

Департамент образования и науки Костромской области
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков



16675 «Повар» (для лиц с нарушением интеллекта,
не имеющих основного общего образования)

Кострома 2024

Рассмотрен и одобрен на заседании ЦМК

Механико-технологических дисциплин

Протокол № ____ от « ____ »
____ 2024 г.

Председатель ЦМК

Березкина А. И.

/ _____ /

Рекомендован к применению

Заседание методического совета

Протокол № ____ от « ____ »
____ 2024 г.

Председатель МС Петропавловская Я.А.

/ _____ /

Рабочая тетрадь по МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков, разработана по профессии 16675 Повар

(для лиц с нарушением интеллекта, не имеющих основного общего образования)

Организация-разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Разработчик:

Николаева Татьяна Сергеевна, преподаватель первой категории по дисциплинам профессионального цикла

Эксперт от работодателя:

Веричева-Бенедик Анна Владимировна, управляющая кафе «Избушка» города Костромы

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация		2	Урок 7.	Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.	31
Раздел 1.	Ведение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков.		Тема 1.4.	Приготовление простых горячих напитков.	
Тема 1.1.	Характеристика продуктов и их предварительная подготовка.		Урок 8.	Общие сведения о напитках. Горячие напитки, способы приготовления и подачи.	38
Урок 1.	Крахмал, сахар, яйца, сметана, плодово-ягодные товары. Вкусовые продукты и ароматические вещества. Краткая характеристика. Требования к качеству. Кулинарное использование.	3	Тема 1.5.	Приготовление и оформление простых холодных напитков.	
Тема 1.2.	Организация холодного и горячего цехов.		Урок 9.	Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки.	41
Урок 2.	Назначение горячего и холодного цехов. Требования, предъявляемые к помещению цехов. Связь холодного цеха с горячим цехом. Оборудование, инвентарь, инструменты и ёмкости холодного и горячего цеха.	8	Урок 10-11.	Лабораторное занятие № 1 «Приготовление сладких блюд»	45
Тема 1.3.	Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.		Урок 12.	Дифференцированный зачет	49
Урок 3.	Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд.	14	Литература		52
Урок 4.	Подготовка продуктов. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов.	15			
Урок 5.	Желированные блюда. Характеристика желирующих веществ. Приготовление киселей. Приготовление желе.	20			
Урок 6.	Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок.	25			

Аннотация

Рабочая тетрадь профессионального модуля является частью УМК по программе профессионального обучения по профессии 16675 Повар в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовления сладких блюд и напитков** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки и соответствующими общими компетенциями (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиента

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых сладких блюд.

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Используемые сокращения:

УМК – учебно-методический комплекс;

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональные компетенции;

ОК – общие компетенции.

Раздел 1. ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

Тема 1.1. Характеристика продуктов и их предварительная подготовка.

Урок 1. Крахмал, сахар, яйца, сметана, плодово-ягодные товары. Вкусовые продукты и ароматические вещества. Краткая характеристика. Требования к качеству. Кулинарное использование.

1.1. Сахар - пищевой продукт, содержащий отдельные кристаллы размером от 0,2 до 2,5 мм.

Сахар-песок, сахарную пудру просеивают через сито с ячейками диаметром не более 3 мм. Можно использовать просеиватель для муки. Растворяют сахар как в горячей, так и в холодной воде: в 1 л. Холодной воды растворяется 2 кг. сахара, а в 1 л. горячей до 5 кг.

Кулинарное использование. При производстве сладких блюд сахар придает сладкий вкус, повышает калорийность, придает цвет, если при приготовлении сладкого блюда его подвергают карамелизации.

Для получения различных сиропов сахар растворяют при нагревании в воде, фруктово-ягодных отварах и соках. Образующуюся на поверхности пену удаляют.



Рисунок 1.1 Варка сиропа

Органолептические показатели сахара - песка и сахара - песка рафинированного:

1. консистенция - сыпучая, без комков;
2. цвет белый с блеском;
3. вкус и запах сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в водном растворе.

1.2. Фрукты и ягоды. На предприятиях общественного питания плоды и ягоды - поступают в свежем и консервированном виде (сушеные, замороженные и стерелизованные).

Свежие плоды и ягоды перебирают, зачищают и промывают (кроме малины). При очистке груш и яблок, кроме кожуры, удаляют сердцевину и семена. Очищенные и измельченные яблоки, груши и айву до использования хранят в подкисленной воде, чтобы они не потемнели в результате окисления дубильных веществ. Косточковые плоды освобождают от косточек, у ягод удаляют плодоножки.

Быстрозамороженные натуральные (без сахара) фрукты освобождают от картонной тары, оттаивают в течение 10-15 мин, промывают и перекладывают в посуду для дальнейшего оттаивания при комнатной температуре. Если оттаявшие фрукты немедленно не используют, то их заливают сиропом и хранят в прохладном месте. Для приготовления некоторых блюд плоды и ягоды протирают. Для этого свежие яблоки предварительно запекают или варят, груши варят, косточковые за исключением вишни, припускают в сиропе, сухофрукты варят, ягоды протирают сырыми.

Пищевые отходы при механической обработке плодов используют для **приготовления отваров.**

1.3. Сливки и сметана - при производстве некоторых сладких блюд эти продукты взбивают. Во взбитом состоянии они имеют структуру пены. Пенообразователем являются белковые вещества сметаны и сливок. Лучше всего взбивать сливки 35%-й жирности, сметану 36% при температуре 4-7°C.

Кроме того, чем меньше жира содержат сливки, тем при более низкой температуре следует их взбивать. Понижение температуры не только способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок, но и предотвращает образование крупинки масла. Взбивать сливки следует в неокисляющейся посуде, заполнив ее на 1/3 объема, так как к концу взбивания объем сливок увеличится в 2-2,5 раза. К концу взбивания сливки должны хорошо удерживаться на венчике. Взбитые сливки и сметана хранению не подлежат, так как при этом их объем уменьшается.



Рисунок 1.2 Взбитые сливки

1.4. Яйца - при приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, разводят кипяченым горячим молоком и, помешивая, прогревают до загустения (80°C). При отдельном использовании белков и желтков последние растирают с сахаром, а белки взбивают. Взбитые белки придают готовым блюдам легкую пышную консистенцию и нежный вкус. Недостаточно взбитые белки плохо сохраняют форму и при соединении с другими продуктами объем их быстро уменьшается; готовые изделия из них имеют излишне плотную консистенцию. Хорошо взбитые белки увеличиваются в объеме в 5-8 раз, сохраняют форму и держатся на венчике. Перед взбиванием белки тщательно отделяют от желтков. При этом надо следить за тем, чтобы плотная часть белка, расположенная у самого желтка, полностью отделилась, так как именно она способствует образованию наиболее пышной и устойчивой пены. Образованию устойчивой пены способствует добавление небольшого

количества лимонной кислоты (2-3 капли концентрированного раствора на 10 белков). Белки охлаждают, после чего взбивают вначале медленно, а затем быстрее.



Рисунок 1.3 Взбитый белок

1.5 Крахмал – растительный полисахарид, содержащийся в виде зерен в клубнях картофеля, батата, зернах кукурузы, пшеницы, риса и др., легко усваивается организмом, имеет высокую пищевую ценность.

Крахмал широко применяется в приготовлении железированных сладких блюд: киселей, сладких соусов в качестве загустителей, стабилизаторов структуры, наполнителей, снижающих калорийность изделий. Картофельный крахмал образует прозрачный клейстер, поэтому его применяют для приготовления фруктово – ягодных киселей, кукурузный крахмал образует более мутный, но нежный по консистенции клейстер, его используют для приготовления киселей из молока.

Модифицированный крахмал - это крахмал с заданными свойствами, полученный путем химической, физической, биологической обработки крахмала.



Рисунок 1.4 Виды крахмала

1.6. Вкусовые и ароматические вещества. Для аромата и вкуса в изделия добавляют натуральные или синтетические ароматические вкусовые вещества. К натуральным относят ароматизаторы полученные из продуктов переработки какао-бобов, кофе, фруктово-ягодные сиропы. Синтетическими считаются ароматизаторы, полученные химическим способом.

Чай – значение чая как вкусового продукта обусловлено его ароматическими вкусами и тонизирующими свойствами.

По способу обработки чайного листа чай подразделяют на байховый (черный и зеленый), экстрагированный, представляющий собой концентрированный жидкий экстракт черного или зеленого чая, и чай для разовой заварки – в пакетиках.

По виду и размеру чаинок производят чай трех видов: крупный (листовой), мелкий и гранулированный.

В зависимости от вида обработки и исходного сырья производят четыре основных типа чая, отличающиеся по химическому составу и вкусовым и ароматическим свойствам: черный, зеленый, красный и желтый.

Кулинарное использование – для приготовления горячих и холодных напитков.

Кофе – это обработанные зерна плодов кофейного растения, выращиваемого в странах с тропическим климатом.

Натуральный кофе жареный в зернах – равномерно обжаренные зерна коричневого цвета с матовой или блестящей поверхностью, с приятным кисловатым, горьковато-вяжущим вкусом и запахом.

Натуральный кофе молотый – порошок коричневого цвета с включением светло – золотистой оболочки зерен, с приятным тонким кисловатым, горьковато-вяжущим вкусом и ароматом.

Кулинарное использование. В виде водной вытяжки для придания вкуса желеобразным сладким блюдам, кремам, а так же для приготовления горячих напитков.

Какао-порошок получают путем измельчения и частичного-обезжиривания какао-бобов. Порошок обладает характерным для какао вкусом и ароматом.

Кулинарное использование - при приготовлении желеобразных сладких блюд (кремов, муссов), при приготовлении мороженого, сладких соусов, пудинга.

Пряности разнообразные растения, которые в свежем или сухом виде употребляются в малых дозах как добавка к пище для придания ей аромата и вкуса, а так же для исправления запаха, усиления внешней привлекательности продукта и повышения его сохранности.

