Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.10.2026 22:23:32
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a875e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного
Бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
в поселке Яблоновском

«

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Квалификация выпускника специалист поварского и кондитерского дела
Форма обучения очная

Разработчик : Барчо Зарина Аскеровна

Яблоновский, 2020 г.

Одобрено предметной (цикловой) комиссией
сервиса, экономики и управления
Протокол от 04.12.2020 №4

В результате изучения профессионального модуля студенты должны ЗНАТЬ:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

УМЕТЬ:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Учебно-методический комплекс включает в себя совокупность учебно-методических материалов, способствующих эффективному освоению студентами учебного материала, входящего в программу профессионального модуля ПМ 04.

Содержание

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Лабораторные работы:

Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)

Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).

Тема: Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Содержание

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.

Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Лабораторные работы:

Лабораторная работа3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).

Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных

десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).

4

2

Тема: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Содержание

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.

Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).

Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Практические работы

Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Оценка качества напитков.

Разработка фирменных напитков и составление технологической документации.

Тема : Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Содержание

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.

Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Практическая работа

Решение задач по расчету сырья на заданное количество порций горячих напитков. Составление технологических карт.

Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

Промежуточная аттестация

Учебная практика по ПМ.04

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом

соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04

Виды работ:

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,

соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лабораторий:

Учебная кухня ресторана, **Учебный кондитерский це**х, оснащенных в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п**6.1.2.2.** Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

ПК 4.1.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);
- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;
- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;
- соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;
- соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты

Текущий контроль:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

- практических/ лабораторных занятий;
- заданий по учебной и производственной практикам;
- заданий по самостоятельной работе

Промежуточная аттестация:

экспертное наблюдение и оценка выполнения:

- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- выполнения заданий экзамена по модулю;
- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 4.2.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:

- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;
- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:
- соответствие температуры подачи виду блюда;

- аккуратность порционированияхолодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
- соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;
- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос

ПК 4.6.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;
- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;
- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;
- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;
- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);
- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки

ОК 01

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;
- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;
- оптимальность определения этапов решения задачи;
- адекватность определения потребности в информации;
- эффективность поиска;
- адекватность определения источников нужных ресурсов;

- разработка детального плана действий;
- правильность оценки рисков на каждом шагу;
- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана

Текущий контроль:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
- заданий для практических/ лабораторных занятий;
- заданий по учебной и производственной практике;
- заданий для самостоятельной работы

Промежуточная аттестация:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
- заданий экзамена по модулю;
- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ОК. 02

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;
- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;
- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;
- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;

ОК.03

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;
- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии

ОК 04.

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;
- оптимальность планирования профессиональной деятельность

ОК. 05

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;
- толерантность поведения в рабочем коллективе

ОК 06.

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

- понимание значимости своей профессии

ОК 07.

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении

профессиональной деятельности;

- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте

ОК. 09

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

ОК 10.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);
- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

5.Учебно-методические материалы

Курс лекций

МДК. 04.01. . Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

Лекция №1.

Классификация, ассортимент, холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.

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. Если в рационе содержится большое количество очищенных (рафинированных) углеводов, в организме образуются жиры. Поэтому блюда этой группы не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт.

По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончится им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... — сахар".

Классификация, ассортимент сложных холодных и горячих десертов.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, каша гурьевская, блюда из яблок и др.

Сладкие блюда принято делить на две основные группы:

холодные (температура подачи должна быть 10-14С;

горячие (температура подачи должна быть 55 С).

Холодные блюда, в свою очередь, подразделяют на:

• плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные;

• компоты;

• кисели;

• желе;

• муссы;

• самбуки;

• кремы;

• взбитые сливки и сметана;
• мороженое.

К горячим относятся:

- суфле;
- Каши сладкие
- пудинги;
- блюда из яблок;
- гренки.

Однако, деление это условно, т.к. многие сладкие блюда подают как в горячем, так и в холодном виде (печеные яблоки, блинчики с фруктовыми фаршами, блинчики с вареньем и др.).

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты. Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао, вино и т. д.

В качестве желирующих веществ можно использовать продукты животногои растительного происхождения – желатин, обычный и модифицированный крахмал, агароид, фурцелларан, а также альгинат натрия и пектиновые вещества.

Классификация напитков

Приготовляемые и реализуемые на предприятиях общественного питания напитки можно разделить на две группы: горячие и холодные.

Горячие – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75^0С.

Холодные – молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки. Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14^0С и не ниже 7^0С.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

2. Выберите правильный ответ на вопрос

3.Выберитеправильный ответ на вопрос. Выберите правильно, какие сложные десерты можно подать как в холодном, так и в горячем виде?

1.-суфле
2.- каши сладкие
3.-пудинги
4.- блюда из яблок
5.- гренки
6.- компоты
7.- кисель
8.- желе
9.- мусс
10.- самбук
11.- крем
12.- взбитые сливки или сметана
13.- морожены

4.Выберитеправильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие ароматические вещества используют для приготовления

холодных и горячих десертов?

1.-ванилин
2.- мускатный орех
3.-тмин
4.- анис
5.- вино
6.- лимонная кислота
7.- разрыхлитель
8.- корица
9.- цедра лимоны

5.Выберите правильный ответ на вопрос
6.Выберите правильный ответ на вопрос
7.Выберите правильный ответ на вопрос
8.Выберите правильный ответ на вопрос
9.Выберите правильный ответ на вопрос
10.Продолжите предложение.

По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончится им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, _____

Лекция №2.

Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.

Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 12-14^{0}С; горячих – 65-75^{0}С. Недопустимые дефекты: блюдо недостаточно сладко (уменьшена закладка сахара); имеет посторонние привкусы и запахи (гнилых фруктов и ягод, прогорклого жира, подгоревшего молока, недоброкачественных яиц и др.); нехарактерная консистенция (взбитые сливки и муссы осели; попадаются комки заварившегося крахмала в киселях; закал в выпеченных изделиях).

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

Свежие фрукты должны быть вымыты, зачищены от загнивших мест. Все фрукты и ягоды должны быть зрелыми и вполне доброкачественными.

В компотах сироп должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладкий, с приятной кислинкой (если использованные кислые ягоды – смородина, вишня и др.). Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но неразваренными и немятыми. Не допускается наличие загнивших и червивых плодов. Основные дефекты: сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сиропом); вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки); часть фруктов переварена, часть сохранила форму, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки); попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

Фрукты в вине – яблоки и груши – должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, прозрачным и густым от сахара.

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

Густые кисели должны иметь плотную консистенцию, они сохраняют свою форму, не растекаясь; полужидкие – консистенцию густой сметаны. Фруктово-ягодные кисели, приготовленные только из отжатого сока (клюквы, черники, смородины и т.д.), должны быть прозрачными, сохранять окраску, вкус и аромат ягодных соков, а приготовленные из протертых плодов бывают мутными и цвет их может несколько измениться. Для приготовления всех киселей, кроме молочного, используют картофельный крахмал, который дает прозрачные студни, а молочный готовят с кукурузным (маисовым) крахмалом. Густые кисели подают с молоком.

Основные дефекты: кисель жидкий (переварен 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 попадаются крупные частицы (плохо протирали); молочный кисель имеет запах подгорелого молока; нет аромата ванилина; на поверхности густого киселя выделилась вода (долго хранили); клюквенный кисель имеет фиолетовую окраску (варили в алюминиевой посуде).

Желе – консистенция должна быть студнеобразной сохраняющей форму на изломе, но не грубой и нерезинистой. Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Иногда в нем заливают целые ягоды или дольки апельсинов и мандаринов. 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); попадаются кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью); малосладкое (недостаточное количество сахара).

Муссы – готовый мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу с бледной окраской (клюквенный – розовый, яблочный и лимонный – белый или слабо-желтый). Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, со слабой кислотностью.

Основные дефекты: в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим); масса тяжелая (мало взбивали); 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. Кремы бывают сливочные (ванильные), кофейные, шоколадные, ореховые, сухарные, сметанные (ванильные) и ягодные.

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

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

Яблоки с рисом – рис должен быть аккуратно сформован в виде низкого цилиндра, поверхность яблок светлая, полностью покрыты соусом.

Яблоки в тесте – готовые изделия представляют пончик с золотистой корочкой, с запеченным внутри яблоком. Тесто должно быть пышное, желтое на изломе; яблоко хорошо пропеченное, зеленовато-желтое или белое, мягкое.

Бабка яблочная – на поверхности должна быть хрустящая румяная корочка; начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.

Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.

Десерт -- завершающее блюдо стола, для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно -- сладкие деликатесы. Этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи - третьими или пятыми. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь блюдо должно выглядеть впечатляюще. Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами.

В наши дни подсчитать все вариации рецептов сладких блюд очень непросто. Это торты, пирожные и рулеты, мороженое, парфе, муссы, самбуки, желе и пудинги и т.д. Нельзя не упомянуть и восхитительные восточные сладости: пахлаву, щербет, халву, террин., Азиантко- Тихоокеанского региона сладости: моти, Дораяки, ян-пан, фрукты в карамели и т.д.

Хорошо приготовленное блюдо всегда доставляет удовольствие, десерты же изобретены исключительно для удовольствия. В конце обеда десерт восстанавливает тонкий вкус и создает ощущение комфорта. Для самого простого варианта десерта необходимо лишь выбрать спелые красивые фрукты и подать их на стол без всяких украшений. Другие, современные, более трудоемкие рецепты, могут потребовать использования самых разных техник - от протирания через сито до замораживания. Независимо от сложности рецепта, все десерты требуют внимания к деталям, будь то отделение мякоти от кожуры апельсина или тщательное разделение яичных белков и желтков для сладкого соуса. Особенность в том, что для приготовления самого десерта требуются обычно совсем несложные ингредиенты.

Смысл десерта - не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании - это не просто сладкое блюдо, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Любое использование сахара в повышенных количествах из десертных блюд, особенно в современном их понимании, исключается.

В качестве напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.

Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной среды, классов, сословий, часто зависело от моды, насаждаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек, современное развитие кухни, как показывает практика, не становится исключением.

Не растерять опыта прошлого и привнести свой ценный вклад - вот основная задача современной кулинарии.

С каждым днем растет количество новой и нетрадиционной техники на наших кухнях. Можно сказать, что на наших глазах возникли новые способы обработки продуктов и приготовления пищи.

Двадцатый век принес много открытий, но одно из них было долго не востребовано или скорее неизвестно для широкой аудитории - молекулярная кухня, о которой нужно говорить отдельно. «Молекулярной кухней» называют модную тенденцию в кулинарии, обозначающую различные блюда с необычными свойствами и сочетаниями компонентов. Ее особенность состоит в соединении продуктов питания, новейшей технологии и

молекулярной химии. Пионерами молекулярной гастрономии считаются испанский повар ФерранАдриа (Жирона), англичанин ХестонБлюменталь (Лондон) и француз Пьер Гарньер (Париж), В России честное имя молекулярной кулинарии отстаивает Анатолий Комм. При приготовлении пищи сторонники «молекулярной кухни» учитывают физико-химические механизмы, ответственные за преобразование ингредиентов во время кулинарной обработки пищи. В частности, один из постулатов состоит в том, что для достижения желаемой степени готовности продукта температура тепловой обработки важнее длительности приготовления. В молекулярной кухне используются те же продукты, что и в обычной - а вот приемы совершенно другие, например, эмульсификация - добавление соевого лецитина в жидкости, такие как соки, молоко и т.д., для последующего взбивания, в результате образуется пена наподобие мыльной, которой украшают блюда или подают просто так.
Необходимо отметить, что в современной кулинарии происходит настоящий переворот в области приготовления десертов: десерты становятся все более легкими, обезжиренными и даже витаминизированными. Однако классические десерты остаются, меняется лишь форма, подача и в какой то мере содержание.
Изменения в области приготовления десертов особенно сильно связаны с модой на здоровую пищу, она затронула даже такую, казалось бы, далекую от принципов правильного питания область как кондитерское искусство. Вкусовые качества модных десертов варьируются от сладких до кисловатых, но общая тенденция налицо - меньше сахара и жиров, больше полезных веществ. В качестве «сахарозаменителей» десертных дел мастера используют мед и кленовый сироп, коричневый сахар и патоку.
«Тяжелые» торты и пирожные теперь не в моде, зато большим спросом пользуются легкие десерты, среди которых первое место занимают десерты французского происхождения. Разнообразные парфе, суфле, муссы, желе из натуральных соков, пюре из фруктов и ягод - все эти традиционные для французской кухни десерты отлично подходят под разряд диетических. Итальянцам тоже есть, что предложить поклонникам здорового образа жизни: десерты с сырным вкусом, но каждый из них несет в себе оттенок либо фруктов, либо кофе, либо чего-то еще, традиционное нежирное мороженое джелато, панна кота, кассата (торт из мороженого),сорбет или мороженое с горячим фламбированием, кусочками ананаса или клубники, граните, птифуры.Птифуры –это миниатюрныедесерты с массой 20-40 г с яркими контрастными компонентами. Граните - это замороженные фруктовые соки.

А восточная кухня предлагает куда более диковинные низкокалорийные десерты, например, жареный арбуз (Китай) или мороженое из даров моря (Япония).
Новый подход к приготовлению десертов демонстрирует и молекулярная кухня. Например, при помощи ее достижений можно приготовить желе из фруктового сока и хлорида кальция, который не обладает собственным вкусом и ароматом, зато совершенно безвреден для здоровья и может служить естественным загустителем. Также для приготовления десертов активно используются разнообразные добавки, придающие готовому продукту абсолютно необычный вкус. Например, можно попробовать тирамису со вкусом телятины, трюфельное мороженое с черным перцем или черный шоколад с острым сыром. Отдельное направление в области приготовления десертов - экологически чистые блюда. Основным отличием десертов этой категории является использование продуктов, полученных абсолютно естественным путем. В экологически чистых районах и без применения химикатов выращиваются не только ягоды и фрукты для будущих десертов, но даже трава для коров, молоко которых используется в процессе приготовления кондитерских изделий. Те же самые стандарты применяются и для выращивания пшеницы, из которой делают муку для десертов, и для получения любых других ингредиентов. Кроме того, «экологичные» десерты включают в свой состав большое количество продуктов, обладающих антиоксидантными свойствами. Например, черника, черная смородина, ежевика, красный виноград используются практически в каждом десерте, так как именно эти ягоды являются лидерами по содержанию антиоксидантов. Еще дальше пошли десертычизкейки, тирамису,

птифуры приготовленные с использованием ставшей уже традиционной на современных кухнях электротехники типа миксеров или соковыжималок. Только ручное производство, которое, по мнению многих поклонников этого новшества, существенно повышает не только полезность, но и качество десертов.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

2.Выберите правильный ответ на вопрос

3.Выберите правильный ответ на вопрос

4. Продолжите предложение.

Пудинги – изделия должны иметь_____

_____

_____

5.Выберите правильный ответ на вопрос

6.Выберите правильный ответ на вопрос

7.Продолжите предложение.

Кремы бывают_____

_____

_____

8.Выберите правильный ответ на вопрос

9.Выберите правильный ответ на вопрос

10.Продолжите предложение.

Основные дефекты компотов:_____

_____

_____

11.Дайте определение.

Десерт – это _____

_____

_____

12.Выберите правильный ответ на вопрос

13.Вставьте пропущенные слова.

Кулинарное искусство всегда складывалось под воздействием определенной_____, часто зависело от моды, насаждаемой определенным общественным слоем, престижа или привычек, современное развитие кухни, как показывает практика, не становится исключением.

14.Выберите правильный ответ на вопрос

15.Выберите правильный ответ на вопрос

16.Выберите правильный ответ на вопрос

17.Продолжите предложение.

Однако классические десерты остаются, меняется лишь_____

_____

_____

18.Выберите правильный ответ на вопрос

19.Вставьте пропущенные слова.

Двадцатый век принес много открытий, но одно из них было долго не востребовано или скорее неизвестно для широкой аудитории - _____, о которой нужно говорить отдельно.

20.Выберите правильный ответ на вопрос

Лекция №3.

Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.

Многие известные повара подчеркивают, для того, чтобы готовить вкусные и разнообразные блюда вовсе не обязательно зазубрить наизусть десятки рецептов или спать с кулинарной книгой под подушкой. Нужны всего лишь 2 вещи: знание сочетаемости продуктов и фантазия.

За сотни лет, пока человечество оттачивало кулинарное мастерство, опытным путем были найдены некоторые сочетания ингредиентов, которые удивительно гармонично дополняют друг друга.

Начало двадцать первый века в Российском общественном питании характеризуется всплеском новых направлений вкулинарии, появление таких направлений как ФЬЮЖН .

ФЬЮЖН кулинария–основное понятие звучит как—смешивание стилей традиционных кулинарныхпредпочтений Запада и Востока .Но смешивание должно сохранять гармонию вкуса .

Надо заметить, что ФЬЮЖН кулинария имеет большуюпопулярность в зарубежных ресторанах и кафе и большимитемпами завоёвывает признательность гурманов всегонеобычного в нашем общественном питании.

ФЬЮЖН кулинария становится всё больше популярной не только из-за экзотики в своём направлении,она является идеальной в своих сочетаниях ароматов специи, гармонииравновесии и лёгкости разных продуктов .

Авокадо + Лимон + Чеснок

Вкус этих ингредиентов очень гармонично дополняет друг друга: нежная сливочная мякоть авокадо нейтральна по вкусу, а сильный аромат цитрусовых и пикантный вкус чеснока превращают ее в очень вкусный соус, салат или закуску.

Мед + Сыр

Чем более контрастно это сочетание, тем вкуснее. Хотя с медом можно есть любые сорта сыра, наиболее эффектно выступают пряные, зрелые сыры. Не испортят этот дуэт орехи: грецкие, кедровые или миндаль.

Грецкий орех + Корица + Мед

Очень вкусное сочетание - прекрасная начинка для сладкой выпечки и для фаршированных фруктов. В этой комбинации уместны любые орехи. Эту троицу можно разделить на пары: орехи+мед, корица+мед, орехи+корица, если вы не хотите использовать один из ее компонентов.

Яблоко + Грецкий орех + Корица

Яблоки с корицей -- классическое сочетание для десертов, соусов и выпечки, а орехи очень удачно вписываются в эту компанию.

Клубника + Сливки

Идеальное сочетание для легких десертов, фруктовых салатов и украшения тортов.

Разработке рецептур на новый ассортимент продукции (специального назначения, с использованием нетрадиционного сырья и оптимизированных технологий) или фирменные изделия и блюда предшествуют:

1) анализ имеющихся аналогичных рецептур и технологии по нормативным материалам и другим источникам информации (обзоры, статьи, описание изобретения и др.);

2) определение сырьевого набора и на его основе составление рецептуры (проект);

3) опытные проработки с целью уточнения рецептуры (по нормам расхода сырья – брутто и нетто), определение выхода полуфабриката и блюда с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами (Сборники технических нормативов и другая техническая документация).

Принципы взаимозаменяемости различных видов сырья для производства кулинарных изделийфирменный блюдо сырье

Таблица «Нормы взаимозаменяемости продуктов, при приготовлении блюд по сборнику рецептур 2010 года составлена исходя из требований, предъявляемых к качеству продуктов действующей нормативно - технологической документации, на основе норм взаимозаменяемости продуктов, действующих в системе общественного питания в пищевой промышленности, с учетом отходов и потерь при кулинарной обработке заменяемых продуктов.

Расчет норм взаимозаменяемости приведен с учетом основных физико-химических показателей качества продуктов: для жиров - по содержанию жира, при замене свежих овощей на сушеные и консервированные - по содержанию сухих веществ, с учетом отходов и потерь при холодной и тепловой обработке.

Таблица 2.1 - Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

№№ п/пНаименование заменяемых продуктовМасса продуктов брутто, кгНаименование заменяющих продуктовЭквивалентная масса продуктов брутто, кг1.Яйца без скорлупы1,00Яичный порошок0,282.То же1,00Яичный меланж мороженный1,003.Масло коровье не соленое, вологодское1,00Масло крестьянское1,134.То же1,00Маргарин столовый1,015.Молоко коровье пастеризованное целое1,00Молоко пастеризованное нежирное1,006.То же1,00Молоко коровье цельное сухое0,127.Творог полужирный(9%)1,00Творог нежирный0,898.То же1,00Масса твороженная полужирная без наполн.0,979.Сухари панировочные1,00Хлеб пшеничный из муки не ниже 1-го сорта1,5610.Сахар-песок1,00Рафинадная пудра1,0011.То же1,00Мед натуральный1,2512.Ванилин1,00Ванильный сахар20,0

При использовании новых видов сырья или полуфабрикатов (в том числе импортных) на предприятии самостоятельно определяют отходы и потери при механической и тепловой обработке.

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят на небольшие партии. При отклонении показателя выхода изделия (блюда) более чем на ±3% отработку рецептуры повторяют.

По результатам экспериментальных проработок блюд, изделий оформляется акт, в котором также описывается технология приготовления и дается оценка качества по органолептическим показателям.

На основании результатов проработок принимают окончательное решение о составе и количестве компонентов, входящих в блюдо (изделие), устанавливают выход (полуфабриката, блюд и изделий), уточняют технологию приготовления, органолептические показатели, а также определяют необходимость и целесообразность унификации рецептуры или предусматривают ее вариантное исполнение.

ТТК – документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

ТК – это документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Технологическая инструкция по производству (и/или доставке) продукции общественного питания – документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

Сборники рецептур являются основными руководящими документами в области установления размеров и порядка применения норм отходов при первичной и тепловой обработках продуктов, расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, последовательности технологических процессов, температурных режимов приготовления блюд и кулинарных изделий, взаимозаменяемости продуктов.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

2.Выберите правильный ответ на вопрос

3.Выберите правильный ответ на вопрос

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Б.- Сборник рецептур
В.-ТИ

5.Продолжи предложения.

Сборник рецептур являются основным

_____

_____

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Б.- удостоверение качества
В.-ТК

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Б.- при разработке нового блюда
В.-при проверке работы предприятия

8.Дайте определение.

ТК – это документ,_____

_____

9.Продолжите предложение.

Рецептуры на новые изделия и блюда должны отрабатываться по таким позициям, как:

Лекция №4.

Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с использованием сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Рецептуры на новые изделия и блюда должны отрабатываться по таким позициям, как:

- количественное соотношение входящих в блюдо компонентов;
- сочетаемость продуктов;
- нормы вложения сырья массой нетто;
- масса изготовляемого полуфабриката;
- объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией);
- производственные отходы и потери при приготовлении полуфабрикатов и блюд (при механической и тепловой обработке, при порционировании);
- температурный режим и продолжительность тепловой обработки;
- степень готовности изделия (блюда);
- выход готовых изделий (блюд);
- масса сухих веществ и влажность теста и кондитерских изделий;
- технология приготовления изделий (блюд);
- органолептические и физико-химические показатели качества изделия (блюда), а также микробиологические.

При использовании новых видов сырья или полуфабрикатов (в том числе импортных) на предприятии самостоятельно определяют отходы и потери при механической и тепловой обработке.

Отработку проекта рецептуры и технологии проводят небольшими партиями из расчета получения готовой продукции в количестве 3 кг (3 л) или 10 порций (10 шт.) в 5-кратной повторности. При отклонении показателя выхода изделия (блюда) более чем на ±3% отработку рецептуры повторяют. При необходимости количество отработок увеличивается.

По результатам экспериментальных проработок блюд, изделий оформляется акт, в котором также описывается технология приготовления и дается оценка качества по органолептическим показателям. На основании результатов взвешивания на отдельных этапах технологического процесса производят расчет величины отходов и потерь, что необходимо в первую очередь для уточнения рецептуры изделия (блюда).

Порядок этих расчетов следующий:

1. На основе уточненной массы нетто определяют количество сырья $М_б$ в килограммах массой брутто по формуле

$$М_б = \left(\frac{М_н}{100 - О}\right) \cdot 100,$$

где $М_н$ – масса нетто или полуфабриката, кг;

$О$ – отходы при обработке сырья, %.

2. Производственные отходы и потери при обработке сырья $П_с$

в процентах к массе брутто рассчитывают по формуле

$$П_с = \left(\frac{С_1 - С_2}{С_1}\right) \cdot 100, \quad (2)$$

где $С_1$ – масса сырья, поступившего на данную операцию, кг;

$С_2$– масса сырья после выполнения данной операции, кг.

3. Массу полуфабриката $М_{п/ф}$ в процентах определяют по формуле

$$М_{п/ф} = \left(\frac{М_{бл}}{100 - У}\right) \cdot 100, \quad (3)$$

где $М_{бл}$ – масса изделия или блюда, г, кг;

$У$ – потери при тепловой обработке, %.

4. Производственные потери $П$ в граммах, килограммах при приготовлении блюда определяют по формуле

$$П=М_{сн}- М_{п/ф,} \quad (4)$$

где $М_{сн}$– масса сырьевого набора (нетто), кг;

$М_{п/ф}$ – масса полученного полуфабриката, кг.

5. Потери массы полуфабриката при тепловой обработке $П_{п/ф}$ в процентах (с учетом потерь при остывании)* рассчитывают по формуле

$$П_{п/ф} = \left(\frac{М_{п/ф} - М_{г}}{М_{п/ф}} \right) \cdot 100, \quad (5)$$

где $М_{п/ф}$ – масса полуфабриката или нетто, г, кг;

$М_{г}$– масса остывшего блюда (продукта), г, кг.

