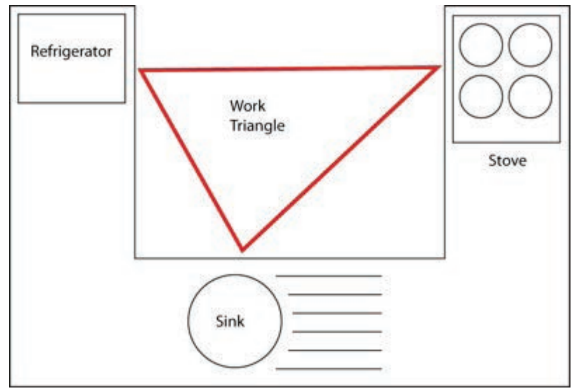
(v) திறந்தவெளி சமையலறை (Outdoor Kitchen) ஒரு முகாமில் உள்ள திறந்தவெளி சமையலறையானது (Outdoor kitchen) கிணற்றருகில் அல்லது தண்ணீர் பம்ப் அருகில் அல்லது தண்ணீர்க் குழாய்க்கு அருகில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இங்கு உணவு தயாரித்தல் மற்றும் சமைத்தலுக்குத் தேவையான மேசை வழங்கப்படும். இதற்காக எளிதில் எடுத்துச் செல்லத்தக்க வகையில் உள்ள அடுப்புகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. சில முகாம்களின் சமையலறைகளில் புரப்பேன் வாயு (Propane gas) அடங்கிய பெரிய தொட்டி எரிகுழல்களுடன் இணைக்கப்பட்டிருக்கும். எனவே முகாமில் உள்ளவர்கள் தங்களுக்குத் தேவையான உணவுகளைத் தாங்களே சமைக்க முடியும். இராணுவ முகாம்கள் மற்றும் இதை ஒத்த நாடோடிகளின் தற்காலிக குடியிருப்புகளில் காணப்படும் சமையலறை கூடாரங்களில், சமையல் செய்வதனால் உண்டாகும் புகை வெளியே செல்வதற்கான வசதி உள்ளது.

சமையலறையின் வகைக்கேற்ப பணி முக்கோணத்தைப் பின்பற்ற வேண்டியது அவசியமாகும்.

புகைபடம் 2.9 திறந்தவெளி சமையலறை

2.1.2 பணி முக்கோணம் (Work Triangle)

சமையலறையின் பணி முக்கோணம் என்பது, அழகுணர்ச்சி மற்றும் செயல்பாடு இரண்டும் இணைந்த திறனுள்ள சமையலறை



புகைபடம் 2.10 பணி முக்கோணம்

அமைப்பு வரைபடங்களை நிர்ணயிக்க உதவும் ஒரு அளவுகோலாகும். சமையலறையின் முதன்மையான பணிகள் அனைத்தும் சமையலறை மேடை, கழுவுமிடம் மற்றும் குளிர்சாதனப் பெட்டிக்குமிடையே (சேமிப்பு) மேற்கொள்ளப்படுகிறது. இந்த மூன்று பகுதிகள் மற்றும் அவற்றிற்கிடையே உள்ள கோடுகளே **பணி முக்கோணம்** என்று சமையலறை வல்லுநர்களால் குறிப்பிடப்படுகிறது. இந்த மூன்று கூறுகளும் ஒன்றுக்கொன்று அருகாமையில் இருந்தால், சமையலறையை எளிய மற்றும் திறனுள்ள வகையில் பயன்படுத்த முடியும். மேலும் தேவையற்ற செயல்பாடுகளைக் குறைக்கவும் முடியும்.

சமையலறையானது ஒரே ஒரு கழுவுமிடத்தைப் பெற்றிருந்தால் அது சமையலறை மேடை, தயாரிப்பு பகுதி மற்றும் குளிர்சாதனப் பெட்டிகளுக்கு இடையில் அல்லது குறுக்காக அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

பணி முக்கோணத்திற்கிடையே செயல்பாடுகளுக்கு எவ்வித தடையும் ஏற்படாதவாறு பொருட்கள் அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். பணி முக்கோணத்தின் முக்கிய இலக்கு செயல்திறன் ஆகும். இது முக்கியமான அனைத்து பணியிடங்களையும், சமையற்காரருக்கு அருகாமையில் அமைத்து சமையலறையில் எந்தவேலையும்தடை ஏற்படாதவாறு பார்த்துக்

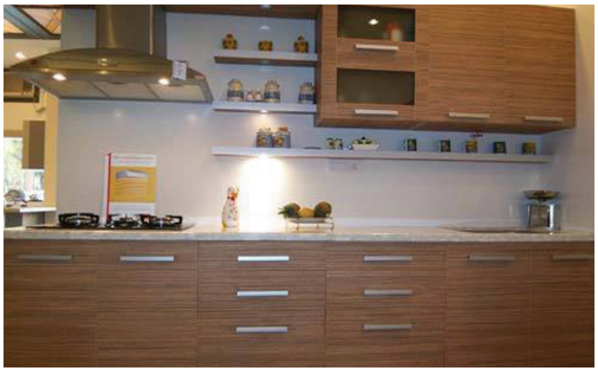
கொள்கிறது. இதன் மூலம் சமையற்காரரின் பணி எளிதாக்கப்படும்.

ஒரு சமையலறையைத் திட்டமிடும்போது பணி முக்கோணத்தைத் தவிர, பின்வரும் **கட்டைவிரல் விதிகளையும்** (Thumb Rules) கருத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

- சமையலறையில் வேலை செய்யும் இடமானது, இரு சமையற்காரர்களுக்கு 42 அங்குல (110 செமீ) இடைவெளியும் அல்லது இரண்டிற்கு மேற்பட்ட சமையற்காரர்களுக்கு 48 அங்குல (120 செமீ) இடைவெளிக்கும் குறையாமல் இருத்தல் வேண்டும்.
- ஒரு கழுவுமிடத்திற்கான சரியான இடப்பரப்பின் அளவு, ஒரு பக்கம் குறைந்த பட்சம் 24 அங்குல (61 செமீ) இடப்பரப்பும், மறுபுறம் குறைந்தபட்சம் 18 அங்குல (46 செமீ) இடப்பரப்பும் இருக்க வேண்டும்.
- ஒரு குளிர்சாதனப் பெட்டியின் கைப்பிடிப்பக்கம், திறப்பதற்கு வசதியாக குறைந்தபட்சம் 15 அங்குல (38 செமீ) இடப்பரப்பு இருக்க வேண்டும் அல்லது குளிர்சாதனப் பெட்டியின் பக்கவாட்டின் இருபுறமும் அவ்வாறே இருக்க வேண்டும் அல்லது குளிர்சாதனப் பெட்டியைச் சுற்றி முழுவதும் 48 அங்குலம் (120 செமீ) குறையாமல் இருக்க வேண்டும்.
- அடுப்பு அல்லது சமையல் மேடை, ஒரு பக்கம் குறைந்தபட்சம் 15 அங்குல (38 செமீ) இடப்பரப்பும், மறுபுறம் குறைந்தபட்சம் 12 அங்குல (30 செமீ) இடப்பரப்பும் இருக்க வேண்டும்.
- உணவு தயாரித்தலுக்கு குறைந்தபட்சம் 36 அங்குல (91 செமீ) இடப்பரப்பு கழுவுமிடத்திற்கு அடுத்ததாக அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- நேரத்தை மிச்சப்படுத்தவும் மற்றும் திறன் முழுமையாக கிடைக்கப்பெறவும், சமையலறையில் வேலையானது, சரியான முறையில் வரிசைக்கிரமமாக அமைக்கப்பட்டிருக்கும் சூழல் இருத்தல் வேண்டும்.

2.1.3 சமையலறை அமைப்பு வரைபடத்தின் வகைகள் (Types of Kitchen Layout)

- **ஒற்றைச் சுவர் சமையலறை (A Single-file Kitchen):** இது ஒரு வழி சமையலறை அல்லது நேர்கோட்டு சமையலறை என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. இங்கு ஒரு சுவருக்கு நெடுகில் அனைத்துப் பணிகளும் நடைபெறும். இதனால் குறைந்த இடப்பரப்பு உள்ள சமையலறைகளுக்கு இது பொருத்தமானதாகும். இதற்கு மேலுள்ள பரணில் உணவக உபகரணங்கள் மற்றும் உணவுப் பொருட்களை வைத்தும் பயன்படுத்தலாம்.



புகைபடம் 2.11 ஒற்றைச் சுவர் சமையலறை

- **இரு சுவர் சமையலறை (Double File Kitchen):** இங்கு இரு வரிசையிலான அடுக்குப்பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகள் (Cabinet) எதிரெதிர் சுவர்களில் அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இவற்றில் ஒன்றில் அடுப்பும், கழுவுமிடமும், மற்றொன்றில் குளிர்சாதனப் பெட்டியும் வைக்கப்பட்டிருக்கும். இது பாரம்பரிய சமையலறை ஆகும். இது இடப்பரப்பை சிறந்த முறையில் பயன்படுத்துமாறு வடிவமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 32 1/13/2020 12:27:31 PM

- **'L' வடிவ சமையலறை ('L' Kitchen):** இவ்வகை சமையலறை இரண்டு அடுத்தடுத்த சுவர்களில் அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகளைக் கொண்டிருக்கும். இங்கு பணி முக்கோணத்தின் அனைத்து பணிகளும் நடைபெறும் வகையில் வசதியாக இருக்கும். மூன்றாவது சுவருக்கருகில் கூடுதலாக ஒரு மேசை அமைப்பதற்கான இட வசதியும் காணப்படும். இது பணி முக்கோணத்தை பிரிக்காத வண்ணம் அல்லது அதற்கு தடை ஏற்படாத வண்ணம் அமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

புகைபடம் 2.12 'L' வடிவ சமையலறை

- **'U' வடிவ சமையலறை ('U' Shaped Kitchen):** இவ்வகை வடிவமைப்பை அதிக இடப்பரப்பு மற்றும் அதே நேரத்தில் குறைந்த இடப்பரப்பு உள்ள சமையலறைகளிலும் செயல்படுத்தலாம். பணி முக்கோணத்தின் வடிவமைப்பு கருத்து, இவ்வகை சமையலறைக்கு மிகவும் பொருத்தமானதாகும். இது நடைமுறைக்கு சாத்தியமானதாகவும், நேரத்தை வீணாக்காதவாறும், நடமாடுவதற்கு போதுமான இடவசதியுடனும் வடிவமைக்கப்பட்டிருக்கும்.

புகைபடம் 2.13 'U' வடிவ சமையலறை

- **'G' வடிவ சமையலறை ('G' Kitchen):** இது 'U' வடிவ சமையலறையைப் போன்றே மூன்று சுவர்களுக்கு நெடுகிலும் அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகளைப் பெற்றிருக்கும். மேலும் 'G' வடிவத்தின் மூலைப்பகுதியில் காணப்படும் பகுதியளவு நான்காவது சுவர் வழக்கமாக இரு பேசின் கொண்ட கழுவுமிடத்தைப் பெற்றிருக்கும். 'G' வடிவ சமையலறையானது கூடுதலாக வேலை செய்வதற்கும் மற்றும் சேமிப்பதற்கும் தேவையான இடவசதியையும் அளிக்கிறது. மேலும் இது இரு பணி முக்கோணத்திற்கு ஏற்றவாறும் வடிவமைக்கப்பட்டு இருக்கும்.