Различают две группы пряностей: пряности, произрастающие в субтропических регионах и местные пряности. В приготовлении сладких блюд и напитков используют пряности первой группы гвоздику, корицу, бадьян, кардамон, имбирь, ваниль, душистый перец, произрастающие только в тропиках и субтропиках.

Правильное формирование вкуса сладких блюд и напитков заключается в сочетании соблюдений пряностей в продукте, сочетании пряностей с основным продуктом, их пропорции: пряности способны как улучшить вкусовые качества, так и ухудшить их при неправильном использовании.



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, в каком виде поступают плоды и ягоды на предприятия общественного питания _____

2. Назовите во сколько раз увеличивается взбитый белок?

3. Напишите, разрешено хранить взбитые сливки и сметану?

4. Укажите, виды крахмала:

5. Перечислите натуральные ароматические вещества:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

Тема 1.2. Организация холодного и горячего цехов.

Урок 2. Назначение горячего и холодного цехов. Требования, предъявляемые к помещению цехов. Связь холодного цеха с горячим цехом. Оборудование, инвентарь, инструменты и ёмкости холодного и горячего цеха.

На предприятиях общественного питания с цеховой структурой холодные сладкие блюда и холодные напитки готовят в холодном цехе, горячие в горячем цехе, обработку и подготовку фруктов и ягод производят в овощном цехе или в небольших объемах непосредственно в холодном цехе. На специализированных предприятиях и предприятиях небольшой мощности, имеющих безцеховую структуру, для приготовления сладких блюд и напитков выделяют отдельное рабочее место в общем производственном помещении.

Холодный цех располагается в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или на северо-запад.

Холодный цех должен иметь удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления сладких блюд, а также с раздачей и мойкой столовой посуды.

При организации работ в холодном цехе по приготовлению холодных сладких блюд (компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов) необходимо учитывать, что продукция после изготовления не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса и правила личной гигиены.

На небольших предприятиях общественного питания организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят сладкие блюда в соответствии с производственной программой, учитывая необходимость разделения работ с продуктами, прошедшими предварительную тепловую обработку, и сырыми. В крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места, а на крупных предприятиях (фабриках – заготовочных) выделяют целые линии по производству и порционированию холодных сладких блюд и холодных напитков.



Рисунок 2.1 Холодный цех ресторана

В холодных цехах для приготовления сладких блюд используется механическое оборудование (рис.2.2): универсальные приводы с набором сменных механизмов для нарезки, протирания плодов, приготовления свежееотжатых соков, измельчения

(дробления) орехов, взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; овощерезательные машины для приготовления фруктовых салатов, нарезки плодов для компотов, куттеры, блендеры для приготовления из плодов и ягод пюреобразных масс, слайсеры для очень тонкой нарезки плодов, миксеры, соковыжиматели различного назначения, взбивальные машины для взбивания сливок, сметаны, белков яиц, сиропов для мусса.



Взбивальная



машина Блендер
с дополнительной насадкой



Универсальный привод со
сменными механизмами



Куттер

Рисунок 2.2 механическое оборудование холодного цеха

Для хранения готовых сладких блюд, охлаждения желированных сладких блюд устанавливают холодильные камеры или холодильные шкафы, произведенные столы с охлаждаемым шкафом. В ресторанах и барах устанавливают льдогенераторы, чтобы получать лед для приготовления и отпуска коктейлей и холодных напитков (рис.2.4)

Рабочее место по оформлению холодных сладких блюд, в том числе желированных, удобно располагать на производственных столах с охлаждаемой горкой.

Холодные сладкие блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру +10...+14 °С.



Миксер для коктейлей



Слайсер



Стол холодильный/морозильный



Стол холодильный
с охлаждаемой горкой



Шкаф шоковой заморозки



Льдогенератор



Фризер

Рисунок 2.4 Холодильное оборудование

Замороженные сладкие блюда (мороженое, парфе) охлаждаются и замораживаются в низкотемпературных камерах или шкафах шоковой заморозки.

В холодном цехе для приготовления холодных сладких блюд используют различные инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы (рис. 2.5)

1. Ножи поварской тройки;
2. Карбовочные ножи и ножи для фигурной нарезки фруктов для украшения стола, фруктовых ассорти, фруктовых салатов;
3. Ножи для удаления сердцевин яблок, груш, ананаса, экономичной очистки плодов от кожуры;
4. Специальные ножи, механизмы и приспособления для быстрого извлечения косточек и деления плодов на равные части, срезания мякоти плодов с кожицы;
5. Разделочные доски с буквенной или цветовой маркировкой;
6. Ручные соковыжималки, прессы;
7. Терки для снятия цедры, измельчения сухарей, формы для желированных блюд;
8. Различные функциональные емкости, сита, дуршлаги для процеживания отваров, сиропов;
9. Лопатки, щипцы для перекладки и порционирования холодных блюд;
10. Венчики для взбивания вручную сливок, сметаны, белков яиц;
11. Разливные и гарнирные ложки, соусники, диспенсеры для соусов.



Поварская тройка

Кондитерский мешок

Венчик

Форма силиконовая

Вырубки для гренок

Рисунок 2.5 Инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления холодных сладких блюд

Приготовление горячих сладких блюд, тепловую обработку продуктов для холодных сладких блюд проводят в соусном **отделении горячего цеха** (рис. 2.6). Варку горячих напитков проводят в горячем цехе на специально выделенном рабочем месте. Отдельные рабочие места для приготовления горячих сладких блюд в соусном отделении не предусматривают.

Приготовление основ для пудингов, варку сладких каш производят на рабочих местах, предусмотренных для приготовления гарниров и каш. Приготовление яблок, жаренных в тесте, производят на рабочем месте для жаренья и пассерования, а при-

готовление сладких гренок с фруктами, фруктовых суфле, запекание пудингов, шарлотки на рабочем месте, предназначенном для варки, припускания и запекания горячих блюд.



Рисунок 2.6 Линия по приготовлению горячих сладких блюд

Виды теплового оборудования горячего цеха представлены на (рис. 2.7), кухонная посуда для приготовления сладких блюд на (рис. 2.8).



Плита электрическая четырехсекционная с жарочным шкафом



Пароконвектомат
Рисунок 2.7 Тепловое оборудование горячего цеха



Фритюрница



Рисунок 2.8 Кухонная посуда для приготовления сладких блюд

Прочитайте и запомните правила безопасной организации работы в холодном и горячем цехах.

Перед началом работы повар обязан:

- вымыть руки с мылом;
- надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос;
- застегнуть надетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисания концов одежды, не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

В процессе работы повар обязан:

- менять санитарную одежду по мере загрязнения;
- после посещения туалета мыть руки с мылом;
- стоять прямо, не сутулясь, так как неправильное положение корпуса приводит к быстрой утомляемости;
- выполнять только ту работу, по которой прошел обучение и инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ;
- использовать разделочные доски строго в соответствии с маркировкой или по цветовой гамме;
- не принимать пищу на рабочем месте.

При работе с ножом повар должен:

- соблюдать осторожность, беречь руки от порезов;
- правильно держать руки и нож при обработке сырья;
- хранить нож в специальном чехле, помнить, что нельзя хранить нож, закладывая его за пояс фартука;

- не оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;
- не проверять остроту лезвия ножа рукой.



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите в каком цехе изготавливают холодные сладкие блюда и напитки

2. Дополните предложение:

Холодный цех должен иметь удобную связь с

3. Перечислите, механическое оборудование холодного цеха?

4. Укажите, температуру подачи холодных сладких блюд

5. Укажите, в каком отделении горячего цеха производится приготовление горячих сладких блюд:

(правильный ответ подчеркните)

- суповое отделение;
- соусное отделение.

Тема 1.3. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.

Урок 3. Характеристика сладких блюд. Классификация сладких блюд.

Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов - сахаров. Однако за счет сахаров должна покрываться примерно 1/4 всей потребности в углеводах, а остальная часть - за счет крахмала.

В состав многих сладких блюд входят жиры, яйца, молоко, сливки, которые обуславливают их высокую калорийность. Однако роль сладких (десертных) блюд определяется не их калорийностью, а высокими вкусовыми свойствами. Особую ценность представляют те блюда, в состав которых входят свежие плоды и ягоды, так как они являются источником витаминов С, Р, минеральных элементов, органических кислот, ряда биологически активных веществ.

Яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины богаты пектиновыми веществами, которые подавляют гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ.

Многие сладкие блюда богаты липотропными веществами, препятствующими ожирению печени и нормализующими жировой обмен, - метионином, холином, инозитом и др. Особенно важны эти вещества в питании людей пожилого и среднего возраста.

Не следует забывать, что сахар тормозит выделение желудочного и усиливает выделение поджелудочного сока. Поэтому желательнее подавать сладкие блюда через некоторое время после основных блюд обеда.

Все сладкие блюда по температуре подачи подразделяются на горячие и холодные. Температура подачи горячих блюд 50-55°C, холодных 10-14°C.

К **холодным** сладким блюдам относятся свежие фрукты и ягоды, компоты и фрукты в сиропе, железированные блюда (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы), взбитые сливки, мороженое. К **горячим** - пудинги, суфле, каши сладкие, блюда из яблок, гренки.