Количество жидкости определяют с учетом потерь на выкипание. На это, как правило, предусматривают 5% от взятого по рецептуре количества жидкости. Эта цифра может меняться в зависимости от емкости используемой посуды, соотношения сырья и жидкости и т.п.

6. Потери массы при порционировании$П_{н}$ в процентах к массе готового блюда (изделия) рассчитывают по формуле

$$П_{н} = \left(\frac{М_{г} - М_{п}}{М_{г}} \right) \cdot 100, \quad (6)$$

где $М_{г}$ – масса готового блюда (изделия) до порционирования, кг;

$М_{п}$ – масса готового блюда (изделия) после порционирования, кг.

7. Производственные неучтенные потери $П_{НП}$ в процентах вычисляют по формуле

$$П_{НП} = \left(М_{б} - М_{п/ф} + \Sigma П \right) \cdot 100, \quad (7)$$

где $М_{б}$ – масса сырья (брутто), г, кг;

$М_{п/ф}$ – масса полуфабриката (нетто), г, кг;

$\Sigma П$ – отходы и потери на различных стадиях технологического процесса, г, кг.

На основании результатов проработок принимают окончательное решение о составе и количестве компонентов, входящих в блюдо (изделие), устанавливают выход (полуфабриката, блюд и изделий), уточняют технологию приготовления, органолептические показатели, а также определяют необходимость и целесообразность унификации рецептуры или предусматривают ее вариантное исполнение.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

2.Выберите правильный ответ на вопрос

3.Выберите правильный ответ на вопрос

4. Дайте определение.

Масса Нетто – это

_____

_____

_____

5.Выберите правильный ответ на вопрос

6.Выберите правильный ответ на вопрос

7.Выберите правильный ответ на вопрос

8.Выберите правильный ответ на вопрос

9.Дайте определение.

Масса Брутто – это _____

_____

10.Выберите правильный ответ на вопрос

А.- количественное соотношение входящих в блюдо компонентов;

- сочетаемость продуктов;
- нормы вложения сырья массой нетто;
- масса изготовляемого полуфабриката;

Б.- - объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией);

- производственные отходы и потери при приготовлении полуфабрикатов и блюд (при механической и тепловой обработке, при порционировании);

В.- - температурный режим и продолжительность тепловой обработки;

- степень готовности изделия (блюда);
- выход готовых изделий (блюд);
- масса сухих веществ и влажность теста и кондитерских изделий;
- технология приготовления изделий (блюд);
- органолептические и физико-химические показатели качества изделия (блюда), а также микробиологические.

Тема 1.2

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков. Характеристика, последовательность этапов.

Лекция №5.

Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

В общественном питании разделяют три формы организации производства:

производство продукции от обработки сырья до приготовления пищи и ее реализации;

приготовление продукции из полуфабрикатов и ее реализация;

организация потребления пищи при ее незначительной подготовке к реализации. Иначе говоря, по характеру организации производства есть предприятия с полным и неполным технологическим циклом.

На предприятия общественного питания поступает сырье, полуфабрикаты и готовая продукция.

Сырье – это продукты, из которых производят кулинарную продукцию по схеме: обработка сырья – приготовление блюд– реализация.

Полуфабрикаты – это продукты, прошедшие первичную обработку на заготовочных предприятиях и имеющие разную степень готовности.

Готовая продукция – блюда и кулинарные изделия, готовые к реализации.

Продукция, выпускаемая предприятиями общественного питания, скоропортящаяся и требует быстрой реализации. Различные продукты и сырье, используемые для приготовления блюд и кулинарных изделий, также не выдерживают длительных сроков хранения. В связи с этим при организации технологического процесса предприятия общественного питания должны обеспечить максимальное сокращение сроков хранения и обработки сырья и сроков реализации готовой кулинарной продукции.

Спрос потребителей на продукцию предприятий общественного питания меняется в зависимости от целого ряда факторов (сезона, продажи тех или других продовольственных товаров в магазинах и т. д.). Поэтому для правильного определения объема производственной программы и ассортимента выпускаемой продукции необходимо

принимать во внимание спрос потребителей на различные виды блюд и кулинарных изделий.

Разнообразие перерабатываемого сырья, реализация продукции, потребляемой на месте в больших количествах, и непосредственное влияние ее качества на здоровье населения требуют строгого соблюдения правил санитарного режима на производстве и контроля за качеством блюд. Поэтому большое значение для правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания имеют соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Температура холодных сладких блюд при реализации должна быть 12-14^{0}С; горячих – 65-75^{0}С.

Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую или эмалированную Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

В группе холодных и горячих десертов ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит.

Холодные десерты можно хранить до 1 часа. горячие до 2 часов. в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°С не более 18 часов.

ГОСТ Р 53967-2010 - Национальный стандарт Российской Федерации «Десерты фруктовые».

Горячие напитки подают при температуре 70-80С, а холодные – 10-12С.

Чай и кофе оценивают по следующим показателям: аромат (букет), вкус, цвет (для чая), содержание экстрактивных веществ. Чай и кофе должны иметь хорошо выраженный вкус и аромат, свойственные сырью. Кофе, приготовленный из зерен высшего сорта, имеет тонкий аромат и ярко выраженный приятный вкус. Чай не должен содержать чаинок, а кофе – гущи (в отдельных случаях – гуща допустима).

Холодные напитки хранят при температуре 8…10С, горячие 70…75С. Длительное хранение существенно снижает качество напитков. Исходя из этого, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа, а холодных 6 часов.

Технологический процесс производства десертов должен осуществляться по технологической инструкции с соблюдением «Санитарных правил для предприятий по производству десертов».

Характеристика, последовательность этапов.

Соблюдение поварами норм вложения сырья в соответствии с утвержденными рецептурами, органолептическая оценка и бракераж готовых блюд и кулинарных изделий.

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1983 г., 1994 г., 1996 г., 1998 г.2006г;

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г. В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания, 1988 г.
В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий в введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.
При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Технологическая карта

Наименование блюда: Десерт абрикосовый с карамелью.

Вес нетто на 10 пор

кг.

Вес нетто на 20 пор

кг.

1

Курага

29,5

25

0,250

0,500

2

Апельсин. Сок

120

50

0,500

1,000

3

Коньяк

5

5

0,050

0,100

4

Йогурт натур.

50

50

0,500

1,000

5

Сахар

15
15
0,150
0,300
6
Желатин
2,5
2,5
0,025
0,050
7
Сливки 33%
15
15
0,150
0,300
8
Карамель

9
Сахар
50
50
0,500
1,000
10
Вода
25
25
0,250
0,500
11
Выход
250

Краткое описание технологического процесса

Произвести холодную обработку кураги, затем отварить с добавлением апельсинового сока.

Добавить выпаренный коньяк, сахар.При помощи блендера измельчить до однородной массы, соединить с йогуртом.Желатин приготовить и распустить на водяной бане. Аккуратно, слегка взбивая ввести в пюре желатин.Сливки охладить, взбить с добавлением сахарной пудры.Сварить в карамель: сахар + вода 1: 1.Оформить блюдо: в креманку выложить десерт, сверху украсить сливками и карамелью. Отпускают при температуре 14°С., хранению не подлежит.

Качественная оценка готового блюда

Внешний вид-масса оранжевая, пышная.

Цвет- оранжевый.

Консистенция- однородная масса.

Вкус и запах- свойственный апельсину.

Бракераж – это процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд). Как известно, за то, как приготовлено блюдо, главную ответственность несет не только специалист, проводивший оценку качества, но и повар, который его приготовил.

Бракеражная комиссия - уполномоченная группа сотрудников (директор производства, заведующий производством).

Проведение бракеража тесно связано с органолептическим методом оценивания пищи, при котором определение качества блюд проводится на основе анализа восприятий органов чувств человека. В кулинарии специалисты бракеражной комиссии чаще всего используют зрение, обоняние и вкус. Вначале, еще до первоначальной дегустации, эксперты проводят зрительное органолептическое оценивание, т. е. осматривают блюдо, определяют его цвет. Проводить зрительную оценку рекомендуется только при дневном свете, так как искусственный свет от лампы искажает истинные цвета.

После предварительного осмотра в ход вступает обоняние. Бракеражная комиссия определяет запах пищи. Чтобы правильно охарактеризовать приятный запах, используют следующие эпитеты: ароматный, кормовой, свежий, молочный с кислинкой, пряный и т. д. Неприятный (специфический) запах можно охарактеризовать чесночным, селедочным, мятным и т. д.

Бракераж пищевых продуктов проводится только при определенной температуре, так как некоторые блюда употребляются горячими, а другие - только остывшими. К дегустации эксперты бракеражной комиссии приступают тщательно, так как нужно быть предельно внимательными и придерживаться некоторых правил.

Бракераж – это прежде всего оценка качества приготовленной пищи. Поэтому оцениваются блюда по всем показателям органолептического метода: цвету, внешнему виду, вкусу и запаху. В зависимости от этих показателей кулинарным изделиям даются оценки:

- "Неудовлетворительно". Такая оценка ставится только в том случае, если пищу нельзя подавать к столу и тем более употреблять. Как правило, такие блюда имеют посторонние запахи, неприятный вкус и горькое послевкусие. Компоненты блюда могут быть пересоленными, недоваренными, недожаренными, иметь несвойственную им форму или консистенцию.
- "Удовлетворительно". Оценка ставится тогда, когда повар изменил рецепт, вследствие чего вкус и качество блюда изменились. Кроме того, такая оценка ставится в тех случаях, когда один или несколько показателей (внешний вид, цвет, вкус и запах) показались бракеражной комиссии нехарактерными для этого вида блюда. Такую приготовленную пищу еще можно отправить на переработку.
- "Хорошо". Специалисты могут поставить такую оценку в том случае, когда блюдо лишь слегка не соответствует стандартам. Например, оно недосолено или один из ингредиентов разварился, пережарился и утратил свою форму во время готовки.
- "Отлично", если приготовленная пища соответствует всем стандартам, имеет характерный вкус, цвет и запах.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

2.Дайте определение.

Бракераж –

это_____

_____

3.Выберите правильный ответ на вопрос

4.Выберите правильный ответ на вопрос 5.Выберите правильный ответ на

вопрос 6.Продолжите предложение.

В кулинарии специалисты бракеражной комиссии чаще всего используют _____

7.Дайте определение.

Сырье - это_____

_____

8.Выберите правильный ответ на вопрос

9.Продолжите предложение.

Проведение бракеража тесно связано с органолептическим методом оценивания пищи, при котором определение качества блюд проводится на основе анализа восприятий_____

_____

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Лекция №6.

Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.

Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

Жареное мороженое:

В три разные пиалы насыпаем измельченные кукурузные хлопья (можно измельчить в блендере), кокосовую стружку и взбиваем яйцо (до пены). Нарезаем грушу и персик тоненькими дольками. Трем шоколад на терку. Наливаем масло в кастрюльку и ставим на огонь (масло нужно столько, чтобы кусочек мороженого свободно плавал в нем при обжарке). Это все надо сделать заранее. Затем режем на кусочки мороженное - из пачки 500 г получается 8 кусочков. Мороженое достаем непосредственно перед приготовлением, иначе оно начнет таять и десерт может не получится. Сначала обваливаем кусочек мороженого в кокосовой стружке, затем в яйце. Затем в кукурузных хлопьях. Потом опять в яйце и кукурузных хлопьях. Кладем шумовкой мороженое в масло - жарим 10-20секунд. Достаем мороженое из масла, кладем на десертную тарелку. Украшаем фруктами и тертым шоколадом.

Жареные бананы в кляре с мороженым, красной смородиной и мятой:

Разложите сухари, муку и взбитое яйцо в три тарелки. Разрежьте бананы пополам. Обваляйте бананы сначала в муке, потом в яйце и сухарях, чтобы полностью покрылись панировкой. В сковороде разогрейте 5 сантиметров растительного масла до 180 °C. Жарьте бананы 3-4 минуты или до золотистого цвета. Аккуратно переложите на бумажное полотенце, дайте маслу немного стечь. Выложите на 2 тарелки и посыпьте сахарной пудрой. Украсьте мороженым, смородиной и мятой.

Десерт из жареного ананаса с мороженым:

Ананас очистить и разрезать на кружки. Вырезать сердцевину. Присыпать кружки сахарной пудрой и обжарить с двух сторон на разогретом сливочном масле. Сбрызнуть ромом или ликером. Сверху положить шарик мороженого.

Чизкейккласический.Это сырный пирог с необычным вкусом. Единого классического рецепта чизкейка не существует. Одни повара кладут в классическийчизкейк сливки, другие сметану, третьи сгущенное молоко.

Приготовление классического чизкейка можно выделить два способа холодный и горячий.

Приготовление «Горячего» чизкейка.Такое название этот рецепт получил ввиду того, что в данном варианте чизкейк придется выпекать. Это займет гораздо больше времени, но зато и результат получится отменный. Для теста в порошок измельчают

песочного печенья, соединяют его с растопленным сливочным маслом, перемешивают до получения однородной массы. Далее, смешивают сыр Филадельфия, не жирную сметану. Отдельно в крахмал вводят 1 разрыхлителя для теста, как следует, перемешивают и выкладывают в это к сырно-сметанной смеси. От яиц отделяют белки, добавляют к ним щепотку соли, взбивают миксером до появления устойчивой пены, после чего добавляют к полученной ранее массе. Делают это осторожно, небольшими дозами, тщательно перемешивая после введения каждой порции. Затем приступают к следующему этапу приготовления чизкейка. Форму для выпечки тщательно смазывают растительным маслом, по дну распределяют подготовленное песочное тесто, разравнивают его поверхность деревянной лопаткой, а сверху выкладывают массу из сыра, сметаны и яичных белков. Её размазывать не стоит, в процессе выпечке верхний слой сам собой приобретет необходимые очертания. Выпекают чизкейк при низкой температуре, поэтому времени требуется много – около 90 минут. Это обусловлено тем, что в более горячей атмосфере сыр может закипеть и в результате весь чизкейк окажется разбрызганным по стенкам духовки. Имейте в виду, что чизкейк должен остывать постепенно. Это необходимое условие, без соблюдения которого не удастся получить характерного знаменитого вкуса. Поэтому по истечению отведенного времени, чизкейк оставляют в закрытой духовке еще минут на 20-25, после этого слегка приоткрывают дверцу духового шкафа, но чизкейк по-прежнему не вынимают – он должен оставаться в духовке до тех пор, пока не остынет полностью.

Карамельный флан. Приготовление крем: Соединяют сахарный песок, яйцо, желтки, ванилин и сливки.Все компоненты взбивают, процеживают получившуюся смесь через сито.

Приготовление карамели: сахар песок высыпать в сковороду и растопить, периодически помешивая, затем добавить немного лимонного сока и воду, периодически помешивая проварить 1-2 минуты.

Приготовление. Для приготовления понадобиться жароупорный стакан. Дно стакана и стенки обмазать сливочным маслом. На дно стакана вылить немного горячей карамели, так чтобы дно полностью покрылась карамелью, затем вылить готовый крем (яично - молочную смесь) примерно ½ или 1/3стакана (флан получиться примерно высотой 3см.) Затем жароупорный стакан ставят в форму с горячей водой, вода должна доходить до высоты флана, ставят в духовку и запекают при температуре 150 С на 1,5 часа. Флан должен полностью приготовиться. Затем готовыйфлан охлаждают до комнатной температуры. Перекладывают в холодильник и оставляют примерно на 5-6 часов.

Подача: готовый флан выкладывают - переворачивая стакан на десертную тарелку, готовый флан скатывается по стакану вниз на десертную тарелку. Карамель растекается по краям флана в виде соуса. При отпуске украшают мятой и подают. Флан можно подать со взбитыми сливками и цедрой апельсина.

Напиткикомбинированного состава включают не менее двух видов сырья, каждое из которых содержит, по крайней мере, не менее одного функционального ингредиента, обеспечивающего функциональные свойства напитков.

Глинтвейны (горячее пылающее вино) готовят как на основе чая, так, и соков плодовых или ягодных с добавлением вина красного сухого или десертного.

Грог (англ. grog) — горячий алкогольный **напиток**. В наиболее общем варианте представляет собой ром, сильно разбавленный водой с сахаром. Иногда используется горячий чай.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

2.Выберите правильный ответ на вопрос 3.Продолжите предложение.

Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания

4.Выберите правильный ответ на вопрос

5.Выберите правильный ответ на вопрос 6.Выберите правильный ответ на вопрос 7.Выберите правильный ответ на вопрос 8.Дайте определение.

Грог – это _____

9.Выберите правильный ответ на вопрос

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Лекция №7.

Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.

Сырье и готовые полуфабрикаты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших предприятиях при наличии только одной камеры, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение на отдельных полках, стеллажах. Продукты необходимо хранить с соблюдением правил товарного соседства, норм складирования, срока годности и условий хранения.

Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую или эмалированную Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

В группе холодных и горячих десертов ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит.

Холодные десерты можно хранить до 1 часа. горячие до 2 часов. в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°С не более 18 часов.

ГОСТ Р 53967-2010 - Национальный стандарт Российской Федерации «Десерты фруктовые».

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые десерты (далее - десерты), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных протертых фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов, круп или других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей.

Чаи, кофе, какао в процессе хранения теряют аромат и поглощают посторонние запахи. Поэтому их следует хранить в сухих помещениях в плотно закрытой таре, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами. Не рекомендуется оставлять чай, кофе, какао в распечатанных пачках, незакрытых банках. Ароматические и вкусовые вещества кофе икакао быстро разрушаются при кипячении и длительном хранении напитков.

Холодные напитки хранят при температуре 8…10С, горячие 70…75С. Длительное хранение существенно снижает качество напитков. Исходя из этого, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа, а холодных 6 часов.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

2.Вставьте пропущенные слова.

В небольших предприятиях при наличии только одной камеры, а также в камере _____ допускается их совместное кратковременное хранение на отдельных полках, стеллажах.

3.Выберите правильный ответ на вопрос

4.Выберите правильный ответ на вопрос 5.Выберите правильный ответ на вопрос 6.Продолжите предложение.

Для их хранения подготовленных фруктов лучше использовать неокисляющуюся посуду

_____

___

7.Выберите правильный ответ на вопрос

8.Выберите правильный ответ на вопрос 9.Выберите правильный ответ на вопрос 10.Продолжите предложение.

Ароматические и вкусовые вещества кофе икакаопри_____

Тема 1.3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Лекция №8.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

На крупных предприятиях сформирована цеховая структура производства и создаются заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), доготовочные (горячий, холодный). Это позволяет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.

Немаловажным фактором, определяющим характеристику производственного процесса предприятий общественного питания, является перевод их на работу с полуфабрикатами. Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

На предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается бесцеховая структура производства. Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение профессий и т. д.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости; Оснастка должна располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой - слева; Для каждого инструмента должно быть определенное место; Рабочие место должно иметь соответствующее освящение, всё оборудование, приборы и посуда должно располагаться с максимальным удобством для повара, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверенна на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ.Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников.

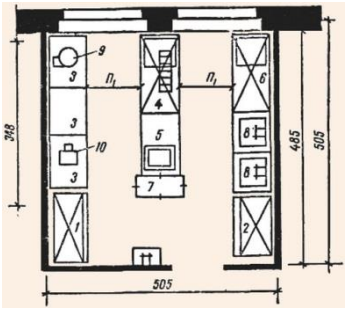
Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы

(ШХ - 0,4, ШХ - 0,8, ШХ - 1,2), производственные столы СОЭСМ - 2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению. Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м.

Так, расстояние между машинами и аппаратами – от 0,7 до 1,0 м, а между оборудованием и стеной – 0,7 м; расстояние между рабочим фронтом плиты и производственными столами – 1,2–1,5 м и т д.

Примерная планировка холодного цеха

План холодного цеха общедоступной столовой: 1 - холодильный шкаф ШХ - 0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ - 0,6; 3 - стол производственный СП - 1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ - 3; 5 - низкотемпературный прилавок СН - 0,15; б- секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ - 2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ - 2СМ на два отделения;



Практика работы отечественных и зарубежных предприятий показала, что наиболее целесообразен для современных предприятий общественного питания линейный принцип размещения оборудования. Линии комплектуются из отдельных секций, специализированных на выполнении определенных технологических операций. Все секции должны быть одинаковы по высоте и ширине (глубине), а длина их должна быть кратной определенной, установленной для всех секций величине (модулю). Оборудование, предназначенное для комплектования таких линий, получило название секционного модулированного оборудования.

Линейный принцип расстановки различных видов секционного оборудования обеспечивает последовательность и удобную взаимосвязь различных стадий технологического процесса. Он также дает возможность создать лучшие условия работы для обслуживающего персонала, обеспечивает удобства для движения внутрицехового транспорта.

Производственные помещения предприятий общественного питания должны иметь высоту не менее 3–3,3 м. Для стен применяют клеевую краску светлых оттенков, а панели стен на высоту 1,7 м облицовывают светлыми керамическими плитками, которые легко поддаются санитарной обработке. Потолки должны быть побеленными.

Для покрытия полов используют метлахскую плитку, релин, фенолит и другие водонепроницаемые материалы, удобные для мытья.

Для создания необходимых условий труда работников немалое значение имеет температурный режим в производственных помещениях. Так.в заготовочных цехах температура воздуха не должна превышать 16–18°, в горячем цехе – 22–25 °С. Специальные вентиляционные системы должны обеспечивать удаление перегретого воздуха, паров и отходящих газов. Для этого устанавливают вытяжную механическую вентиляцию и приточно-вытяжную.

В производственных помещениях некоторых современных предприятий для

создания и поддержания искусственного микроклимата и заданных температур, влажности, подвижности и чистоты воздуха применяют автоматические установки для кондиционирования воздуха.

Производственные помещения обеспечиваются холодной и горячей водой и канализацией. Вода подводится к ваннам, раковинам, а также к плитам, котлам и другому оборудованию. При устройстве канализации предусматривается быстрое удаление сточных вод. Ванны, раковины, умывальники снабжаются гидравлическими затворами, предупреждающими проникновение канализационных запахов.

К рабочему месту повара должна подводиться вентиляция. У оборудования должно присутствовать заземление. Рабочее место для формования изделий оборудуют столами (с выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами. Необходимо наличие ванны для мытья инвентаря. Необходимым тепловым оборудованием. Над тепловыми аппаратами устраивают вентиляционную вытяжку. Особое внимание уделяют специальным столам и подставкам для отделки готовых изделий, где необходимо поддерживать особую чистоту и невысокую температуру воздуха. Цех оборудуют холодильными шкафами, разборными холодильными камерами, обеспечивающими правильное хранение готовой продукции.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов:

· Венчики для взбивания;

· Противни – металлические и силиконовые;

· Кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;

· Дозаторы и мерные стаканчики

· Ножи и слайсеры;

· Ролики – для вырезания;

· Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

2.Выберите правильный ответ на вопрос 3.Выберите правильный ответ на вопрос Выберите правильно, на каких предприятиях устанавливается бесцеховая структура производства?

А.- частных предприятиях

Б.- фабриках заготовочных

В.- на предприятиях с незначительным объемом производства

4.Выберите правильный ответ на вопрос

5.Выберите правильный ответ на вопрос 6.Выберите правильный ответ на вопрос 7.Выберите правильный ответ на вопрос 8.Продолжите предложение.

Для покрытия полов используют_____
_____

9.Выберите правильный ответ на вопрос

10.Продолжите предложение.

Производственные помещения предприятий общественного питания должны иметь высоту
_____

Лекция №9.

Виды, назначение технологического оборудования.

Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков.

Холодильные шкафы

Холодильные шкафы предназначены для хранения полуфабрикатов и готовых блюд в производственных цехах, а также для хранения запаса продуктов у рабочих мест барменов и официантов.

Холодильные шкафы ШХ-0,56, ШХ-0,4ОМ, ШХ-0,8ОМ, ШХ-0,8ОЮ, ШХ-1,12.

Шкафы отличаются друг от друга количеством дверей, емкостью холодильных камер и другими параметрами.

Шкафы ШХ-0,56, ШХ-0,40М, ШХ-0,80М имеют нижнее расположение машинного отделения, которое закрыто жалюзийными решетками.

При приготовлении сладких блюд используют универсальный привод- ПУ-0.6 с комплектом машин – взбивальной, протирочной, для отжимания сока,

Привод универсальный ПУ-0. 6

Привод с комплектом сменных механизмов предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов на ПОП.

В комплект входят: привод П-0,6 – для приведения в действие сменных механизмов, многоцелевой механизм МС-4-7-8-20 – для взбивания кондитерских смесей, мусса, самбука, замешивания теста и т. д.

Шкаф пекарский электрический СМ-3

Предназначен для выпечки только кондитерских и мелких хлебобулочных изделий.

Состоит из сварной подставки, на которой установлены одна над другой три секции.

С задней и боковых сторон и сверху шкаф облицован стальными эмалированными листами, между секциями и облицовкой заполнен теплоизоляционным материалом.

Шкафы жарочные ШЖЭ-0,51 и ШЖЭ-0,85

Шкафы предназначены для жарения штучных полуфабрикатов, а также выпечки мелкоштучных кулинарных изделий, запекания изделий, в том числе крупнокусковых. С учетом возможности использования функциональных емкостей.