- **தனிப்படுத்தப்பட்ட சமையலறை அல்லது தீவின் அமைப்பைப் போன்ற சமையலறை (The block kitchen and Island kitchen):** இது சமீபத்தில் வளர்ச்சியடைந்து வரும் சமையலறை வடிவமாகும். இது பொதுவாக அதிக இடப்பரப்பைக் கொண்ட (Open kitchen) சமையலறைகளில் காணப்படுகிறது.

புகைபடம் 2.14 தனிப்படுத்தப்பட்ட சமையலறை

FSM_TAM_Chapter 02.indd 33 1/13/2020 12:27:32 PM

'L' வடிவ அல்லது 'U' வடிவ சமையலறையில் காணப்படுவதைப் போன்று ஒரு மேசை இங்கு அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த மேசையின் மீது ஒரு அடுப்பு அல்லது அடுப்பு மற்றும் கழுவுமிடம் இரண்டும் வைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த மேசையானது மற்ற அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகள் அடங்கிய பிரிவுகளிலிருந்து தனியாக ஒரு தீவைப் போன்று நடுவில் அமைந்திருக்கும். இதனால் மேசையின்

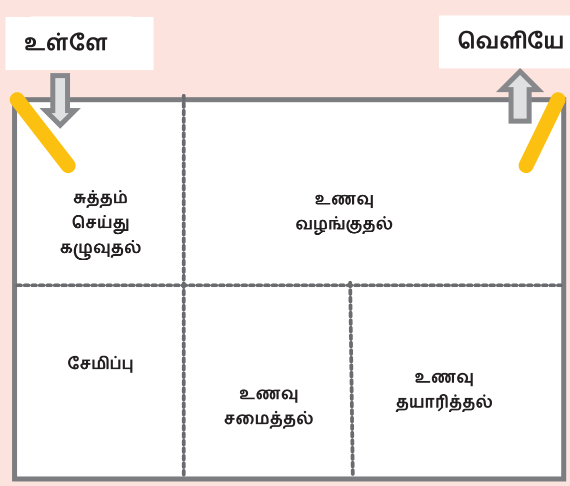
உங்களுக்குத் தெரியுமா?

வணிகம் சார்ந்த சமையலறைகள் –

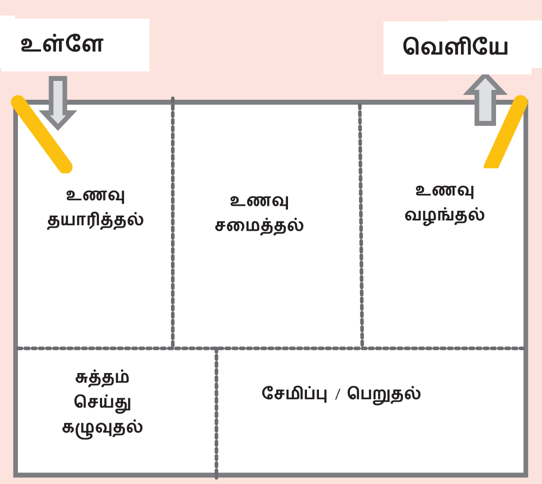
பிரிவுகளாக உள்ள சமையலறை (Zonal Kitchen): இவ்வகை சமையலறையில் பல்வேறு செயல்பாடுகளுக்கு ஏற்றவாறு, இடப்பரப்பானது வெவ்வேறு பிரிவுகளாக பிரிக்கப்பட்டுள்ளது. பெரிய மற்றும் முக்கியமான உபகரணங்கள், சுவர்களோடு சேர்த்து வைக்கப்பட்டிருக்கும். இந்த அமைப்பு வரைபடமானது, பொருத்தமான வரிசைக்கிரமத்தைப் பின்பற்றுகிறது. இவ்வகை சமையலறையின் மையப்பகுதி எப்பிரிவுகளும் இல்லாமல் இருப்பதால் பணியாளர்களுக்கிடையேயான தகவல் தொடர்பு மற்றும் மேற்பார்வையிடுதல் என்பது மிகவும் எளிதாக நடைபெறும்.

ஒருங்கிணைக்கப்பட்ட சமையலறை அமைப்பு வரைபடம் (Assembly Kitchen Layout): இங்கு சமையலறை உபகரணங்கள் வரிசையாக ஒருங்கமைக்கப்பட்டிருக்கும். உணவு தயாரித்தல் பிரிவு ஒரு மூலையிலும், பரிமாறுதல் மற்றொரு மூலையிலும் நடைபெறும். சுத்தம் செய்தல், கழுவுதல், பெறுதல் மற்றும் சேமித்தலுக்கான இடமானது பணி நடந்து கொண்டிருக்கும் பகுதியிலிருந்து தனித்திருக்கும்படி அமைக்கப்பட்டிருக்கும். இது உணவை மிக விரைவாக அனுப்ப சமையற்காரர்களுக்கு உதவுகிறது. இந்த அமைப்பானது சிறந்த வேலைத்திறன், தகவல் தொடர்பு மற்றும் தொடர்ச்சியாக வேலை நடப்பதற்கு உதவுகிறது. அதிக அளவு விற்பனையாகக்கூடிய குறிப்பிட்ட உணவுப்பட்டியலைப் பின்பற்றும் பெரிய நிறுவனங்களுக்கு இவ்வகையான சமையலறை அமைப்பு மிகச் சிறந்ததாகும்

பிரிவுகளாக உள்ள சமையலறை அமைப்பு வரைபடம்

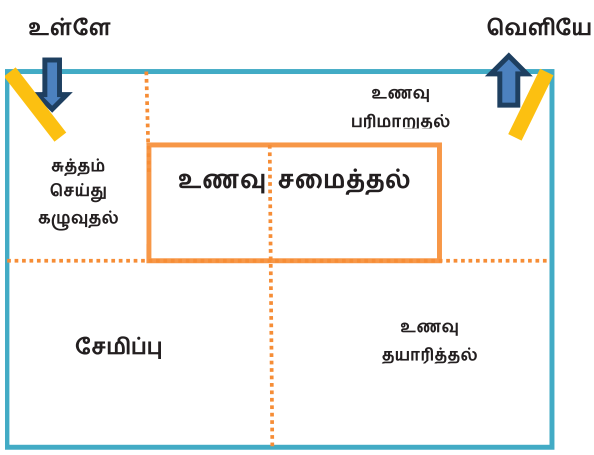


ஒருங்கிணைக்கப்பட்ட சமையலறை அமைப்பு வரைபடம்



FSM_TAM_Chapter 02.indd 34 1/13/2020 12:27:32 PM

எல்லாப் பக்கங்களிலிருந்தும் அடுப்பை எளிதில் அடையமுடியும் என்பதால் இரு நபர்கள் இணைந்து சமைக்க ஏற்றதாகவும் உள்ளது. மேலும் மேசையின் மேற்பரப்பை புஃபே முறையில் உணவருந்தவும் அல்லது உட்கார்ந்து காலை உணவு மற்றும் சிற்றுண்டி சாப்பிடவும் பயன்படுத்தலாம். இந்த பரந்த சமையலறை வடிவமைப்பு, பணியாளர்கள் சிறந்த முறையில் தொடர்பு கொள்ள வசதியாகவும் அமைந்து உள்ளது. இங்கு தரைப்பகுதியை எளிதில் சுத்தம் செய்வதற்கு போதுமான இடவசதியும் காணப்படுகிறது. இந்த வடிவமைப்பானது பெரிய சமையலறைகளில் பின்பற்றப்படுகிறது.



படம் 2.1 தீவின் அமைப்பைப் போன்ற சமையலறை

2.2 சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்தல் (Standardization of Recipes)

ஐக்கிய மாநில வேளாண் துறை (USDA) கூற்றுப்படி, ஒரு உணவக நிறுவனத்தினால் ஒரு சமையல் குறிப்பானது ஒரு முறை செய்து பார்க்கப்பட்டு, ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டு, மீண்டும் பலமுறை செய்து பார்க்கப்பட்டு பயன்படுத்தப்படுகிறது. ஒவ்வொரு முறையும் துல்லியமான செயல்முறையோடு, அதே வகையான உபகரணங்கள், அதே அளவு மற்றும் தரத்துடன் கூடிய உணவுப்பொருட்களும் சேர்த்து பயன்படுத்தப்படும்போது ஒரே மாதிரியான சிறந்த தயாரிப்பு கிடைக்கப்பெறுகிறது. இதுவே தரம் நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பு என்று அழைக்கப்படுகிறது.

தரம், அளவு, செயல்முறை, நேரம், வெப்பநிலை, தேவையான உபகரணங்கள் மற்றும் பலன் ஆகியவை பரிசோதனை செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளே தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகள் என்று அழைக்கப்படுகிறது. குறிப்பிட்ட நிபந்தனைகள் பின்பற்றப்படும்போதெல்லாம், தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பானது எப்பொழுதும் ஒரே மாதிரியான தயாரிப்பையே தருகிறது. சமையல் குறிப்புகளைத் தர நிர்ணயம் செய்ய கவனமாக அளவிடுதலும், பரிசோதனையும், மதிப்பிடுதலும் அவசியம். இந்த நிபந்தனைகளில் ஏதேனும் மாறுபாடு ஏற்பட்டால் (எ.கா. உபகரணம் அல்லது செயல்முறை அல்லது வெப்பநிலை) இறுதியாகக் கிடைக்கும் தயாரிப்பில் கணிசமான மாற்றம் ஏற்படும். எனவே பரிசோதனையானது, அடிப்படை சமையல் குறிப்பு (Actual food) தயாரிப்பிற்குத் தேவைப்படும் அதே நிபந்தனைகளுடன் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும். அநேக உணவு வழங்கும் நிறுவனங்களில் மேற்பார்வையாளர்கள் மற்றும் ஊட்டச்சத்து நிபுணர்களின் உதவியுடன் நிர்வாகமே இப்பொறுப்பை ஏற்றுக்கொள்கிறது.