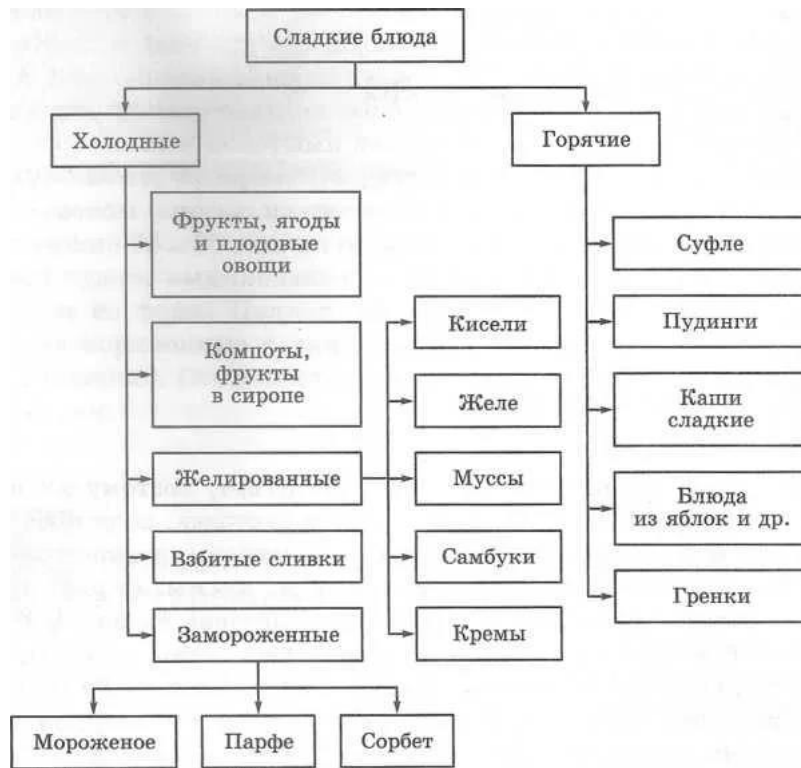


Схема 3.1 Классификация сладких блюд



Задания для самостоятельного решения:

1. Напишите, какие продукты входят в состав сладких блюд?

2. Укажите, какие фрукты богаты пектиновыми веществами?

3. Назовите, какие могут быть по температуре подачи сладкие блюда?

4. Укажите, какие блюда относятся к горячим сладким?

5. Перечислите, замороженные сладкие блюда:

Урок 4. Подготовка продуктов. Натуральные свежие фрукты и ягоды. Приготовление компотов.

Плоды и ягоды **сортируют, калибруют**, распределяя по качеству, степени зрелости и величине, удаляя частично или полностью испорченные экземпляры и сорные примеси. **Поврежденные экземпляры** обрезают и используют для приготовления пюре. Плоды и ягоды **промывают** несколько раз в **холодной воде**. Для подачи в **свежем виде** промывают в холодной **кипяченой воде**, для приготовления сладких блюд в проточной; арбузы и дыни в проточной.

До нарезки или использования блюд обработанные **фрукты и ягоды хранят на холоде** в чистой промаркированной таре, отдельно от необработанного сырья.

Плоды и ягоды свежие. Промытые проточной питьевой водой, обсушенные фрукты и ягоды укладывают перед отпуском в вазу, на десертную тарелку, в креманку. Ягоды можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой. Виноград укладывают целой гроздью и отпускают без сахара.



Рисунок 4.1 Плоды и ягоды свежие

Апельсины с сахаром или вином. Плоды обмывают, обсушивают, надрезают в нескольких местах кожицу и снимают ее, удаляют семена и нарезают на кружочки; мандарины можно разделить на дольки. Красиво уложенные плоды посыпают сахарным песком или рафинадной пудрой. Их можно залить десертным виноградным вином и через 15-20 мин подать.



Рисунок 4.2 Апельсины с вином

Ананасы с сахаром и вином. С ананасов срезают кожуру. Мелкие ананасы нарезают поперек кружочками, удаляют сердцевину цилиндрической выемкой, а крупные ананасы разрезают сверху вниз пополам, удаляют сердцевину и нарезают каждую половинку на несколько частей. Ананасы подают так же, как апельсины.

Арбуз, дыня свежие. Арбуз, дыню промывают, обсушивают, разрезают вдоль на две части, а затем на дольки. У арбузов и дынь можно срезать корку и отделить легко отделяющиеся семена. Подают в охлажденном виде на десертной тарелке, отдельно в розетке можно подать рафинадную пудру или сахарный песок.

Малина или земляника с молоком, сметаной или сливками. Подготовленную малину или землянику кладут в вазочки или креманки. Сливки взбитые, или сахар, или рафинадную пудру подают в розетке, а кипяченое молоко, или сметану, или сливки - в молочнике. Взбитые сливки с сахарной пудрой можно выпустить на ягоды из кондитерского мешка.

Чернослив со сливками или сметаной взбитыми. Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания и остывания. Затем из чернослива удаляют косточки и кладут его в креманки или вазочки, а сверху перед отпуском выпускают из кондитерского мешка взбитые сливки или сметану.

Фрукты и ягоды быстрозамороженные с сиропом. Фрукты и ягоды, замороженные без сахара, полностью не размораживают, спустя 10-15 минут их промывают, раскладывают в вазочки или креманки, заливают теплым сиропом и дают настояться 25-30 мин.

При использовании ягод, замороженных с сахаром, банки ставят на 10-15 мин в теплую воду, после чего вскрывают. Сироп из ягод смешивают с кипяченой охлажденной водой прокипяченным виноградным вином. Этой смесью заливаются ягоды, уложенные в креманки.

Фруктовые салаты. Апельсины и киви очищают от кожуры; груши и яблоки – от кожицы и семенных гнезд; ананасы моют, срезают кожуру и удаляют волокнистую сердцевину; виноград без косточек промывают. Подготовленные фрукты (кроме винограда) нарезают кубиками или ломтиками, укладывают в вазочки или фужеры, корзиночки из апельсина и поливают соусом из смеси сметаны или сливок, сиропа малинового, сока апельсинового. В соус можно добавить ликер или коньяк.



Рисунок 4.3 Фруктовый салат в корзиночке из апельсина

Компоты и фрукты в сиропе

Компоты **приготавливают** из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида.

Последовательность варки компотов включает в себя следующие **технологические операции**: подготовку сырья, приготовление сиропа, варку, настаивание и доведение до вкуса.

Правила варки компотов

1. Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и лимонную кислоту, доводят до кипения и, если нужно, слегка охлаждают. Иногда сироп подкрашивают ягодным экстрактом вишни или черной смородины. Для компота из консервированных фруктов в сваренный горячий сироп добавляют слитый из банок сироп от консервированных фруктов: вместе доводят до кипения

2. Сироп готовят также на фруктовых или ягодных отварах для придания компоту более насыщенного вкуса, аромата и

цвета. Отвар готовят из пищевых отходов, полученных при обработке сырья: кожуры и сердцевин яблок, груш, айвы, цедры апельсинов, лимонов, косточек вишен и некоторых других плодов.

3. Свежие плоды и ягоды быстро развариваются и теряют свою форму, это объясняется тем, что содержащийся в стенках клеток протопектин малоустойчив, в процессе варки быстро гидролизуется и переходит в растворимый пектин, в результате чего продукты размягчаются; кроме того, теряются содержащиеся в них витамины. Поэтому при приготовлении компотов не все плоды и ягоды подвергают нагреву. При приготовлении компотов из клубники, земляники, голубики, малины, арбуза, дыни, бананов, ананаса, черной смородины, а так же из консервированных фруктов их не варят, а только настаивают в горячем сиропе, также поступают при варке компотов из цитрусовых.

4. При приготовлении компота из смеси фруктов, ягод их закладывают в определенной последовательности, соответствующей их срокам варки: сначала кладут фрукты, требующие более длительной варки, в конце те, которые подвергают только настаиванию в горячем сиропе.

5. Для улучшения вкуса и аромата в компот из яблок или груш можно добавлять корицу, в ресторанах в компот добавляют вино (5-10 гр. на 1 порцию), что противопоказано в детском и диетическом питании. Для ароматизации в компот так же добавляют мелконарезанную цедру цитрусовых.

6. В компот из пресных по вкусу фруктов, ягод, сухофруктов для усиления процесса гидролиза сахарозы добавляют лимонную кислоту или лимонный сок. В результате кислотного гидролиза

сахарозы образуется инвертный сахар (смесь глюкозы и фруктозы), обладающий по сравнению с сахарозой более интенсивным сладким вкусом. В компоты, приготавливаемые из кислых фруктов и ягод, лимонную кислоту не добавляют.

7. Компоты необходимо настаивать, так как в процессе настаивания в сироп переходят сахара из фруктов, ягод, происходит кислотный гидролиз сахаров, образуется инвертный сахар, что улучшает вкусовые качества компота в целом и усиливает его сладость. Продолжительность настаивания компота из сухофруктов 10-12 часов.

8. Отпускаю компоты в охлажденном виде по 150-200 гр. на 1 порцию. При порционировании сначала кладут фрукты, ягоды и затем вливают сироп. Компот из свежих плодов – из кожуры, сердцевины яблок, груш или айвы готовят отвар, процеживают, добавляют сахарный песок и доводят до кипения.

Компот из сухофруктов. Обычно варят компоты из смеси сухофруктов. Их подбирают в таких пропорциях, чтобы отвар имел приятные вкус и аромат. Однако разные сухофрукты при варке в сиропе развариваются по-разному. Поэтому их необходимо закладывать в такой последовательности, чтобы они были готовы одновременно.

Сушеные фрукты и ягоды **перебирают**, тщательно промывают в теплой воде, сортируют, при необходимости нарезают на кусочки длиной не более 3 - 4 см (яблоки, грушу, айву), заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши в зависимости от величины и сорта варят 1 - 2 ч, яблоки - 20-30 мин, чернослив,

урюк, курагу -10-20, изюм - 5-10 мин. Готовый компот **охлаждают** до 10°C и выдерживают 10- 12 ч. для настаивания. При этом из фруктов в сироп более полно переходят вкусовые вещества, при остывании продолжается процесс инверсии сахарозы, что улучшает качество компота.



Рисунок 4.4 Компот из сухофруктов

Компоты из консервированных плодов. Готовят их как из одного вида плодов, так и из нескольких. Банки с консервированным компотом промывают теплой водой, протирают полотенцем, вскрывают и сливают сироп.

Затем из сахара и воды варят сироп, процеживают его, добавляют сироп из фруктов, доводят до кипения и охлаждают. Фрукты и ягоды вынимают из банок. У персиков и абрикосов удаляют косточки. Крупные фрукты нарезают на дольки или половинки. Ягоды оставляют целыми. Подготовленные фрукты и

ягоды раскладывают в креманки или стаканы, чередуя по цвету, и заливают охлажденным сиропом.