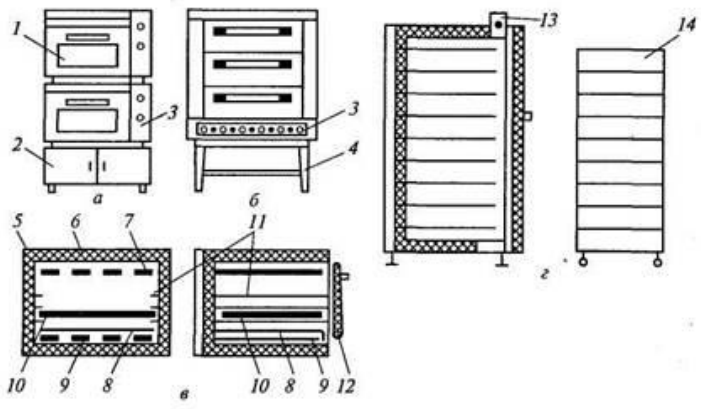
Температура воздуха в рабочей камере шкафов поддерживается автоматически с помощью датчиков-реле температуры с диапазоном регулирования от 100 до 300^0 .

Конструкцией предусмотрена также световая сигнализация, свидетельствующая о включении электронагревателей и достижении верхнего заданного предела температуры воздуха в жарочной камере.

Аппараты для жарки изделий в среде горячего воздуха.

Аппараты предназначены для изготовления кондитерских и мелкоштучных изделий.

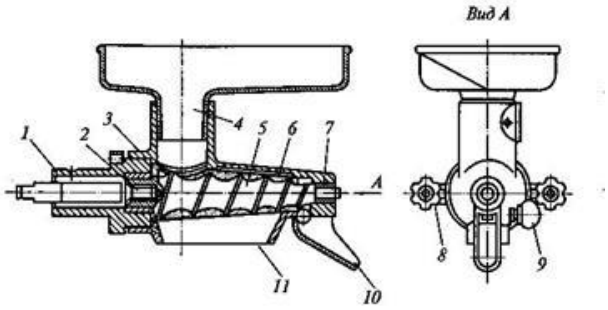
Различают аппараты с естественной конвекцией и с принудительным движением нагретой среды. В аппаратах с принудительным движением нагретой паровоздушной среды можно осуществлять практически все виды тепловой обработки, а также размораживать полуфабрикаты высокой степени готовности и готовых изделий. На доготовочных и специализированных предприятиях общественного питания используют шкафы (см.рис. 1.), а на крупных доготовочных предприятиях, заготовочных фабриках и предприятиях пищевой промышленности- печи – высокопроизводительной **конвектоматы**



Шкафы и печи с принудительным движением паровоздушной среды.

Их называют конвектоматами они обеспечивают равномерное температурное поле по всему объему жарочной камеры. Коэффициент загрузки таких аппаратов достигает 90 %.

Соковыжималка МСЗ-40. применяют как для выделения сока из плодов и ягод,



Месильно - сбивальная машина марки БМ-3534

Назначение: Машина предназначена для замеса теста типа бисквитного или песочного, и для сбивания пеносодержащих масс типа "Птичье молоко", пастильной, зефирной и т.п.

Тестораскатывающая машина МРТ-60.Предназначены для раскатывания крутого пшеничного теста пластами или лентами толщиной 1–50 мм, из которых изготовляют различные кондитерские изделия.

Взбивальные машины МВ - 6, МВ - 35М, МВ – 60.

Для взбивания продуктов применяют взбивальные машины, различающиеся расположением рабочего органа (взбивателя) и характером его движения. Положение рабочего органа в машинах может быть вертикальным, наклонным и реже горизонтальным. Вертикальное и наклонное расположение рабочего органа имеет ряд преимуществ по сравнению с горизонтальным. Взбивальные машины делятся на две большие группы: с вращением взбивателя вокруг неподвижной оси, с планетарным враащениемвзбивателя, т.е. совершающие одновременное вращение вокруг оси бачка и вокруг собственной оси. При этом взбиватели, могут иметь две и более скорости вращения (машины с коробками скоростей) или бесступенчатую регулировку скорости в определенном диапазоне (машины с вариаторами скоростей). Применяют также регулирование скорости вращения взбивателя с помощью многоскоростных электродвигателей. Достаточная жесткость конструкции и характер движения взбивателей позволяют взбивать на этих машинах различные смеси

В зависимости от числа рабочих валов планетарные взбиватели могут быть одинарными, двойными и тройными Рабочей емкостью машины с планетарным движением взбивателя чаще всего служит неподвижный объемный бачок, имеющий форму вертикального цилиндра с днищем в виде шарового сегмента. Такая форма днища способствует усилению

осевых потоков, что особенно важно при взбивании высоковязких продуктов, так как обеспечивает перемешивание взбиваемых слоев по высоте. Встречаются и другие формы бачков. Наличие сменных бачков разной вместимости упрощает обслуживание, обеспечивает возможность их быстрой замены.

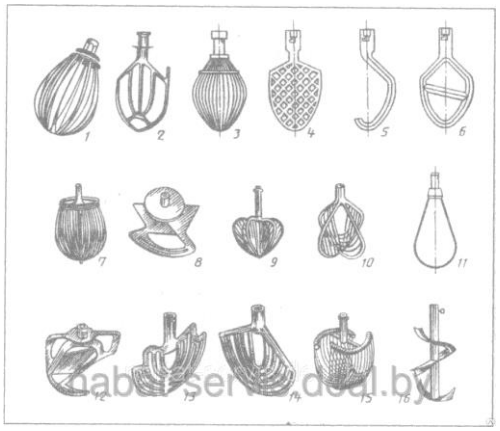


Рисунок 1. Рабочие инструменты взбивальных машин:

1, 3 — прутковые; 2 — плоскорешетчатый; 4,6 — плоскорешетчатые, 5 — крючкообразный

Чаще всего эти машины имеют многоцелевое назначение, т е помимо взбивания осуществляют перемешивание фаршей, разных видов теста.*Машина МВ-6* (рисунок 2) предназначена для взбивания небольшого количества (2—3 кг) различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, муссов, самбуков и др.) на небольших предприятиях общественного питания.

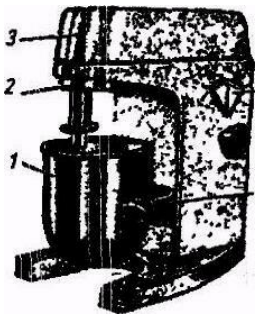


Рисунок 2. *Машина МВ-6а* — общий вид;

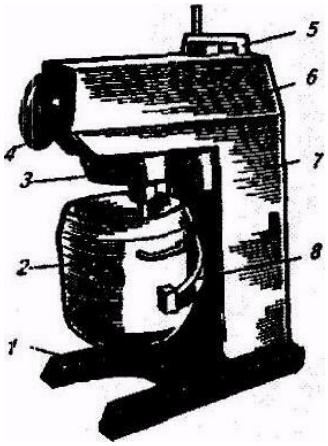


Рисунок 3. Взбивальная машина МВ-35М: *а* — общий вид:

Взбивальная машина МВ-60

Машина МВ-60 (рисунок 5) предназначена для приготовления кондитерских смесей. МВ-60 — машина напольного изготовления.

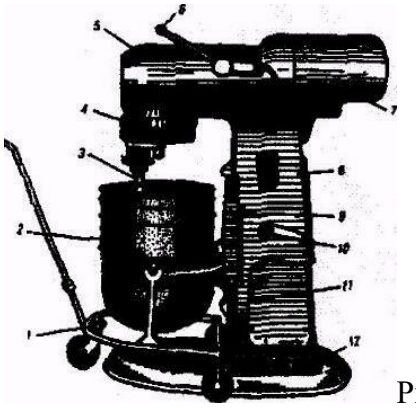


Рисунок 5. Взбивальная машина МВ-60:
В зависимости от консистенции и физико-механических свойств продукта применяются следующие взбиватели (рисунок 1)

Оборудование для приготовления муссов-кремер



Благодаря несложной технологии кремер способен практически любой продукт (фрукты, овощи, зелень, сыр, печень, сливки, шоколад) превратить в воздушный мусс Espumas. Ингредиенты полностью сохраняют свой натуральный аромат, вкус и пищевую ценность (витамины, минеральные вещества), а их подача приобретает концептуально новый вид.

Важное достоинство кремера – он позволяет приготовить столь востребованные сегодня легкие блюда с интенсивным натуральным вкусом без использования яиц и тяжелых жиров.

Кремер представляет собой колбу, в головку которой вкручиваются баллончики с двуокисью азота, действующего как разрыхлитель. Аксессуар можно мыть в посудомоечной посуде, его корпус сделан из нержавеющей стали.

Кремер прост в обращении. Процесс приготовления взбитых сливок и муссов занимает всего несколько минут.

Кремер позволяет добавлять в основной компонент различные наполнители, изобретать новые оттенки вкуса и создавать уникальные блюда.

Воздушные муссы могут подаваться во всевозможных гастрономических вариантах: закуски, десерты, гарниры.

Использование термостойких кремеров исключает необходимость добавления консервантов для приготовленных блюд. Кремер способен сохранять температуру горячих блюд в течение трех часов, холодных блюд – в течение восьми.

Дозаторы крема. Дозатор крема ДК.Дозатор крема служит для наполнения кремом трубочек из заварного теста типа эклер. В корпусе дозирующего устройства размещены поршень и кран для поочередного соединения поршневого пространства с бачком для крема и шнуром для подачи дозы крема для подачи в заготовки пирожных.

Льдогенератор приготовления льда.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Аппарат для приготовления чая и кофе Viatto CP10



Аппарат для приготовления чая и кофе, защита от сухого хода, сито для заваривания



Наибольшую популярность получили профессиональные кофемашины для приготовления эспрессо, капучино, латте, ристретто.Кофемашины такого типа делятся на автоматические, полуавтоматические и с ручным управлением аппараты.

Большинство автоматических профессиональных кофемашин оснащены сенсорными панелями. Они отображают информацию о текущей работе кофемашины и необходимости исполнения дополнительных действий: налить воды, добавить кофе и др. Функция программирования профессионального кофейного аппарата позволяет максимально избежать ошибок в эксплуатации. Основное преимущество автоматических кофемашин – возможность приготовить высококачественный кофе не владея при этом особыми навыками .

Согласно санитарному законодательству на предприятиях общественного питания проводится комплекс санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на профилактику инфекционных заболеваний и пищевые отравлений. Обязательной составной частью этих мероприятий является профилактическая дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др. Профилактическая дезинфекция проводится постоянно самими работниками предприятия и направлена на предупреждение накопления возбудителей инфекционных заболеваний на объектах внешней среды, а также на руках персонала.

Применяемые на предприятии моющие средства должны быть сертифицированы и разрешены для использования в общественном питании. В регистрационном удостоверении на каждое средство указывается возможность его применения для обработки посуды, инвентаря, оборудования или только для уборки помещений и других хозяйственных целей.

В порядке производственного контроля на предприятии должны регулярно и по плану проводить контроль санитарного содержания помещений, режима мытья и дезинфекции (санитарной, обработки) оборудования, инвентаря и посуды, условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

2.Выберите правильный ответ на вопрос. 3. Продолжите предложение.

Важное достоинство кремера_____

_____

_____

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

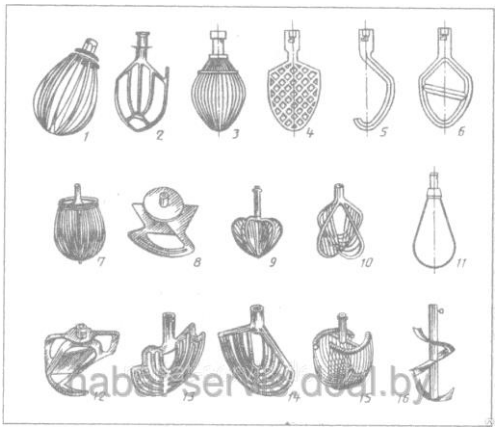
5. Вставьте пропущенные слова в предложении.

Согласно санитарному законодательству на предприятиях общественного питания проводится комплекс _____, направленных на профилактику инфекционных заболеваний и пищевые отравлений

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

7.Выберите правильный ответ на вопрос. 8.По рисунку распределите рабочие инструменты взбивальных машин:

1, 3 — _____; 2 —_____; 4,6 — _____, 5 —_____



9. Выберите правильный ответ на вопрос.

10.Вставьте пропущенные слова в предложении.

Кремер способен сохранять температуру горячих блюд в течение _____часов, холодных блюд – в течение _____.

Лекция №10.

Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд , формы для заливных блюд, желе, муссов.

Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе: 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 12 - формы сладких блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд.



В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются раздельные рабочие места.

Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.

В теплое время года большим спросом пользуются холодные супы (фруктовые супы). При отпуске их для поддержания соответствующей температуры используют пищевой лед, вырабатываемый льдогенератором.

Сухофрукты и другие продукты для холодных блюд варят в горячем цехе. Затем охлаждают, протирают, отжимают и т.д.

Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда.

Инвентарь, используемый в холодном цехе:



1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе;

Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу.

Согласно санитарному законодательству на предприятиях общественного питания проводится комплекс санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на профилактику инфекционных заболеваний и пищевые отравлений.

Обязательной составной частью этих мероприятий является профилактическая дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др. Профилактическая дезинфекция проводится постоянно самими работниками предприятия и направлена на предупреждение накопления возбудителей инфекционных заболеваний на объектах внешней среды, а также на руках персонала.

Перед работой в холодном цехе работающему персоналу нужно сменитьспец.одежду,вымыть руки с мылом и обработать 0,2%раствором хлорной извести.

Произвести обработку инвентаря, а мелкийметаллическийинвентарь дополнительно прокаливают в жарочном шкафу.

Разделочные доски хорошо промывают с добавлениеммоющих средств, дезинфицирующих средств, ошпаривают кипяткоми сушат в специальныхшкафах.

Моющие средства должны быть нетоксичны, хорошо растворяться в воде, не иметь резкого запаха, легко смываться и не обладать коррозирующим действием. Применяемые на предприятии моющие средства должны быть сертифицированы и разрешены для использования в общественном питании. В регистрационном удостоверении на каждое средство указывается возможность его применения для обработки посуды, инвентаря, оборудования или только для уборки помещений и других хозяйственных целей.

В порядке производственного контроля на предприятии должны регулярно и по плану проводить контроль санитарного содержания помещений, режима мытья и дезинфекции

(санитарной, обработки) оборудования, инвентаря и посуды, условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств.

Контрольные вопросы:

1.Дайте определение механическому оборудованию.

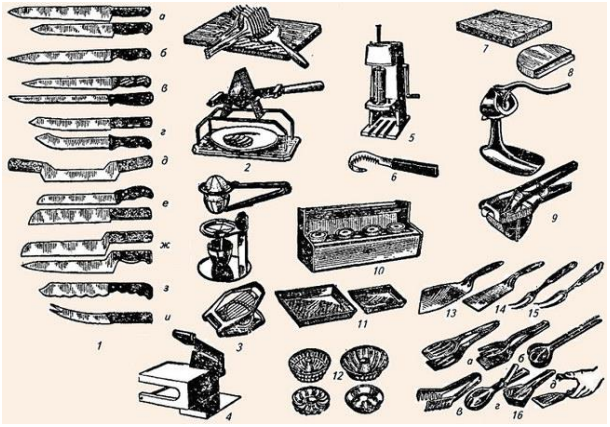
ВНЦ – 2-это_____

2.Вставьте пропущенное слово.

Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя _____.

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

5.По картинке перечислите инвентарь используемый в холодном цехе для сладких блюд.



6.Выберите правильный ответ на вопрос.

7.Выберите правильный ответ на вопрос. 8.Выберите правильный ответ на вопрос. 9.Продолжите предложение.

Перед работой в холодном цехе работающему персоналу нужно сменитьспец.одежду,вымыть руки с мылом и _____.

10.Выберите правильный ответ на вопрос.

Лекция №11.

Виды, назначение посуды для подачи. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за посудой.

В ресторанах используется фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда. Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания. Нормативы определяют потребности в трех, а то и в четырех комплектах на одно место, при этом два комплекта находятся в зале и на раздаче, один в моечной и один в сервизной. Такое количество позволяет обеспечить перебойное обслуживание клиентов.

Форфорровая посуда снежно-белого цвета и слегка просвечивается. П о сравнению с фаянсовой посудой она обладает повышенными термическими свойствами и высокой стойкостью глазури. При легком ударе по краю она издает четкий продолжительный звук.

Фаянсовая посуда не просвечивается даже в тонких местах. При ударе она издает глухой звук, что объясняется невысокой температурой обжига.

Фарфоровая и фаянсовая посуда, выпускаемая для ресторанов, отличается простотой форм и гигиеничностью. У нее нет острых углов, что облегчает санитарную обработку.

Как правило, эта посуда украшена каймой или рисунком, посуда для ресторанов с

национальной кухней украшается национальным орнаментом.

Фарфоровую посуду используют: в ресторанах люкс – из высококачественного фарфора высшей группы художественных разделок; в ресторанах высшей категории – из фарфора с монограммой или эмблемой ресторана; в ресторанах 1 категории – из фарфора не ниже восьмой группы художественных разделок и в ресторанах 11 категории – из фарфора не ниже шестой группы.

Для подачи десерта (сладких блюд):

· тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) - для пудинга, каши гурьевской, суфле и т. п.;

· тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) -- для клубники со сливками и других сладких блюд.

Для подачи горячих напитков:

· чашки чайные (емкостью 200, 250 см3) с блюдцами -- для чая, кофе с молоком, какао;

· блюдца чайные (диаметром 185 мм) под стаканы;

· чайники для заварки (емкостью 250, 400 и 600 см3) -- для подачи в номера гостиниц;

· чайники для кипятка доливные (емкостью 1200 --1600 см3) -- для подачи в номера гостиниц;

· пиалы (емкостью 250 и 350 см3) -- для зеленого чая;

· кофейники для кофе (емкостью 800 см3) и кофейники для черного кофе на 1, 4 и 6 порций (по 100 см3 емкости на порцию);

· чашки (емкостью 100 см3) с блюдцами -- для кофе черного, кофе по-восточному или шоколада (жидкого) и кофе «экспресс»;

· молочники - емкостью 200 см3 для молока к кофе или к чаю;

· сливочники (емкостью 25, 50 и 100 см3) на 1, 2 и 4 порции;

· вазочки - для варенья, сахара;

· розетки (диаметром 90 мм) -- для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

Для подачи фруктов и кондитерских изделий:

· тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) -- для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов; если их нет, подаются закусочные тарелки);

· вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм) -- для пирожных и тортов круглой формы;

· пирожковые тарелки - для подачи кондитерских изделий. В зависимости от количества мест в торговом зале предусматривается 4 -- 5 комплектов пирожковых тарелок, 1,5 -- глубоких, 3 -- столовых мелких, 1,5 десертных, 2 -- 3 комплекта закусочных.

Характеристика хрустальной, стеклянной, металлической деревянной и пластмассовой столовой посуды и приборов.

Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда (при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества -- люстрин, кобальт и др.). Внешне эффектная, обладающая высокими эстетическими достоинствами, эта посуда может стать органической частью оформления интерьера. Технология изготовления стекла значительно проще, чем хрусталя; стеклянная посуда дешевле и поэтому рекомендуется для применения в повседневной практике обслуживания. Для торжественных случаев -- приемов, банкетов -- как правило, используется хрустальная посуда. Посуда служит для подачи различных видов сладких напитков и блюд.

Хрустальная посуда применяется преимущественно для обслуживания приемов, банкетов, других специальных мероприятий. В остальных случаях чаще всего используется стеклянная посуда.

фужеры емкостью 250–280 см3 для минеральной и фруктовой воды

стаканы чайные;

стопки конусные емкостью 100–150 см3 для натуральных соков;

стаканы цилиндрические емкостью 300 см3 для виски со льдом и содовой водой и для пуншей со льдом;

стаканы с утолщенным дном для кофе гляссе;

кувшины с крышками для воды, кваса, соков;

креманки на ножке или в виде блюдца для компота, груш в сиропе, других сладких блюд;

компотницы для сладких блюд;

розетки диаметром 90 мм для варенья, сахара и лимона;

салатники из утолщенного стекла для натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;

стаканы мерные из прозрачного стекла емкостью 100 и 200 мл, конической формы – 150, 200 и 250 мл. Мерные стаканы должны иметь клеймо Палаты мер и весов;

вазы для фруктов диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой 200 мм, могут быть цветные на высокой ножке, низкой ножке или типа ладьи;

вазы емкостью 3000 см3 для приготовления крюшона с 10 бокалами и разливной ложкой в комплекте с подносом;

вазы для варенья без ножки;

ваза-подставка плоской формы на средней ножке для тортов и пирожных;

ваза типа ладьи для свежих фруктов;

Деревянная посуда используется для подачи национальных блюд и напитков.

Металлическая посуда подразделяется на изделия из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали и алюминия. Для повышения противокоррозионной стойкости изделия из мельхиора и нейзильбера покрывают тонким слоем серебра. Такая посуда применяется в ресторанах и барах класса «люкс» и высшего класса, а также при обслуживании банкетов, приемов на высшем уровне. Посуда из нержавеющей стали применяется в ресторанах и барах классом ниже и используется при приготовлении и подачи блюд в торговый зал. Она способствует поддерживанию пищи в горячем состоянии. Металлическая посуда применяется в широком ассортименте.

Столовые приборы.

Столовые приборы делятся на основные и вспомогательные, основные служат для приема пищи, вспомогательные – для раскладки порций на блюда.

Основные приборы.

Прибор десертный – ложка, вилка и нож – по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Десертную ложку подают к ягодам с молоком или сливками. Вилка может быть с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен.

Прибор фруктовый – вилка и нож – используется при подаче фруктов и фруктовых салатов, от десертного отличается меньшими размерами. Нож острый, перочиннообразный.

Чайная ложка подается к чаю.

Кофейная ложка отличается от чайной меньшими размерами.

Ложка для мороженого имеет форму лопаточки.

Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона – вилка с двумя острыми зубцами, а нож с зигзагообразным острием, что облегчает нарезку лимона.

Ложки для салатов больше столовых ложек.

Ложка разливательная служит для разлива первых и сладких блюд.

Ложкой с длинной ручкой смешивают напитки, коктейли, виски с содовой водой.

Ложка фигурная служит для порционирования варенья.

Щипцы кондитерские большие служат для перекладывания мучных кондитерских изделий, малые – для сахара, шоколадного ассорти.

Щипцы для колки орехов имеют плоские гофрированные зубцы.

Щипцы для льда делают не коррозионного металла – нержавеющей стали или

мельхиора.

Лопаткой кондитерской перекладывают пирожные и торт.

Ножницы специальные служат для разрезания грозди винограда на кисточки.

Санитарные требования к посуде

На предприятиях общественного питания используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, а также из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из нержавеющей стали и мельхиора. В последние годы санитарными нормами допускается применение посуды из пластмасс: для горячих блюд — из метала, для холодных — из полистирола.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее 3-х кратного количества по числу мест.

Особое гигиеническое требование предъявляют к мытью столовой посуды, так как на ее поверхности могут быть обнаружены патогенные микробы. Столовую посуду чаще моют в посудомоечной машине, реже — ручным способом в трехгнездовой ванне. В том и другом случае посуду предварительно очищают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой и сортируют по видам.

Для механизированного мытья посуды используют универсальные посудомоечные машины. Тарелки, стаканы, приборы, чашки, подносы моют в машинах с применением моющих средств, разрешенных Министерством здравоохранения РФ.

Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки:

Струйная очистка холодной водой от мелких остатков пищи в течение 10 с;

Мытье моющим раствором температурой не менее 50°С в течение 70 с;

Ополаскивание горячей водой температурой 60°С в течение 10 мин;

Вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96—98°С в течение 10 с.

В процессе работы необходимо 2—3 раза в смену следить за наличием моющего средства в бачке и беспрепятственной подачей его в ванну мойки. Концентрация моющего раствора в машине поддерживается автоматически. После работы посудомоечные машины подвергают санитарной обработке.

Мытье столовой посуды ручным способом осуществляют в трехсекционных посудомоечных ваннах. Посуду моют, соблюдая следующий установленный режим мытья:

В первой ванне освобожденную от остатков пищи посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°С с добавлением моющих средств;

Во второй ванне посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°С не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств в количестве, вдвое меньшем, чем в первой ванне, а дезинфицируют посуду после окончания работы;

В третьей ванне посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°С в специальных сетках-корзинах;

Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках.

В ресторанах, кафе *хрустальную и стеклянную посуду* моют вручную в двухсекционной ванне с температурой воды в первой ванне 50°С с добавлением моющих средств. Во второй ванне ополаскивают проточной водой с температурой не ниже 65°С.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) моют в ванне с добавлением моющих средств, а затем ополаскивают горячей проточной водой температурой не ниже 65°С. Вымытые приборы рекомендуется прокаливать в жарочном или духовом шкафу в течение 2—3 мин или обрабатывать в шкафных стерилизаторах ШСС-80.

Для мытья *мельхиоровой посуды* применяют мягкую мочалку и хозяйственное мыло, а для удаления темных пятен на ней используют раствор питьевой соды.

В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов в 0,2 %-ными растворами хлорной извести или хлорамина или раствором гипохлорида кальция концентрации 0,1 % при температуре 50°С в течение 10 мин.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах. Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, россыпью на подносах их хранить запрещено.