2.2.1 தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளின் பயன்கள்

ஒரு உணவக நிறுவனத்திற்கு தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்புகள் மூலம் ஏற்படும் பயன்கள் பின்வருமாறு –

FSM_TAM_Chapter 02.indd 35 1/13/2020 12:27:32 PM

- **வாடிக்கையாளர் திருப்தி:** தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பானது, நுகர்வோருக்கு ஒவ்வொரு முறையும் உணவு பரிமாறப்படும்போது, அவர்களுக்கு அதே தரம், வழங்கும் முறை மற்றும் பரிமாறும் அளவு போன்றவை கிடைக்கப்பெறுவதை உறுதி செய்கிறது.
- **பணியாளர்களின் நம்பிக்கையை அதிகப்படுத்துகிறது:** தரமற்ற உணவுகள் தயாரிப்பதிலிருந்து சமையற்காரர்களை பாதுகாக்கிறது. இது பணியாளர்களுக்கு நல்ல உணவு தயாரித்தல் மற்றும் அவற்றைக் கையாளும் செயல்முறைகள் ஆகியவற்றில் பயிற்சி அளிக்க உதவுகிறது.
- **பரிமாறும் அளவு மற்றும் தயாரிக்கப்பட்ட உணவின் அளவை நிர்ணயித்தல்:** ஒரு சமையல் குறிப்பானது தரப்படுத்தப்பட்ட பின், தயாரிக்கப்படும் உணவானது ஒவ்வொரு முறையும் ஒரே அளவாகவே இருக்கும். இதன் மூலம் உணவு மீதமாவதையும் மற்றும் பற்றாக்குறை ஏற்படுவதையும் குறைக்கலாம்.
- **தரக்கட்டுப்பாடு:** வழக்கமாக தரப்படுத்தப்பட்ட சமையற்குறிப்பானது முற்றிலும் பரிசோதனை செய்யப்பட்டு மதிப்பீடு செய்யப்படுவதால், நுகர்வோருக்கு ஒவ்வொரு முறையும் உயர்தர உணவைக் கிடைக்குமாறு செய்கிறது.
- **நிலையான ஊட்டச்சத்தின் அளவு:** தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பானது, உணவில் சரியான அளவில் ஊட்டச்சத்து இருப்பதை உறுதிப்படுத்துகிறது. எனவே இது மருத்துவமனை உணவு வழங்குதலில் மிகவும் பயனுள்ளதாக அமைகிறது.
- **விலையைக் கட்டுப்படுத்துதல்:** ஒரு குறிப்பிட்ட சமையல் குறிப்பை, ஒவ்வொரு முறையும், அதே அளவுகளில், அதே மூலப்பொருட்களைப் பயன்படுத்தி தயாரிக்கும்போது, உணவுப் பொருட்களை வாங்கி சேமித்தல் என்பது மிகவும் எளிதான செயலாகவே கருதப்படுகிறது.
- **பதிவேடுகளில் தினசரி பதிவு செய்தல் குறைக்கப்படுகிறது:** தரப்படுத்தப்பட்ட குறிப்புகள் உள்ள பதிவேடுகளானது, உணவைத் தயாரிக்கும் குழுவிற்கு தேவைப்படும் நேரத்தில் சமையல் குறிப்புகளைப்பார்த்து தயாரிக்க உதவுகிறது. எனவே ஏதேனும் பணியாளர்கள் மாற்றப்பட்டாலும், உணவின் தரமோ அல்லது அளவோ பாதிக்கப்படுவதில்லை.

2.2.2 தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளின் அம்சங்கள்

- சமையல் குறிப்புகள் எளிமையாகப் புரிந்து கொள்ளக்கூடிய மொழியில் எழுதப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- சமையல் தயாரிப்பின் பெயர் குறிப்பிடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- உணவுப்பொருட்களும் அவற்றின் அளவுகளும் குறிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- செயல்முறை விளக்கம், சமைத்த உணவின் அளவு, பரிமாறும் அளவு மற்றும் அவற்றின் விலை கொடுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
- உணவு தயாரித்தலுக்குத் தேவைப்படும் உபகரணங்கள் பட்டியலிடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

தர நிர்ணயம் செய்யும் செயல்முறைகள்

தர நிர்ணயம் செய்தல் என்பது தேவையான விகிதங்களில் உணவுப் பொருட்களை கவனமாக சரிப்படுத்தி, மீண்டும் சீர் செய்து ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க தரத்தில் உணவைத் தயாரிப்பதே ஆகும். இதற்கு அக மற்றும் புற மதிப்பீடு தேவைப்படுகிறது. தரமான உணவு தயாரிப்புகளை உருவாக்குவதற்கு சிறந்த

FSM_TAM_Chapter 02.indd 36 1/13/2020 12:27:32 PM

சுவையைப் பெறுவதற்கான பரிசோதனைகள் நடத்தப்பட வேண்டும்.

படிநிலை 1 – அடிப்படை சமையல் குறிப்பைத் (Original recipe) தயாரித்தல்

- **அடிப்படை சமையல் (Original recipe) குறிப்பு:** இது சமையல் புத்தகங்கள், மாத இதழ்கள், குடும்ப சமையல் குறிப்பு கோப்புகள் மற்றும் வணிகம் சார்ந்த உணவு நிறுவனங்கள் வெளியிடும் சமையல் குறிப்புகளிலிருந்து பெறப்படுகிறது.
- சமையல் குறிப்பானது குறைந்தபட்சம் ஐந்து பரிமாறும் அளவுக்கு தயார் செய்யப்பட வேண்டும்.
- தயார் செய்யப்பட்ட உணவானது, அதன் தயாரிப்பு முறை, உணவுப் பொருட்களின் அளவு விகிதம், அவை கிடைக்கும் முறை, செலவு, தயாரிக்கப்பட்ட உணவின் அளவு மற்றும் உபகரணங்கள் ஆகியவற்றைப் பொறுத்து மதிப்பீடு செய்யப்பட வேண்டும்.
- எதிர்பார்க்கப்பட்ட அளவு மற்றும் தரம் கிடைக்கப்பெறும் வரை உணவுத் தயாரிப்பானது மீண்டும் மீண்டும் செய்யப்பட வேண்டும்.

படிநிலை 2 – சமையற்குறிப்புகளை விரிவுபடுத்துதல் (Enlargement of Recipes)

இங்கு அடிப்படை சமையல் குறிப்பானது விரிவுபடுத்தப்படுகிறது. இந்நிலையில் அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலுள்ள அளவுகளை விட அதிக அளவில் சமைக்கப்பட்டு பின் பரிசோதிக்கப்படுகிறது. மூலப்பொருட்களின் விகிதமானது, சமைத்த உணவின் அளவு மற்றும் சுவையைப் பெறுவதில் முக்கிய பங்கு வகிக்கிறது. உதாரணமாக கேக் தயாரித்தலில் மாவு, சர்க்கரை மற்றும் கொழுப்புகளுக்கிடையே உள்ள விகிதமானது கவனமாக அளவிடப்பட வேண்டியது அவசியமாகும்.

சமையல் குறிப்புகளை அதிக அளவில் விரிவுபடுத்த பொதுவான இரண்டு முறைகள் உள்ளன. அவை

- பரிசோதனை மற்றும் விளைவுகள் முறை (Trial and error method)
- காரணி முறை (Factor method)

அ) **பரிசோதனை மற்றும் விளைவுகள் முறை** – இம்முறையில் அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலுள்ள அளவில் இருமடங்கு அதிகரிக்கப்பட்டு சமைக்கப்படுகிறது. பின்பு தயாரிக்கப்பட்ட உணவின் அளவு மற்றும் அதன் மற்ற குணங்கள் (சுவை, தோற்றம், மணம், தொடுதன்மை) மதிப்பிடப்படுகின்றன. அதன் தரம் மற்றும் அளவு ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க வகையில் இருந்தால் மேலும் அளவு அதிகரிக்கப்படுகிறது. இல்லையென்றால் அதிகப்படுத்தப்படுவதற்கு முன் சிறு மாற்றங்கள் ஏற்படுத்தப்பட்டு, மீண்டும் பரிசோதனை செய்யப்படுகிறது. இம்முறையில் மாற்றங்கள் செய்வது கடினம் என்பதால், அதிக நேரம் செலவிடப்படுகிறது.

- குறைந்த எண்ணிக்கையுடைய மூலப்பொருட்களைக் கொண்ட எளிய உணவுகளைத் தயாரிக்க இம்முறை பயன்படுத்தப்படுகிறது.
- சமைக்கும் வெப்பநிலை மற்றும் கலவைகளை கலக்கும் கருவிகளின் வேகம் போன்ற செயல்முறைகளில் சிறப்பு கவனம் செலுத்தப்பட வேண்டும்.

ஆ) **காரணி முறை (Factor method)** - இம்முறையில் மூலப்பொருட்களை கவனமாக கணக்கிட்டு அதிகப்படுத்துவதற்கு ஒரு காரணி பயன்படுத்தப்படுகிறது. இந்த மாற்றுக்காரணி (Conversion factor) பின்வருமாறு பெறப்படுகிறது.

மாற்றுக்காரணி = $\dfrac{\text{விரிவாக்கப்பட்ட சமையல் குறிப்பிலிருந்து தயாரிக்கப்பட வேண்டிய அளவு}}{\text{அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலிருந்து பெறப்பட்ட அளவு}}$

எடுத்துக்காட்டாக, தரப்படுத்தப்பட்ட கேக் சமையற்குறிப்பிலிருந்து பெறப்பட்ட ஒரு கிலோ கேக்கானது, 50 கிராம் எடையுள்ள 20 கேக் துண்டுகளை வழங்குகிறது. எதிர்பார்க்கப்பட்ட அளவு 100 கேக் துண்டுகள் என எடுத்துக்கொண்டால், 20 கேக் துண்டுகளை வழங்கும் அடிப்படை சமையல் குறிப்பை விரிவுபடுத்தியாக வேண்டும். மாற்றுக்காரணியானது 100/20=5. இந்த எண் 5 தான் மாற்றம் செய்வதற்கு பயன்படுத்தப்படும் காரணியாக செயல்படுகிறது. முதலில் அடிப்படை சமையல் குறிப்பிலிருந்து அனைத்து மூலப்பொருட்களையும் அவற்றின் அளவுகளையும் பட்டியலிட வேண்டும். அந்த அளவுகள் கிடைக்கப்பெற்ற காரணியால் பெருக்கப்பட வேண்டும். அவ்வாறு கிடைக்கப்பெற்ற அளவுகளே விரிவாக்கப்பட வேண்டிய சமையல் குறிப்பிற்காக பயன்படுத்தப்பட்டு, பரிசோதனை செய்யப்படுகிறது.

சமையல் குறிப்புகளின் அளவு அதிகமாக்கப்படும்போது காரணி ஒன்றை விட அதிகமாகவும், சமையல் குறிப்புகளின் அளவு குறைக்கப்படும்போது, காரணி ஒன்றை விட குறைவாகவும் காணப்படும்.

படிநிலை 3 – தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பு

சமையல் குறிப்பு அட்டையானது, உணவுப்பொருட்கள், செயல்முறை மற்றும் மற்ற முக்கியமான விவரங்களைக் கொண்டு உருவாக்கப்பட வேண்டும். பின் இது எதிர்கால பயன்பாட்டிற்காக பதிவு செய்யப்பட்டு பாதுகாக்கப்படுகிறது.

அட்டவணை 2.2 **விரிவாக்கப்பட்ட சமையல் குறிப்பு முறை**

1	2	3	4	5
உணவுப் பொருட்கள்	அடிப்படை சமையல் குறிப்பு (கி)	அடிப்படை சமையல் குறிப்பு (கி x காரணி)	புதிய சமையல் குறிப்பு (கி)	கருத்து
மைதா	250	250 x 5	1250	
வெண்ணெய்	250	250 x 5	1250	
சர்க்கரை	250	250 x 5	1250	
முட்டை	5 எண்ணிக்கை	5 x 5	25 எண்ணிக்கை	
பேக்கிங் பவுடர்	2.5	2.5 x 5	10.5	
பேக்கிங் சோடா	1	1 x 5	5	
வெனிலா எசென்ஸ்	5 சொட்டு	5 x 5	25 சொட்டு	
உப்பு	1 சிட்டிகை	1 x 5 சிட்டிகை	5 சிட்டிகை	

FSM_TAM_Chapter 02.indd 38 1/13/2020 12:27:32 PM

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

இந்தியாவில் முதன் முதலாக இந்திய சமையல் குறிப்புகளடங்கிய பகடர் பானம் (Pakadar panam) என்ற புத்தகம் அரசர் நளனால் எழுதப்பட்டதாகும்.

சமையல் புத்தகத்தில் ஒரு தரப்படுத்தப்பட்ட சமையல் குறிப்பை எவ்வாறு எழுதுவது?