Компоты из быстрозамороженных фруктов и ягод. Частично оттаявшие (в течение 10-15 мин) фрукты и ягоды после промывания раскладывают в креманки или стаканы, заливают заранее приготовленным сиропом и дают 25-30 мин настояться.

Яблоки или груши в сиропе. Очищенные от кожуры и семенных гнезд яблоки и груши варят 6-8 мин в сахарном сиропе, подкисленном лимонной кислотой. Быстроразваривающиеся плоды только доводят в сиропе до кипения и в нем охлаждают. Затем плоды вынимают, сироп процеживают, добавляют в него прокипяченное виноградное вино. В креманку кладут яблоко или грушу и заливают охлажденным сиропом.



Рисунок 4.4 Яблоки в сиропе



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите, для чего необходимо настаивать компот _____

2. Напишите, как подготовить сухофрукты для варки компота? _____

3. Назовите для чего добавляют лимонный сок или лимонную кислоту в компот? _____

4. Укажите, до какой температуры охлаждают компот? _____

5. Дополните предложение: Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и _____

Урок 5. Желированные блюда. Характеристика желирующих веществ. Приготовление киселей. Приготовление желе.

Желированные сладкие блюда по способу приготовления подразделяются на кисели, желе, муссы, самбуки, кремы. Основой желе и муссов является фруктовый или ягодный сироп, молоко или кисломолочные продукты с сахаром, основой самбука - фруктовое или ягодное пюре, а основой крема-яично-молочная смесь с сахаром и сливки или сметана либо сливки и фруктовое пюре.

В качестве загустителя киселей используется крахмал, в качестве загустителя желе, мусса, самбука, крема – желатин или агар – агар. Желатин можно использовать для приготовления любых желированных сладких блюд (кроме киселя), агар -агар не рекомендуется использовать для приготовления мусса или саммбука, так как в процессе взбивания он очень быстро застывает же при температуре 32 - 39 °С.

Желатин - это белок, полученный при вываривании костей, хрящей, сухожилий животных, без вкуса и запаха. Нельзя доводить до кипения раствор желатина. Предварительная обработка заключается в замачивании в 8-кратном объеме холодной кипяченой воды.

Продолжительность замачивания определяется видом желатина (листовой, гранулы, порошкообразный) и указывается производителем. Листовой желатин замачивают в течение 2-5 мин, желтин гранулами от 10 мин до 1,5 ч в зависимости от их размера.

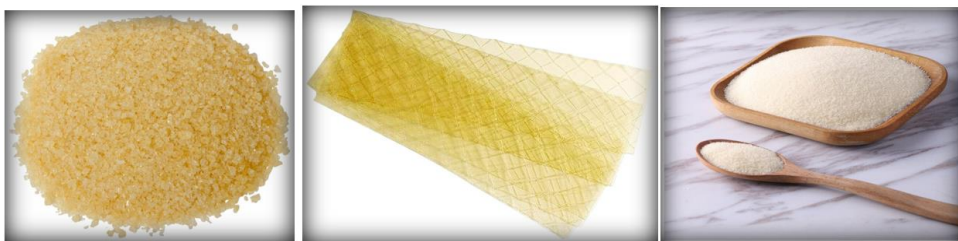


Рисунок 5.1 Желатин

Агар - получают из морских водорослей анфельции, произрастающей в Белом море и Тихом океане. Используют при приготовлении желе. Плохо растворяется в холодной воде, но хорошо набухает в ней. В горячей воде образует коллоидный раствор. Нельзя использовать при приготовлении муссов и самбуков, так как при взбивании очень быстро застывает.



Рисунок 5.2 Агар

Агароид - черноморский агар, вырабатывается из морских водорослей филафора. По студнеобразующим свойствам в 2 раза превосходит желатин. Перед использованием замачивают в 20-кратном количестве воды.

Фурцеллоран – (датский агар) представляет собой экстракт морских водорослей фурцеллярии, произрастающих в водах северных морей. По химической природе близок к агару и агароиду.

Альгинат натрия – применяется очень редко. Вырабатывается из бурых водорослей и по студнеобразующим свойствам в 4 раза превышает желатин. **Особенность** – не надо ставить в холодильник для застывания, так как застывает при любой температуре.

Пектин – используют готовый порошок, в присутствии сахара и кислоты, либо фрукты и ягоды содержащие пектин (рябина, смородина, яблоки, груши, цитрусовые).



Рисунок 5.3 Пектин

Наиболее распространенным сладким желированным блюдом является **кисель**.

Кисель – это старинное русское национальное блюдо.

Ассортимент киселей очень разнообразен. Их готовят из свежих плодов, ягод, ревеня, кваса, молока, соков, экстрактов, сухофруктов, варенья, джема, а так же из готового концентрата киселя.

Желирующим веществом для фруктово – ягодных киселей служит картофельный крахмал, а для молочных киселей маисовый (кукурузный).

В зависимости от количества крахмала кисели бывают: **густые, средней густоты, полужидкие или жидкие. Густые и средней густоты кисели отпускают в качестве самостоятельных**

блюд. **Полужидкие** (жидкие) кисели используют как соусы при отпуске сладких блюд, крупяных запеканок, пудингов.

В зависимости от вида используемого сырья меняется и технология приготовления киселей.

Таблица 5.1 Количество крахмала и желатина (г) для 1кг желированных блюд

Желирующее вещество	Желированное блюдо						
	Кисель			Желе	Мусс	Самбук	Крем
	густой	вредней густоты	жидкий, полужидкий	-	-	-	-
Крахмал	60-80	35-50	20-40				
Желатин	-	-	-	30	27	15	20

Алгоритм приготовления ягодного киселя.

1. **Приготовление отвара:** отделение сока, приготовление отвара из мезги, процеживание отвара. Хранение сока на холоде в неокисляющей посуде.

2. **Приготовление сиропа:** соединение отвара с сахаром, доведение до кипения.

3. **Подготовка крахмала:** разведение крахмала холодной кипяченой водой или холодным отваром в соотношении 1:4-5.

4. **Заваривание киселя:** введение крахмала в закипевший сироп при непрерывном помешивании до момента закипания.

5. **Варка** киселя в течение 2-5 минут.

6. **Введение сока** (в сыром виде для сохранения витамина С и красящих веществ).

7. Охлаждение, порционирование.

Алгоритм приготовления киселя из мягких ягод (клубники, земляники).

1. **Протирание** ягод до пюреобразной консистенции.
2. **Приготовление отвара** из мезги
3. **Приготовление сиропа:** соединение отвара с сахаром.
4. Подготовка крахмала.
5. Заваривание крахмала.
6. Соединение горячего киселя с фруктовым пюре.
7. Охлаждение, порционирование.



Рисунок 5.4 Кисель из ягод

Алгоритм приготовления киселя из кураги и яблок

1. Проваривание или запекание плодов.
2. Процеживание и протирание до пюреобразной консистенции.
3. Соединение отвара с пюре и сахаром, доведение до кипения.
4. Заваривание крахмала, варка 2-5 минут.
5. Охлаждение и порционирование киселя.

Жидкий и полужидкий кисель разливают стаканы по 200 г и посыпают сверху сахарным песком, который благодаря гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испаряться, что препятствует образованию поверхностной пенки. Можно жидкие и полужидкие кисели использовать, как соусы к сладким блюдам.

Кисель густой консистенции разливают в порционные или многопорционные формочки либо в противни с высокими бортами, смоченные внутри холодной кипяченой водой и посыпанные сахарным песком, затем охлаждают. Чтобы вынуть густой кисель из формы, ее обтирают, перевертывают и, слегка встряхивая, осторожно перекадывают в подготовленную посуду. Кисель охлажденный в противнях или многопорционных формах, нарезают на порции и перекадывают на порционные десертные таралки или в креманки и отпускают, полив сиропом, или к нему отдельно подают сливки либо холодное молоко (50-100 г). Можно порционировать густой кисель с помощью ложек для мороженого.

Желе - готовят из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. В застывшем виде желе представляет собой прозрачную (кроме молочного желе) студнеобразную массу.

Желе готовят разных видов: одноцветное в формочках; многослойное - наливают слой желе одного цвета, а после застывания его - второй слой другого цвета и т. д.; мозаичное - застывшее желе разных цветов мелко нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе (лимонным и др.); желе с наполнителями - ягоды смородины, малины, клубники и другие или дольки цитрусовых заливают желе. Кроме того, можно залить желе в корзиночки из кожицы апельсинов, грейпфрутов, лимонов, арбузов.

Сироп из клюквы, смородины и других сочных ягод готовят как для киселей.

Желе лимонное. Готовят сахарный сироп, настаивают его с цедрой, процеживают, вводят подготовленный желатин, доводят до кипения и вливают сок лимона. Если сироп получился мутным, его осветляют. Для этого сырой яичный белок смешивают с равным количеством холодной воды, вливают в охлажденный до 77-75°C сироп, доводят до кипения и затем кипятят 8-10 мин при слабом нагреве. Осветленный сироп процеживают и разливают в формы. Желе отпускают со сладкими соусом, или взбитыми сливками, или с натуральным сиропом.



Рисунок 5.4 Желе лимонное

Желе молочное. Приготавливают миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят в течение 3-4 минут, откидывают на сито, очищают от кожицы. Измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке.

Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в формы и охлаждают.



Рисунок 5.5 Желе молочное

Мягкое желе из манго. Желатин замачивают в холодной воде. Желатин замачивают в холодной воде. В 1/2 часть пюре из манго добавляют сахарный песок, доводят до кипения, добавляют подготовленный, отжатый от лишней жидкости желатин, перемешивают до полного растворения, прекращают нагрев, соединяют с оставшимся пюре.

Разливают в силиконовые формочки, вазочки, креманки, ставят в холодильные камеры до полного застывания.

Отпускают желе, по 100-150 г на 1 порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на 1 порцию), либо со взбитыми сливками (20-30 г на 1 порцию) или подают холодное кипяченое молоко (100-150 г на 1 порцию).