Столовую посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами, вызывающими пищевые отравления медью, использовать не разрешается.

В столовых самообслуживания, кафе, ресторанах подносы моют горячей водой с моющими средствами, ополаскивают горячей водой и вытирают салфетками.

Контрольные вопросы:

1.Ставьте пропущенные слова.

_____ и_____ столовой посуды регламентируется на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания.

2.Выберите правильные ответы на вопрос.

3. Выберите правильный ответ на вопрос. 4.Продолжите предложение.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее_____

_____

_____

5.Выберите правильный ответ на вопрос.

6.Выберите правильный ответ на вопрос. 7.Выберите правильный ответ на вопрос. А.- Electrolux ESF 9423 LMW

Б. – Indesit ICD 661

В.- Abat МПТ-1700 левая

8.Выберите правильный ответ на вопрос.

А.- для подачи национальных блюд и напитков

Б. – для повседневного практического обслуживания

В.- . для торжественных случаев

9.Продолжите предложение.

Хрустальная посуда применяется преимущественно для обслуживания _____

_____

_____

10.Выберите правильный ответ на вопрос.

А.- раствором гипохлорида кальция концентрации 0,1 %

Б. –0,2 %-ными растворами хлорной извести

В.- растворомхлорамина

Лекция №12.

Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка.

НаПОП – в столовых, кафе, закусочных для отпуска готовой продукции применяют форму самообслуживания. Эту форму обслуживания целесообразно использовать на промышленных предприятиях, учебных заведениях.

Раздача на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение

выпуска продукции собственного производства. Раздача - важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей.

Раздача должна иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане - с сервизной, буфетами, барной стойкой.

По своему расположению раздача может являться продолжением горячего цеха, находясь с ним в одном помещении.

В ресторанах, на мелких и средних предприятиях раздачу готовой продукции поручают поварам, готовившим ее. Это повышает их ответственность за качество, оформление и правильный выход блюд. На предприятиях с самообслуживанием, когда торговый зал работает продолжительное время, блюда отпускают раздатчицы.

При определении срока реализации готовых блюд нараздаточных необходимо руководствоваться санитарными правилами и нормами, предусматривающими сохранность их вкусовых качеств и безопасность для потребителя.

Не оставляются на следующий день:

- сладкие десерты, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке);

Подача. По температуре подачи десерты делятся на горячие и холодные. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой -- промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Холодные десерты подают при температуре 7-14С.

Мороженое подают в креманкахпоставленных на десертную или пирожковую тарелку.

Соусысладкие и холодные. В качестве **сладкихсоусов** или **подливок** используют различные жидкие кисели из фруктов и ягод. Их подают в горячем или холодном виде к блюдам из круп, творога, теста (блинчикам, запеканкам, пудингам, сырникам).

Компоты приготовляют из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида. Компот и сладкие напитки принято подавать в специальных стаканах или бокалах, именующихся компотницами. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-150С по 150-200 г на порцию.

Фруктов в сиропеподают в креманках или стаканах.

Ягодные кисели приготовляют, как правило, на картофельном крахмале, кукурузном крахмале. В зависимости от количества используемого крахмала готовят кисели полужидкие (жидкие), средней густоты и густые. Кисели подают охлажденными. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Подают в креманке на подставной тарелке

Желе приготовляют из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. Застывшее желе нарезают на порционные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем реализуют по 100, 150г. Отпускают желе, в основном, со сладкими соусами, взбитыми сливками, с натуральными сиропами.

Подают в много-порционной посуде: фрукты — в вазах. При индивидуальном обслуживании эти изделия подают на десертных тарелках, а соусы — в соуснике.

Муссы. Подают в вазочках или на десертных тарелках со сладкими соусами или сиропами.

Самбук.Самбук является разновидностью мусса. Подают на десертных тарелках или в креманках со сладкими соусами или сиропами.

Крема. В зависимости от вкусовых добавок кремы подразделяют на ванильный, кофейный, ореховый, клубничный и т.д.

Крем ванильный подают на тарелке или в креманке. Подают со сладким соусом или сиропом, фруктами.

Крем ягодный. Подают со сладкими соусами или фруктово-ягодным сиропом.

Взбитые сливки подают в креманке. Подают их с вареньем, апельсинами, мандаринами, шоколадом или жареным миндалем печеньем.

Мороженное.Подают в металлических креманках, бокалах, фужерах, вазочках со сладкими соусами, свежими и консервированными фруктами, ягодами, орехами, вареньем, ликерами, печеньем, шоколадом и так далее.

Парфе. Перед подачей выкладывают на металлическое блюдо или в вазы. Оформляют мелким печеньем, бисквитом, консервированными фруктами.

Горячие сладкие блюда подают в качестве десерта, а также включают в меню завтраков и ужинов. Подают горячие сладкие блюда на порционных сковородах, в баранчиках, креманках, на десертных тарелках.

К горячим садким блюдам относят пудинги, сладкие каши, суфле, блюда из яблок, блинчики и так далее.

Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50-55С.

Горячие десерты омлеты, блинчики, оладьи, штрудель, шарлотки, пудинги, запеканки – подают на нагретом блюде или на столовой мелкой, или десертной тарелке, а также на фарфоровом или металлическом блюде.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют овальное металлическое блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду.

Пудинги. Готовый пудинг нарезают на порции и подают со сладкими соусами.

Пудинг сухарный, выпеченный в форме, отпускают в мелкой десертной тарелке. Отдельно подают горячий абрикосовый соус.

Пудинг бисквитный. Подают в форме или сковороде, поставленной на мелкую десертную тарелку. Воздушный пирог (суфле) запекают и подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике.

Пудинг рисовый. Вынув из формы, нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формах пудинг подают целиком, выкладывают на тарелку и поливают сладким абрикосовым или ягодным соусом.

Каша Гурьевска. Подают в порционионной сковороде на подстановочной мелкой тарелке. Отдельно в соуснике подают абрикосовый соус.

Суфле. Отпускают суфле в той же посуде, в которой запекалось сразу же после приготовления и посыпают сахарной пудрой. Отдельно подают холодное молоко или сливки.

Суфле ванильное. Суфле выкладывают на порционные сковороды и выпекают в жарочном шкафу.

Яблоки печеные с сахаром. Подают в порционионной тарелке. Подают в холодном либо в горячем виде со сладкими соусами, взбитыми сливками, вареньем.

Яблоки в тестеподают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Отдельно подают абрикосовый соус.

Шарлотка с яблоками. Выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске поливают абрикосовым соусом. Соус можно подать отдельно.

Гренки с плодами и ягодами. При отпуске на обжаренные гренки кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды и поливают соусом абрикосовым.

Фламбированные фрукты. Подачу осуществляют с добавлением измельченных орехов, тертым шоколадом, сливками взбитыми.

Холодные сладкие блюда в основном готовят по мере надобности, температура

подачи не выше 12°С, мороженого - 4-6°С. Холодные десерты до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере. Холодные сладкие блюда хранят до 24 ч. Для их хранения следует использовать неокисляющуюся посуду. Свежие фрукты и ягоды для приготовления сложных десертов хранят промытыми и обсушенными, выложенными невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 "С и относительной влажности воздуха 75...80 % не более 48 ч

Желированные десерты хранят 12 часов, кремы - 12 часов при температуре 2-6°С.

Компоты температура подачи = 12-15 °С. Подают в стаканах, вазочках, креманках и т. д.

Холодные десерты можно хранить до 1 часа. Горячие десерты хранят в жарочном шкафу или на мармите при температуре 55...60 °С не более 2 часов. в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°С не более 18 часов.

Горячие и холодныенапиткиподаются как правило после десерта.

Чай холодный. Готовый чай процеживают в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до 10°С. Отпускают с кусочками пищевого льда в чашках, стаканах или бокалах.

Чаи, кофе, какао.

При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку – на блюдце, на которое кладут чайною ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке – пирожное или кусок торта, в молочнике – молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной порционной упаковке или в ситечке-ложечке для заварки в стакане. Отдельно подают чайник с кипятком. 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 (чай парами чайников) При массовом отпуске можно добавлять сахар в чай при его изготовлении. 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. При кипячении и длительном хранении напитков ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются.

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

Кофе на молоке. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

Кофе на молоке (по-варшавски). При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

Кофе по-восточному (черный с гущей). Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

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.

Сбитень. Подают горячим в чашках.

Холодные напитки хранят при температуре 8…10°С, горячие 70…75°С. Длительное хранение существенно снижает качество напитков. Исходя из этого, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа, а холодных 6 часов.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

А.- соус абрикосовый

Б. –соус молочный

В.- соус сметанный

2. Вставьте пропущенные слова.

Не оставляются на следующий день:

- _____ и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке)

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –10-18°С

В.- 12-20°С

4.Выберите правильный ответ.

Б. –+2-6°С

В.- +5-8°С

5.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –не более пяти часов с момента приготовления

В.- не более двенадцати часов с момента приготовления

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. – Кофе по-восточному (черный с гущей).

В.- Кофе на молоке (по-варшавски).

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –60…65°С

В.- 70…75°С

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –не ниже 0°С не выше5 °С

В.- не ниже 0°С не выше10 °С

9.Продолжите предложение.

Десерты обычно едят _____

10.Продолжите предложение.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют _____ ___

Лекция №13.

Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия".

В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов

- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;

- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;

- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);

- через розничную торговую сеть.

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача холодных десертов, соусов при t=+7-15°С., за исключением мороженого, парфе.

Подача горячих десертов при температуре 55° С.

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. Холодные сладкие блюда, горячие сладкие блюда, напитки в основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.

Для доставки соусов используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые сладкие холодные, горячие десерты, холодные и горячие напитки помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера, стаканы, обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, не потеряют свой товарный вид.

Типы коробок для салатов

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

• Круглые контейнеры с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально

удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

• Плоские коробки из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

• Салатники из крафт картона с легким складыванием и прозрачной полиэтиленовой крышкой;

• Ланч боксы с полностью закрывающимся верхом для транспортировки пищи, взятия на работу или с собой на природу;

• Контейнеры и пеналы различных форм — квадратные, прямоугольные, удлиненные.

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие коробки пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить обед или взять порционно еду для детей на дачу. Очень удобно брать с собой любые блюда, напитки.





При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

А.- бракеражный

Б. –кассовый

В.- административный

2. Продолжите предложение.

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком _____

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

А.-санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора

Б. –санитарно-эпидемиологическое заключение органов Минздрава

В.- санитарно-эпидемиологическое заключение органов Крайпотребсоюза

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

А.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

Б. –фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

В.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

5.Продолжите предложение.

Для доставки соусов используют чистую_____

_____

.Выберите правильный ответ на вопрос.

А.- 3

Б. –2

В.- 5

7. Продолжите предложение.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила _____

_____

_____.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –60…65°С

В.- 70…75°С

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –не ниже 0°С не выше5 °С

В.- не ниже 0°С не выше10 °С

10.Вставьте пропущенные слова.

Готовые сладкие холодные, горячие десерты, холодные и горячие напитки помещаются в _____ сделанные из _____ органами Роспотребнадзора в установленном порядке

Лекция №14.

Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.

Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления сладких холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков.

Первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном, холодном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Продукция готовится партиями по мере ее спроса иреализации.

Холодный и горячий цеха необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменой операции. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно хранится. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводится влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь при приготовлении и оформлении десертов, горячих и холодных напитков.

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» оптимальная температура воздуха в холодном цехе должна быть в пределах 16-18°С. Относительная влажность воздуха 60-70%.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготовляться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: блюда и изскоропортящиеся продуктов, а также компоты и напитки собственного производства.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°С, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Учитывая, что в холодном цехе изготовляется продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, для производства холодных блюд выделяются отдельные производственные столы.

Работники холодного должны начинать свою работу за один час до начала работы торгового зала. При хорошей организации достаточно 20 минут. Если продолжительность работы предприятия составляет 11 и более часов, то работники работают по ступенчатому двухбригадному или комбинированному графику. Работа цеха организуется учетом плана меню. С вечера приготовляют кисели, компоты. Общим руководством работы цеха

занимается бригадир или ответственный работник – повар 5-6 разряда. Он распределяет задания между поварами согласно их квалификации. Во время смены бригадир следит за технологическими процессами, выпуском холодных блюд, а в конце рабочего дня составляет отчет реализации блюд.

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются ' мучные кондитерские изделия (пудинги, блюда из яблок, профитролли и др.) Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех занимает в предприятии общественного питания центральное место. Горячий цех должен иметь удобную связь с заготовочными цехами, со складскими помещениями и удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и торговым залом, моечной кухонной посуды.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении Санитарных правил для предприятий общественного питания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Микроклимат горячего цеха. Температура по требованиям научной организации труда не должна превышать 23 °С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность 60-70%. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Торгово-технологическое оборудование.

Предприятие может активно функционировать только при наличии современного торгово-технологического оборудования.

Торгово-технологические оборудование: Холодные шкафы, стеллажи, миксеры, овощерезка, жарочные шкафы, производственные столы, пароконвектоматы, миксеры.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов:

· Венчики для взбивания;

· Противни – металлические и силиконовые;

· Кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;

· Дозаторы и мерные стаканчики

· Ножи и слайсеры;

· Ролики – для вырезания;

· Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

В холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько

моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.

Холодные сладкие блюда в основном готовят по мере надобности,

Большинство **холодныхсладких** блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (**десертные** тарелки или креманки). Режим хранения и **реализации**. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления горячих **десертов** должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.) температура подачи холодных блюд не выше 12°С, мороженого - 4-6°С. Холодные десерты до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере. Холодные сладкие блюда хранят до 24 ч. Для их хранения следует использовать неокисляющуюся посуду. Свежие фрукты и ягоды для приготовления сложных десертов хранят промытыми и обсушенными, выложенными невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 "С и относительной влажности воздуха 75...80 % не более 48 ч

Желированные десерты хранят 12 часов, кремы - 12 часов при температуре 2-6°С.

Компоты температура подачи = 12-15 °С. Подают в стаканах, вазочках, креманках и т. д.

Холодные десерты можно хранить до 1 часа. Горячие десерты хранят в жарочном шкафу или на мармите при температуре 55...60 °С не более 2 часов. в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°С не более 18 часов.

Горячие и холодныенапиткиподаются как правило после десерта.

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.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –28 °С

В.- 13 °С

2.Продолжите предложение.

Работники холодного цеха должны начинать свою работу _____ _____

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –после вторых блюд

В.- после холодных

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –да

В.- затрудняюсь ответить

5.Продолжите предложение.

Холодные блюда должны изготовляться в таком количестве, _____

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

Б. –овощерезка, жарочные шкафы

В.- пароконвектоматы, миксеры

7.Вставьте пропущенные слова.

Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии _____ в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

8.Выберите правильный ответ на вопрос.

9.Продолжите предложение.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления **десертов** должны соответствовать

_____

_____

10.Выберите правильный ответ на вопрос.

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимент.

Тема 2.1.

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Лекция №15.

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, гренки, блюда из яблок и др.

Сладкие блюда принято делить на две основные группы:

холодные (температура подачи должна быть 10-14С;

Холодные блюда, в свою очередь, подразделяют на:

• плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные;
• компоты;
• кисели;
• желе;
• муссы;
• самбуки;
• кремы;
• взбитые сливки и сметана;
• мороженое.

Однако, многие сладкие горячие блюда подают в холодном виде (печеные яблоки, блинчики с фруктовыми фаршами, блинчики с вареньем и др.).

Свежие натуральные фрукты и ягоды должны быть доброкачественными, вполне созревшими, хорошо промытыми кипяченой водой.

Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей – сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. Кисели из отваров, соков, сиропов – прозрачны, из молока и фруктово-ягодного пюре – мутные. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков, а в молочных киселях – запах подгорелого молока.

Желе имеет однородную, студнеобразную, слегка упругую консистенцию. Форма желе – квадратная, с волнистыми краями или соответствующей формочки. Вкус-сладкий с привкусом и ароматом используемых продуктов.

Мусс имеет нежную, слегка упругую, мелкопористую консистенцию. Форма изделия – квадратная или треугольная, с волнистыми краями. Вкус – сладкий с кисловатым привкусом. Цвет – белый, кремовый, розоватый; зависит от используемых продуктов. Не допускается наличие в нижней части мусса слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия. Мусс поливается сиропом.

Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп – прозрачный, от желтоватого до

светло-коричневого цвета. Фрукты и ягоды (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов – сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фрукты должны занимать 1/4 объема посуды.

Шарлотка с яблоками – квадратной формы, с мягкой подрумяненной корочкой на поверхности.

В сладких блюдах недопустимо недостаточное количество сахара, посторонние вкус и запах.

Свежие фрукты и ягоды хранят при температуре от О до 6° С промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем.

Холодные сладкие блюда хранят в неокисляющейся посуде до 24 ч при температуре 0-14° С.

Для приготовления холодных сладких десертов используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты. Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао, вино и т. д.

В качестве желирующих веществ можно использовать продукты животногои растительного происхождения – желатин, обычный и модифицированный крахмал, агароид, фурцелларан, а также альгинат натрия и пектиновые вещества.

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.

1. Являются источниками углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ.

2. Сахар тормозит выделение желудочного сока, поэтому их подают в конце приема пищи.

3. В состав сладких блюд входят жиры (творог, яйца), что повышает энергетическую ценность блюда. Сладкие блюда очень калорийны.

4. Многие плоды (яблоки, груши, цитрусовые и т.д.) содержат пектин, которые способствует лучшему пищеварению, подавляет гнилостные процессы в кишечнике (раковые заболевания)

Сахар. Представляет собой белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свёклы. Сахар-песок содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой. Из-за сильной гигроскопичности сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%, иначе он отсыревает, становится липким, образуются комки. Перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3 мм, можно использовать просеиватель для муки.

Сахарная пудра применяется при изготовлении кремов, посыпки некоторых холодных десертов. Перед употреблением пудра просеивается через сито для устранения более крупных частиц. При отсутствии сахарной пудры её приготовляют из сахарного песка путём измельчения. На предприятиях общественного питания используют рафинадную пудру, приготовленную из сахара-рафинада.

Орехи благодаря вкусовым качествам и питательным свойствам широко применяют приизготовления кондитерских изделий в целом и измельченном виде при изготовлении теста, начинки и при отделке изделий. Хранят орехи при температуре от 0 до 4°С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Фундук и лущинный орех наилучшие

вкусовые качества приобретают при обжаривании, для чего их на несколько минут помещают в жарочный шкаф. Миндаль бывает двух видов: горький - обладающий сильным ароматом и сладкий — менее ароматный. Из-за содержания синильной кислоты и горького вкуса количество горького миндаля не должно превышать 4% обшей массы. Ядро миндаля используют, не освобождая от оболочки. Если необходимо ее удалить, миндаль погружают на несколько минут в кипяток. Грецкие орехи используют дня изготовления начинок, посыпок, украшений. Арахис перед использованием обжаривают. Арахис является более дешевой заменой миндалю. Кешью - орехи, произрастающие в тропических странах, имеют приятный сладковатый вкус. Используют для теста и отделки изделий. Фисташки имеют ярко-зеленую окраску ядра и приятный сладковатый, слегка маслянистый вкус.

Плоды и ягоды. Состав плодов значительно отличается, причем не только у различных фруктов, но и у различных сортов одного вида фруктов.

Плоды и ягоды в зависимости от строения и зоны выращивания делят на следующие группы:

- семечковые - яблоки, груши, айва и т.д.;
- косточковые - вишня, черешня, слива, абрикосы, персики;
- субтропические и тропические плоды (цитрусовые, гранаты, инжир, хурма, бананы, ананасы и др.);
- ягоды - виноград, земляника, клубника, малина и т.д.

Семечковые плоды. Семечковые плоды состоят из кожицы и плодовой мякоти, внутри которой имеется пятигнёздная камера с семенами. К семечковым плодам относятся яблоки, груши и плоды айвы. Плоды айвы имеют яблоковидную или грушевидную форму, крупные. Мякоть плотная, мелкозернистая, терпкая, с тонким, приятным ароматом. Используют в варёном виде, готовят желе, компоты и т.д. Яблоки перебирают, зачищают и промывают. При очистке удаляют сердцевину и семена, кроме кожуры. Очищенные и измельчённые яблоки до тепловой обработки хранят в подкисленной воде, чтобы они не потемнели в результате окисления дубильных веществ. Груши значительно нежнее яблок и поэтому хуже переносят перевозку и хранение. Используют их преимущественно в свежем виде. Предварительная обработка такая же, как и у яблок. Айвы обрабатывают так же как яблоки и груши. Для приготовления некоторых блюд *Семечковые плоды*: яблоки запекают или варят, груши варят, айву варят, а затем протирают.

Косточковые плоды. К косточковым плодам относят вишню, черешню, сливу, абрикосы, нектарины и персики. Вишню предварительно перебирают, промывают и очищают от косточек. В пищу употребляют её свежей, готовят из неё компоты, соки, сиропы и другие холодные десерты. Плоды черешни крупнее, чем вишни, содержат больше сахара и меньше кислот. Абрикосы, персики, нектарины и сливу перебирают, промывают. Затем очищают от кожицы следующим образом: в основании делают поперечный разрез, окунают фрукт в кипящую, а затем - в ледяную воду. Кожица легко счистится. Разрезом пополам удаляют косточку. Для приготовления некоторых блюд косточковые плоды (кроме вишни) припускают в сиропе.

Субтропические и тропические плоды. Цитрусовые плоды состоят из кожицы, мякоти и сердцевины. Кожица у них плотная, верхний слой окрашен, содержит большое количество эфирных масел. Мякоть плодов сочная, состоит из долек, покрытых плёнками. Используют цитрусовые в свежем виде, а также для приготовления соков, желе. К ним относят: апельсины, лимоны, мандарины, грейпфруты. Плоды апельсинов шаровидные, слегка сплюснутые или овальной формы. Мякоть оранжево-жёлтая. Апельсины перебирают, промывают, очищают от цедры. После тщательной очистки плоды разделяют на дольки, удаляют семена и используют в зависимости от кулинарного назначения. Плоды лимонов имеют овальную или яйцевидную форму жёлтого цвета, с гладкой или бугристой поверхностью. Дольки лимона плотно срастаются между собой и кожурой. Обработка аналогичная, как и у апельсина. Плоды мандаринов плоскоокруглой формы оранжевого цвета. Мякоть кисло-сладкого вкуса, кожица легко отделяется. Используют для

приготовления компотов, желе, различных холодных десертов. Грейпфруты - это гибрид апельсина и помпельмуса, имеет округлую форму, жёлтый цвет и может достигать 600 г массы. Название фрукта в переводе с английского означает «виноградный плод» и связано с особенностью плодов располагаться на ветках дерева гроздьями. Используют для приготовления различных холодных сладких блюд. Гранаты имеют округлую форму, плотную кожуру от жёлтого до красного цвета, внутри плод разделён на камеры с семенами, окружёнными сочной мякотью красного или розового цвета кисло-сладкого вкуса. Гранаты перебирают, промывают, разрезают и извлекают семена, содержащие гранатовый сок. Благодаря ярко-красному, рубиновому цвету, гранатовый сок используют для подкрашивания мороженого. Плоды хурмы шарообразные, конические, с гладкой тонкой кожицей от жёлто-оранжевого до тёмно-красного цвета, мякоть сладкая, мягкая, студнеобразная. Плоды перебирают, промывают. Плоды инжира нежные, со сладкой сочной мякотью и мелкими семенами внутри. Имеет грушевидную приплюснутую или округлую форму и различную окраску (жёлтую, бурую, чёрную). Предварительная обработка аналогичная.

Тропические плоды. Ананасы - это крупные плоды (от 0,5 до 3 кг) многолетнего вечнозелёного травянистого растения. Внешне напоминают большую сосновую шишку с пуском листьев наверху, кожура грубая, шершавая, несъедобная. Съедобная мякоть составляет около 60% плода. Она очень сочная кисловато-сладкого вкуса, с сильным ароматом, от белого до жёлтого цвета. Ананас тщательно промывают, срезают верхнюю и нижнюю части, удаляют кожуру и жёсткую сердцевину, затем его нарезают кольцами, которые разрезают на куски. Добавление ананаса в десерт делает блюдо невероятно вкусным и полезным. Бананы - плоды травянистого растения, произрастающие в тропиках. Плод банана удлинённый, бобовидный, слаборебристой формы. Бананы входят в рецепты разнообразных холодных десертов и являются лакомством среди детей. Манго - плоды тропического дерева с гладкой кожицей абрикосовой окраски, средней массой 300-400 г, длиной 5-20 см. Мякоть жёлтая или оранжевая, нежная, сладкая, ароматная. Манго перебирают, промывают, очищают от кожуры, удаляют косточку .Киви - это плоды древесной лианы, поднимающиеся по деревьям или другим опорам, обладают приятным вкусом и ароматом, светло-коричневого цвета, с сочной зелёной мякотью. Киви известно под названием «китайский крыжовник». Этот фрукт обладает кисло-сладким вкусом с лёгким привкусом ананаса и земляники. Плоды промывают, очищают от кожицы и используют для приготовления десертов, фруктовых салатов.