- உணவுத் தயாரிப்பின் பெயர் (தோற்றம் / வரலாறு)
- கிடைக்கப்பெறும் அளவு : சமையற்குறிப்பிலிருந்து பெறப்படும் பரிமாறும் அளவுகளின் எண்ணிக்கை
- உபயோகப்படுத்தப்படும் வரிசையில், அனைத்து மூலப்பொருட்களையும் பட்டியலிட வேண்டும்.
- தயார் செய்யும் வரிசைக்கிரமத்தை படிப்படியாக விவரிக்க வேண்டும்.
- மூலப்பொருட்களை, அளவுடன் சேர்த்து குறிப்பிட வேண்டும் (அலகுகளின் சுருக்கக் குறியீட்டை எழுத வேண்டும் – கிராமிற்கு பதிலாக கி)
- உணவை முன் தயாரிப்பு செய்ய ஆகும் நேரம் மற்றும் சமைக்க ஆகும் நேரத்தைக் குறிப்பிட வேண்டும்.
- உணவைச் சமைக்கத் தேவைப்படும் உபகரணங்களின் பட்டியலை எழுத வேண்டும்.
- சமையல் செயல்முறை மற்றும் தேவைப்பட்டால் பேக் (Bake) செய்யும் வெப்பநிலை மற்றும் நேரத்தைக் குறிப்பிட வேண்டும்.
- பரிமாறும் முறைகள் (சூடாக / குளிராக)
- சமையல் குறிப்பை மீண்டும் ஆய்வு செய்தல் வேண்டும் (உன்னுடைய தோழிக்கு இந்த உணவை பரிந்துரை செய்வாயா)
- தயாரிக்கப்பட்ட உணவின் புகைப்படம் (விருப்பப்பட்டால்)
- சத்துக்களின் அளவு : உணவுக்கட்டுப்பாட்டிற்கு உதவுகிறது. ஒரு பரிமாறும் அளவில் காணப்படும் கலோரியின் மதிப்பு இதில் அடங்கும்.

2.3 உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் (Portion Control)

உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் (Portion control) என்பது ஒவ்வொரு வாடிக்கையாளர்களுக்கும் பரிமாறப்படும் உணவின் அளவு என வரையறுக்கப்படுகிறது. வாடிக்கையாளர்களின் தேவையை நிறைவு செய்வதும், நிர்ணயிக்கப்பட்ட வரம்பிற்குள் உணவிற்காக ஆகும் செலவைக் கட்டுப்படுத்துவதும் இதன் முக்கிய நோக்கமாகும். உணவு பரிமாறும் அளவு குறைவாக இருந்தால் வாடிக்கையாளர் தாங்கள் கொடுத்த பணத்திற்கு ஏமாற்றப்பட்டதாக நினைத்து அந்த உணவகத்திற்கு திரும்ப வராமல் போகலாம். உணவு பரிமாறும் அளவு மிக அதிகமாக இருந்தால், திட்டமிட்ட விலையை விட உணவிற்கான செலவு அதிகமாகி இலாபத்தைப் பாதிக்கும். எனவே உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் என்பது செலவைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கு மட்டுமல்லாமல், விருந்தினர் அல்லது வாடிக்கையாளர்களிடையே திருப்தி மற்றும் நன்மதிப்பை உருவாக்கி, அவற்றை பராமரிப்பதற்கும் முக்கியமானதாகக் கருதப்படுகிறது. உணவு பரிமாறும் அளவுகளைத் திட்டமிடும்போது உணவக நிறுவனத்தின் வகை, உணவுப்பட்டியல், வாடிக்கையாளர், உணவின் தரம் மற்றும் விலை ஆகியவற்றைக் கருத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

புகைபடம் 2.15 ஃப்ரைடு ரைஸின் பரிமாறும் அளவு

வாடிக்கையாளர்களுக்கு உணவு பரிமாற பலவகையான முறைகள் உள்ளன. தயாரிக்கப்பட்ட உணவானது, வாடிக்கையாளர்களை மிகவும் கவரும் வகையில் வழங்கப்பட வேண்டும். மேலும் உணவானது வாடிக்கையாளரை சென்று அடைவதற்கு முன்பு, பலவிதமான அம்சங்கள் கவனிக்கப்பட வேண்டும். மிகவும் முக்கியமாக கவனிக்கப்பட வேண்டிய அம்சம் என்னவெனில், உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தலாகும். ஏனெனில் உணவு தயாரித்தல் மற்றும் பரிமாறுதல் ஆகிய இரண்டின் ஒட்டுமொத்த விளைவிலும், உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தலின் தாக்கம் இருக்கும்.

தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்பிற்கு சிறப்பான முறையில் பரிமாறும் அளவு நிர்ணயம் செய்யப்பட வேண்டும். அளவு நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சாதனங்களான அகன்ற கரண்டி (ladle), குழிக்கரண்டி (Scoop) மற்றும் வேறு சாதனங்களைப் பயன்படுத்தும்போது தர நிர்ணயத்தை செயல்படுத்த முடிகிறது. பரிமாறும் அளவை நிர்ணயம் செய்தல் என்பது நிலையான நிகர இலாபம் (Definite margin) பெறுவதற்காக, ஒரு குறிப்பிட்ட அளவில் நன்கு தயாரிக்கப்பட்ட சிறந்த உணவை, சரியான சூழ்நிலையில், நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட விலையில் சிறந்த முறையில் பரிமாறப்படுவதே ஆகும். இதற்காக நேரம், பணியாளர்கள், பணம் மற்றும் அதற்கான வரி ஆகியவை செலவிடப்படுகின்றன.

உணவு பரிமாறும் அளவினை நிர்ணயம் செய்தலின் முறைகள்

- தர அளவு நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட பாத்திரங்கள் (Standard sized pans), தேவைக்கு ஏற்றாற்போல் பரிமாறும் அளவினைக் கட்டுப்படுத்த அல்லது பரிமாற பயன்படுத்தப்படுகின்றன.
- சூப்புகள், கெட்டியான கறிகள், ஸ்டு மற்றும் சாஸ்கள் பரிமாற அளவுகள் (அவுன்ஸில்) குறிக்கப்பட்ட **அகலமான கரண்டிகளை (Ladles)** பயன்படுத்தலாம். அடிக்கடி பயன்படுத்தப்படும் அகலமான கரண்டியின் அளவுகளாவன: 2 oz (¼ கப்), 4 oz (½ கப்), 6 oz (¾ கப்) மற்றும் 8 oz (1 கப்). (1 அவுன்ஸ் = 29.59 ml, (தோராயமாக 30 மிலி).

புகைபடம் 2.16 சூப் கரண்டி

- **பரிமாறும் கரண்டிகள் (Serving spoons)** (திடமான அல்லது துளையிடப்பட்ட) பரிமாறும் அளவை நிர்ணயம் செய்ய பயன்படுத்தப்படுகிறது. இது தோராயமாக பரிமாறுவதற்குத் தேவையான உணவை அளக்க அல்லது எடை போட உதவும்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 40 1/13/2020 12:27:33 PM

புகைபடம் 2.17 ஐஸ்க்ரீம் ஸ்கூப்ஸ்

- குழிக்கரண்டிகளானது **(Scoops)** ட்ராப் குக்கீஸ் (Drop cookies), மஃபின்கள், மாமிசம், காய்கறிகள், சாலட்கள் மற்றும் சான்ட்விச்சின் உள்ளே வைக்கக் கூடிய ஃபில்லிங் ஆகியவற்றின் பரிமாறும் அளவை நிர்ணயிக்கப் பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 2.18 பை பேன்

- **அளவு நிர்ணயிக்கும் அளவுகோலானது (Portion scale)** இறைச்சி மற்றும் காய்கறிகளின் பரிமாறும் அளவை நிர்ணயம் செய்ய பயன்படுத்தப்படுகிறது. இதன் மூலம் அளவிடப்பட்ட மாதிரிகளை தோராயமான பரிமாறும் அளவாகக் கொள்ளலாம்.
- பைஸ் (Pies), காஸரோல்ஸ் (Casserols) மற்றும் மற்ற முக்கிய உணவிற்கு **வெட்டும் அச்சுக்கள் (Cutting markers)** பயன்படுத்தப்படுகிறது.
- இறைச்சி மற்றும் முட்டையை சரிசமமான துண்டுகளாக வெட்டுவதற்கு **துண்டுகளாக்கும் கருவிகள்** பயன்படுகிறது.

புகைபடம் 2.19 முட்டை வெட்டும் கருவி

- தனித்தனி கப்புகள், டம்ளர்கள், ஜெல்லி அச்சுக்கள் (Gelatin molds), சூஃப்ளே கப்புகள் (Souffle cups) மற்றும் கஸ்டர்டு கப்புகள் சிறந்த முறையில் அளவை நிர்ணயிக்க உதவும் பாத்திரங்களாகும்.

புகைபடம் 2.20 சூஃப்ளே

- தனித்தனியாக எடை போட்டு, அளவிடப்பட்டு மற்றும் கட்டுக்கட்டப்பட்ட உணவுகள் (எ.கா.சாண்ட்விச்) சிறந்த பரிமாறும் அளவை வழங்குகிறது.
- உணவிற்கான செலவு மற்றும் தரத்தைக் கட்டுப்படுத்துவதில், பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் என்பது ஒரு சிறந்த அம்சமாக விளங்குகிறது. இது உணவு வீணாவதைக் குறைக்கிறது. தரமான மற்றும் நிலையான உணவுத் தயாரிப்பை

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

பரிமாறும் அளவினை நிர்ணயிக்க, நடைமுறைப்படுத்த, வழக்கமாக பயன்படுத்தப்படும் சம மதிப்புள்ள எடை மற்றும் அளவுகளைத் தெரிந்து கொள்ள வேண்டியது மிகவும் முக்கியமானதாகும். பொதுவாக உபயோகிக்கப்படும் அளவுகள் கீழே கொடுக்கப்பட்டுள்ளன.

- 3 தேக்கரண்டிகள் = 1 மேசைக்கரண்டி
- 16 மேசைக்கரண்டிகள் = 1 கப் (Cup)
- 2 கப் = 1 பின்ட் (Pint)
- 2 பின்ட் = 1 குவார்ட் (Quart)
- 4 குவார்ட் = 1 காலன் (Gallon)
- 16 அவுன்ஸ் = 1 பவுண்டு (Pound)
- 1 கப் = 200கிராம்*

*உணவின் வகைக்கேற்ப எடை மாறுபடும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

சில உணவு வகைகளின் சரியான பரிமாறும் அளவுகள்.

உணவு வகை	பரிமாறும் அளவு	பகுதிகளுக்கான அளவுகள்
சூப்	250 மி.லி	1 சூப் கிண்ணம் அல்லது 2 அகலமான கரண்டி (Ladle)
சாதம்	100-150 கி	ஒரு அகலமான கரண்டி
காய்கறிகள்	50-75 கி	இரு அகலமான கரண்டிகள்
மாமிசம்	50-75 கி	2 துண்டுகள் (எலும்பில்லாதது)
மீன்	50-75 கி	2 துண்டுகள்
கோழி இறைச்சி	200-250 கி	1 கிண்ணம் அல்லது 2 அகலமான கரண்டிகள்
கூட்டு வகைகள்	200-250 கி	1 அகலமான கரண்டி
சாஸ்	50 கி	1 கரண்டி
கேக்	50 கி	2 துண்டுகள்
சிற்றுண்டி	50-100 கி	2 துண்டுகள்

உறுதி செய்கிறது. மேலும் உணவு தயாரித்தல் மற்றும் பரிமாறுதலை விரைவாக செய்வதற்கும் மற்றும் உணவிற்கானசெலவைக்கட்டுப்படுத்தவும் முடிகிறது.