Рисунок 5.6 Мягкое желе из манго



Задания для самостоятельного решения:

1. Допишите предложение :
Желированные сладкие блюда по способу приготовления подразделяются на _____

2. Укажите, какие желирующие вещества используются для приготовления киселей? _____

3. Укажите, нормы закладки крахмала для киселей различной консистенции? _____

4. Укажите, правила подготовки желатина, агар-агара, крахмала? _____

5. Перечислите последовательность технологических операций приготовления киселя молочного _____

Урок 6. Приготовление муссов. Приготовление самбуков. Приготовление кремов. Приготовление взбитых сливок. Приготовление мороженого. Приготовление сладких соусов для сладких блюд.

Мусс – это взбитое желе, отличается от желе тем, что жироп с желатином охлаждают до 25-30 °С и взбивают в пышную пористую массу в неокисляющейся посуде.

Если мусс заливают в порционные формы, то их предварительно хорошо охлаждают, так как если вливать взбитый мусс в теплую форму, то пышная структура мусса разрушается.

При отпуске поливают сладким соусом или натуральным плодово-ягодным сиропом.

Можно готовить муссы без желатина – с манной крупой. Для этого в кипящий сироп всыпают манную крупу, непрерывно размешивая, заваривают ее, массу охлаждают и взбивают.

Мусс клюквенный. В отвар, приготовленный из мезги клюквы, добавляют сахар, нагревают до кипения, вводят подготовленный желатин, клюквенный сок и процеживают. Смесь охлаждают до 25-30°C, взбивают в неокисляющейся посуде до образования пышной массы, быстро перекалдывают в формы и ставят в холодильник на 1-1,5 ч. При массовом изготовлении мусс разливают на противни слоем около 4-5 см, дают застыть и нарезают на порции. Подают мусс с клюквенным соусом или клюквенным (либо другим плодово-ягодным) сиропом.



Рисунок 6.1 Мусс клюквенный

Мусс плодово-ягодный на манной крупе. Яблоки без семенных гнезд нарезают на несколько частей и варят до мягкости. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную манную крупу и варят, помешивая, 15-20 мин. Смесь охлаждают до 30-40°C и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Отпускают так же, как и мусс с желатином.

Самбук – является разновидность мусса, основой которого является, пюре яблок, слив и абрикосов.

Самбук яблочный или сливовый. Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в конвектомате, затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают.

Отпускают самбук так же, как и мусс.

Самбук абрикосовый. Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения плодов, протирают. Курагу предварительно замачивают, затем также варят и протирают.

В пюре добавляют сахар, яичный белок, кислоту лимонную. В остальном готовят и отпускают, как самбук яблочный.

При отпуске поливают соусом абрикосовым.



Рисунок 6.2 Самбук абрикосовый

Кремы и взбитые сливки

Кремы – это желированное сладкое блюдо, основой которого является жирные сливки или сметана и яично-молочная смесь с желатином.

В зависимости от введенных наполнителей кремы подразделяют на сливочные, сметанные и ягодные.

Крем ванильный, шоколадный, кофейный. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром до светлого цвета, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и проваривают на водяной бане при температуре не выше 85°C. Набухший желатин распускают на водяной бане и соединяют с яично-молочной смесью.

Для ванильного крема в процеженную яично-молочную смесь добавляют ванилин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50 г на 150 мл кипятка). Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляют растертый с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок.



Рисунок 6.3 Крем кофейный

Сливки взбивают на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вливают охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь. Готовую смесь разливают в формы и охлаждают.

Застывший крем вынимают из формы и отпускают с сиропом или сладким соусом.

Крем ягодный. Ягоды протирают, готовое пюре соединяют с рафинадной пудрой (крем без яйца). Вводят распущенный на водяной бане желатин. Сливки взбивают в пышную пену и соединяют с ягодным пюре. Разливают в формы или гостроемкости и охлаждают. Застывший крем вынимают из форм или порционируют, нарезаая на порционные куски.

При отпуске крем поливают соусом земляничным или соусом черносмородиновым – 30 г на 1 порцию.



Рисунок 6.4 Крем ягодный

Сливки или сметана взбитые. В чистую посуду наливают на 1/3 ее объема холодные сливки или сметану и взбивают до тех пор, пока не образуется густая, пышная и устойчивая пена. В сливки или сметану взбитые добавляют при помешивании рафинадную пудру.

При отпуске сливки или сметану взбитые кладут в креманку. Сливки (сметану) взбитые можно отпускать с вареньем или апельсинами, или мандаринами (30 г на 1 порцию), или шоколадом (3-5 г на 1 порцию).



Рисунок 6.5 Сливки взбитые с ягодами

Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные. Миндаль измельчают и жарят. Какао-порошок или цедру лимонную смешивают с рафинадной пудрой и осторожно вводят в сливки взбитые.

При отпуске сливки взбитые кладут в вазочку и посыпают орехами. Сливки взбитые можно отпускать с печеньем или бисквитом.

Мороженое

Сливочный пломбир. Сливки наливают в сотейник, добавляют сахар, ванильный сахар, перемешивают, варят на медленном огне 30 минут, периодически помешивая, дают остыть, взбивают в пышную пену.

Белки отделяют от желтков, взбивают с сахарной пудрой и лимонным соком в плотную пену, аккуратно вводят во взбитые сливки и осторожно вмешивают, закрывают пищевой пленкой, ставят в морозильную камеру на 3 часа. При отпуске пломбир дополняют свежими ягодами, фруктами, цукатами, пряными травами, печеньем, орехами, соусами и топингами.

Отпускают в креманках, фужерах или специальных вазочках, десертных тарелках.

Клубничное мороженое. Клубнику промывают, очищают от плодоножек. Откладывают несколько ягод для украшения. Клубнику блендируют с лимонным соком до образования однородного пюре, добавляют бальзамический уксус и тщательно перемешивают. Сливки взбивают в плотную пену, смешивают с клубничным пюре, переливают в контейнер для замораживания, накрывают крышкой, ставят в морозильную камеру на 2 часа, затем взбивают, снова ставят в морозильную камеру. Продолжают замораживать, взбивая каждые два часа, пока мороженое не загустеет. За 1-1,5 ч до подачи ставят в холодильную камеру.

Отпускают, декорируя ягодами клубники.



Рисунок 6.7 Мороженое клубничное

Мороженое «Сюрприз». Его готовят для банкетов, новогодних ужинов. На металлическое блюдо кладут ломтики бисквита, на них - нарезанные тонкими пластинками консервированные яблоки или груши, затем шарики мороженого. Мороженое сверху и с боков быстро покрывают слоем плодов консервированных, бисквита и взбитых с сахаром белков, выпуская их из кондитерского мешка. Подготовленное блюдо быстро (1-2 мин) запекают в жарочном шкафу при высокой температуре (не ниже 260°C), так чтобы яичные белки сразу подрумянились. При отпуске блюдо посыпают сахарной пудрой. При подаче можно налить вокруг мороженого коньяк или спирт и зажечь его.



Рисунок 6.8 Мороженое «Сюрприз»

Сладкие соусы - готовят из свежих, сушеных плодов и ягод, а также из варенья, джема и т. д. Подают сладкие соусы к желе, муссам, самбукам, кремам, к пудингам, запеканкам, мороженому.

Соус шоколадный. Какао смешивают с сахаром. Сгущенное молоко разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром. Доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).

Соус абрикосовый. Свежие абрикосы погружают на 30-40 с в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на четыре части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч и кипятят 5-8 мин.

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой на 2-3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения.

Соус земляничный, или малиновый, или вишневый. Ягоды перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишен

удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 ч для выделения сока, затем варят 15 - 20 мин. Готовый соус охлаждают.



Задания для самостоятельного решения:

1. Назовите, чем можно заменить желатин для мусса?

2. Укажите, какие продукты являются основой крема?

3. Назовите, ингредиенты для приготовления мороженого?

4. Дополните предложение:

Самбук является разновидность мусса, основой которого является, _____

5. Допишите схему приготовления самбука абрикосового

Из абрикосов удаляют косточки → _____

_____ → _____ → _____

Урок 7. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству сладких блюд и сроки их хранения.

К горячим сладким блюдам относятся суфле (воздушные пироги), пудинги, сладкие каши, блюда из яблок, блинчики. Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательны и используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.

Воздушный пирог (суфле) готовят с добавлением фруктов и фруктовых пюре, шоколада, орехов, мака. Основой суфле служат взбитые яичные белки. Выпекают суфле в пароконвектомате при температуре 200-250 °С непосредственно перед подачей, так как суфле быстро теряет свои потребительские свойства. Правильно приготовленное суфле в процессе выпечки увеличивается в объеме в 2-2,5 раза. Перед отпуском, суфле посыпают сахарной пудрой.

Подают суфле с холодным кипяченым молоком или со сливками.

Алгоритм приготовления суфле.

1. Желтки яиц растирают с сахаром.

2. Соединяют с мукой и молоком, перемешивают. Для ванильного суфле вводят ванилин, для шоколадного – растопленный шоколад, для орехового – измельченные орехи.

3. Уваривают на водяной бане (не выше 85°С) до загустения.

4. Слегка охлаждают, соединяют со взбитыми белками, аккуратно перемешивают.

5. Форму смазывают маслом, выкладывают массу для суфле. Можно отсадить суфле в форму с помощью кондитерского мешка, нанести на поверхности рисунок.

Суфле фруктовое. В сотейнике смешивают молоко со сливками, доводят до кипения.

Бананы пюрируют до однородной консистенции. Белки отделяют от желтков.

Желтки взбивают с сахаром, соединяют с пюре банана, добавляют лимонный сок, постепенно вливают молочно-сливочную смесь, интенсивно взбивая до образования однородной массы. Получившуюся массу уваривают на водяной бане, постоянно помешивая до загустения.

Персики промывают, очищают от кожицы, предварительно бланшируя, пюрируют до однородной массы, соединяют с банановым кремом, помешивая, доводят до однородной консистенции.