Ягоды. Виноград представляет собой одиночные плоды с сочной мякотью, внутри которой располагаются семена. Гроздья предварительно перебирают, промывают. В зависимости от кулинарного назначения, ягоды винограда разрезают пополам и специальным маленьким ножом удаляют косточку. Малина - ягода, которая состоит из сросшихся между собой плодиков, сидящих на одном плодоложе. Малину перебирают, промывают. Используют в свежем виде для приготовления разнообразных и вкусных холодных сладких блюд. Земляника садовая представляет собой ягоду, которая имеет разросшеесяплодоложе с мелкими семенами на поверхности. Это ягоды красного цвета различных оттенков, круглоовальной формы, обладают приятным вкусом и ароматом. В быту землянику садовую называют клубникой. Обрабатывают также, как и малину. Ягоды клубники имеют удлинённо-коническую форму, неравномерную окраску, сильно выраженный аромат.Для приготовления некоторых блюд ягоды протирают сырыми.

Плодовые овощи. К плодовым овощам, что касается холодных сладких блюд, относят арбузы и дыни. Арбузы являются разновидностью тыквенных овощей. Зрелость арбузов определяется по высохшей плодоножке, блестящей поверхности и чистому звуку при постукивании. Используют свежими в качестве холодного десерта. Дыни также относят к тыквенным овощам. Они имеют сочную, сладкую ароматную мякоть. Используют свежими на десерт, а также для приготовления компотов и различных холодных сладких блюд. Зрелость дынь определяется по изменениям окраски коры, мягкости отделения

плодоножки и появления аромата.

Сухофрукты. Перебирают для удаления примесей, сортируют по видам и промывают.

Быстрозамороженные натуральные фрукты. Освобождают от тары, оттаивают10-15 минут, промывают и перекладывают для дальнейшего оттаивания в соответствующую посуду. Если оттаявшие фрукты немедленно не используют, их хранят в холодном сиропе в холодильнике.

Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов: взбивание сливок, сметаны, белков, крахмалов, студнеобразователей (агара, пектина, желатина, фурцелларана, агароида)

*Взбитые сливки и сметана.*Сливки бывают 10-, 20- и 35%-ной жирности. Вкус их приятный, слегка сладковатый, цвет белый с желтоватым оттенком. В кондитерском производстве сливки используются для приготовления крема и как заменитель молока. Для приготовления различных холодных десертов применяют взбитые сливки, которые можно отпускать и как самостоятельное блюдо. Лучше всего взбивать сливки 35%-й жирности. Перед взбиванием их предварительно охлаждают, так как пониженная температура не только способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок, но и предотвращает образование крупинок масла. Пастеризация сливок, имеющих 30-35%-ю жирность, а также их последующее охлаждение до температуры 15°С и выдерживание при этих условиях не оказывают отрицательного влияния на прочность пены. Взбивать сливки следует в неокисляющейся посуде, заполнив её на 1/3 объёма, так как к концу взбивания объём сливок увеличивается в 2-2,5 раза. К концу взбивания сливки должны хорошо удерживаться на венчике.*Сметану* вырабатывают из пастеризованных сливок путём сквашивания молочно-кислыми бактериями. Как и сливки её используют во взбитом состоянии. Для этого применяют сметану 35%-ной жирности и температуре 4-7°С. Процесс взбивания такой же, как и у сливок.Сметану употребляют при изготовлении сдобного пресного теста и кремов.Взбитые сливки и сметана хранению не подлежат, так как при этом их объём уменьшается.

Яйца- это один из самых полноценных продуктов питания, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Для приготовления кремов яйца проваривают с молоком и сахаром на водяной бане при температуре 80°С, до загустения.

В кондитерском производстве применяются только куриные яйца и продукты их переработки. В зависимости от массы и срока хранения яйца подразделяют на I и II категории и диетические. Диетическим яйцо считается в течение 7 дней после снесения. Хранят яйца в чистом и прохладном помещении при относительной влажности 80% не более 6 суток.

Перед использованием загрязнённые яйца моют в сетчатых вёдрах тёплой водой. Сильно загрязнённые яйца обмывают мягкой щёткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 5 минут, промывают в 2%-ном растворе соды и споласкивают в течение 5 минут в проточной воде.

Свежесть и доброкачественность яиц можно определить при помощи овоскопа или погрузив их в 10%-ный раствор поваренной соли: свежие яйца опустятся на дно, испорченные будут плавать.

Яйца разбивают в отдельную посуду (не более 3-5 шт.) и, проверив их доброкачественность, переливают в общую ёмкость. Подготовленные яйца процеживают через сито с ячейками не более 3 мм. Масса одного яйца может колебаться от 40 до 60 г; средняя масса яйца - 40 г. Яйца можно заменять различными яичными продуктами, однако при изготовлении кремов замену производить нельзя.

Меланж представляет собой смесь белков и желтков (либо одних желтков или белков), замороженную в жестяных банках при температуре от -18 до -25°С. Размораживают меланж непосредственно перед использованием, банку предварительно дезинфицируют. Открывают прямоугольные банки специальным ножом -

«треугольником», круглые — овальным ножом. Банки с меланжем выдерживают в течение 2,5-3 часов на мармите при 40-50°С для оттаивания. Подготовленный меланж процеживают через сито и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится. Срок хранения оттаянного меланжа 3—4 ч.

Яичный порошок изготавливают из смеси белков и желтков или из белка и желтка в отдельности. Содержание влаги в порошке 9%, он хорошо восстанавливается. Хранят яичный порошок при температуре от -2 до -10*С не более года (лучше в герметичной таре). Перед использованием порошок просеивают, а затем растворяют в воде (на 100 г порошка 0,35 л воды). Чтобы яичный порошок растворился, в него сначала вливают немного теплой воды (40-50'С), тщательно перемешивают и, продолжая размешивать, вливают остальную воду. Через 30-40 мин порошок набухает и его, предварительно процедив, можно использовать; 10 г яичного порошка и 30 г воды соответствуют массе одного яйца среднего размера.

Крахмал – используют в основном картофельный, реже кукурузный. Крахмал перед использованием просеивают через сито. Используют для приготовления киселей. Кукурузный крахмал дает нежный, но мутный клейстер, поэтому его используют для приготовления молочных киселей.

Модифицированный крахмал – это крахмал с заданными свойствами, полученный путем химической, физической, биологической обработкой крахмала.

Студнеобразователи (агар, пектин, желатин, фурцелларан, агароид)- вещества, способные при определенных условиях образовывать студни (гели), которые в жидком состоянии можно отлить в любые формы. При охлаждении студни переходят в полутвердое состояние (золи).

Агар. Это вещество получают из морских водорослей анфельции или фурцеллярии. Агаримеет крупнопористую структуру и белый цвет; его изготовляют в виде полос или пластин или в виде тонкой пленки светло-коричневого цвета или порошка.

Агар-полисахарид – получают из морских водорослей анфельция (белое море, тихий океан). Плохо растворяется в холодной воде, а в горячей воде образует коллоидный раствор. Нельзя использовать для приготовления муссов и самбуков, так как при взбивании очень быстро застывает.

В последние годы применяют *Фурцеллоран*– датскийагар, из водорослей фурцеллярии, которые произрастают в Балтийском море. В кондитерские изделия его вводят в 1,5-2 раза больше, чем агара.

Агар хранят в чистых сухих проветриваемых складах, не имеющих посторонних запахов. Температура в складе не должна иметь резких колебаний, а относительная влажность воздуха не должна превышать 80 %.

Агароид– черноморскийагар, вырабатывается из морских водорослей филафора. По студнеобразующим свойствам в 2 раза превосходит желатин. Перед использованием замачивают в 20-кратном количестве воды. Не рекомендуется прогревать свыше 60 0С., так как ухудшается качество.

Альгинат натрия– применяется очень редко. Из него делают студни альгината кальция. Вырабатывается из водорослей и по студнеобразующим свойствам в 4 раза превышает желатин. Особенность - не надо вставить в холодильник для застывания, а как застывает при любой температуре.

Желатин – это белок, полученный при вываривании костей хрящей, сухожилий животных, без вкуса и запаха. Долго кипятит раствор желатина нельзя. Предварительная обработка заключается в замачивании в 8-кратном объеме воды. В холодной воде и в разбавленных кислотах желатин набухает, поглощая воду в количестве, 10- 15-кратно превышающем собственную массу. Желатин легко растворяется в горячей, образуя при охлаждении студень. Для получения слабого студня в растворе должно содержаться не менее 1 % желатина. Студнеобразующая способность желатина в условиях кондитерского производства в 5-8 раз слабее, чем агара и пектин. Желатиносахарные студни отличаются

высокой чувствительностью к действию кислот. На кондитерских фабриках желатин имеет ограниченное применение.

Желирующий крахмал. Является одним из видов мофицированного крахмала. Его получают путем окисления нативного крахмала раствором перманганата калия в кислой среде. Желирующий крахмал хранят в упакованном виде в сухих чистых проветриваемых складах при относительной влажности духа не выше 70 %. Срок хранения в таких условиях 12 мес.

Пектин– используют готовый порошок. Входит в состав фруктов, ягод (рябина, смородина, яблоки, груши, цитрусовые и т.д.), овощей (свеклы), Используют также пектин, получаемый в сухом или жидком виде из яблочных выжимок и из свекловичного жома.

Получение пищевого пектина из растительного сырья сводится к двум основным процессам извлечению (экстрагированию) пектина и обработки полученного пектинового раствора.

Пектин представляет собой порошок без посторонних включений, без комков, от светло-серого до кремового цвета. Пектин легко набухает, растворяется в холодной и горячей воде. Водные растворы обладают высокой вязкостью.Особенностью пектина как студнеобразователя является способность формировать гели в водных растворах только в присутствии сахара и кислоты. Пектин в сладких блюдах способен связывать в кишечнике такие вредные вещества, как свинец, олово, ртуть, стронций. Пектин чувствителен к нагреванию, особенно при температур более 70 °С Повышение температуры и увеличение продолжительности нагревания ведет к ослаблению свойств пектина. Пектин хранится при температуре до 20 °С и относительно влажности воздуха не более 75 %.

Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов: пищевых кислот, красителей, ароматических эссенций, ванилина, сладких многоатомных спиртов, интенсивных подсластителей

Пищевые кислоты. Виннокаменную кислоту получают из отходов виноделия при изготовлении виноградных вин, имеет вид бесцветных кристаллов или порошка.

Виннокаменную кислоту следует растворять в воде при соотношении 1:1, т.е. на 100 г кислоты нужно взять 100 г горячей воды (70—80"С).

При изготовлении кондитерских изделий дозировку растворенной кислоты, указанную в раскладках сборника рецептур, увеличивают вдвое, т.е. вместо 2 г кислоты необходимо взять 4 г раствора.

Лимонную кислоту получают путем сбраживания сахара грибком или выделением из лимона. Внешний вид, использование и хранение лимонной кислоты те же, что и виннокаменной.

Молочную кислоту получают сбраживанием углеводсодержащего сырья (сахара, крахмала, мелассы) молочно-кислыми бактериями. Выпускают в растворенном виде 40- и 70 %-ной концентрации или в виде пасты. Во вкусовом отношении эта кислота хуже лимонной и виннокаменной. Молочная кислота I сорта обычно бесцветная или слабо желтая, 2 сорта - желтая или светло-коричневая, 3 сорта — желтая или темно-коричневая. Раствор молочной кислоты должен быть без мути и осадка.

Уксусную кислоту выпускают 3-, 6- и 9%-ной концентрации. При дозировке в рецептурах следует учитывать крепость раствора уксусной кислоты и перед использованием развести его водой.

Пищевые красители применяют для подкрашивания кондитерских изделий. Естественные красители — это кофе, какао, шоколад, соки, жженка и красители животного и растительного происхождения. Синтетические - безвредные кондитерские краски, разрешенные для использования.

Растворяют краски в горячей кипяченой воде и при необходимости раствор кипятят. Затем краску процеживают через сложенную в 2-3 слоя марлю. Под воздействием света, воздуха и влаги красители быстро портятся, поэтому их следует разводить в небольшом количестве и до использования хранить в темной посуде, в сухом прохладном помещении.

Е-150. Жженый сахар (жженка)- продукт карамелизации сахарозы. Он окрашивает кремы и бисквит в коричневый цвет. Большое количество жженки может придать изделиям горький вкус.

Е-162. Краситель из свеклы. Его можно хранить не более 2 мес. в холодильнике.

Е-164. Шафран — пряность оранжевого цвета, используют как ароматизаторы и желтый краситель. Для подкрашивания кондитерских изделий используют водную настойку шафрана (2 г высушенного шафрана на 100 г воды), выдержанную в течение суток. Настойка хранится в течение 3 сут. Тесто и отделочные полуфабрикаты окрашивает в желтый цвет.

Е-102. Тартразин - порошкообразный краситель оранжево жёлтого цвета, хорошо растворяется в воде, слабо - в спирте и нерастворим в жирах.

Е-132. Индигокармин — паста синевато-черного цвета. Растворенная в воде даст синий цвет. Пасту разводят в воде температурой 70- 80°С (используют 5%-ный раствор) и фильтруют, как указано выше.

Е-120. Кармин - красная краска, получаемая из насекомых, живущих в тропиках. Кармин дает красную или розовую окраску. При соприкосновении с металлом краска становится фиолетовой.

Сафлор получают из цветочных лепестков. Содержит два красящих вещества: желтое и красное. Желтое получают путем кипячения сафлора в воде или в жирах, а красное — в спирте или щелочи. Под воздействием света, воздуха и влаги краски быстро портятся, поэтому их следует разводить в небольшом количестве и до использования хранить в темной посуде в сухом прохладном помещении.

Разрешены также синтетические красители:

Е-100. Куркумин.

Е-101. Рибофлавин.

Е-104. Желтый хинолиновый.

Е-110. Желтый солнечный закат.

Е-122. АзорубинКармуазин.

Е-124. Пунцовый.

Е-129. Красный очаровательный.

Е-131. Синий патентованный.

Е-133. Синий блестящий.

Е-141. Медные комплексы хлорофиллов.

Е-142. Зеленый S.

Е-143. Зеленый прочный.

Е-150. Черный блестящий.

Е-152. Уголь.

Е-160. Каратины.

Е-181. Танины пищевые.

Запрещены к применению красители:

Е-121. Цитрусовый красный 2.

Е-123. Амарант.

Ароматические эссенции делятся на две группы:

1.Синтетические ароматизаторы

2.Эссеции пищевые

Синтетические ароматизаторы. Бесспорно, натуральные материалы дают широкий спектр приятных ароматов и вкусов, но их применение в кондитерском производстве ограничено, так как их свойства не соответствуют возможностям современной технологии. В силу необходимости изготовители кондитерских изделий вынуждены применять смеси ароматизаторов, интенсивность запаха/вкуса, состав и свойства, которых специально подобраны так, чтобы удовлетворять требуемым условиям. Такие ароматизаторы состоят из:

- натуральных ароматизаторов и вкусо-ароматических веществ (смесей или веществ, пригодных для употребления в пищу, получаемых физическими способами из растительного и иногда животного сырья, в их натуральном состоянии или обработанных);

- вкусо-ароматических веществ, идентичных натуральным (веществ, химически выделенных из ароматического сырья или полученные синтетически, по химическому составу идентичных веществам, присутствующим в натуральном продукте);

- искусственных вкусо-ароматических веществ (веществ, которые еще не обнаружены в природе);

- разрешенного к применению растворителя (ей) или носителя (ей).

Перечень ароматизаторов обширен - существуют превосходные аналоги большинства натуральных ароматизаторов с широким выбором вариантов для получения любого желаемого вкусового профиля.

Эссенции пищевые - растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ в воде или спирте. Обладают сильным ароматом. Применяют ромовую, ванильную, лимонную, апельсиновую, миндальную, пуншевую эссенции и др. Добавляют эссенции в кремы, тесто и сиропы только в охлажденном виде, так как при нагреве аромат эссенции изменяется. Хранят их в стеклянных бутылках с притертыми пробками в корзинах или ящиках с опилками в прохладном темном помещении.

Ванилин, ваниль, этилванилин. Ванильный аромат используется в самых разнообразных продуктах, особенно в производстве шоколада и шоколадных напитков. Натуральная ваниль с ее непревзойденным букетом используется в высокосортных кондитерских изделиях (большинство продуктов в настоящее время ароматизируют синтетическим ванилином и этилванилином).

Натуральная ваниль. Ваниль получают из стручков разновидности тропической орхидеи, известной как Vanillaplanifolia. Это вьющееся растение, нуждающееся в поддержке деревьев или шестов, и в таких условиях оно вырастает до 4,5 м. Родиной его является Центральная Америка, но в основном оно выращивается на Мадагаскаре, Сейшельских островах, Реюньоне и Таити. Единственный верный метод оценить качество — это приготовить спиртовой экстракт и ароматизировать им помадную массу.В настоящее время в продаже имеется много экстрактов, представляющих смесь природных и синтетических продуктов.

Синтетический ванилин. Производство синтетического ванилина (C6H3OH • OCH3 • CHO) было одним из первых достижений в области получения ароматизаторов — толчком послужили исследования Тиманна и Хаарманна (1876 г.). Было налажено производство ванилина из эвгенола - гвоздичного масла, а позднее - из гваяколя, и чистота ванилина зависела от заключительных процессов сепарирования, включая вакуумную дистилляцию. В течение длительного времени ванилин из гвоздичного масла считался лучшим.

В настоящее время практически весь ванилин производят из лигнина (полученного из древесины) как побочный продукт целлюлозно-бумажной промышленности. Он считается равным по качеству ванилину, полученному из других источников.

*Этилванилин (бурбональ, ваниллоза).*Этилванилин (C6H3OH • OC2H5- CHO) - это ванилин, в котором метиловая группа ванилина заменена этилом. Хотя этилванилин известен уже много лет, сложность его приготовления без неприятных примесей тормозила его продажи, но в настоящее время выпускается и широко используется вполне приемлемый продукт. Применение этилванилина экономически выгодно, так как утверждается, что он в пять раз сильнее, но лишь в четыре раза дороже ванилина. По запаху этилванилин несколько отличается от ванилина, но в большинстве описанных выше дегустационных испытаний эта разница не обнаруживается.

Многоатомные спирты - спирты, имеющие несколько гидроксильных групп ОН.

Многоатомные спирты с небольшим числом атомов углерода - это вязкие жидкости, высшие спирты - твёрдые вещества. Многоатомные спирты можно получать теми же синтетическими методами.Многоатомный спирт «Глицерин». Все мы видели глицерин. Он

продаётся в аптеках в тёмных пузырьках и представляет собой вязкую бесцветную жидкость, сладковатую на вкус. Глицерин - это трёхатомный спирт. Он очень хорошо растворим в воде, кипит при температуре 220 ^{0}С.

Интенсивные подсластители.

Подсластители добавляются к продуктам питания для придания им сладкого вкуса. С их помощью можно производить низкокалорийные диетические продукты, полностью или частично лишенные легкоусвояемых углеводов. Подсластители подразделяются на интенсивные подсластители и сахарозаменители.+

Интенсивные подсластители — вещества несахарной природы, которые в десятки и сотни раз слаще сахара. Они могут быть натуральными или синтетическими. Среди натуральныхподсластителей наиболее известны тауматин (Е 957) и стевиозид (Е 960); неогесперидиндигидрохалкон (Е 959) и сукралозу (Е 955) тоже можно условно считать натуральными. Тауматинобнаружен в зрелых плодах африканского дерева катемфе (Thaumatococcusdanielli). Он в несколько сот раз слаще сахарозы Стевиозид встречается в листьях растения стевия (Steviarebaudiana). Он в 100...300 раз слаще сахарозы. Применение находят также сами листья стевии как компонент пряных смесей или зеленого чая. Неогесперидиндигидрохалкон является продуктом химической модификации нарингина — горького вещества кожуры грейпфрута. Сладость неогесперидинадигидрохалкона очень сильно зависит от дозировки и может колебаться от 2000 до 330, при этом он обладает привкусом ментола. Обычно применяется в составе смесевых подсластителей. Сукралозу (трихлоргалактосахарозу, ТГС) получают путем химической модификации сахарозы, это единственный интенсивный подсластитель, получаемый из сахара. Сукралоза примерно в 600 раз слаще сахара. В целом, натуральные интенсивные подсластители не нашли широкого применения в пищевой промышленности. Синтетические интенсивные подсластители гораздо более популярны. Среди интенсивных синтетических подсластителей (табл. 4) различают подсластители «старого» и «нового» поколений. Первые (цикламаты и сахарин) либо не обладают достаточной степенью сладости *(Ксл* — коэффициенты сладости), либо не выдерживают конкуренции с «новыми» (аспартам, сукралоза и ацесульфам К) по вкусовым качествам. К тому же, в ряде стран сахарин и цикламаты полностью или частично запрещены, так как мнения специалистов об их безвредности расходятся.

Лекция №16.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

Молекулярную кухню называют еще «вкусной провокацией», или, говоря современным языком, «разрывом шаблона». И неудивительно, ведь ее цель – не накормить,

а удивить, восхитить, воздействовать как на органы чувств, так и на эмоции человека.

Молекулярная кухня рассматривает продукты как сочетание молекул с определенными физическими и химическими свойствами. Повара делят продукты на молекулы и меняют их свойства, в результате чего появляются абсолютно новые по форме и консистенции блюда с необычными вкусами.

Первым блюдом молекулярной кухни стал мусс из белого шоколада и икры, рецепт которого был создан в 1999 году. Затем самое известное блюдо молекулярной кухни — икра, тоже готовится по этой технологии. В желеобразные икринки можно превратить любую жидкость: сок, бульон, чай и даже алкоголь.



малиновая икра

Классификация в молекулярной гастрономии

Молекулярную гастрономию, в данной работе, будем классифицировать по методам обработки продуктов:

- Сферификация (spherification)
- Желирование (gelification)
- Эмульгирование (emulsification)
- Сгущение (thickening)
- Образование пузырьков газа (effervescence)
- Трансформация (transformation)

Эмульгирование (emulsification)

Эмульгирование (emulsification) - процесс превращения жидкости в легкую пену с воздухом.

Образование пузырьков газа (effervescence)

Пены являются одним из методов, наиболее связанных с молекулярной кухней. Они легки в приготовлении, универсальны и удобны для использования и реализации.

На самом базовом уровне, структура пены, это пузырьки воздуха. Пена — дисперсная система с газовой дисперсной фазой и жидкой или твёрдой дисперсионной средой.

Первое использование кулинарных пен датируется 1700-ми годами, приготовление сладких и соленых суфле. Название «суфле» буквально переводится как "надулся", что является описанием блюда и мягкой консистенции, которая не является ни жидкой, ни твердой. Использование пены развивалось, чтобы потом стать безе и, в конце концов, кремом, который сегодня используется очень часто.

В мире молекулярной гастрономии, пены эволюционировали в совершенно новую технику приготовления пищи. Огромный вклад в изучение пен и их приготовление внес испанский шеф-повар ФерранАдриа. В своих разработках по улучшению вкуса пищи, Адриа прекратил использование эмульгатора, таких как крем или яйца для создания пен. Вместо этого, он объединял различные ингредиенты с воздухом.

Кулинарные пены чаще готовятся из фруктовых соков, овощных пюре и даже супов, в сочетании со стабилизирующим агентом для предотвращения разрушения пены. Стабилизаторы варьируются от натуральных растительных и животных. Примеры часто используемых стабилизаторов агар-агар и лецитин. В зависимости от того, что готовится, так же могут быть использованы жиры и белки.

Затем воздух вводится путем механической силы в виде взбивания. Пены, приготовленные с помощью блендера, напоминают пену у капуччино. С другой стороны,

те пены, которые приготовлены с помощью сифона называются espuma и напоминает мусс.

Таким образом, пены могут быть либо сладкие или соленые. Они также могут быть поданы в диапазоне температур от холодных до горячих.

Различают отдельные виды пен. Некоторые из них являются взаимозаменяемыми и ни одно из определений, официально не зафиксировано. Чтобы понять, что люди вкладывают в эти названия, важно знать характеристики, связанные со следующими именами:

1. Airs - обычно сухая, плотная пена, которая в основном состоит из воздуха. Здесь используются сильно ароматизованые пены с малым количеством жидкости.
2. DenseFoams(Густая Пена) - густая пена это плотные, влажные пены. Они, как правило, имеют маленькие пузырьки. Взбитые сливки являются хорошим примером густой пены.
3. LightFoams(Легкие Пен) - легкие пены это что-то посередине между airs и густой пеной. Они более тонкие и влажные, чем airs, но не плотные, как густая пена.
4. Bubbles(Пузыри) как airs, bubbles плотная пена, но они, как правило, имеют больше жидкости, чем в airs, и состоят из больших пузырей. Они, как правило, напоминают пузыри вроде тех, которые получаются от мыла или шампуня.
5. Froth (Пены) обычно влажные, но плотные пены. Они названы так из-за того что напоминают пену, которая образуется наверху молочного коктейля или латте.
6. SetFoams(оформленные пены) - это пены, чья структура зафиксирована, часто через нагревание или обезвоживание. Примеры хлеб или суфле.
7. Espumas - это испанское слово для пены и как правило, являются густыми. Они всегда создаются с помощью сифона.
8. Meringues and Puffs - легкие пены, которые часто запекают или обезвоживают, чтобы зафиксировать их структуру.

Стабилизации Пены

Для того чтобы пена сохранилась более, чем несколько секунд, она должна быть стабилизирована. Есть много путей стабилизации пены, часто за счет сгущения или желирования жидкости.