2.4 உணவின் விலையை நிர்ணயம் செய்தல் (Food Costing)

ஒரு உணவக நிறுவனத்தின் முக்கிய நோக்கம் என்னவெனில் தரமான உணவை

FSM_TAM_Chapter 02.indd 42 1/13/2020 12:27:33 PM

வழங்குவதும், அதே நேரத்தில் இலாபகரமாக இருத்தலும் ஆகும். ஒரு நிறுவனத்தின் இலாபத்தைத் தீர்மானிப்பதில் உணவிற்கான விலையானது முக்கிய பங்கை வகிக்கிறது. உணவக நிறுவனத்தின் சமையற்காரர்கள் மற்றும்மேலாளர்களே,உணவிற்கானசெலவைக் கட்டுப்படுத்தி, இலாபத்தை உறுதிப்படுத்துவதில் முக்கிய பொறுப்புள்ளவர்களாவார்கள்.

உணவு விலை என்பது விற்பனை செய்யப்படும் உணவுகளைத் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்களுக்கான செலவே ஆகும்.

உணவிற்கான விலையை நிர்ணயித்தலின் முக்கிய குறிக்கோள்கள்

- வருமானம் மற்றும் செலவுகளை ஆய்வு செய்தல்.
- விலையை ஆராய்ந்து அறிந்து கொள்ளுதல்
- உணவுப்பட்டியலிலுள்ள குறிப்பிட்ட உணவின் விலையைத் தெரிந்து கொள்ளுதல்.
- ஒரு குறிப்பிட்ட காலத்திற்கு, உணவிற்கு ஆகும் மொத்த செலவைத் தெரிந்து கொள்ளுதல்.
- செலவு, விலை, இறுதி நிலை இலாபத்தை (Profit margin) கட்டுப்படுத்துதல் மற்றும் சிறந்த விலை நிர்ணயக் கொள்கையை முறைப்படி திட்டமிடுவதற்கான தகவலை வழங்குதல்.
- உணவுப்பொருட்களை தவறான முறையில் வாங்குதல் மற்றும் சேமிப்பதைத் தெரியப்படுத்துதல்.
- உணவுப்பொருட்கள் வீணாவதையும் மற்றும் சிறு திருட்டு போவதையும் தடுத்தல்.
- வாடிக்கையாளர்களின் திருப்தியை உறுதிப்படுத்துதல்.
- பணியாளர்களுக்கிடையே கவனமான முறையில் பொருட்களை பயன்படுத்துவது பற்றிய விழிப்புணர்வைக் கொண்டு வருதல்.
- செலவைக் குறைத்தல் மற்றும் தரத்தை மேம்படுத்துதல்.
- மேலாளருக்கு நிதி நிலை அறிக்கை அமைப்பதற்கான தோராயமான செலவு மதிப்பீடுகளை வழங்குதல்.
- நிதிக்கட்டுப்பாட்டு முடிவை எடுக்க மேலாளருக்கு உதவுதல்.
- நிர்ணயித்த விலையை மதிப்பீடு செய்தல் மற்றும் எதிர்காலத்திற்கான விலையை நிர்ணயம் செய்தல்.

2.4.1 உணவிற்கான விலையைக் கணக்கிடுதல்

உணவிற்கான விலையைக் கணக்கிட உதவும் சூத்திரம்

1. உணவு விலை = தொடக்க கையிருப்பு + வாங்கிய பொருட்கள் − இறுதி கையிருப்பு

கையிலிருக்கும் பொருட்களின் (Inventory) விலை மதிப்பானது, மாதந்தோறும் அவற்றை விற்றுக் கிடைக்கும் வரவிலிருந்து பெறப்படுகிறது.

2. $$\text{உணவின் விற்பனை விலை சதவிகிதம்} = \frac{\text{உணவின் தயாரிப்பு விலை}}{\text{உணவின் விற்பனை விலை}}$$

ஒரு இலாபகரமான நிறுவனமானது பொதுவாக 20-30% உணவின் விற்பனை விலை சதவிகிதத்தைப் பெற்றிருக்கும். எந்தவொரு உணவக நிறுவனத்திலும், உணவின் தயாரிப்பு விலையானது மொத்த விற்பனையில் 40-60% வரை வேறுபடும்.

3. Q காரணி

Q காரணி என்பது ஒரு உணவு வகையைத் தயாரித்துப் பரிமாறுவதற்குக் கூடுதலாகத் தேவைப்படும் மற்ற பொருட்களுக்கான விலை ஆகும்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 43 1/13/2020 12:27:33 PM

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

இன்வென்டரி அல்லது ஸ்டாக் என்பது ஒரு வணிகமானது மறு விற்பனை அல்லது சரிசெய்யும் நோக்கத்திற்காகவே தன்னகத்தே இருப்பு வைத்திருக்கும் மூலப்பொருட்கள் மற்றும் தயாரிக்கப்பட்ட பொருட்களைக் குறிக்கின்றது. கையிருப்பு (Inventory) என்பது ஒரு உணவக நிறுவனத்தினுள் காணப்படும் அனைத்தையும் குறிப்பதாகும். உலர்ந்த பொருட்கள், பாத்திரங்கள், பான்கள், சீருடைகள், மதுபானம், லினென்கள் அல்லது வணிகத்திற்காக பணத்தை உருவாக்கிக் கொடுக்கும் எந்த ஒரு பொருட்களும், கையிருப்பின் ஒரு பகுதியாகக் கணக்கில் எடுத்துக் கொள்ளப்பட வேண்டும்.

பொதுவான Q காரணிகள் என்பது உப்பு, மிளகுத்தூள், சர்க்கரை, சாஸ், கெட்ச்சப், மற்ற துணைப்பொருட்கள் மற்றும் உணவு தயாரித்த பிறகு இறுதியில் கிடைக்கும் கழிவுப் பொருட்கள் போன்றவை ஆகும். உணவின் விலையில் 10 சதவிகிதம் வரை Q காரணி சேர்க்கப்படுகின்றது.

2.4.2 செலவின் கூறுகள் (Cost Components)

ஒரு உணவக நிறுவனமானது மூன்று விதமான செலவுகளை உள்ளடக்கியது. அவை

1. பொருட்களுக்கான செலவு (Material cost)
2. பணியாளர்களுக்கான செலவு (Employee cost)
3. உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு (Overhead cost)

1. பொருட்களுக்கான செலவு

இதில் ஒரு உணவு வகையை தயாரிப்பதற்குத் தேவைப்படும் மூலப்பொருட்கள் மற்றும் இதர பொருட்களும் அடங்கும். பொருட்களானது இரண்டு பிரிவுகளாகப் பிரிக்கப்பட்டுள்ளன.

- நேரடியான பொருட்கள்
- மறைமுகமான பொருட்கள்

நேரடியான பொருட்கள் என்பது ஒரு உணவு வகையைத் தயாரித்துப் பரிமாறுவதற்குத் தேவைப்படும் பொருட்களைக் குறிக்கும். **மறைமுகமான பொருட்கள்** என்பது தயாரித்தல் செயல்முறையில் பயன்படுத்தப்படும். ஆனால் தயாரிக்கப்பட்ட உணவு வகையோடு நேரடித் தொடர்பைப் பெற்றிருப்பதில்லை. லினென், சமையலறை ஆடைகள், சுத்தம் செய்யப் பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் போன்றவை மறைமுகமான பொருட்களுக்கு சில எடுத்துக்காட்டுகள். உணவின் விலையைக் கணக்கிடும்போது நேரடி மற்றும் மறைமுகமான பொருட்களைக் கருத்தில் கொள்ள வேண்டியது அவசியமாகும்.

2. பணியாளர்களுக்கான செலவுகள்

இது செலவின் அடுத்த கூறாகும். பணியாளர்களுக்கு வழங்கப்படும் ஊதியம் மற்றும் அவர்களுக்கு அளிக்கப்படும் இதர பலன்களான உணவு, தங்கும் வசதி, சீருடைகள், காப்பீடு, ஊக்க ஊதியம், ஓய்வூதியம், போனஸ், மருத்துவ பலன்கள், கூடுதல் நேரம் வேலை செய்தால் கிடைக்கும் ஊதியம் ஆகியவை இச்செலவில் அடங்கும்.

3. உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு

இது செலவின் மூன்றாவது கூறாகும். இது உணவகத்தின் செயல்பாட்டிற்கான செலவைக் குறிப்பதாகும். ஆனால் பொருட்கள் மற்றும் பணியாளர்களுக்கான செலவுடன்

FSM_TAM_Chapter 02.indd 44 1/13/2020 12:27:34 PM

தொடர்புடையது அல்ல. இதில் வாடகை, எரிபொருள், தேய்மானம், பொருட்களை சந்தைப்படுத்த அல்லது மேம்படுத்த ஆகும் செலவு, போக்குவரத்து செலவுகள், காப்பீடு, சட்டபூர்வமான கட்டணங்கள், தொலைபேசி கட்டணம், வரிகள் மற்றும் கணக்கீடு செய்வதற்கான கட்டணம் ஆகியவை அடங்கும். மேற்கண்ட கூறுகளுடன் செலவீனங்களின் மாற்றத்தையும் கருத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

2.4.3 செலவீனங்களின் மாற்றம் (Behaviour of Cost)

இது விற்பனை அளவில் ஏற்படும் மாற்றங்களைப் பொறுத்து மொத்த விலையில் ஏற்படும் மாற்றத்தைக் குறிப்பதாகும். இதைப் பொறுத்து மூன்று வகையான செலவுகள் வருமாறு:

1. மாறாத செலவுகள் (Fixed cost)
2. மாறும் செலவுகள் (Variable cost)
3. பகுதி மாறாத அல்லது பகுதி மாறும் அல்லது இரண்டும் இணைந்த செலவு (Semi-fixed / semi-variable / Mixed cost)

1. மாறாத செலவு (Fixed cost)

இச்செலவானது ஒரு குறிப்பிட்ட கால வரம்பிற்குள் விற்பனையின் அளவைப் பொறுத்து மாறாது. வாடகை, சொத்து வரி, காப்பீட்டுத் திட்டங்கள் ஆகியவை மாறாத செலவுகளுக்கு சில எடுத்துக்காட்டாகும். இருப்பினும் இச்செலவுகள் பொதுவாக ஒரு நீண்ட காலத்திற்குப் பிறகு காலப்போக்கில் மாறும் தன்மையுள்ளவை ஆகும்.

2. மாறும் செலவு (Variable cost)

இச்செலவானது விற்பனையின் அளவைப் பொறுத்து மாறுபடும். இதில் உணவின் விலை, பானத்திற்கான விலை போன்றவை அடங்கும்.

3. பகுதி மாறாத அல்லது பகுதி மாறும் அல்லது இரண்டும் இணைந்த செலவு

இந்தச் செலவுகளானது விற்பனையின் அளவைப் பொறுத்து மாறுபடும். ஆனால் விகிதாச்சார அடிப்படையில் அல்ல. இவை மாறும் மற்றும் மாறாத செலவுகள் ஆகிய இரண்டு கூறுகளையும் பெற்றிருக்கும். தொலைபேசிக் கட்டணம், எரிபொருளுக்கான செலவு, சலவைச் செலவு, சுத்தம் செய்ய பயன்படும் பொருட்களுக்கான செலவு போன்றவை இச்செலவுகளில் அடங்கும்.