Белки взбивают в пышную устойчивую пену, аккуратно вмешивают в персиково-банановый крем.

Порционные формы для суфле смазывают маслом, посыпают сахаром, разливают суфле на 1/3 высоты форм, выпекают в пароконвектомате при температуре 180-200 °С до готовности. Отпускают в тех же формах, в которых запекалось суфле.



Рисунок 7.1 Суфле фруктовое

Суфле с горячими ягодами. Абрикосы бланшируют, очищают от кожицы, удаляют косточки, нарезают на четыре части, выкладывают в сотейник, добавляют чернику, изюм, сахар, сок лимона. Готовят на медленном огне 8-10 минут, охлаждают до 60 °С.

Миндаль перемалывают в муку. Желтки взбивают с сахаром, соединяют с миндалем. Отдельно взбивают белки, вводят в миндально-молочную смесь.

Формы для суфле смазывают маслом, посыпают сахаром, выкладывают массы в формочки на 1/3 высоты, выпекают в пароконвектомате при температуре 180-200 °С в течение 6-8 минут. Сверху выкладывают фруктовую смесь, подают горячим.

Пудинги. Сладкий пудинг готовят из ванильных сухарей, пшеничного хлеба, бисквита, вязких каш (рисовой, манной) с добавлением изюма, орехов, цукатов, фруктов или ягод. Готовят пудинги запеченные или паровые. Для **запеченных пудингов**

форму смазывают маслом и присыпают сухарями, для **паровых пудингов** форму смазывают маслом и присыпают сахарным песком.

Пышную консистенцию пудингам придают взбитые яичные белки, поэтому их вводят в уже подготовленную, перемешанную с остальными ингредиентами массу в самом конце в 2-3 приема.

Отпускают пудинги со сладкими соусами.

Алгоритм приготовления пудинга.

1. **Готовят основу пудинга:** варят вязкую сладкую кашу или замачивают в молоке сухари (бисквит, пшеничный хлеб).
2. Отделяют белки от желтков.
3. Желтки растирают с сахаром, белки взбивают в пышную пену.
4. Подготовленные желтки соединяют с основой пудинга и перемешивают.
5. Вводят подготовленный изюм, орехи, цукаты.
6. Вводят взбитые белки в 2-3 приема и аккуратно перемешивают.
7. Форму смазывают маслом и присыпают сухарями (для парового пудинга- смазывают маслом и посыпают сахаром).
8. Массу для пудинга кладут в форму, поверхность разравнивают.
9. Запекают при температуре 220-230 °С (для парового пудинга – варят на пару).
10. Проверяют готовность (по плотности или с помощью деревянной шпажки).
11. Готовый пудинг слегка охлаждают, вынимают из формы.

12. **Отпускают с соусом.** К запеченному пудингу соус подливают сбоку, паровой – поливают сверху.

Пудинг сухарный. Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком и этой смесью заливают разломанные на мелкие кусочки ванильные сухари. Когда они набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, нарезанные кубиками (5-7 мм), перемешивают и осторожно соединяют со взбитыми белками. Равномерно перемешанную массу раскладывают в формы, смазанные маслом и обсыпанные сухарями (если пудинг будут запекать в жарочном шкафу) или сахарным песком (если пудинг будут варить на пару в пароварочном шкафу). Готовый, слегка остывший пудинг перекладывают из формы на блюдо, нарезают на порции, поливают абрикосовым соусом или подают его отдельно в соуснике.



Рисунок 7.2 Пудинг сухарный

Пудинг яблочный с орехами. Очищенные и поджаренные орехи измельчают, заливают молоком и варят 2-3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой манную крупу, доводят до кипения. В слегка остывшую массу (60-70°C) вводят растертые с

сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные мелкими кубиками яблоки, соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают. Пудинг в формах варят на пару и подают с абрикосовым соусом.



Рисунок 7.3 Пудинг яблочный

Каша гурьевская. Молоко (3,2%-й жирности) наливают в широкую неглубокую посуду (сотейник, сковороду) и ставят в горячий жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, ее тотчас снимают вилкой, затем дают снова образоваться пенке и снимают ее. Так делают несколько раз. Затем сотейник с молоком ставят на плиту, в кипящее молоко всыпают манную кашу и варят до готовности. В охлажденную до 60-70°C кашу добавляют желтки, растертые с сахаром, ванилин и часть нарезанных пенек, а затем в два приема добавляют взбитые белки.

Кашу укладывают слоями: на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, укладывают слой каши;

посыпают рублеными орехами, покрывают пенками, снятыми с молока; сверху кладут второй слой каши; поверхность выравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают в виде сетки раскаленной поварской иглой. Запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°C в течение 12-15 мин. Готовый пудинг украшают цукатами и консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, вперемешку с пенками и поджаренным миндалем. Отдельно в соуснике подают соус абрикосовый.



Рисунок 7.4 Каша гурьевская

Яблоки в тесте (в кляре) жареные. Яблоки (лучше некрупные антоновские) без семенных гнезд и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут соль, сахар, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто непосредственно перед использованием его.

Кружочки яблок с помощью поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекалывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки, готовые яблоки кладут на тарелку, сверху посыпают сахарной пудрой, отдельно подают соус абрикосовый.



Рисунок 7.5 яблоки в тесте жареные

Гренки с плодами и ягодами. С пшеничного батона срезают корки, нарезают ломтиками толщиной 5 мм, пропитывают их смесью из яиц, молока и сахара (яично-молочная смесь), обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. При отпуске на обжаренные гренки кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды и поливают соусом абрикосовым.



Рисунок 7.6 Гренки с плодами и ягодами

Корзиночки с плодами и ягодами. Корзиночки, выпеченные из песочного теста, наполняют сваренными дольками яблок без кожицы и семенного гнезда. Непосредственно перед отпуском поливают соусом абрикосовым. В корзиночки вместо яблок можно положить клубнику или малину и полить соусом земляничным или малиновым.



Рисунок 7.7 Корзиночки с ягодами

Требования к качеству сладких блюд

Температура подачи **холодных сладких блюд** должна быть 12-15°C, **горячих** -55, **мороженого** – 4-6°C.

Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина в молочном киселе; недостаточно выражены вкус и запах ягод, фруктов, вина в сиропах и т. д.); незначительные дефекты консистенций (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки; недостаточная пористость пудингов и выпечных изделий; частично переварены фрукты в компотах; непривлекательный внешний вид (мутные компоты, сиропы); пленка на киселях; неаккуратно разложены фрукты, желе); незначительные дефекты цвета (недостаточно выражен цвет киселей, желе, слабо заколерованы выпечные изделия и т. д.),

Свежие плоды. Они должны быть зрелыми, доброкачественными и тщательно вымытыми.

Компоты. Сироп в компотах должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладким, с приятной кислинкой (если использованы кислые ягоды смородина, вишня и др.). Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но неразваренными и немятыми. Не допускаются загнившие и червивые плоды. Основные дефекты: сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сироп); вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки); часть фруктов переварена, а форма других сохранилась, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а

не последовательно в соответствии со сроком варки); попадают плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

Фрукты в сиропе. Яблоки и груши должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, дефекты прозрачным и густым от сахара.

Основные: поверхность яблок и груш потемнела (очищенные плоды хранили на воздухе, а не в подкисленной воде); плоды деформированы (переварены), жесткие (недоваренные); сироп имеет недостаточно концентрированный вкус (нарушена репертура) или мутный оттенок (переварены очистки фруктов, из которых варили сироп).

Густые кисели. должны иметь плотную консистенцию, сохранять форму, не растекаться; полужидкие – консистенцию густой сметаны. Фруктово-ягодные кисели, приготовленные из отжатого сока (клюквы, черники, смородины и т. д.), Должны быть прозрачными, сохранять окраску, вкус и аромат ягодных соков, а кисели из протертых плодов могут быть мутными и цвет их может несколько измениться.

Основные дефекты: кисель жидкий (переварили или положили мало крахмала); наличие комков (неправильно заварили крахмал); на поверхности пленка (не посыпали сахаром перед охлаждением); кисель из отжатых соков не имеет аромата, цвета и вкуса свежих ягод (сок кипятили, а не ввели сырым в конце приготовления кисель из соков и сиропов мутный (долго хранили, использовали маисовый крахмал); в киселях из протертых фруктов попадают крупные частицы (плохо протерли); молочные кисели имеют запах подгорелого молока, отсутствует аромат ванилина; на поверхности густого киселя выделилась вода (долго

хранили); клюквенный кисель имеет фиолетовую окраску (варили в алюминиевой посуде).

Желе. Консистенция желе должна быть студнеобразной, но не грубой и не резинистой, на изломе должна сохраняться форма. Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Использование искусственных красителей при изготовлении желе запрещается.

Основные дефекты: ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили); желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме); лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру); попадают кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью); мало сладкое (недостаточное количество сахара).

Муссы. Мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу бледной окраски (клюквенный - розовый, яблочный и лимонный - белые или слабо-желтые). Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, с небольшой кислинкой.

Основные дефекты: в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим); масса тяжелая (мало взбили); куски бесформенные (переохладили при взбивании).

Самбуки. Консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, чем у мусса, мелкопористая, вкус сладкий, с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов.

Кремы. Пористая, упругая масса, нарезанная на куски прямоугольной формы и отлитая в формах. Запах и цвет соответствующие наполнителям или ароматизаторам.

Пудинги. Они должны иметь мягкую и нежную консистенцию внутри, поджаренную корочку, сладкий вкус; на разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса должна быть хорошо пропечена. Если пудинг не пропечен, то внутри он липкий, сырой, на воткнутый нож или лучинку прилипает непропеченная масса.

Каша гурьевская. Поверхность должна быть золотистой (иногда ее прижигают в виде сетки), консистенция пышной, нежной. Дефекты - оседание каши после выпечки, заварившиеся комочки крупы внутри, подгорелая поверхность и др.