Для лучшего вспенивания следует выбирать жидкости, которые по своим свойствам являются водянистыми и не содержат много крупных частиц. Если вы хотите сделать пену из плотных продуктов, следует его предварительно измельчить и пропустить через сито, для удаления крупных частиц.

Для стабилизации пены используют:

1)Ксантан. Один из простейших способов создания пены, с загустителем это использование ксантановой камеди. Затем вводится воздух, как правило, путем взбивания, смешивания, или с помощью сифона. Обычно получается плотная, влажная пена.

Ксантановая камедь обычно добавляется в соотношении 0,2% до 0,8%, в зависимости от требуемой плотности.

2)Лецитин

Используют или лецитин или Versawhip(как яичные белки или желатин, но сильнее). Соевый лецитин позволит вам сделать пену практически из любой жидкости. Эти пены высвобождают весь вкус, поэтому они очень насыщенные.

Надо отметить, что вкус жидкости остается неизменным, если использовать небольшое количество лецитина. Доля 2 г соевого лецитина в 400 мл жидкости достаточно, чтобы делать пены без изменения вкуса.

В результате пена становится немного тоньше, чем с ксантаном. Воздух вводится аналогично как с ксантаном.

Используются так же традиционные стабилизаторы, такие как яичный белок, сливки.

Коэффициент от 0,5% до 1,0% обычно используется для Versawhip. Лецитин используется 0.25% до 1.0% . Ксантановая камедь может быть добавлены для сгущения на 0.1% до 0.5%.

3) FluidGelFoams

Используют агар-агар, желатин и другие.

Агар-агар добавляют в отношении 0,25% до 1.0%.

Желатин с 0,4% до 1,7%.

Каррагинан: Йота - 0.2% до 1.0%

Метилцеллюлоза - 1.0% до 3.0%.

Ксантановая камедь можете также добавить для сгущения, как правило, в виде 0,1% до 0,4% отношение.

Чтобы вводить воздух в продукт используют следующее оборудование:

- венчик
- Витамикс (блендер)
- сифон (это удивительный инструмент для создания пены всех видов благодаря давлению газа N_2O)
- миксер
- и другие

Эспума (испан.Espuma) – кулинарный метод, который изобрел ФерранАдриа. Ее можно отнести к эмульгированию, образованию пен (foams).

Espuma из сифона позволяет создавать пены без использования эмульгатора, такие как яйца. Как результат, оригинальный вкус конечного продукта. Также вводится значительно больше воздуха при подготовке по сравнению с другими кулинарными процессами аэрации.

Espuma создается, прежде всего, с жидкими веществами, где есть воздух, для создания пены. Если вещество имеет твердую структуру, то они могут быть измельчены и сжижены. Так же используют стабилизаторы: лецитин, желатин, агар-агар и другие вместе с жидкостью, чтобы форма эспума дольше сохранялась. Подготовленная жидкость так же может храниться в сифоне до использования. Давление из сифона будет выталкивать газированную жидкость, производя espuma.

Можно делать эспум различной консистенции, такой как:

Firm – как мусс

Creamy - как крем

Liquid – как суп или соус

В современном мире, кремер — это универсальный сифон, который за несколько минут готовит:

- вкусные и полностью натуральные взбитые сливки
- нежнейшие муссы, кремы, глазури, соусы и подливки, супы и пюре
- эспумас — уже знакомые нам блюда молекулярной кухни
- натуральную газированную воду и коктейли

Представляет собой кремер сосуд с крышкой, к которой крепятся 2 клапана. В один из них — входной, поступает сжатыйгаз и наполняет сосуд с его содержимым..



Только факты

• Чтобы взбить в пену фруктовое пюре следите за текстурой: она должна быть плотной и густой.

• Не ленитесь любое пюре протереть через сито. Иначе сифон забьется и перестанет работать.

• Чтобы пена подольше держала форму, используйте желирующие ингредиенты: желатин, лецитин, агар и природные жиры, например, сливочное масло, сливки.

• Для горячей пены в качестве загустителей можно использовать крахмал и все то же сливочное масло. Важно также убедиться, что жидкость не слишком нагрета: идеальная температура — от 55 до 65°C.

• Для холодных пенок используйте желатин из расчета 1 лист на 250 мл плотной жидкости.

• Взбивая пену блендером, используйте емкость большого объема, а жидкость наливайте тонким слоем. При использовании сифона, заполняйте его ровно на 2/3



Малиновая икра с клубничной пеной и карамелью.

Малиновая икра. Заранее поставьте в холодильник стакан с растительным маслом. Лучше, если стакан будет высокий, чтобы «икринки» по мере опускания их на дно стакана, успевали охладиться. Принцип приготовления смеси для икры абсолютно такой же.

В чашку налейте горячей воды, растворите в ней подготовленный агар-агар, добавьте малиновое пюре, перемешайте, дождитесь, когда смесь загустеет. Наберите пюреобразнуюсмесь в пипетку, капайте по одной капле смеси в стакан с холодным растительным маслом.

По мере того, как капли будут опускаться в масле на дно стакана, они будут твердеть. Пусть «икринки» постоят в холодном масле минут пять. Затем откиньте икринки на сито.

Спагетти из малины. Малину промойте и положите в чашу блендера, залейте горячей водой и пробейте смесь блендером.

Перелейте пюреобразную массу в кастрюлю, нагрейте её до температуры 60 градусов, но не кипятите.Добавьте в емкость подготовленный агар-агар, перемешайте. Снимите кастрюлю с плиты. Чем больше будет смесь охлаждаться, тем больше она будет густеть. Подготовьте большую миску с очень холодной водой. В ней будут охлаждаться трубочки со спагетти. Наберите в шприц смесь, присоедините к шприцу трубочку, нажмите на поршень шприца и наполните смесью трубочку.

Трубочку отделите от шприца и положите в холодную воду. Наберите в шприц ещё смеси и повторите процедуру со всеми пустыми трубочками. Трубочки должны лежать в холодной воде минут пять, за это время смесь в них приобретёт форму спагетти. Теперь нужно как-то извлечь смесь из трубочек. Сделаем это опять же с помощью шприца.

Теперь шприц у нас пустой. Выдвиньте поршень максимально из шприца, как будто пытаетесь набрать в него воздух. Достаньте из воды трубочку, присоедините её к шприцу, нажмите на поршень и выдавите содержимое на тарелку.

Также точно выдавите спагетти из остальных трубочек.

Спагетти из малины готовы.

Апельсиновые спагетти

 **Приготовление:**

1) Смешайте апельсиновый сок с агар — агаром, оставьте на 15 минут для гидратации (набухания), затем доведите до кипения.
2) С помощью шприца наполните силиконовую трубку соком и опустите в холодную воду на несколько минут.

3) Извлеките готовые спагетти, используя пустой шприц или сифон ISI.
4) Подавайте спагетти как холодными, так и горячими.

Су-вид (от французского sous-vide – «в вакууме») – современный высокотехнологичный метод приготовления пищи. Суть способа заключается в следующем: свежий продукт запечатывается в герметичный пластиковый пакет, из которого откачивается воздух, затем помещается в «водяную баню» и подвергается равномерной тепловой обработке в течение заданного времени.

Данный подход подразумевает наличие вакуумного упаковщика и ротационного кипятильника (в этой роли иногда выступает пароконвектомат). Затраты, связанные с приобретением оборудования, ничтожны по сравнению с преимуществами технологии, которая, несомненно, перевернёт все ваши представления о вкусном и здоровом питании. Процесс происходит без участия масла или иных жиров, что полностью исключает образование канцерогенов. Главный плюс – еду практически невозможно испортить, переварить, пережарить, пересушить. Ещё одно преимущество: вы загружаете подготовленный пакет и на время забываете о нём, занимаетесь другими делами, не сомневаясь, что «умный» прибор всё сделает в лучшем виде.

При деликатной обработке сохраняются витамины, продукты готовятся в собственном соку, т.к. жидкость никуда не вытекает и не испаряется.

Десерты

Как и в случае с овощами, фрукты в сувиде приобретают уникальную текстуру, что позволяет готовить невероятные фруктовые десерты.

Ревень с клубничным соусом и маскарпоне — комбинация лучших летних вкусов в одном десерте.

Варка всоусе—приготовления ревеня в клубничный соус, томление в котором облагородит ревень и будет способствовать взаимопроникновению вкусов. Соус: Загрузите клубнику в блендер вместе с сахаром, бальзамическим уксусом и измельченными листиками базилика и пробейте до однородности. Уложите очищенный и крупно нарезанный ревень в пакет залейте соусом и завяжите пакет (или закройте зип-лок), выдавив из него весь воздух. Разогрейте су-вид до 65 градусов, уложите туда пакет с ревенем, установите время на 45 минут. В первую очередь это консистенция — ревень становится совершенно мягким, но не разваливается, да и ароматы из закрытого пакета никуда не уйдут.

Когда ревень будет готов, выловите пакет из горячей воды и опустите в ледяную, чтобы он полностью остыл. Разложите ревень на тарелках, рядом водрузите маскарпоне или мороженое, и щедро полейте все это соусом. Посыпьте сверху измельченным миндалем и раскрошенным песочным печеньем, после чего подавайте.



Крем-брюле сувид.

Идеальный заварной крем, густой и однородный.

Таким способом можно приготовить практически неограниченное количество порций, не боясь, что наше крем- брюле превратится в омлет.

Приготовление:

В полусфере смешайте желтки, сахар и соль до однородной массы. Отдельно нагрейте сливки в сотейнике до 70 С и аккуратно влейте в яичную массу, постоянно помешивая.

Процедите смесь и дайте ей отстоятся, чтобы избавиться от пены и пузырьков.

Перелейте крем в стеклянные банки (это может быть и вакуум- пакет, если вы планируете использовать крем,). Старайтесь не делать это слишком резко, чтобы предотвратить образование пены. Закройте банки и поставьте в сувид, нагретый до 80 С на 1 час.

Охладите при комнатной температуре. И как только поверхность банки будет холодной, погрузите их в емкость со льдом.

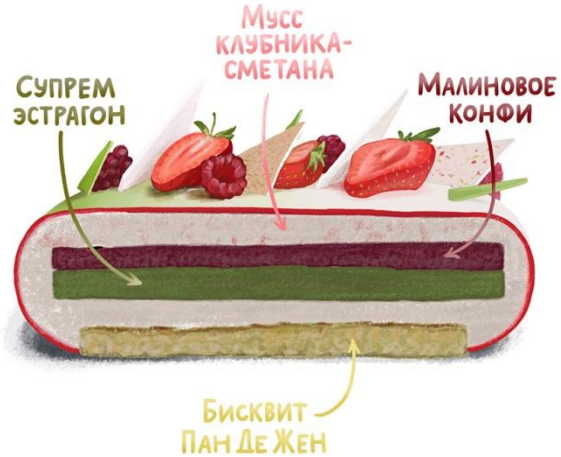
Создайте карамельную корочку:— снимите крышку с банки и промокните поверхность сухой салфеткой;— с помощью небольшого сита посыпьте поверхность сахаром;

— обожгите сахар горелкой. Дистанция должна быть более 25 см, чтобы он не пригорел.

— Подождите 5 минут, чтобы образовавшаяся карамель застыла.

Современные десерты: муссовый торт «италия» с клубникой, малиной и эстрагоном

Начнём со схемы будущего пирожного:



Бисквит Пан де жен — это что-то невероятное! Он потрясающе воздушный, нежный и благодарно относится к сухим вкусовым добавкам (у нас цедра лимона, могли быть специи или даже какао, которым вы заменили бы муку 1:1). Он хорошо и быстро выпекается, и может быть любой толщины, для массового торта — это 1 см, а для небольших пирожных что-то около 3-5 мм.

Главное здесь соблюдать некоторые важные моменты. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Приготовление:

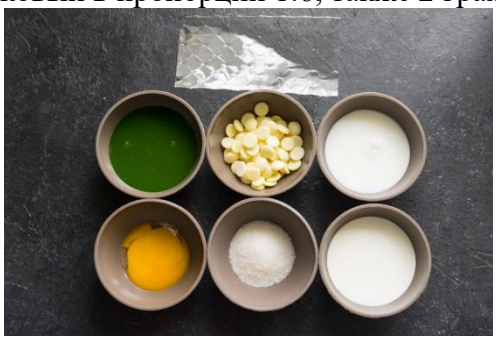
Начните с того, что хорошо размешайте миксером марципан , яйца и цедру лимона.

Марципан и яйца уверенно размешались и стали похожи на пышную пену, осторожно введите растопленное масло сливочное. Затем муку и разрыхлитель.

Выливаем тесто в кольцо 14 см и ставим в духовку. Температура 150 градусов, верх и низ.до готовности.Дайте готовому бисквиту остыть, затем осторожно заверните в плёнку. Если вы новичок, заморозьте бисквит в морозильной камере.

Супрем эстрагон. Новое для нас слово — супрем. Это нежная начинка, чем-то схожая скремё. Делать будем её на базе крема Англез. Ингредиенты: сок эстрагона, желатин, вода, молоко, слики, сахар , желтки

Сразу замочите желатин (2 г) в ледяной воде. Листовой в любом количестве, порошковый в пропорции 1:6, также 2 грамма.



Начнём готовить английский крем. Отдельно Сахар смешайте с желтками.

В сотейник влейте молоко и сливки, прогрейте на плите. Когда молочная смесь нагреется, порциями введите её в желтковую массу, постоянно помешивая. Варите до температуры 80-82 градуса, крем должен слегка загустеть, готовую смесь вылейте на белый шоколад, добавьте отжатый желатин. Хорошо размешайте всё лопаткой. Главное работайте быстро. Далее введите сок эстрагона в массу, которая остыла до 30-35 градусов. Так мы не потеряем вкуси цвет эстрагона. Подготовьте кольцо 16 см. Смажьте бока мокрой рукой, натяните пищевую пленку и хорошо растяните так, чтобы получилось ровное покрытие. Вставьте в кольцо плёнку по бортику, это упростит момент извлечения начинки из кольца. Вылейте супрем в кольцо, дайте массе немного стабилизироваться (30-40 минут) и уберите в морозильную камеру до полного промерзания.



Малиновое конфи

Малина идеально сочетается с клубникой. Желатин отдельно замачивают в воде, а малину пробиваемости блендером

Протереть малину через сито, но потом возвращает часть косточек обратно в пюре, чтобы «хруст» был, но не навязчивый. Добавляем в пюре сахар. Доведите пюре с сахаром в сотейнике до кипения, снимите с плиты и распустите отжатый желатин.

Дайте массе остыть на холодной бане. Затем выньте из морозильной камеры ледяной

сопреем и вылейте сверху малину.   Снова дайте массе слегка стабилизироваться и уберите в морозильную камеру.

Клубничный мусс со сметаной

Используют клубничное пюре и сметану, отдельно желатин замочитев ледяной воде.

Отдельно всотейнике нагрейте сироп из сахара и воды (соотношение 4 :1), приготовьте инертный сироп, прогрейте до 110°С

Отдельно взбивайте желтки на максимальной скорости, тонкой струйкой влейте сироп. Должна получиться очень белая, пышная и стабильная пена — это пат э бом.

В клубничное пюре введите сметану, взбитую до мягких пиков ихорошо размешайте.

С клубникой очень хорошо сочетается чай Ройбуш. Молоко доведите до кипения с двумя пакетиками (4 г) чая. Хорошо отожмите пакетики. Введите отжатый желатин.

Далее вылейте массу на сметану с клубникой. Тонкой струйкой.

После этого введите пат э бом. А затем аккуратно введите её в сливки. Сделайте это в 2-3 этапа. Старайтесь не просто вливать треть ягодной массы в сливки, а распределять её по поверхности сливок. Идея проста — чем меньше движений лопаткой, тем больше объёма мусса вы получите с лёгкой мраморностью.

Мусс должен остаться воздушным, пышным и достаточно густым.

Сборка

Торт будем собирать в форму SilikomartEclipse. У неё прекрасная геометрия, удобная верхняя грань для декорирования и, кроме прочего, она хорошо справляется с глазурями разного цвета, благодаря тому, что боковая грань округлая.

Вылейте мусс в форму так, чтобы он не доходил 3-4 мм от шва.

Достаньте замороженную начинку и снимите пленку.

Аккуратно положите её на мусс. Посмотрите, мусс поднялся до шва, но не перелился в него. Накройте второй частью формы, заполните муссом промежутки между начинкой и стенками формы.

Налейте ещё мусса на начинку. Вставьте бисквит, так, чтоб он выступал на 2 мм над муссом.

Лучше всего дать муссу также постоять на столе 20-40 минут. Представьте, что вы хорошо собрали торт, но не дали муссу схватиться. Во время переноса формы в морозильную камеру вы рискуете наклонить её, тогда начинка и бисквит могут поменять свой положение, лечь под углом. Если же подождать, мусс станет прочнее и не даст начинкам свободно плавать.

Торту нужно 6-8 часов в обычной морозильной камере, чтобы полностью замёрзнуть.

Зеркальная глазурь

Приготовьте 3 разные глазури: молочная, зеленая, красная. Разогрейте до температуры 30-34 °С. Нам нужно охладить до 28-31°С.

Главное, чтоб все три имели одну температуру.

Когда глазури будут готовы, достаньте торт и поставьте его на кольцо 12-14 см. Желательно, чтоб торт лежал на бисквите, а не муссе. Покройте его красной глазурью полностью. Сразу же поставьте два пятна белого и зелёного цвета. Смахните глазурь двойным движением спатулы (от себя и к себе). Обсудим пару моментов.

Смахивание глазури важный шаг, когда верхняя грань торта или пирожного ровная и горизонтальная. Иначе вы получите сверху толстый слой глазури — это непростительно. Глазурь сладкая и её не должно быть много, идеальный слой — 1,5 мм.

Когда смахиваете глазурь — держите спатулу под углом, чтоб вы касались только одним её ребром глазури. Два смахивания мы делаем, чтобы хорошо снять глазурь сверху, но сделать это аккуратно (потому что мы меньше давим на спатулу и нет опасности черпнуть до мусса). Нам двойное смахивание поможет ещё и сделать рисунок.




Торту нужно постоять в холодильнике 3-5 часов, чтобы полностью приобрести правильную текстуру.

Шоколадные корзинки с клубникой и сливками.



Для приготовления этого десерта необходимы силиконовые формочки. И заранее испеченное бисквитное печенье. В микроволновке или на водяной бане растопить плитку шоколада. Силиконовой кисточкой нанести слой шоколада на внутреннюю часть формочки, отправьте в холодильник.Отдельно.

В небольшом количестве горячей воды растворить желатин. Клубнику предварительно разморозить и измельчить с сахаром в витамиксе. Влить растворенный желатин и тщательно размешать.

В формочки залить клубничный наполнитель и снова отправить формы в холодильник.

Снова растворить желатин. Теперь взбить сливки с сахаром. И размешать с желатином.

Залить сливки в формы, но не до верха. И немного сливок оставить в миске.

Разложить поверх сливок бисквитное печенье.

Сливки растопить в микроволновке. Залить пространство между печеньками. Отправьте десерт в холодильник.

Теперь нужно снова вверх полить отатками растопленного шоколада.

И нанести кисточкой слой шоколада на «донышко».

Через некоторое время аккуратно извлеките десерт из формочек.

Замораживание жидким азотом

Эта технология известна с конца XIX века, когда открыли жидкий азот. В 1877 году повариха Аньес Маршал пробовала приготовить мороженое таким способом. Для хранения и замораживания блюд, чаще всего, кондитерских изделий (мороженого, помадок, сорбетов) в молекулярной кухне применяется специальный агрегат — сосуд Дьюара.



Сосуд Дьюара

Активно на своей кухне жидкий азот начал использовать ХестонБлюменталь с целью мгновенно замораживать любые субстанции. Это вещество быстро испаряется без следа, и с помощью его можно превращать в лед блюда прямо на тарелке гостя.

К примеру, одно из фирменных блюд в его ресторане FatDuck — мусс из зеленого чая с лаймом в жидком азоте. Это идеальное мороженое, без капли жира в составе и имеющее концентрированный аромат. Оно представляет из себя шарик, который выдавливается из баллончика на ложку, затем поливается жидким азотом, сверху посыпается японским порошковым чаем матча и сбрызгивается эссенцией из цветов, плодов и листьев лайма. Мусс твердый, как безе, но легко тает на языке, освежая и очищая вкусовые рецепторы.

Блюменталь испробовал много способов, используя натуральные стабилизаторы, мусс получался легким и нежным, но моментально опадал, не выдерживая даже минуты. С жидким азотом была достигнута и нужная консистенция, и стабильность готового продукта.

Замораживание происходит очень быстро, и при этом полностью сохраняется текстура продукта. В этом и заключается цель обработки кулинарных продуктов жидким азотом.



Замораживание жидким азотом

На поверхности жидкостей и пасты образуются мельчайшие кристаллики льда, которые гарантируют ее почти идеальную геометрию. Если ли же передержать ингредиенты внутри сосуда Дьюара, то их ткани и клетки замораживаются так, что впоследствии при контакте с кислородом становятся очень хрупкими.

Получается так потому, что азот во время заморозки вытесняет воздух из межклеточного пространства, заполняя его собой. Буквально через полчаса замороженные продукты начинают распадаться на мельчайшие частицы.

Сама технология замораживания в жидком азоте очень опасна, и работать с ней должен опытный повар.

Гранита (граните) (итал. Granita) — сицилийский десерт, представляющий собой колотый фруктовый лёд с сахаром.

Сицилийское мороженое! Гранита - это ничто иное, как лёд. Да, обычный фруктовый лёд, но этот десертный "снег" можно готовить из чая, цитрусовых или ягод. Из всех сортов мороженого гранита - самое простое, несложное, но для летнего зноя весьма и весьма подходящее.

"Гранита"



В емкости с глубоким дном, заварить крепкий и насыщенный чай каркаде. Добавить в чай сахар, цедру апельсина (тонко срезать) и сок (отжать и удалить косточки) - поставить на минимальную температуру, дать настояться. Настой каркаде процедить.






В процеженный чай влить клюквенный сироп. Широкий поддон или другую емкость - контейнер вылить жидкую массу, чтобы ее высота не превышала 2-3 см – и уберите в шоковую морозильную камеру на 30 минут.




Через 30 минут массу взрыхлить вилкой. Взрыхлять каждые 30-40 минут, пока гранита полностью не заморозится и при этом будет рыхлая как снег без примеси явного льда. Готовую граниту подавать в коктейльных бокалах. Допускаются при подаче ягоды, шоколад или свежая мята.

Термомиксинг

Технология Thermomix – это смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве. Иными словами, фактически термомиксер – это мини-котел для приготовления пищи с функцией перемешивания. Уникальность современных приборов состоит в том, что конструкция ножей термомиксера позволяет обрабатывать как замороженные продукты, так и продукты с нежной текстурой, такие как красные породы рыб или отваренные спагетти.

Термомиксеры имеют температуру нагрева чаши до 120 °С, что позволяет топить масло, жир, шоколад, карамель, а также готовить соусы, муссы, пасты, помадки. Для продуктов из овощей и фруктов чрезвычайно важна скорость обработки продукта.

Воздействие высокими температурами необходимо для:

• минимизации микробиологического фона;
• растворения Сахаров в массе;
• гомогенизации массы.

При этом чем меньше время воздействия высоких температур на овощ или фрукт, тем в меньшей степени происходит потеря витаминной гаммы продукта.

В некотором смысле термомиксер является релевантной заменой пакоджета, иными словами, термомиксер – это гаджет последнего поколения, обладающий расширенными возможностями по сравнению с льдомиксингом.

Важная особенность термомиксера – автоматическое взвешивание продукта в чаше. Взвешивание является прецизионным, это означает, что вы можете добавлять продукт по долям грамма прямо в чашу согласно рецептуре. Это очень удобно при приготовлении концентратов для крем-супов, многокомпонентных соусов, муссов.

Аппарат может осуществлять следующие операции:

• варить;
• эмульгировать;
• гомогенизировать;
• пассеровать;
• бланшировать;
• измельчать;
• тушить;
• карамелизировать;
• растапливать.

Термомиксернезаменим для приготовления пюре, суфле, сыров и т.д. Немаловажно, что термомиксер имеет функцию автоматической мойки. Вы просто нажимаете на кнопку,

и машина сама моет себя!

Термомиксеры нашли широкое применение в авангардной кухне в ведущих ресторанах мира благодаря своей универсальности, высокой скорости приготовления блюд и возможности работать с твердой фракцией (орехи, сухари, лед и т. д.).

Десерты в Термомиксе

Пирог тыквенный.

Приготовление: отдельно смешайте тыквенный и лимонный сок с сахарным песком и ванилином, и масло сливочным, добавьте цедру лимона, все компоненты немного взбейте, добавьте муку и разрыхлитель, перемешайте миксером до однородности консистенции. Консистенция теста должна быть густой сметаны.

Отдельно порежьте бананы на дольки, смажьте форму термомиксера внутри сливочным маслом и присыпьте мукой, выложите половину теста в форму, сверху разложите нарезанные бананы, сверху закройте оставшимся тестом. Разогрейте термомикс до температуры 180 , поставьте форму,выпекайте 40 минут. Готовый пирог выложите из формы на многопорционную тарелку.