2.4.4 இலாபம் நஷ்டம் இல்லா புள்ளி (Break–Even point)

ஒரு நிறுவனத்தின் மொத்த வருவாயானது மொத்த செலவிற்கு சமமாக இருக்கும். இந்தப் புள்ளியில் நிறுவனத்திற்கு இலாபமும் இல்லை, நஷ்டமும் இல்லை. இதுவே **இலாபம் நஷ்டம் இல்லா புள்ளி** என்று வரையறுக்கப்படுகிறது. ஒரு நிறுவனத்தின் விற்பனையானது இந்தப் புள்ளிக்கு சற்று மேலே இருந்தால் அது நிறுவனத்திற்கு நன்மையாக அமையும். இலாபம் நஷ்டம் இல்லா புள்ளியைக் கணக்கிடுவதன் முக்கிய நோக்கம் என்னவெனில், ஒரு நிறுவனம் இலாபகரமானதாக இயங்குவதற்கு அதிகரிக்கப்பட வேண்டிய குறைந்தபட்ச உற்பத்தி அலகுகளைக் கண்டுபிடிப்பதே ஆகும். கீழ்வரும் சூழல் ஏற்படும்போது ஒரு நிறுவனமானது இலாபம் நஷ்டம் இல்லா புள்ளியை அடைகிறது.

மொத்த வருவாய் = பணியாளர்களுக்கான செலவு + உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு + உணவிற்கான செலவு

ஒவ்வொரு உணவுப்பட்டியலின் விலையைக் கணக்கிடுதல்

- ஒவ்வொரு உணவு வகையையும், தயாரிக்கத் தேவைப்படும் அனைத்துப் பொருட்களையும் பட்டியலிடுதல்.

- விலைப்பட்டியலிலிருந்து (Invoice) அனைத்துப் பொருட்களுக்கான விலையைப் பெற்றுக்கொள்ளுதல்.
- உணவிற்கான செலவைக் கணக்கிடுதல்.
- ஒவ்வொரு உணவு வகைக்கான விற்பனை விலையை நிர்ணயம் செய்தல்.

விற்பனை விலையை நிர்ணயம் செய்யும் பொருட்டு மொத்த இலாபத்தில் ஒரு குறிப்பிட்ட சதவிகிதமானது, ஒவ்வொரு உணவு வகையின் விலையோடு சேர்க்கப்படுகிறது. விலையின் மீது நிலையான கண்காணிப்பு வைத்திருக்க வேண்டும். உணவு விற்பனை சதவிகிதத்தில் வழக்கத்திற்கு மாறான மாற்றம் ஏற்பட்டால், உடனடியாக ஆய்வு செய்யப்பட்டு, சரியான நடவடிக்கை மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

செலவைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கான வழிமுறைகள்

- அனைத்து வகையான பொருட்கள் வாங்குதலையும் கட்டுப்படுத்த வேண்டும்.
- பெறப்பட்ட அனைத்துப் பொருட்களின் விவரங்களை உடனடியாக பதிவு செய்ய வேண்டும்.
- தயாரிப்பிற்கு முன், தயாரிப்பிற்குத் தேவைப்படும் பொருட்களின் அளவு சரிபார்க்கப்பட வேண்டும்.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

மொத்த இலாபம் = வருவாய் – உணவிற்கான செலவு

நிகர இலாபம் = வருவாய் – (உணவிற்கான செலவு + பணியாளர்களுக்கான செலவு + உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு)

விற்பனை விலை = உணவிற்கான செலவு (40%) + பணியாளர்களுக்கான செலவு (10%) + உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு (10%) + இலாபம் (40%)

- தேவைக்கு அதிகமான உணவு தயாரிக்கப்பட்டிருந்தால், அதை முடிந்தவரை சிறந்த முறையிலும் மற்றும் எதுவும் வீணாகாதவாறும் மறுபயன்பாட்டிற்கு உபயோகப்படுத்த வேண்டும்.
- விற்பனையை சரிபார்க்க வேண்டும்.
- திறமையான பணக்கட்டுப்பாடு அமைப்பு பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.
- தினசரி ஊதியத்திற்கான மொத்த செலவு பதிவு செய்யப்பட வேண்டும்.
- அனைத்து விவரங்களைப் பற்றிய வாராந்திர சுருக்கப் பட்டியல் (Summary) தயார் செய்யப்பட வேண்டும்.
- உணவக நிறுவனத்தின் இலாபம் மற்றும் நஷ்டத்திற்கான கணக்கு தயார் செய்யப்பட வேண்டும்.

2.5 மீதமான உணவைப் பயனுள்ள முறையில் உபயோகப்படுத்துதல் (Utilization of leftovers)

மீதமான உணவு என்றாலே பழையது, தீங்கு விளைவிக்கக் கூடியது, செரிமான பிரச்சனையை வரவழைக்கக் கூடியது மற்றும் ஆரோக்கியமற்றது என்பதே ஒவ்வொருவருடைய நினைவுக்கும் வருகிறது. ஆனால் அவற்றை குறுகிய காலத்திற்கு சரியான வெப்பநிலையில் சேமித்தால், பயனுள்ளதாக மாற்ற முடியும்.

மீதமான உணவுகளின் அதிகபட்ச பயன்பாடானது உணவருந்தும் இடம், உணவருந்துபவரின் விருப்பங்கள் மற்றும் சமூக கலாச்சாரங்கள் ஆகியவற்றைப் பொறுத்து அமைகிறது. வீட்டில் மீதமாகும் உணவுகளை, பின்னர் உண்ணுவதற்காக, மக்கள் சேமித்து வைப்பது வழக்கமாகும். இது சாதகமான அறை வெப்பநிலை, சரியான காற்றுப்புகாத கொள்கலன்கள்

FSM_TAM_Chapter 02.indd 46 1/13/2020 12:27:34 PM

புகைபடம் 2.21 மீதமான உணவுகள்

மற்றும் குளிர்பதன சேமிப்பு முறை ஆகியவற்றால் எளிதாக்கப்படுகிறது. மக்கள் சில மீதமான உணவுகளை குளிர்சாதனப் பெட்டியிலிருந்து எடுத்து குளிர்ச்சியாகவே உண்ணுவதும் உண்டு அல்லது அவற்றை நுண்ணலை அடுப்பு அல்லது வழக்கமான அடுப்பில் மீண்டும் வெப்பப்படுத்தி உண்ணுவதும் உண்டு அல்லது அவற்றுடன் கூடுதலாக உணவுப்பொருட்களைச் சேர்த்து, புதிய உணவு வகையை தயாரித்தும் உண்ணப்படுவதுண்டு.

மீதமான உணவின் வகைகள்

ஒரு உணவக நிறுவனத்தில் மீதமான உணவுகளானது மூன்று பிரிவுகளாகப் பிரிக்கப்படுகின்றன.

அ) சமைக்கப்படாத உணவுப்பொருட்கள் (Raw foods)

இவை ஒரு உணவு வகையைத் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும் எளிதாக அழுகும் உணவுப்பொருட்கள் மற்றும் குறிப்பிட்ட காலத்திற்கு கெடாமல் இருக்கும் உணவுப்பொருட்கள் ஆகியவற்றைக் குறிப்பதாகும். ஒரு பரிமாறும் அளவைத் தயாரித்துப் பரிமாறுவதற்கு போதுமான அளவு இல்லாத போது, பயன்படுத்தப்படாத புதிய உணவுப்பொருட்களும், மீதமான உணவு என்றே கருதப்படுகிறது.

புகைபடம் 2.22 மீதமான காய்கறிகள்

ஆ) பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவு

இதில் மசாலாவில் ஊற வைக்கப்பட்ட இறைச்சி வகைகள் (Marinated meats), பனீர், குளிர்சாதனப்பெட்டியில் வைக்கப்பட்ட பரிமாறப்படாத சாலட்கள், பழச்சாறுகள், வேகவைக்கப்பட்ட முட்டை, புளிக்க வைக்கப்பட்ட பிசைந்த மாவு (dough) மற்றும் அரைத்த மாவு (batter) ஆகியவை அடங்கும். இவற்றில் சமைக்கப்படுவதற்கு முன், இறைச்சியுடன் காய்கறிகளைச் சேர்த்து பார்பிக்யூட் இறைச்சியாக (Barbecued Meat) ஆக்கப்பூர்வமான முறையில் உருவாக்கலாம். சிறிய அளவு பழச்சாறை, மேல்பூச்சாக ஃப்ரூட் பை (Fruit pie), கஸ்டர்டு, ஷேக், புட்டிங் மற்றும் கேக்குகளில் பயன்படுத்தலாம்.

புகைபடம் 2.23 மீதமான பனீர்

இ) சமைக்கப்பட்ட உணவு

சமைக்கப்பட்ட உணவானது அதிக அளவில் மீதமாகும் போது, வழக்கமாக

FSM_TAM_Chapter 02.indd 47 1/13/2020 12:27:34 PM

புகைபடம் 2.24 மீதமான சாதம்

திருடப்படவோ அல்லது தவறான கையாளுதல் மற்றும் அழுகுதல் மூலம் வீணாகவோ வாய்ப்புண்டு. எனவே அவற்றை ஏதேனும் ஒரு வகையில் மீண்டும் பயன்படுத்தி, உடனடியாக வாடிக்கையாளர்களுக்கு வழங்கி விட வேண்டும்.

சமைக்கப்பட்ட உணவை, அதன் தரம் கெட்டுப்போகாமல் மிக நீண்ட காலம் சேமிக்க முடியாது. எனவே இவற்றை சேர்த்து புதிய உணவு வகைகளைத் தயாரிப்பதற்கான அல்லது இவ்வுணவுப் பொருட்களை அடையாளம் காணாதவாறு வேறு உணவு வகையில் சேர்ப்பதற்கான வழிமுறைகளை விரைவாக கண்டுபிடிப்பதென்பது மிகவும் முக்கியமானதாகும். எனினும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு தரமான உணவுகளை வழங்குவதன் தரநிலைகளில் எந்தவித சமரசமும் மேற்கொள்ளப்படக் கூடாது.

அட்டவணை 2.3 பொதுவான மீதமாகும் உணவுகள் மற்றும் அதன் பயன்பாடுகள்

உணவின் வகைகள்	பயன்படுத்தும் வழிமுறைகள்
சமைக்கப்படாத உணவுப்பொருட்கள் மீதமான காய்கறிகள்	■ மற்ற காய்கறிகளுடன் சேர்த்து மிக்ஸ்டு க்ரில்ஸ் (Mixed grills) மற்றும் காய்கறி கட்லெட் ஆகியவற்றை தயாரிக்கலாம். இதற்கு உருளைக்கிழங்கு அல்லது தானியங்களை முக்கிய அடிப்படை உணவுப்பொருட்களாகப் பயன்படுத்தலாம். ■ நீராவியில் வேகவைத்து, முக்கிய இறைச்சி உணவு வகையான தந்தூரி சிக்கன் அல்லது வறுவல், ஸ்டூ, சூப் மற்றும் சாஸ் உணவுகளுடன் பயன்படுத்தலாம். ■ பச்சடி, சாலட்கள், சாண்ட்விச் ஃபில்லிங் மற்றும் அழகுபடுத்துவதற்கு சமைக்கப்படாத காய்கறிகளை அப்படியே பயன்படுத்தலாம். ■ காய்கறிகளை பல வடிவங்களில் செதுக்கி காட்சிப்படுத்தலாம்.
மீதமான பழங்கள்	■ வெட்டப்படாமல் இருந்தால் அப்படியே உண்ணலாம். ■ பழ சாலட் அல்லது சாட் தயாரிக்கலாம் ■ கஸ்டர்டுடன் கலந்து இனிப்பு உணவு வகையாகப் பரிமாறலாம் ■ பால் ஷேக்குடன் கலந்து பருகலாம் ■ பழச்சாறு தயாரிக்கலாம். ■ ஐஸ்க்ரீம் அல்லது கேக் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தலாம் ■ புதிய க்ரீம் அல்லது ஐஸ்க்ரீமுடன் சேர்த்துப் பரிமாறலாம். ■ பழங்களை பல வடிவங்களில் செதுக்கி காட்சிப்படுத்தலாம்.

பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவு *மீதமான முட்டைகள்*	■ ஆம்லெட்டுகளை அலங்கரிப்பதற்கும், ஃப்ரெஞ்சு டோஸ்ட்டுடன் சேர்த்து பரிமாறுவதற்கும் பயன்படுத்தலாம். ■ வேக வைத்த அல்லது பொரித்த முட்டைகளை பிரியாணியை அலங்கரிப்பதற்கும், சான்ட்விச்சின் உள்ளே நிரப்புவதற்கும் பயன்படுத்தலாம். ■ முட்டை போண்டா (Scotch egg) தயாரிக்கவும், இனிப்பு உணவு வகையில் (dessert) ஒரு உணவுப்பொருளாகவும் சேர்க்கலாம்.
மீதமான வெங்காய தக்காளி சாலட்	■ தக்காளி மற்றும் வெங்காயத்தை தனித்தனியாக பிரித்தெடுத்து வேறு ஒரு உணவு வகையில் பகுதிப் பொருளாக சேர்க்கலாம் அல்லது அலங்கரிக்கப் பயன்படுத்தலாம். ■ மேலும் சூப், கறிவகைகள் மற்றும் சாசுகள் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தலாம். ■ பீட்ஸாவின் மேற்புறத்தை அலங்கரிப்பதற்கும், ஆம்லெட் மற்றும் உலர்ந்த கலவைகள் (Dry mixtures) தயாரிப்பதற்கும் பயன்படுத்தலாம்.
சமைக்கப்பட்ட உணவு *மீதமான தந்தூரி சிக்கன்*	■ இவற்றை அப்படியே அல்லது எலும்புகளை நீக்கியும் பயன்படுத்தலாம். இறைச்சியை சரியான வெப்பநிலையில் குளிர்சாதனப் பெட்டியில் வைத்து பாதுகாத்தால், அடுத்த நாள் வேறு உணவு வகைகளைத் தயாரிக்கவும் பயன்படுத்தலாம். **எலும்புடன் கூடிய இறைச்சி:** ■ சிறிய அளவு சாப்பாடு (Mini meal) மற்றும் சாலட்டுடன் சேர்த்துப் பரிமாறலாம் ■ கறிவகைகளாக அல்லது பட்டர் சிக்கனாக மாற்றி அமைக்கலாம். ■ சிக்கன் பிரியாணி அல்லது புலாவ் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தலாம். **எலும்பு நீக்கப்பட்ட இறைச்சி:** ■ மிகப்பொடியாக நறுக்கி (Minced) இணைப்புக் காரணியாகச் செயல்படும் உணவுப்பொருட்களுடன் சேர்த்து விரல், கட்லெட் அல்லது பந்து போன்ற பல வடிவங்களாக்கி, அதிக எண்ணெயில் பொரித்தெடுத்து சிற்றுண்டியாக வழங்கலாம். ■ மெல்லிய கீற்றுக்களாக வெட்டி (Shredded), சாலட், நூடுல்ஸ் மற்றும் ஃபிரைடு ரைஸ் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தலாம். ■ மிகப்பொடியாக நறுக்கி, சான்ட்விச் மேல் பரப்பி பயன்படுத்தலாம். ■ ஸ்டூ மற்றும் சூப் தயாரிக்கவும், காய்கறிகளுடன் சேர்த்து வதக்கியும் பயன்படுத்தலாம். ■ சமோசா, பீட்ஸா மற்றும் ஸ்டஃப்டு பராத்தா போன்றவற்றிலும் பயன்படுத்தலாம்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 49 1/13/2020 12:27:34 PM

மீதமான காய்கறி புலாவ்	■ இவற்றை காய்கறி பந்து அல்லது போண்டா, கட்லெட் அல்லது டிக்கீஸாக மாற்றியமைத்து சிற்றுண்டியாக பரிமாறலாம். ■ கோஃப்தாஸ் (Koftas) அல்லது கறி வகை அல்லது அதிக எண்ணெயில் பொரித்து பயன்படுத்தலாம். ■ நன்றாக மசித்து, சீஸ் பக்கோராஸ் (Cheese pakoras) அல்லது ஃப்ரிட்டர்ஸ் (Fritters), முட்டை போண்டா மற்றும் நர்கிசி கோஃப்தாஸ் (Nargisi koftas) போன்றவற்றிற்கு மேல்பூச்சாகப் பயன்படுத்தலாம். ■ நுண்ணலை அடுப்பில் சுடப்பட்டு, வெள்ளை சாஸ் கலந்து மற்றும் சீஸினால் நிரப்பப்பட்டு பயன்படுத்தலாம்.

மீதமான உணவுகளைப் பயன்படுத்தும் முறைகளானது, உணவின் உயர்தர நிலைகளான புதிய தன்மை, தோற்றம், நிறம், தொடுதன்மை மற்றும் ஏற்புத்தன்மையைப் பராமரிக்க வேண்டியது மிகவும் முக்கியமானதாகும்.

மீதமான உணவுகளைப் பயன்படுத்துவதற்கு, படைப்பாற்றல் மற்றும் சேமிப்பு முறைகளில் கவனம் ஆகியவை தேவைப்படுகிறது.

பெரிய உணவக நிறுவனங்களில் மீதமாகும் உணவுகள், சமூக நிறுவனங்களான அனாதை இல்லங்கள் மற்றும் மாற்றுத் திறனாளிகளுக்கான இல்லங்கள் ஆகியவற்றிற்கு வழங்கப்படுவதன் மூலம் உணவு வீணாகுவது தடுக்கப்படுகிறது.

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ரிஷாஃப் (Rechauffe) என்பது 19-ம் நூற்றாண்டின் தொடக்கத்தில் பயன்படுத்தப்பட்ட ஃப்ரெஞ்சு வார்த்தை ஆகும். இது ரிஷாஃபர் (Rechauffer) என்ற வினைச்சொல்லின் கடந்த கால சொல்லாகும் (Past participle). இதற்கு மீண்டும் வெப்பப்படுத்துதல் (Reheat) என்று பொருள் ஆகும். ஃப்ரெஞ்சு மொழி பேசுபவர்கள் இவ்வார்த்தையை, ஏற்கனவே பழையதான ஒன்றை அல்லது சூடு தணிந்த ஒன்றைக் குறிப்பதற்காகவே பயன்படுத்தி வந்தனர். ஆங்கில மொழி பேசுபவர்களும் அதே அர்த்தத்தையே ஏற்றுக்கொண்டனர். ஆனால் பத்தாண்டுகளுக்குள், மீதமான உணவானது ஃப்ரெஞ்சு வார்த்தையில் தான் கவரும் வகையில் உள்ளது என்று யாரோ ஒருவர் வெளிப்படையாகவே தெரிவித்தார். இந்தக் கருத்து ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டது. 'ரிஷாஃப் ஆப் பீஃப் அ லா ஜார்டினிர்' (Rechauffe of Beef a la Jardiniere) என்பதன் சமையல் குறிப்பு, எடுத்துக்காட்டாக, நேற்றைய இறைச்சித் துண்டை, சிறிதளவு தண்ணீர் மற்றும் சில தக்காளிகள் சேர்த்து, மீண்டும் சூடுபடுத்தி, பட்டாணி, கேரட் மற்றும் உருளைக்கிழங்கோடு தட்டில் பரிமாறவும் என்று சமையற்காரருக்கு அறிவுறுத்த வேண்டும். ரிஷாஃப் என்பது மற்றொரு ஆங்கில வார்த்தையான ஷாஃபிங் டிஷ் என்ற சொல்லிலிருந்து வந்தது. ஷாஃபிங் டிஷ் என்பது மேசையின் மேல் உணவை சூடாக வைத்திருக்க உதவும் ஒரு பாத்திரமாகும்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 50 1/13/2020 12:27:35 PM

உங்களுக்குத் தெரியுமா?

ஆர்ட் (Ort) என்னும் சொல் உணவை உண்ட பிறகு மீதமுள்ள சிறிய அளவு உணவைக் குறிப்பதாகும். இது பொதுவாக பேச்சு வழக்கில் பயன்படுத்தப்படுவதில்லை. ஆனால் குறுக்கெழுத்து புதிர்களில் வழக்கமாகப் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

சாப் சூய் (Chop suey): பத்தொன்பதாம் நூற்றாண்டின் இறுதி மற்றும் இருபதாம் நூற்றாண்டின் தொடக்கத்தில், சைனீஸ் சமையற்கலையானது சாப் சூய் உணவகங்களை ஐக்கிய அமெரிக்காவில் திறந்து, தனது காலடியைப் பதித்தது. சாப் சூய் (Chop suey) என்பதற்கு பலவகை மீதமான உணவு கலந்த கலவை (Miscellaneous leftover) அல்லது பலவகை துண்டுகள் (assorted pieces) என்று அர்த்தமாகும். ஆனால் எந்தவொரு சாப் சூயிலும் மீதமான உணவை மற்ற உணவுடன் சேர்க்காமல் அப்படியே வழங்கப்படுவதில்லை.

டாக்கி-பேக் (Doggy-bag): உணவகத்திற்கு உணவருந்தச் செல்பவர்கள் தாங்கள் உண்ணாமல் மீதி வைத்த உணவை அங்கேயே விட்டு விட்டு வருவார்கள் அல்லது பின்னர் உண்பதற்காக அவர்களே எடுத்துக்கொண்டு செல்வார்கள். இதற்காக பரிமாறுபவரிடம் ஒரு கொள்கலனோ அல்லது அவரை கட்டுகட்டி தரவோ கேட்பர். இந்த கொள்கலனே பேச்சு வழக்கில் டாக்கி-பேக் அல்லது டாக்கீ-பேக் (Doggy-bag or Doggie bag) என்று அழைக்கப்படுகிறது.

A-Z கலைச்சொற்கள்

க்ராஸ் ப்ராஃபிட் (Gross profit)	:	ஒரு நிறுவனத்திற்கு, அதன் பொருட்களை தயாரித்தல் மற்றும் விற்பனை செய்வதற்கான செலவைக் கழித்து கிடைக்கும் இலாபமே மொத்த இலாபம் எனப்படும்,
நெட் ப்ராஃபிட் (Net profit)	:	இது ஒரு நிறுவனத்தின் மொத்த வருவாயிலிருந்து மொத்த செலவைக் கழித்து பெறப்படுவதாகும். இது ஒரு குறிப்பிட்ட காலத்திற்குள் (வழக்கமாக ஒரு வருடம்) ஒரு நிறுவனம் ஈட்டிய வருவாய் அல்லது நஷ்டத்தைக் காட்டுகிறது. இது நிகர வருவாய் என்றும் அழைக்கப்படுகிறது.
ஏஸ்தெடிக்ஸ் (Aesthetics)	:	இது அழகு அல்லது நல்ல சுவையைப் பாராட்டுதல் தொடர்புடையது ஆகும்.
கேபினெட்ரி (Cabinetry)	:	சமையலறைகளிலுள்ள அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகள் முழுவதும் சேர்த்து அழைக்கப்படுவதாகும்.
ஆப்டிமம் (Optimum)	:	சாதகமான பலனைப் பெறுவதற்கு உகந்த சூழலாகும்.