Яблоки в тесте. Они должны иметь вид румяного пончика с золотистой корочкой, с запеченным внутри яблоком. Тесто должно быть пышное, желтое на изломе; яблоко хорошо пропеченное, зеленовато-желтое или белое мягкое.

Шарлотка яблочная. На поверхности должна быть хрустящая румяная корочка; начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.



Задания для самостоятельного решения:

1. Перечислите, какие блюда относятся к горячим сладким ?

2. Напишите, температуру подачи горячих сладких блюд?

3. Укажите, алгоритм приготовления суфле:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

4. Напишите, как подготовить яблоки для приготовления, сладкого блюда «Яблоки в тесте жаренные»?

5. Укажите, требования качества блюда «Каша гурьевская»?

6. Укажите, какие могут быть дефекты при приготовлении «Каша гурьевской»? _____

Тема 1.4. Приготовление простых горячих напитков.

Урок 8. Общие сведения о напитках. Горячие напитки, способы приготовления и подачи.

На предприятиях общественного питания готовят горячие и холодные напитки.

Горячие напитки - чай, кофе, какао, шоколад - являются тонизирующими. Содержащиеся в них вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости, а кофе и какао обладают высокой пищевой ценностью.

Кипяченое молоко подают, как горячим, так и холодным. Пастеризованное и стерилизованное молоко подают холодным без предварительного кипячения. Температура **горячих напитков** должна быть **не ниже 75 °С**, **холодных – не выше 14 °С** и **не ниже 7 °С**. Некоторые холодные напитки отпускают с кусочками пищевого льда.

Готовить напитки необходимо по мере спроса, небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогрева.

Из чая готовят освежающий или утоляющий жажду напиток. Для приготовления напитка используют следующие виды чая: байховый (черный, зеленый), плиточный черный, зеленый кирпичный.

Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать фарфоровые чайники. Нельзя готовить заварку в металлической посуде.

Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется. Для заварки на одну порцию берут 1- 2 г сухого чая.

Приготовление чая. Чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество порций, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают.

Можно заваривать чай, добавляя в заварку цедру лимона или лайма, сушеные ягоды, мяту, пряности.

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в заваренный.

При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку-на блюдце, на которое кладут чайную ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, лимон нарезанный кружочками, на пирожковой тарелке – пирожное или кусок торта, в молочнике – молоко или сливки.

В чайных заваренный чай подают в маленьких фарфоровых чайниках (одновременно подают большой фарфоровый чайник с кипятком и стакан или чашку на блюдце с чайной ложкой). При отпуске в стакан или чашку наливают 50 мл заварки и доливают кипятком до 200 г.



а
 б
 Рисунок 8.1 Горячие напитки
 а – чай с молоком, б – чай с сахаром и лимоном

Для приготовления кофе используют кофе в зернах, молотый натуральный, быстрорастворимый.

В общественном питании приняты следующие способы приготовления кофе:

- по-восточному, приготовленный в джезве (турке);
- заваренный в френч-прессе;
- приготовленный в автоматических кофе машинах эспрессо;
- приготовленный в наплитной посуде;
- приготовленный в кофеварке (гейзерного или капельного вида).

Кофе черный. Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе, заливают кипятком, доводят до кипения. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5-8 мин. Если кофе сварили в кастрюле, то перед подачей его процеживают через частое сито или марлю.

Отпускают кофе в стаканах из кофейных чашках вместимостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко-в молочниках.



Рисунок 8.2 Кофе черный натуральный

Кофе на молоке. В готовый черный кофе добавляют по рецептуре молоко, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

Кофе по-варшавски. Молоко наливают в чистую сковороду, ставят в духовку, несколько раз снимают пенку, которую режут на куски. Варят черный кофе с половинным количеством воды, процеживают его, добавляют сахар, топленое молоко, оставшееся от приготовления пенки, кофе доводят до кипения, затем разливают в чашки или стаканы и сверху кладут пенки.



Рисунок 8.3 Кофе по-варшавски

Кофе по-венски. Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Их можно выпускать из кондитерского мешка.



Рисунок 8.4 Кофе по-венски

На предприятия общественного питания **какао** и **шоколад** получают **в виде порошка**. Шоколад в порошке выпускают с сахаром.

Какао с молоком. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого, тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.



Рисунок 8.5 Какао со взбитыми сливками

Шоколад. Готовят и подают шоколад так же, как и какао. Если шоколад поступает в плитках, то его предварительно измельчают.



Рисунок 8.6 Горячий шоколад



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите, ассортимент горячих напитков? _____

2. Перечислите правила заварки чая и способы его подачи.

3. Укажите, как приготовить черный кофе? _____

4. Перечислите способы подачи кофе? _____

5. Укажите, как приготовить какао? _____

6. Назовите, с чем можно подать какао? _____

Тема 1.5. Приготовление и оформление простых холодных напитков.

Урок 9. Холодные напитки. Ассортимент напитков. Национальные русские напитки.

В холодном виде подают различные фруктово-ягодные прохладительные напитки, морсы, квасы, крошоны, кисломолочные продукты, напитки из молока и сливок, молочные коктейли с мороженым и другие безалкогольные напитки. Холодными можно подавать чай, кофе, молоко.

Молочный прохладительный напиток с джемом. Готовят из пастеризованного охлажденного молока. Молоко перед охлаждением кипятят. Мороженое, джем, охлажденное молоко перемешивают и немедленно подают.



Рисунок 9.1 Молочный напиток с джемом

Напиток «Клюквенный». Клюкву перебирают, моют, отжимают сок, который переливают в посуду из нержавеющей стали, накрывают крышкой и помещают в холодильник. Выжимки (мезгу) заливают горячей водой, доводят до кипения, кипятят 5-8 мин, затем процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Молочные коктейли. Приготавливают эти напитки в аппаратах-смесителях. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течение 60 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают. В зависимости от вида сиропа коктейль может быть абрикосовым, вишневым, кофейным и др.



Рисунок 9.2 Молочные коктейли

Кофе-глясе. Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до температуры 5 °С, разливают в бокалы и сверху кладут шарики сливочного мороженого. Подают с соломинкой.



Рисунок 9.3 Кофе-глясе

Чай холодный. Готовый чай процеживают через сито в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до температуры 10-8 °С. Отпускают в чашках, стаканах или бокалах с кусочками пищевого льда. Можно готовить чай и без сахара

В охлажденный чай добавляют вишневый, лимонный, или апельсиновый сок. Можно вместо фруктовых соков подать лимон.

Малиновый айс-кريم. В стакане смешивают ложкой минеральную воду и малиновый сироп и добавляют мороженое. Подают с соломинкой и ложкой.



Рисунок 9.4 Малиновый айс-кريم

Напитки, в которых все компоненты и мороженое взбивают в шейкере или миксере, называют **фраппе**. Подают в высоких стаканах с соломинкой.

Ананасовый фраппе. Мороженое взбивают с ананасовым соком, добавляют минеральную или содовую воду и перемешивают ложкой.



Рисунок 9.5 Ананасовый фраппе

Национальные русские напитки

Квас. На предприятиях общественного питания используют обычно хлебный квас промышленной выработки. Готовят также сухарный квас. Ржаные сухари слегка поджаривают, не допуская подгорания, ломают на мелкие кусочки и всыпают в кипяченую и охлажденную до 80°С воду, непрерывно помешивая. На 4-5 кг сухарей берут 70 л воды. Сухари настаивают 1-1,5 ч в теплом месте, помешивая. Настой процеживают, а сухари заливают вновь

теплой водой (50 л) и еще раз настаивают. Затем оба настоя соединяют, добавляют сахар (5,5 кг), дрожжи (150 г). Температура при этом должна быть 23-25°C. При этой же температуре оставляют квас для брожения на 8-12 ч. Затем его охлаждают, разливают в бутылки или бочки, укупоривают и хранят при температуре не выше 10°C.

Напиток «Петровский». Мед растворяют в хлебном квасе. Чтобы он лучше растворился, квас слегка подогревают. Затем в квас добавляют предварительно очищенный и вымытый корень хрена в виде мелкой стружки. Квас плотно закрывают и ставят в охлаждаемое помещение на 2-4 ч. Затем процеживают через марлю. Подают квас с кубиками пищевого льда.

Сбитень. Для приготовления сбитня в кипящей воде растворяют мед и сахар, кипятят, снимают пену. Затем кладут пряности (лавровый лист, гвоздику, корицу, мускатный орех, имбирь, кардамон), кипятят и процеживают. Кроме пряностей можно добавлять в сбитень хмель, мяту. Подают горячим в чашках.



Рисунок 9.6 Сбитень

Вода брусничная. В неокисляющуюся посуду (стеклянные бутылки, пропаренные бочки и др.) кладут перебранную и промытую бруснику, заливают холодной кипяченой водой, добавляют гвоздику и оставляют на несколько дней. Затем настой процеживают и растворяют в нем сахар.



Задания для самостоятельного решения:

1. Укажите какие напитки называются фραπε?

2. Назовите, какие холодные напитки относятся к национальным русским напиткам? _____

3. Укажите, при какой температуре подают холодные напитки? _____

4. Укажите, как приготовить клюквенный напиток?

5. Составьте алгоритм приготовления «петровского напитка» _____

Урок 10-11. Лабораторное занятие № 1 «Приготовление сладких блюд»

Цель лабораторного занятия:

Отработка теоретических знаний с практическими навыками приготовления сладких блюд.

Задачи:

- организовать технологический процесс подготовки сырья для приготовления сладких блюд;
- организовать технологический процесс приготовления сладких блюд;
- органолептически оценить качество приготовленных сладких блюд.

Оборудование: холодильник, плита индукционная, пароконвектомат, блендер с насадками.

Посуда и инвентарь:

- доска разделочная зеленая;
- ножи (поварская тройка);
- нож для удаления сердцевины яблок;
- весы настольные;
- миски объемом 0,5–1 литр;
- кастрюли объемом 1 литр;
- сковороды с тефлоновым покрытием;
- лопатки силиконовые;
- сито для протираания;
- противень;
- тарелки порционные;
- креманки.