Клюквенный мусс

Приготовление:

– Залейте воду в Чашу, в Паровую Корзину положите клюкву, установите в Чашу и доведите до кипения, готовьте при температуре 100°С- 4 мин. Затем достаньте клюкву и отожмите сок в отдельную посуду, мякоть клюквы выложите в воду и прогрейте при температуре 90°С -3 мин. Полученный отвар процедитепоставьте в термомикс прогрейте при температуре 100°С. 10 мин , затем медленно высыпьте сахар и крупу, и сварить, после готовности добавьте сок и перемешайтена скорости 3, затем охладите, установите Бабочку и взбейте 5 мин на скорости.2. Отдельно вылейте в отдельную посуду и поставьте в холодильник, охладите, выложите в креманку. Отдельно подавайте молоко.

Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

Ледяной салат из фруктов.

Клубнику**,** бананы промойте, очистите от кожуры, мякоть нарежьте мелким кубиком, клубнику дольками. Подготовленнные фрукты соедините с измельченным грецким орехом, залейте нейтральным йогуртом. Полученную массу выложите в контейнер в специальные формочки для замораживания. Затем поставьте в холодильную камеру шоковой заморозки на 30 минут. Полученный десерт выложите на коричневую доску, нарежьте на кусочки произвольной формы, выложите пирамидкой в порционную тарелку или креманку, сверху украсьте десерт взбитыми сливками.

Замороженный торт-муссШоколадный торт-мусс

Замороженный шоколадный**мусс**, на тонком корже из песочного теста. В отличие от обычного мусса, данное изделие хранится дольше.



Духовку следует заранее разогреть до 180 С. Размягченное сливочное масло взбить

добела с сахаром. Просеять через сито какао-порошок и муку и добавить к масляной смеси.



Вымесить до однородной консистенции. Аккуратно вдавить в дно формы для выпекания пласт готового теста, стараясь сделать его поверхность как можно более ровной. Поставить в разогретую духовку на десять минут ,после чего дать полностью остыть. Приготовление мусса:



шоколад нужно разломить на дольки и влить к ним холодный крепкий кофе. Затем поставить ёмкость с шоколадом и кофе на «водяную баню» и помешивать до тех пор, пока



шоколад не станет жидким. Яичные желтки следует взбить с половиной количества сахара добела (лучше взбивать на «водяной бане»). Смешать получившуюся массу с шоколадной.

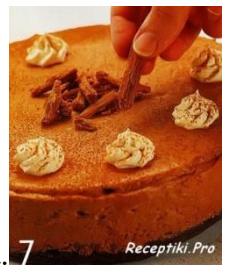


Взять ручной венчик и с его помощью взбить сливки до увеличения их густоты и плотности, но не стараясь добиться слишком крутой пены. Также в отдельной ёмкости следует взбить яичные белки до густой пены. Постепенно следует добавлять к



белкам оставшееся количество сахара, добиваясь устойчивых пиков.

Затем следует соединить взбитые сливки с шоколадным муссом, а потом подмешать и взбитые белки. Получившийся крем-мусс нужно вылить на охлаждённый корж (он должен находиться в форме). После этого нужно затянуть торт пищевой плёнкой и



отправить в морозильник не менее чем на четыре часа.

По истечении времени заморозки следует достать торт из морозильника, снять разъёмный круг формы и дать постоять торту пятнадцать минут при комнатной температуре. После этого с помощью кондитерского мешка нужно украсить торт цветами или фигурками из взбитых сливок, а после этого посыпать шоколадными хлопьями (или тёртым шоколадом и какао-порошком).

Торт подавать к столу, разрезав на кусочки. Ту часть торта, которая в данный момент не будет употреблена в пищу, необходимо сразу же убрать в морозильник.

Кремы.Их готовят из сливок жирностью не ниже 35%, сметаны или из сливок с яично-молочной смесью, сахаром, вкусовыми веществами, наполнителями из фруктов, ягод, орехов, кофе и т. п. Название крем получает в зависимости от вводимого наполнителя (кофейный, фруктовый, ванильный, сметанный и т. д.). Сливки перед использованием охлаждают, затем взбивают, поставив посуду на лед или в емкость с холодной водой, до образования густой пены. Для большей устойчивости пены во взбитые сливки добавляют немного сахарной пудры. Взбивать сливки следует непосредственно перед приготовлением крема или перед подачей к столу, иначе они осядут, и образуется отстой.

Взбитые сливки соединяют с наполнителями (фруктами, орехами, шоколадом и др.), растворенным желатином и осторожно перемешивают. Долго и интенсивно размешивать взбитые сливки нельзя, иначе собьется масло.

Основу крема также составляет яично-молочная смесь. Для ее приготовления желтки яиц растирают с сахаром, соединяют с кипяченым молоком и, помешивая, прогревают смесь на водяной бане (на пару) при температуре 70-80 ^{0}C. В конце прогревания в смесь вводят предварительно замоченный и растворенный желатин и наполнители, охлаждают до 20-30 °С и осторожно вливают смесь во взбитые сливки, слегка помешивая. Полученную массу разливают в металлические формочки или противни и охлаждают.

Панакота.Классический рецепт панакоты принадлежит народу Италии. Панакота — это легкое, доступное большинству, и тем не менее нарядное и вкусное лакомство на каждый день родилось в Пьемонте.

Дословно панакота (panna cotta) переводится как сливочный крем и очень похожа заварной крем, или мороженое уваренный до состояния пудинга. Классическая панакота имеет белый цвет, приготовленная с различными добавками — фруктами, шоколадом и т.д. А кроме того панакота может быть двуслойная и многослойная.

Классическая панакота готовится всего 20 минут и не требует сверхъестественных кулинарных способностей! Важно знать, что настоящая итальянская панакота готовится из сливок с высоким процентом жирности.

Классический рецепт панакоты


Желатин заливают небольшим количеством воды комнатной

температуры и оставить на 10-15 минут. Отдельно в глубокой ёмкости нагреть сливки, но доводить до кипения не нужно, затем добавить молоко, сахар и ванилин.

Не переставая помешивать, нагреть смесь не до кипения, добавить распустившийся желатин, процедить смесь через сито, разлить получившуюся смесь по формочкам, или бокалам или в одну большую форму, охлаждают в холодильнике 3-4 часа при температуре 5-6° С.

При отпуске нежный ванильный десерт украшают свежими ягодами, вареньем, джемом, медом, кокосовой стружкой всем, что душе угодно!

Крем-карамель - нежнейшее французское лакомство, невзирая на изысканность и элегантность, абсолютно доступно и просто в приготовлении. Обыденные продукты - яйца, сахар и молоко, путем не хитрых манипуляций, способны превратиться в необычайно вкусный «десерт-перевертыш», покоривший не только европейских гурманов, но и весь мир.

Десерт крем-карамель.



Крем-карамель - рецепт приготовления простой. Отдельно приготовьте карамель. Разлейте в формы. Смешайте молоко со сливками и цедрой. Прогрейте. Добавьте взбитые с сахаром яйца. Налейте массу поверх карамели. Запекайте домашний крем-карамель при 160 градусах 45 минут на водяной бане. Готовый крем- карамель охлаждают , оставляют в охлажденном состоянии на 12 часов.

При подаче блюдо переворачивается на порционную десертную тарелку.

Крема-брюле.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром и влить в горячие сливки, непрерывно размешивая массу, чтобы она не свернулась. Полученную смесь процедить в огнеупорную форму. Форму поставить на противень в разогретую до 200 градусов духовку, предварительно налив на противень воду слоем 2 см. Крем держать в духовке до тех пор, пока он не перестанет приставать к лезвию ножа (примерно 30 минут), затем вынуть и охладить.

Сахар растопить в воде и варить до светло-коричневого цвета. Полить крем готовой карамелью и дать застыть. К столу подавать в охлажденном виде.

Холодного суфле. Замороженное лимонное суфле с маринованными ягодами.

Этот десерт выглядит привлекательно и вместе с тем представляет собой очень легкое блюдо.

Приготовление лимоны промойте теплой водой, разрезать пополам и извлеките сок с помощью соковыжималки. Удалить оставшуюся мякоть с кожицы ложкой и небольшим ножом, и обрезать донце так, чтобы каждая половинка могла стоять вертикально. Нарезать кулинарную бумагу SAGA на четыре полоски шириной 8 см и обернуть их как можно плотнее вокруг каждой половинки лимона, чтобы получить «трубочку», причем бумага должна на 2 см выступать сверху за край лимона. Закрепить резинкой и поставить в морозильную камеру.

Отдельнозамочите желатин в холодной воде.

Венчиком взбейте лимонный сок, одно яйцо, яичные желтки, белое вино, сахар и сердцевину ванильного стручка в миске-смесителе, помещенной над кастрюлей, стоящей на медленном огне плиты, прогреть смесь до густоты. Добавить отжатый желатин в смесь, пока она еще теплая, и быстро перемешать. Переложить в холодную миску и отставить в сторону.

Отдельно взбейте два яичных белка с сахаром до густоты и осторожно соединить с

лимонной смесью.

Готовые замороженные половинки лимоновначинить смесью почти до верха кулинарной бумаги и поставить в морозильную камеру на 4 часа. Перед подачей осторожно снять бумагу. Выложить на порционную десертную тарелку и подавать с маринованными ягодами.

Террин.

Сладкий террин с цукатами. Взбить сливки до пышного состояния, добавить цукаты и орехи. Выложить в форму для террина, выстеленной кулинарной бумагой. Разравнять поверхность кулинарной лопаткой. Поместить в морозильную камеру на 2,5 часа. Готовый террин распорционировать, украсить мятой, вишней, нанести декор тертым шоколадом.

Шоколадный террин с черносливом. Чернослив вымыть и мелко нарезать, залить ликером «Амаретто» и оставить на 8 часов. Подготовленный чернослив откинуть на сито.

Охлажденные сливки взбить. Яичные желтки с сахаром взбить до полного растворения сахара, постепенно добавить какао порошок, прогреть на водяной бане, до загустения. Готовый шоколад растопить на водяной бане, периодически помешивая, затем остудить до комнатной температуры. Подготовленный шоколад соединить с яичной массой, добавить чернослив, ввести взбитые сливки и перемешать массу движениями снизу вверх до однородности. Подготовленную форму, выстелить пищевой пленкой, выложить готовую шоколадную смесь, разравнять поверхность ложкой, концы пленки тщательно закрыть поверхность десерта. Поставить в холодильную камеру на 3 часа. За 20 минут до подачи десерта. Готовый десерт выложить на десертную тарелку и оставить примерно на 15 мин., для оттаивания, поверхность готового десерта присыпать миндальными лепестками.

Парфе

Парфе ванильное. Яичные желтки растереть с сахаром и ванилином, влить горячее молоко, проварить смесь до загустения и охладить. Охлажденные сливки взбить в пышную пену, ввести в них подготовленную смесь, все осторожно перемешать, уложить в формы и заморозить. К ванильному парфе отдельно можно подать шоколадный соус или сироп из малины.

Парфе шоколадное. Яичные желтки растереть с сахаром и порошком какао, развести массу горячим молоком, проварить до загустения и охладить. Охлажденные сливки взбить и ввести в них подготовленную массу, после чего смесь разлить в формы и заморозить.

Парфе ореховое. Очищенные ядра грецких орехов измельчить и смешать с яичными желтками, растертыми с сахаром. Полученную смесь развести горячим молоком, проварить до загустения и охладить. Охлажденные сливки взбить, соединить с готовой смесью, уложить в формы и заморозить.

Парфе с печеньем. Яичные желтки растереть с сахаром и ванилином, влить горячее молоко, проварить смесь до загустения и охладить. Охлажденные сливки взбить в пышную пену, ввести в них подготовленную смесь, подсушенные измельчённые орехи, все осторожно перемешать. Форму заполнить подготовленной массой наполовину и сделать прослойку из пропитанного фруктовым сиропом и взбрызнутого коньяком печенья, после чего форму заполнить оставшейся массой. Парфе заморозить в большой форме, а затем выложить на блюдо и осторожно острым ножом нарезать на порционные куски. Нарезанное на кусочки парфе положить в креманки и посыпать измельченным ореховым печеньем.

Раньше всё мороженое в кафе и ресторанах подавали в металлических вазочках, это связано с тем, что в такой посуде мороженое дольше не тает. Сейчас для подачи мороженого используют разную посуду, именно она делает десерт более привлекательным и оригинальным, и не случайно перед подачей десерта. Мороженое подают при температуре от 0 до -4 ° С.

Щербет.

Щербет ореховый. В измельченные грецкие орехи добавить сахар и растопленное сливочное масло. Полученную смесь прогреть на медленном огне в течение 15 мин. не

размешивая. Затем добавить хлопья геркулес, прогреть, периодически помешивая до тех пор, пока масса не приобретет светло- коричневый цвет. Готовую ореховую смесь убрать с огня и переложите в форму, заранее смазанную маслом, оставить до полного остывания. Готовый щербет ореховый украсить мятой.

Шоколадный щербет. Смешайте сахар, молоко, какао, масло, грецкие орехи мелко дробленные. Готовую смесь проварить на медленном огне 15 минут, снять с огня, добавить сухое молоко, масса должна получиться густой сметаны. Готовую массу разлить по формам и поместить на холод. Подать украсив мятой.

Тирамису

Взбить белки в очень крепкую пену. Для большей крепости пены желательно в конце взбивания добавить немного сахарной пудры. От плотности взбитых белков будет, зависит, растечётся крем или нет. Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить маскарпоне и хорошо размешать Белки по ложкам добавлять в крем и осторожно перемешивать. Холодный эспрессо смешать с алкоголем (коньяком). Каждое печенье - савоярди окунуть на 5 секунд в кофейную смесь и положить в форму. На савоярди выложить половину крема. Сверху положить второй слой печенья, пропитанных кофе. На них выложить оставшийся крем, поверхность украшаю кремом их кондитерского мешочка простыми маленькими конусами плотно друг к другу (использую различные насадки, например звёздочка) и сверху присыпать какао-порошком. Поставить тирамису на 5-6 часов в холодильник. За это время крем загустеет. Маскарпоне можно заменить густым творожным сыром. Перед подачей поверхность равномерно присыпать тертым шоколадом.

Чизкейк классический. Это сырный пирог с необычным вкусом. Единого классического рецепта чизкейка не существует. Одни повара кладут в классический чизкейк сливки, другие сметану, третьи сгущенное молоко.

Приготовление классического чизкейка можно выделить два способа холодный и горячий

Приготовление холодного чизкейка. Измельчить сыр Филадельфия или другой любой сыр сливочных сортов, залить его банкой сгущенного молока, тщательно взбить все это миксером, когда масса станет однообразной, добавляют в нее лимонный сок, еще раз все перемешивают, и обязательно добавить подготовленный желатин. Разбить с помощью блендера или мясорубки печенье, сливочное масло. Тщательно размешать до однородной консистенции. Готовую массу выложить в форму и утрамбовать, чтобы получилась устойчивая основа. Сверху распределяют второй слой – смесь сыра и сгущенного молока. Далее, форму затягивают пищевой пленкой и убирают в холодильник, где она должна простоять не меньше 2 часов

Приготовление «Горячего» чизкейка. Такое название этот рецепт получил ввиду того, что в данном варианте чизкейк придется выпекать. Это займет гораздо больше времени, но зато и результат получится отменный. Для теста в порошок измельчают песочного печенья, соединяют его с растопленным сливочным маслом, перемешивают до получения однородной массы. Далее, смешивают сырФиладельфия, не жирную сметану. Отдельно в крахмал вводят 1 разрыхлителя для теста, как следует, перемешивают и выкладывают в это к сырно-сметанной смеси. От яиц отделяют белки, добавляют к ним щепотку соли, взбивают миксером до появления устойчивой пены, после чего добавляют к полученной ранее массе. Делают это осторожно, небольшими дозами, тщательно перемешивая после введения каждой порции. Затем приступают к следующему этапу приготовления чизкейка. Форму для выпечки тщательно смазывают растительным маслом, по дну распределяют подготовленное песочное тесто, разравнивают его поверхность деревянной лопаткой, а сверху выкладывают массу из сыра, сметаны и яичных белков. Её размазывать не стоит, в процессе выпечке верхний слой сам собой приобретет необходимые очертания. Выпекают чизкейк при низкой температуре, поэтому времени требуется много – около 90 минут. Это обусловлено тем, что в более горячей атмосфере сыр может закипеть и в результате весь пирог окажется разбрызганным по стенкам духовки. Имейте в виду, что

пирог должен остывать постепенно. Это необходимое условие, без соблюдения которого не удастся получить характерного знаменитого вкуса. Поэтому по истечению отведенного времени, чизкейк оставляют в закрытой духовке еще минут на 20-25, после этого слегка приоткрывают дверцу духового шкафа, но чизкейк по-прежнему не вынимают – он должен оставаться в духовке до тех пор, пока не остынет полностью.

Бланманже.Какое дивное, аристократическое, загадочное, пленяющее и завораживающее звучание! Бланманже - молочное желе. Бланманже абсолютно не похоже на обычное молочное желе. Бланманже обладает поистине чудесным вкусом. Это восхитительный легкий десерт.

В России широкую известность он получил в XIX веке, когда в моду вошла французская кухня. Часто упоминается в классической литературе как символ изысканного десерта.

Развести в горячей воде желатин, смешать с горячими сливками (можно взять и молоко). Прибавить пол стакана мелкого сахара и пол чайной ложки ванили, затем залить в форму. Когда остынет, форму подогреть в горячей воде и выложить на блюдо.

Что касается всех добавок (фрукты, ягоды, орехи и т.д.), то здесь нет никаких ограничений. Вы можете добавить все, что хотите.

Рулет из теста фило с яблоками, курагой, миндалем и марципаном

Хрустящий снаружи, мягкий и сочный - внутри. При наличии готового теста фило сделать такой рулет совсем несложно.

Начинка, в принципе, может быть любой – яблоки, груши, орехи в различных пропорциях и комбинациях. Фрукты лучше предварительно потушить, чтобы в рулете не было лишнего сока.

Тесто фило разморозить.

Яблоки очистить, нарезать кубиками, выложить в сотейник, добавить сахар, поставить на плиту и прогреть, помешивая, около 5 минут.

Курагу нарезать кубиками, добавить к яблокам, перемешать и снять с огня.

Отдельно растопитьсливочное маслов не глубокой емкости

На стол постелить пищевую пленку размером чуть больше размера листа теста фило.

Отделить один лист теста фило, перенести на пленку. Остальное тесто держать в упаковке или накрыть пленкой.

Лист фило обильно смазать растопленным маслом, посыпать орехами всю поверхность листа.

Сверху положить второй лист, смазать маслом.

Выложить начинку из яблок с курагой на всю поверхность листа.

Накрыть третим листом. Смазать маслом, посыпать орехами всю поверхность листа.

Выложить четвертый лист. Смазать маслом. На тот край листа, с которого начнется сворачивание рулета, положить марципан в виде полоски. Если марципан не используется, то этот слой посыпаем по всей поверхности оставшимися орехами, смешанными с сахаром.

Свернуть листы с начинкой в виде рулета. Рулет полностью завернуть в пленку и немного покатать, фиксируя. Затем пленку снять, и смазать поверх оставшимся маслом.

Предварительно разогреть духовку до температуры 200°С, поставить рулет в духовой шкаф, выпекать при температуре 200°С., 10-15 минут.

Готовый рулет остудить, посыпать сахарной пудрой, нарезать наискосок на порции.

Слоеные мешочки с фруктами. В этих хрустящих мешочках прячутся пропитанные сухофрукты – чернослив, инжир, финики и курага. Если вы готовите для детей, то коньяк замените соком.

Приготовление: Порезанные сухофрукты смешайте в миске с коньяком и дайте настояться в течение часа. Свежее яблоко почистите, разрежьте пополам, удалите сердцевину и натрите на крупной терке мякоть, выложите на скороду, предварительно растопившееся сливочное масло и обжарьте на сливочном масле около 5 минут. Смешайте

яблоки с грецким орехом, цедрой лимона и замоченными сухофруктами.

Тесто фило разрежьте на 6 квадратов, таким образом, чтобы получилось 36 квадратов теста. Каждый квадрат теста смажьте растопившимся сливочным маслом. Сложите 3 квадрата один на другой. В середину выложите начинку, уголки теста приподнимите над начинкой и заверните их.Выложите подготовленные мешочки на противень предварительно застеленный бумагой для выпечки. Поверхность смажьте сливочным маслом.

Духовку разогрейте до 200°С. Поставьте подготовленные мешочки в духовку и выпекайте 12-15 минут, до золотисто-коричневой корочки на поверхности изделия. Готовые мешочки выложите на подготовленную десертную тарелку, сверху посыпьте сахарной пудрой.

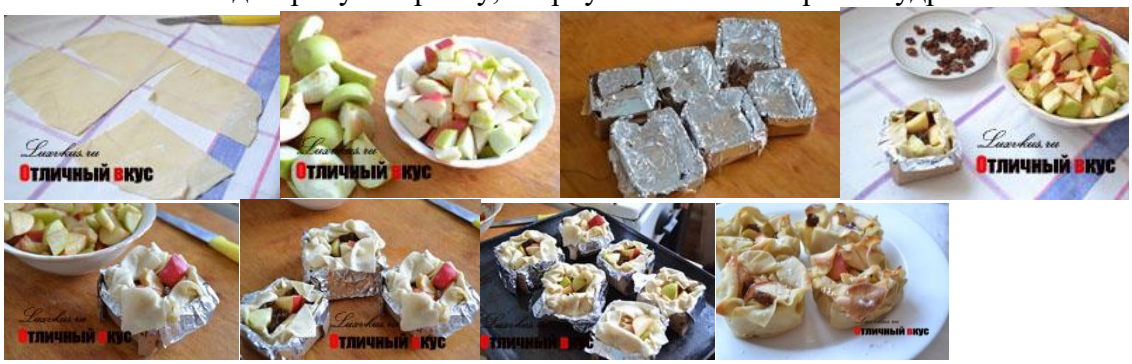
Корзиночки из теста фило с яблоками.

Приготовление: Лист теста фило предварительно разморозить, выложить на стол, разрезать на квадраты 10х10см. Размер будет зависеть от формы, в которой будете выпекать.

Изюм промыть в теплой воде, залить горячей водой, промыть.

Яблоки помыть очистить от семенного гнезда и нарезать кубиками. Выложить на разогретую сковороду, чтобы они стали мягкие, добавить подготовленный изюм.

Из фольги сделать формы, внутрь формы смазала маслом, сверху положить лист теста фило, смазать маслом, затем еще 2 листа. Всего 3 листка, смазанные маслом. Уголки квадратов сдвинуть, получится 6 уголков, выглядывающие из формочки для выпечки, выложить начинку яблоки и изюм. Края теста немного прижать, так чтобы получились рюшечки. Все корзиночки заполнить начинкой. Выложить на противень подготовленные формы с начинкой. Разогреть духовку до 190°С и выпекать корзиночки из теста фило с яблоками в духовке 30 минут при температуре 190°С. Готовые корзинки охладить, вынуть с формы. Выложить на десертную тарелку, сверху посыпать сахарной пудрой.



Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.

В профессиональной русской кухне соусы использовали, но ассортимент их был невелик. Эти соусы назывались взвары (взвар клюквенный, капустный, луковый и т. д). Соусы в современном понимании получили распространение в России в XIX в., и поскольку многие из них были заимствованы из французской кухни, названия их сохранились.

Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав.

Часто соусы улучшают внешний вид блюд. Кроме того, их используют с технологическими целями в процессе приготовления блюд: в соусах тушат продукты, под ними запекают рыбу, мясо и овощи, применяют их при приготовлении фаршей.

Классификация соусов

В современной кулинарии ассортимент соусов очень разнообразен.

Все соуса делятся по температуре подачи, по жидкой основе.

По жидкой основе различают соусы наягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.

Все соусы можно разделить на две группы: с загустителями и без загустителей. В качестве загустителей в современной отечественной кухне используют в основном муку,

крахмал, в том числе модифицированный. В последнее время в мировой практике для придания соусам необходимой консистенции и устойчивости при хранении используют овощные и фруктово-ягодные пюре. Высокой эмульгирующей и стабилизирующей способностью обладают пюре из, красной смородины.

Соусысладкие и холодные. В качестве **сладкихсоусов** или **подливок** используют различные жидкие кисели из фруктов и ягод.