இணையத்தில் தேட

- https://www.bing.com/videos/search?q=leftover+foods&&view=detail&mid=2C11CEB128293951C7422C11CEB128293951C742&&FORM=VRDGAR
- https://www.bing.com/videos/search?q=portioning+of+food+in+hotels+videos&qpvt=portioning+of+food+in+hotels+videos&view=detail&mid=68DE09264FED9E500A3F68DE09264FED9E500A3F&&FORM=VRDGAR
- https://www.bing.com/videos/search?q=portioning+of+food+in+hotels+videos&qpvt=portioning+of+food+in+hotels+videos&view=detail&mid=10748B35FDCF8F55327E10748B35FDCF8F55327E&&FORM=VRDGAR
- https://www.bing.com/videos/search?q=standardization+of+recipes&&view=detail&mid=A136D4D974456A9CAF53A136D4D974456A9CAF53&&FORM=VRDGAR

மாணவர் செயல்பாடு

- மாணவர்கள் தாங்கள் பார்வையிட்ட உணவக விடுதியின் சமையலறை அமைப்பு வரைபடத்தைப் பற்றிய அறிக்கை எழுதுதல்.
- மாணவர்கள் தனித்துவம் வாய்ந்த சமையல் குறிப்புகளை (தங்கள் தாய் அல்லது பாட்டியிடமிருந்து) சேகரித்து அவற்றை தரநிலைப்படுத்துதல்.
- ஒரு உணவு மேளாவில், 25 நபர்களுக்குத் தேவையான உணவு வகையைத் தயாரித்து, இலாபம் ஈட்டுதல்.
- மீதமான உணவுகளிலிருந்து, புதிய வகை உணவுகளைத் தயாரிக்கும் வழிமுறைகளைக் கண்டுபிடித்தல்.

ஆசிரியர் செயல்பாடு

- ஒரு உணவக விடுதியைப் பார்வையிட திட்டமிடுதல் மற்றும் அதன் சமையலறை அமைப்பு வரைபடத்தைப் பற்றிய அறிக்கை எழுதத் தேவையான வினாப்படிவத்தைத் தயார் செய்தல்.
- ஒரு சமையல் குறிப்பை எவ்வாறு தரநிர்ணயம் செய்வது என்பதைப் பற்றி செயல்விளக்கம் அளித்தல்.
- உணவு மேளாவிற்குத் திட்டமிடுதல் மற்றும் மாணவர்களுக்குப் பரிமாறும் அளவைப் பராமரித்தல் மற்றும் உணவின் விலையை நிர்ணயம் செய்தலைப் பற்றியும் கற்றுக் கொடுத்தல்.
- மீதமான உணவுகளைக் கவனமான முறையில் பயன்படுத்துவதற்கான ஒரு போட்டியைத் திட்டமிடல்.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 52 1/13/2020 12:27:35 PM

வினாக்கள்

I. சரியான விடையைத் தேர்ந்தெடுத்து எழுதுக. (1 மதிப்பெண்கள்)

1. உணவக நிறுவனத்திற்கு வருகை தரும் வாடிக்கையாளர்களின் சராசரி எண்ணிக்கை ___________ என்று அழைக்கப்படுகிறது.
   அ) வாடிக்கையாளர்களின் வருகை
   ஆ) வாடிக்கையாளர் சதவிகிதம்
   இ) வாடிக்கையாளரின் திருப்தி
   ஈ) வாடிக்கையாளர்களைக் கட்டுப்படுத்துதல்

2. அனைத்து வகையான உணவு வழங்குதலிலும் ___________ இதயமாக விளங்குகிறது.
   அ) வரவேற்பறை
   ஆ) பின்புல அலுவலகம்
   இ) சமையலறை
   ஈ) ஓய்விடம்

3. கப்பல்களிலும், விமானங்களிலும் உள்ள சமையலறைகளானது ___________ என்று அழைக்கப்படுகிறது.
   அ) ஓய்விடம்
   ஆ) கேலிஸ்
   இ) பணி நிலையங்கள்
   ஈ) செங்கல் அடுப்பு

4. சமையலறையின் ___________ என்பது அழகுணர்ச்சி மற்றும் செயல்பாடு இரண்டும் இணைந்த திறனுள்ள சமையலறை அமைப்பு வரைபடங்களை நிர்ணயிக்கஉதவும்ஒருஅளவுகோலாகும்.
   அ) பணி முக்கோணம்
   ஆ) பணி நிலையம்
   இ) டாஸ்க் பார்
   ஈ) பணி செய்வதற்கான இடம்

5. பணி முக்கோணத்தின் முக்கிய இலக்கு ___________ ஆகும்.
   அ) ஆற்றல்
   ஆ) சமைத்தல்
   இ) அருகாமை
   ஈ) செயல்திறன்

6. ___________ சமையலறை இரண்டு அடுத்தடுத்த சுவர்களில், அடுக்குப் பெட்டிகள் கொண்ட அலமாரிகளைக் கொண்டிருக்கும்.
   அ) ஒற்றைச்சுவர் சமையலறை
   ஆ) 'L' வடிவ சமையலறை
   இ) 'U' வடிவ சமையலறை
   ஈ) 'G' வடிவ சமையலறை

7. ___________ என்பது தேவையான விகிதங்களில் உணவுப் பொருட்களைக் கவனமாக சரிப்படுத்தி, மீண்டும் சீர் செய்து ஏற்றுக்கொள்ளத்தக்க தரத்தில் உணவைத் தயாரிப்பதே ஆகும்.
   அ) தர நிர்ணயம் செய்தல்
   ஆ) அளவிடுதல்
   இ) பரிசோதனை செய்தல்
   ஈ) ஒத்திகை பார்த்தல்

8. ___________ என்பது ஒவ்வொரு வாடிக்கையாளர்களுக்கும் பரிமாறப்படும் உணவின் அளவு என வரையறுக்கப்படுகிறது.
   அ) பரிமாறும் அளவு
   ஆ) பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல்
   இ) அளவிடுதல்
   ஈ) பரிமாறும் அளவின் விலை

9. விற்பனை செய்யப்படும் உணவுகளைத் தயாரிக்கப் பயன்படுத்தப்படும்

FSM_TAM_Chapter 02.indd 53 1/13/2020 12:27:35 PM

பொருட்களுக்கான செலவே ___________ என்று அழைக்கப்படுகிறது.

அ) இலாபம்

ஆ) நஷ்டம்

இ) பணியாளர்களுக்கான செலவு

ஈ) உணவு விலை

10. கீழ்வருவனவற்றில் Q-காரணியை அடையாளம் காண்.

அ) ஃப்ரைடு ரைஸ்

ஆ) மாமிசம்

இ) கட்லெட்

ஈ) கெட்ச்சப்

11. ___________ என்பது விற்பனை அளவில் ஏற்படும் மாற்றங்களைப் பொறுத்து மொத்த விலையில் ஏற்படும் மாற்றத்தைக் குறிப்பதாகும்.

அ) பணியாளர்களுக்கான செலவு

ஆ) உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு

இ) செலவினங்களின் மாற்றம்

ஈ) மாறாத செலவு

12. ஒரு நிறுவனத்திற்கான வாடகை என்பது ___________

அ) பணியாளர்களுக்கான செலவு

ஆ) பொருட்களுக்கான செலவு

இ) செலவினங்களின் மாற்றம்

ஈ) மாறாத செலவு

13. ஒரு நிறுவனத்திற்கான சலவைச் செலவு என்பது ___________

அ) இரண்டும் இணைந்த செலவு (Mixed costs)

ஆ) உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு

இ) செலவினங்களின் மாற்றம்

ஈ) மாறாத செலவு

14. ___________ என்பது ஒரு உணவு வகையைத்தயாரிக்கப்பயன்படுத்தப்படும் எளிதாக அழுகும் உணவுப் பொருட்கள் மற்றும் குறிப்பிட்ட காலத்திற்குக் கெடாமல் இருக்கும் உணவுப்பொருட்கள் ஆகியவற்றைக் குறிப்பதாகும்.

அ) பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவுகள்

ஆ) சமைக்கப்பட்ட உணவுகள்

இ) சமைக்கப்படாத உணவுப் பொருட்கள்

ஈ) நல்ல உணவு

15. ___________ என்பது பகுதி அளவு சமைக்கப்பட்ட உணவிற்கு ஒரு எடுத்துக்காட்டாகும்.

அ) வெட்டப்பட்ட வெங்காயம்

ஆ) பனீர்

இ) ஃப்ரைடு ரைஸ்

ஈ) ஆப்பிள்

II. மூன்று வரிகளில் விடையளி (3 மதிப்பெண்கள்)

1. அளவு உணவு தயாரித்தல் – வரையறு.
2. திறந்தவெளி சமையலறை என்பது என்ன?
3. பணி முக்கோணத்தை விளக்குக.
4. தர நிர்ணயம் செய்தல் – வரையறு.
5. பரிமாறும் அளவை நிர்ணயித்தல் என்றால் என்ன?
6. Q-காரணி எவ்வாறு கணக்கிடப்படுகிறது?
7. சமையலறையின் வகைகளைப் பட்டியலிடு.
8. உற்பத்தி சாராத நிர்வாக செலவு – குறிப்பு வரைக.
9. சமைக்கப்படாத உணவுப்பொருட்கள் என்பது என்ன?
10. மீதமான வெங்காய தக்காளி சாலட்டை பயன்படுத்தும் வழிமுறைகளைக் குறிப்பிடுக.

FSM_TAM_Chapter 02.indd 54 1/13/2020 12:27:35 PM

III. ஒரு பத்தியில் விடையளி (5 மதிப்பெண்கள்)

1. அளவு உணவு தயாரித்தலின் போது கருத்தில் கொள்ள வேண்டியவை யாவை?
2. சமையலறையைத் திட்டமிடும்போது கவனத்தில் கொள்ள வேண்டிய கட்டை விரல் விதிகளை எழுதுக.
3. ‘G’ வடிவ மற்றும் ‘U’ வடிவ சமையலறையைப் பற்றி எழுதுக.
4. தர நிர்ணயம் செய்யப்பட்ட சமையல் குறிப்புகளின் நன்மைகள் யாவை?
5. உன்னிடம் மீதமான சப்பாத்தி உள்ளது. அதை எவ்வாறு அடுத்த நாள் பயன்படுத்தலாம்?

IV. ஒரு பக்க அளவில் விடையளி (10 மதிப்பெண்கள்)

1. சமையலறையின் அமைப்பு வரைபடங்களை விளக்குக.
2. பரிசோதனை மற்றும் விளைவுகள் முறை மற்றும் காரணி அறியும் முறைகளைப் பற்றி விளக்குக. ஒரு சமையல் குறிப்பைப் பயன்படுத்தி, அதை எவ்வாறு விரிவுபடுத்துவாய் என்பதையும் விளக்குக.
3. ஒரு திருமணத்திற்கான உணவுப்பட்டியலைத் தயார் செய். உணவு பரிமாறும் அளவை நிர்ணயிக்கும் முறைகள் எவ்வாறு பின்பற்றப்படுகிறது என்பதை விளக்குக.
4. உணவுப்பட்டியலுக்கான விலையை எவ்வாறு கணக்கிடுவாய்? உதாரணம் தருக. உணவின் செலவைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கான வழிமுறைகள் யாவை?
5. மீதமான உணவின் வகைகளை உதாரணத்துடன் வரிசைப்படுத்து. ஒவ்வொன்றையும் எவ்வாறு மீண்டும் பயன்படுத்துவாய்?