Последовательность выполнения работы:

1. Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.
2. Выполнение лабораторного занятия:
 - обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, необходимых для приготовления сладкого блюда;
 - проведение тепловой обработки полуфабрикатов согласно рецептуре блюда;
 - оформление приготовленного блюда и его подача;
 - проведение бракеража приготовленного блюда с оценением качества;
 - уборка рабочего места.
3. Подведение итогов лабораторного занятия.

Технологическая карта № 1

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 601 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда Мусс клюквенный

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Клюква	32	30
Сахар	24	24
Желатин	4	4
Вода	111	111
Сироп клюквенный		
Клюква	22	20
Сахар	20	20
Вода	30	30
Выход на 1 порцию	-	150/20

Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск

1. Из подготовленных ягод отжимают сок.
2. Мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 мин.
3. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену.
4. Добавляют подготовленный желатин, размешивают до полного растворения, доводят до кипения, процеживают.
5. В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок.

6. Охлаждают до 30 – 40°С.
7. Взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу.

8. Разливают в формы и охлаждают.

Сироп клюквенный:

1. Клюкву разминают.
2. Соединяют с горячей водой, проваривают 5 мин.
3. Процеживают.
4. Отвар соединяют с сахаром и растворяют его при кипении.
5. Готовый сироп, охлаждают.

Отпуск: в креманке или вазочке, поливают сиропом клюквенным.

Температура подачи – 10-14 °С.

Технологическая карта № 2

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 610 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда Самбук абрикосовый

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Курага	25	25
Вода	42	42
Сахар	-	75

Желатин	1,5	1,5
Вода (для желатина)	12	12
Яйца (белки)	1/10 шт	5
Соус абрикосовый № 577		
Курага	7	7
Вода для кураги	30	30
Сахар	3	3
Выход на 1 порцию	-	100/30

**Технологический процесс приготовления,
оформление и отпуск**

1. Курагу замачивают на 30-40 мин.
2. Варят курагу до размягчения.
3. Протирают, добавляют сахар, яичный белок.
4. Взбивают до образования пышной массы.
5. Подготовленный желатин растворяют на водяной бане, процеживают.
6. Вливают тонкой струей во взбитую массу, при непрерывном и быстром помешивании венчиком.
7. Массу разливают в форму.
8. Охлаждают.

Соус абрикосовый:

1. Курагу замачивают на 30- 40 мин.
2. Варят в той же воде до готовности.
3. Протирают.
4. Добавляют сахар.
5. Проваривают до загустения.
6. Охлаждают.

Отпуск: в креманке или вазочке, сверху поливают соус абрикосовый.

Температура подачи – 10-14 °С.

Технологическая карта № 3

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 621 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда **Яблоки в тесте жареные**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Яблоки	100	70
Сахар	3	3
Мука пшеничная	20	20
Яйца	½ шт	20
Молоко	20	20
Сметана	5	5
Сахар	3	3
Соль	0,2	0,2
Масло растительное	10	10
Сахарная пудра	10	10
Выход на 1 порцию	-	140

**Технологический процесс приготовления,
оформление и отпуск**

1. У яблок удаляют семенное гнездо и кожу.
2. Нарезают кружочками толщиной 0,5 см.

3. Посыпают сахаром.
4. Приготовление теста: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком.
5. Белки яиц взбивают в густую пену, вводят в тесто.
6. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто.
7. Обжаривают в разогретом масле до образования золотистой корочки.
8. Обжаренные яблоки кладут на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир.
Отпуск: на десертной тарелке, сопысают сахарной пудрой.
Температура подачи – 50-55 °С.

Технологическая карта № 4

Наименование организации ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Номер рецептуры 620 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г

Наименование блюда **Яблоки, запеченные с творогом**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф, г
Яблоки свежие	142	125
Фарш:		
Творог	30	30
Изюм	15	15
Масса фарша	-	60

Масса запеченных яблок	-	150
Сироп:		
Мед	35	35
Вода	12	12
Кислота лимонная	0,1	0,1
Масса сиропа	-	45
Орехи грецкие	11,6	5,2/5
Выход на 1 порцию	-	200
Технологический процесс приготовления, оформление и отпуск		
<p>1. У яблок удаляют семенное гнездо.</p> <p>2. Для фарша: творог протирают, добавляют подготовленный изюм, сахар, перемешивают.</p> <p>3. Образовавшееся отверстие заполняют фаршем.</p> <p>4. Фаршированные яблоки кладут на противень, подливают небольшое количество воды.</p> <p>5. Запекают в пароконвектомате 15-20 мин.</p> <p>6. Для сиропа: в горячую воду добавляют мед, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании 7-10 мин. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают.</p> <p>Отпуск: на десертной тарелке, поливают сиропом и посыпают подсушенными измельченными орехами.</p> <p>Температура подачи – 50-55 °С.</p>		



Задания для самостоятельного решения:

1. Заполните таблицу, указав показатели качества приготовленных блюд в соответствии с требованиями.

Показатели качества	Мусс клюквенный	Самбук абрикосовый	Яблоки в тесте жареные	Яблоки, запеченные с творогом
Внешний вид				
Вкус				
Запах				
Цвет				
Консистенция				

Урок 12. Дифференцированный зачет

1. Укажите яичный продукт, используемый для приготовления самбука:

- а) яичный порошок
- б) яйцо
- в) меланж
- г) льезон

2. Определите температуру подачи холодных напитков:

- а) 15-16 °С
- б) 18-20 °С
- в) 10-14 °С
- г) 0-2 °С

3. Определите температуру отпуска горячих напитков

- а) 75 °С
- б) 55 °С
- в) 65 °С
- г) 50 °С

4. Перечислите загустители, используемые для приготовления желированных сладких блюд:

- а) желатин
- б) крахмал
- в) агароид
- г) яичный желток

5. Выберите из перечисленных вариантов блюд холодный сладкий напиток:

- а) квас
- б) сбитень
- в) ананасовый фраппе
- в) какао

6. Укажите отличие приготовления муссов от желе:

- а) продукты взбивают в пышную пористую массу
- б) продукты взбивают с добавлением яиц
- в) вместо желатина добавляют крахмал
- в) отличий нет

7. Тесто кляр используют для приготовления:

- а) шарлотки
- б) яблоки, жаренные в тесте
- в) пудинга
- г) яблок печеных

8. Укажите крупу для приготовления «каши Гурьевской»:

- а) рисовая
- б) манная
- в) овсяная
- г) ячневая

9. Укажите отличие приготовления самбуков от муссов:

- а) использование фруктового пюре, взбитых белков
- б) использование желатина
- в) использование модифицированного крахмала

г) не имеет значения

10. Выберите продукты, используемые для приготовления самбука:

- а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
- б) желатин, фрукты, сахар
- в) крахмал, фрукты, сахар
- г) сахар, крахмал

11. Укажите посуду для отпуска фруктового салата:

- а) десертная тарелка
- б) креманка
- в) розетка
- г) стакан

12. Установите рекомендуемый период закладки сахара при приготовлении компота:

- а) в начале варки
- б) во время варки
- в) в конце варки
- г) после охлаждения

13. Определите загуститель используемый для крема ванильного:

- а) желатин
- б) крахмал
- в) мука
- г) пектин

14. Укажите кофе, отпускающий в бокале с шариком мороженого:

- а) гляссе
- б) по-венски
- в) по-восточному
- г) капучино

15. Установите температуру подачи горячих сладких блюд:

- а) 50-55 °С
- б) 60-65 °С
- в) 70-75 °С
- г) 75-80 °С

16. Установите правильную подачу напитка кофе по-венски:

- а) с молочными пенками
- б) взбитыми сливками
- в) с холодным молоком
- г) с корицей

17. Укажите признаки классификации сладких блюд:

- а) по температуре подачи - горячие 55 °С
- б) по температуре подачи - холодные 10-14 °С
- в) по срокам хранения
- г) по времени приготовления

18. Укажите продукт, используемый для ароматизации молочного киселя:

- а) корица
- б) ванилин

- в) майоран
- г) апельсиновая эссенция

19. Укажите, почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка:

- а) быстро охладили
- б) не посыпали сахаром
- в) использовали много крахмала
- г) все варианты верны

20. Выберите блюдо, имеющий вид румяного пончика с золотистой корочкой и запеченными яблоками внутри:

- а) шарлотка с яблоками
- б) яблоки в слойке
- в) яблоки печеные
- г) яблоки, в тесте жареные

21. Установите причину жидкой консистенции киселя из ягод:

- а) перекипел
- б) добавили много сока
- в) медленно охлаждали
- г) большое количество сахара

22. Для варки какао, какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды:

- а) для улучшения вкуса
- б) для улучшения цвета
- в) для получения однородной массы

г) для получения насыщенного аромата

23. Укажите, почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите:

- а) резко ухудшается вкус
- б) приобретает неприятный запах
- в) резко изменяется цвет
- г) все варианты верны

24. Определите название сладкого блюда относящегося к пудингу с консервированными плодами:

- а) суфле фруктовое
- б) шарлотка фруктовая
- в) каша Гурьевская
- г) тирамису

25. Укажите наибольшее количество содержания витаминов в:

- а) горячих сладких блюдах
- б) железированных блюдах
- в) блюдах из свежих фруктов и ягод
- г) кремах

Литература:

Печатные издания

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
4. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под редакцией Ф.Л. Марчука. Издательство «Хлебпродинформ», 1996 г. I часть, 615с.
5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. - – 13-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
6. Богушева Е.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическая литература для студ. учреждений сред. проф. образования/Е.И. Богушева. - М.: Издательство «Феникс», 2018, 374 с.
7. Васюкова, А.Т. Оборудование пищевых предприятий: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2019. – 284 с.
8. Качурина Т.А. Клинария: рабочая тетрадь для нач.поф.образования/Т.А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 160с.

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

10. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. - «Феникс», 2013 – 373 с.

11. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб.пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/ Л.З. Шильман. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с.