Кисели приготавливают из различных свежих, сушеных и консервированных плодов и ягод, плодово-ягодных соков и пюре. При изготовлении киселей из плодов и ягод готовят пюре или сок, а из отжимок отвар. Сок и пюре отделяют с целью сохранения витамина С и в натуральном состоянии минеральных и красящих веществ, ферментов и эфирных масел, т.е. для сохранения натурального вида, цвета, вкуса, запаха плодов и ягод и их общей физиологической полноценности. Сок и пюре вводят в конце приготовления изделий. В процеженный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и вводят крахмал, после этого кисель необходимо быстро довести до кипения; при продолжительном нагревании он становиться тягучим, а затем жидким. Готовность киселя определяется по консистенции, внешнему виду и вкусу. Кисель приготавливают на картофельном крахмале, варят иногда без кипячения не более 2-5 минут, а на маисовом крахмале – не менее 10-15 минут, при чуть заметном кипячении. Молочный кисель приготавливают на маисовом крахмале, получается более нежный и вкусный. При введении в сироп большого количества крахмала его следует предварительно просеять, через сито, затем крахмал разводят четырехкратным количеством охлажденного отвара или свежей кипяченой водой и, хорошо размешав, сразу вливают в кипящий сироп, быстро его размешивая. Медленно и постепенно вливать крахмал в сироп нельзя, т.к. попадая в горячую жидкость, он быстро набухает, образуя вместе с жидкостью густую массу. Если это произойдет прежде, чем будет влито в жидкость все количество крахмала, то последняя часть крахмала распределяется неравномерно и в киселе образуются комки. Кисели приготавливают разной консистенции: жидкие, средней густоты и густые. Густота киселя зависит от количества введенного крахмала, густоты и количества фруктового или ягодного пюре. Для приготовления 200 гр. густового киселя необходимо 12-15 г. картофельного крахмала, для киселей средней консистенции 8-10 г. Для полужидкого 5-8 г.Густые молочные или фруктово-ягодные кисели разливают горячими в формы, предварительно смоченные кипяченой холодной водой и обсыпанные сахарным песком, и охлаждают, т.к. при хранении в большом количестве водной посуде в течение 1-2 часов горячий кисель разжижается, как и от продолжительной варки. Перед подачей форму с охлажденным киселем обтирают, перевертывают дном вверх (держат слегка наклонно) и, встряхивая, выкладывают кисель в вазочку. Молочный кисель поливают фруктово - ягодным сиропом, а к фруктово-ягодным киселям лучше подавать в молочнике молоко или сливки.

Кисель средней густоты, немного охладив, разливают слегка горячие стаканы, компотницы. Чтобы не образовалась пленки на поверхности киселя, его посыпают сверху сахарным песком. Гигроскопичность сахара препятствует высыханию поверхности. К фруктово-ягодному киселю, так же как и густому, можно подать молоко или сливки, а к молочному фруктово-годный сироп. Жидкие кисели также разливают еще горячими в стаканы, салатники, компотницы, подают их без молока и сиропа. Жидкие кисели часто используют как подливку к запеканкам и пудингам из круп, творога и макаронных изделий. Поверхность посыпают сахарным песком или сахарной пудрой, чтобы не образовалось сверху сахарной пленки.

Кисель из свежих абрикосов. У абрикосов удаляют косточки, моют в холодной воде. Подготовленный абрикос опускают в горячую воду и кипятят 5-6 минут. Сваренные абрикосы вместе с отваром протереть, при помощи протирочной машины, всыпать сахар добавить лимонную кислоту и нагреть до кипения, затем ввести крахмал, и массу вновь довести до кипения. (из заданной технологической карты определите консистенцию киселя. Описать требования к качеству, условия и сроки реализации)

Кисель из лимонного сока и меда. В горячей воде развести половину нормы меда, добавить сахар и довести смесь до кипения. Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой, заварить им, помешивая, кипящий сироп. Снять смесь с огня, влить оставшийся мед и лимонный сок. Кисель хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Кисель из сушеных яблок. Яблоки перебрать тщательно, промыть, залить горячей водой, закрыть посуду крышкой и оставить на 2 часа, для набухания. После этого яблоки варить в этой же воде при слабом кипячении в течение 30 минут. Готовый отвар процедить, яблоки протереть, соединить с отваром, всыпать сахар добавить лимонную кислоту и, помешивая довести до кипения. Затем ввести разведённый холодной кипяченой водой крахмал и снова довести до кипения. Кисель разлить в порционную посуду и охладить.

Кисель молочный «Шарлот». Яичные желтки растереть с сахаром. Постепенно помешивая развести теплым молоком. Часть смеси охладить, развести в ней картофельный крахмал, соединить с остальной массой, добавить ванильный сахар, поставить на плиту и, непрерывно помешивая, медленно довести смесь до кипения, после чего быстро охладить.

Кисель шоколадный. Шоколад натереть на крупной терке, залить горячим молоком, добавить сахар, довести смесь до кипения, после чего ввести разведенный в холодном кипяченом молоке крахмал и снова довести до кипения. По желанию добавить ванильный сахар, снять с огня, разлить в стаканы и охладить.

Кисель из красного вина со взбитыми сливками. Сварить сахарный сироп на воде, влить вино и довести смесь до кипения. В кипящую смесь ввести крахмал, разведенный холодной кипяченой водой. Готовый кисель разлить в креманки, подавать охлажденным. При подаче на кисель при помощи кондитерского мешка выжать взбитые сливки в виде фигурных украшений.

Сладкие соусы. В кулинарном мире существует невероятное многообразие и количество сладких соусов: фруктово-ягодные, молочные, ванильные, сливочные, шоколадные, яичные, кофейные… Для их приготовления используются любые свежие или сушёные фрукты и ягоды, а в качестве специй и вкусовых добавок применяют мёд, шоколад, ванильный сахар, цедру цитрусовых, мускатный орех, корицу, картофельный или кукурузный крахмал, а также различные спиртные напитки для придания пикантности. Из жидких ингредиентов используют фруктовые и ягодные соки, сиропы, сметану, яйца и сливки, кофе и какао.

Соус абрикосовый. Свежие абрикосы погружают на 30-40 с в кипяток, снимают с них кожицу, разрезают 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 клюквенный. Соус готовят так же, как кисель жидкий из клюквы.

Соус яблочный Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей, но без семенного гнезда заливают горячей водой и варят 6-8 мин (в зависимости от сорта). Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу.

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.

Соус черносмородиновый

Первый вариант: Подготовленные ягоды протирают, добавляют сахар. Массу тщательно перемешивают до растворения сахара, раскладывают в чисто вымытые банки и хранят в охлажденном состоянии.

Второй вариант: Ягоды протирают, вводят в горячий раствор сахара, доводят до

кипения и охлаждают.

Соус яично – сладкий. Желтки растирают с сахаром, добавляют белое сухое вино, лимонную цедру и прогревают на водяной бане, непрерывно взбивая, до образования густой пенистой массы. Готовый соус заправляют соком лимона.

Соус коньячный. Яйца растирают с сахаром, добавляют молоко или молоко, сгущенное с сахаром и воду кипяченую. Смесь прогревают при 85-90'С до загустения в течение 10 мин, затем охлаждают и добавляют коньяк.

Сливочно-йогуртовый фруктовый соус

Электрическим миксером на средней скорости взбить сливочный сыр в миске до кремообразного состояния. Добавить йогурт, мармелад, и мускатный орех и взбивать до поучения однородной массы. Сразу подать, посыпав пеканом и апельсиновой цедрой.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, какой жирности сливки используют для приготовления крема?

А. - 35%

Б. -20%

В. -10%

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, как готовят десерт крем- карамель?

А.- на водяной бане.

Б. – в жарочном шкафу

В.- на плите

3.Дайте определение.

Как дословно переводиться с Итальянского панакота_____
_

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, сколько необходимо взять крахмала картофельного для приготовления жидкого киселя на 200 г выхода?

А.- 12-15 г.

Б. – 8-10 г

В.- 5-8 г.

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, какой крахмал используют для приготовления молочных киселей?

А.- кукурузный или маисовый

Б. – картофельный или рисовый

В.- только картофельный

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, технологический процесс приготовления холодного десертаСлоеные мешочки с фруктами?

А.- Порезанные сухофрукты смешайте в миске с коньяком и дайте настояться в течение часа. Свежее яблоко почистите, разрежьте пополам, удалите сердцевину и натрите на крупной терке мякоть, выложите на скороду, предварительно растопившееся сливочное масло и обжарьте на сливочном масле около 5 минут. Смешайте яблоки с грецким орехом, цедрой лимона и замоченными сухофруктами.

Тесто фило разрежьте на 6 квадратов, таким образом, чтобы получилось 36 квадратов теста. Каждый квадрат теста смажьте растопившимся сливочным маслом. Сложите 3 квадрата один на другой. В середину выложите начинку, уголки теста приподнимите над начинкой и заверните их. Выложите подготовленные мешочки на противень предварительно застеленный бумагой для выпечки. Поверхность смажьте сливочным маслом.

Духовку разогрейте до 200°С. Поставьте подготовленные мешочки в духовку и выпекайте 12-15 минут, до золотисто-коричневой корочки на поверхности изделия. Готовые мешочки выложите на подготовленную десертную тарелку, сверху посыпьте сахарной пудрой.

Б. – Лист теста фило предварительно разморозить, выложить на стол, разрезать на квадраты 10х10см. Размер будет зависеть от формы, в которой будете выпекать.

Изюм промыть в теплой воде, залить горячей водой, промыть. Яблоки помыть очистить от семенного гнезда и нарезать кубиками. Выложить на разогретую сковороду, чтобы они стали мягкие, добавить подготовленный изюм. Из фольги сделать формы, внутрь формы смазала маслом, сверху положить лист теста фило, смазать маслом, затем еще 2 листа. Всего 3 листка, смазанные маслом. Уголки квадратов сдвинуть, получится 6 уголков, выглядывающие из формочки для выпечки, выложить начинку яблоки и изюм. Края теста немного прижать, так чтобы получились рюшечки. Все корзиночки заполнить начинкой. Выложить на противень подготовленные формы с начинкой. Разогреть духовку до 190°С и выпекать корзиночки из теста фило с яблоками в духовке 30 минут при температуре 190°С. Готовые корзинки охладить, вынуть с формы. Выложить на десертную тарелку, сверху посыпать сахарной пудрой.

7.Выберите правильный ответ на вопрос

8.Выберите правильный ответ на вопрос Укажите правильно, какой десерт описан в технологии приготовления?

- В измельченные грецкие орехи добавить сахар и растопленное сливочное масло. Полученную смесь прогреть на медленном огне в течение 15 мин. не размешивая. Затем добавить хлопья геркулес, прогреть, периодически помешивая до тех пор, пока масса не приобретет светло- коричневый цвет. Готовую ореховую смесь убрать с огня и переложите в форму, заранее смазанную маслом, оставить до полного остывания. Готовый щербет ореховый украсить мятой.

А.- Щербет ореховый

Б. – Парфе ореховое.

В.- Холодного суфле.

9.Продолжите предложение.

Сейчас для подачи мороженого используют _____

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, какой сыр используют для приготовления холодного десерта Тирамису?

А.- Филадельфия

Б. – Маскарпоне

В.- Кремeтта

Лекция №17.

Тема: Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Современные требования к оформлению и подаче. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, сосредотачивает внимание человека на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи. Большое значение для красивого оформления блюд имеет посуда, в

которой подают пищу. Прежде всего, следует правильно определить, какую посуду употребить для данного блюда и как следует ее правильно использовать.

Продукты, входящие в состав сладких блюд, дают возможность создать очень красивые по формам и цветам композиции.

Мороженое, парфе подают в креманкахпоставленных на десертную или пирожковую тарелку.

Соусысладкие и холодные. В качестве **сладкихсоусов** или **подливок** используют различные жидкие кисели из фруктов и ягод. Их подают в горячем или холодном виде к блюдам из круп, творога, теста (блинчикам, запеканкам, пудингам, сырникам).

Компоты приготовляют из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида. Компот и сладкие напитки принято подавать в специальных стаканах или бокалах, именующихся компотницами. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-15°С по 150-200 г на порцию.

Фруктов в сиропеподают в креманках или стаканах.

Ягодные кисели приготовляют, как правило, на картофельном крахмале, кукурузном крахмале. В зависимости от количества используемого крахмала готовят кисели полужидкие (жидкие), средней густоты и густые. Кисели подают охлажденными. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Подают в креманке на подставной тарелке

Желе приготовляют из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. Застывшее желе нарезают на порционные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем реализуют по 100, 150°г. Отпускают желе, в основном, со сладкими соусами, взбитыми сливками, с натуральными сиропами.

Подают в много-порционной посуде: фрукты — в вазах. При индивидуальном обслуживании эти изделия подают на десертных тарелках, а соусы — в соуснике.

Муссы. Подают в вазочках или на десертных тарелках со сладкими соусами или сиропами.

Самбук.Самбук является разновидностью мусса. Подают на десертных тарелках или в креманках со сладкими соусами или сиропами.

Крема. В зависимости от вкусовых добавок кремы подразделяют на ванильный, кофейный, ореховый, клубничный и т.д.

Крем ванильный подают на тарелке или в креманке. Подают со сладким соусом или сиропом, фруктами.

Крем ягодный. Подают со сладкими соусами или фруктово-ягодным сиропом.

Взбитые сливки подают в креманке. Подают их с вареньем, апельсинами, мандаринами, шоколадом или жареным миндалем печеньем.

Мороженное.Подают в металлических креманках, бокалах, фужерах, вазочках со сладкими соусами, свежими и консервированными фруктами, ягодами, орехами, вареньем, ликерами, печеньем, шоколадом и так далее.

Парфе. Перед подачей выкладывают на металлическое блюдо или в вазы. Оформляют мелким печеньем, бисквитом, консервированными фруктами.

Требования к качеству, условия и сроки реализации. Температура подачи холодных сладких блюд должна быть 12…15 С. Мороженое, парфе подают при температуре 0-4°С. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках, креманках. Десерты обычно едят десертной ложкой -- промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Срок реализации. Указанные температуры должны быть выдержаны при хранении готовых блюд. Для хранения готовой пищи применяют специализированное технологическое оборудование. Сложные холодные десерты хранят в охлаждаемых прилавках и шкафах-витрипах,

. В группе холодных десертов наименее устойчивые к хранению салаты. В группе холодных сладких блюд ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит. Учитывая индивидуальный подход к срокам хранения отдельных блюд, санитарными правилами установлено, что холодные десерты можно хранить до 1 часа.

Для соблюдения указанных сроков хранения готовой продукции па производстве организуют потоковое приготовления блюд небольшими партиями, максимально используя полуфабрикаты, в том числе высокой степени готовности. Десерты оставшуюся нереализованной, в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 0 .. 14. ° С не более 18 часов. Перед реализацией охлажденную пищу дегустируют. Срок реализации десертов не должен превышать 1 час. Десерты, оставшуюся со вчерашнего, не следует смешивать с свежо приготовленной. В день закладки нереализованной пищи на хранение и в день реализации делают соответствующие записи в бракеражном журнале. Однако некоторые виды десертов оставлять для реализации на следующий день не допускается, например салаты, изделия с кремом и другие очень скоропортящиесяхолодные десерты и соусы.

Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах и шкафах при температуре не выше 6 ° С в пределах сроков, установленных гигиеническими требованиями для слишком скоропортящихся продуктов.

Свежие фрукты и ягоды хранят при температуре от О до 6° С промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем.

На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания: самообслуживание.

Наиболее эффективным методом массового обслуживания является ***самообслуживание,*** в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточных прилавков сладкие холодные десерты и соусыи десертные приборы.

При организации завтраков, обедов и ужинов используются различные методы обслуживания:

- шведский стол;
- кейтеринг.

Шведский стол представляет собой широкий выбор сладких холодных десертов и соусов со свободным доступом: можно взять все, что угодно, из того, что предложено и выставлено с многочисленными блюдами. Все зависит как от категории отеля, так и от страны.

Сервировка шведского стола. Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами, выставляются на многоуровневых подставках. Ближе к входу в размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Все блюда на шведском столе полагается постоянно обновлять. Чтобы пища на шведском столе сохраняла определенную температуру на протяжении нескольких часов, ее надо подавать в емкостях из нержавеющей стали, которые либо охлаждаются в ваннах со снегом, Раздаточные столы аккуратно и нарядно накрывают. Для этого можно использовать однотонные скатерти, подходящие под общий дизайн интерьера. Посуда также не должна выделяться, ведь эту функцию выполнят холодные десерты и фрукты. Уместны будут одноцветные простые, элегантные формы тарелок. При каждом блюде должен быть раскладочный прибор, это может быть щипчики, лопатка, ложка или вилка.

Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является

организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальныйкейтеринг, разъезднойкейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия".

В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;

- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;

- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;

- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);

- через розничную торговую сеть.

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача холодных десертов, соусов при t=+7-15°С., за исключением мороженого, парфе.

Холодные сладкие десерты в основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.

Для доставки соусов используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые сладкие холодныедесерты и соусыпомещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, не потеряют свой товарный вид.

Типы коробок для десертов

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

• Круглые контейнеры с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

• Плоские коробки из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

• Салатники из крафт картона с легким складыванием и прозрачной полиэтиленовой крышкой;

• Ланч боксы с полностью закрывающимся верхом для транспортировки пищи, взятия на работу или с собой на природу;

• Контейнеры и пеналы различных форм — квадратные, прямоугольные,

удлиненные.

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие коробки пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить обед или взять порционно еду для детей на дачу. Очень удобно брать с собой любые блюда, напитки.





При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

2.Вставьте пропущенное слово.

Для доставки салатов используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами _____в установленном порядке.

3.Дайте правильный ответ на вопрос.

4.Дайте правильный ответ на вопрос. 5.Выберите правильный ответ на вопрос. А.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

Б. –фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

В.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

6.Продолжите предложение.

Шведский стол представляет собой широкий выбор сладких холодных десертов и соусов со свободным доступом:_____

_____

_____.

7.Дайте правильный ответ на вопрос.

8.Вставьте пропущенные слова.

Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами, выставляются на многоуровневых подставках. Ближе к входу размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии _____.

9.Дайте правильный ответ на вопрос.

10. Дайте определение.

Бракераж –

это_____

_____

_____

Тема 2.2.

Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

Лекция №18

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.

Для современного человека десерт - это уже давно не просто сладкая еда. Это способ повысить настроение, создать праздничную атмосферу, порадовать близких, сделать приятное гостям. Помимо этого сладости позволяют не просто утолять голод, но и стимулируют работу мозга, благодаря высокому содержанию глюкозы. Недаром людям, занимающимся интенсивным умственным трудом, рекомендуют есть сладкое.

К горячим десертам относятся суфле (воздушные пироги), пудинги, сладкие каши, блюда из яблок, ягоды и фрукты жаренные, запеченные, а также омлеты сладкие, блинчики с сиропом и сладкими начинками, запеканки. Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательны и используются в меню ужинов и завтраков.

Температурный режим приготовления у разных типов горячих десертов не одинаков. Например, суфле запекается в жарочном шкафу при температуре 180-220°С. Кашу гурьевскую запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250єС, шарлотку - при 180-200єС.

Как правило, десерт подается в конце обеда или ужина, когда со стола уже убрана вся использованная ранее посуда. Большинство горячих десертов подается при температуре 55ºС. Некоторые подаются в той же посуде, в которой они были приготовлены.Современные десерты сейчас разрабатываются на основе с молекулярной кухни, то на десерт вам могут подать копченый угорь с орехами, взбитой карамелью и подкопченным йогуртом или горячий десерт из кленового сиропа, моркови и кокоса, поданный в виде яичницы-глазуньи.

Есть и другие замысловатые, но не такие сложные, горячие десерты: запеченные бананы с творогом, жареное мороженое, вишня во фритюре, запеченная хурма с

цитрусовыми, горшочки с ревенем и меренгой.

Но не изменено остаются общие требования для приготовления кулинарной продукции и к выпуску кулинарной продукции и к ее реализации, требования охраны окружающей среды, правила приемки, методы контроля, правила упаковки и маркировки, транспортирования и хранения кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению», СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные санитарными правилами сроки.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. Сладкие горячие блюда делятся на:горячие (температура подачи должна быть 55 С).

- суфле;
- Каши сладкие
- пудинги;
- блюда из яблок;
- гренки.

Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты. Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао, вино и т. д.

Сахар представляет собой белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свёклы. Сахар-песок содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой. Из-за сильной гигроскопичности сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%, иначе он отсыревает, становится липким, образуются комки. Сахар-песок в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой. Перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3 мм, можно использовать просеиватель для муки. Сахарные сиропы должны быть бесцветными и прозрачными. Растворимость сахара в воде зависит от температуры. Для получения различных сиропов сахара растворяют при нагревании в воде, фруктово-ягодных отварах и соках. Образующуюся на поверхности пену удаляют. В 1 л холодной воды растворяется максимально 2 кг сахара, а горячей - до 5 кг. Сиропы перед использованием процеживают через сита с ячейками не более 1,5 мм.

Сахарная пудра применяется при изготовлении кремов, посыпки некоторых холодных десертов. Перед употреблением пудра просеивается через сито для устранения более крупных частиц. При отсутствии сахарной пудры её приготовляют из сахарного песка путём измельчения. На предприятиях общественного питания используют рафинадную пудру, приготовленную из сахара-рафинада.

Орехи благодаря вкусовым качествам и питательным свойствам широко применяют приизготовления кондитерских изделий. Их используют в целом и измельченном виде при изготовлении теста, начинки и при отделке изделий. Хранят орехи при температуре от 0 до 4°С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Фундук и лущинный орех наилучшие вкусовые качества приобретают при обжаривании, для чего их на несколько минут помещают в жарочный шкаф. Миндаль бывает двух видов: горький - обладающий сильным ароматом и сладкий — менее ароматный. Из-за содержания синильной кислоты и горького вкуса количество горького миндаля не должно превышать 4% обшей массы. Ядро миндаля используют, не освобождая от оболочки. Если необходимо ее удалить, миндаль погружают на несколько минут в кипяток. Грецкие орехи используют дня изготовления начинок, посыпок, украшений. Арахис перед использованием обжаривают. Арахис является более дешевой заменой миндалю. Кешью - орехи, произрастающие в тропических

странах, имеют приятный сладковатый вкус. Используют для теста и отделки изделий. Фисташки имеют ярко-зеленую окраску ядра и приятный сладковатый, слегка маслянистый вкус. Используют в рубленом виде для посыпки пирожных и тортов.

Плоды и ягоды. Состав плодов значительно отличается, причем не только у различных фруктов, но и у различных сортов одного вида фруктов.

Плоды и ягоды в зависимости от строения и зоны выращивания делят на следующие группы:

- семечковые - яблоки, груши, айва и т.д.;
- косточковые - вишня, черешня, слива, абрикосы, персики;
- субтропические и тропические плоды (цитрусовые, гранаты, инжир, хурма, бананы, ананасы и др.);
- ягоды - виноград, земляника, клубника, малина и т.д.

Семечковые плоды. Семечковые плоды состоят из кожицы и плодовой мякоти, внутри которой имеется пятигнёздная камера с семенами. К семечковым плодам относятся яблоки, груши и плоды айвы.Плоды айвы имеют яблоковидную или грушевидную форму, крупные. Мякоть плотная, мелкозернистая, терпкая, с тонким, приятным ароматом. Используют в варёном виде, готовят желе, компоты и т.д. Яблоки перебирают, зачищают и промывают. При очистке удаляют сердцевину и семена, кроме кожуры. Очищенные и измельчённые яблоки до тепловой обработки хранят в подкисленной воде, чтобы они не потемнели в результате окисления дубильных веществ. Для приготовления некоторых холодных сладких блюд свежие яблоки предварительно варят.Груши значительно нежнее яблок и поэтому хуже переносят перевозку и хранение. Используют их преимущественно в свежем виде. Предварительная обработка такая же, как и у яблок. Сердцевину из груш удаляют при помощи специальной металлической выемки.Айвы обрабатывают так же как яблоки и груши.Для приготовления некоторых блюд *Семечковые плоды*: яблоки запекают или варят, груши варят, айву варят, а затем протирают.

Косточковые плоды. Косточковые плоды состоят из кожицы, плодовой мякоти и одной массивной косточки в центре плода. К косточковым плодам относят вишню, черешню, сливу, абрикосы, нектарины и персики.Вишню предварительно перебирают, промывают и очищают от косточек. В пищу употребляют её свежей, готовят из неё компоты, соки, сиропы и другие холодные десерты.Плоды черешни крупнее, чем вишни, содержат больше сахара и меньше кислот. В зависимости от строения мякоти различают две группы черешни: с плотной, хрящевидной мякотью (бигаро) и с нежной, сочной мякотью (гини). Предварительная обработка как у вишни. Используют в свежем виде, для приготовления компотов.Абрикосы, персики, нектарины и сливу перебирают, промывают. Затем очищают от кожицы следующим образом: в основании делают поперечный разрез, окунают фрукт в кипящую, а затем - в ледяную воду. Кожица легко счистится. Разрезом пополам удаляют косточку. Из абрикосов готовят компоты, различные холодные десерты. Предварительная обработка такая же, как у абрикосов. Используют их в основном в свежем виде, а также для приготовления компотов.Для приготовления некоторых блюд косточковые плоды (кроме вишни) припускают в сиропе.

Субтропические и тропические плоды. Цитрусовые плоды состоят из кожицы, мякоти и сердцевины. Кожица у них плотная, верхний слой окрашен, содержит большое количество эфирных масел. Мякоть плодов сочная, состоит из долек, покрытых плёнками. Используют цитрусовые в свежем виде, а также для приготовления соков, желе. К ним относят: апельсины, лимоны, мандарины, грейпфруты.Плоды апельсинов шаровидные, слегка сплюснутые или овальной формы. Мякоть оранжево-жёлтая. Апельсины перебирают, промывают, очищают от цедры. После тщательной очистки плоды разделяют на дольки, удаляют семена и используют в зависимости от кулинарного назначения.Плоды лимонов имеют овальную или яйцевидную форму жёлтого цвета, с гладкой или бугристой поверхностью. Дольки лимона плотно срастаются между собой и кожурой. Обработка аналогичная, как и у апельсина.Плоды мандаринов плоскоокруглой формы оранжевого

цвета. Мякоть кисло-сладкого вкуса, кожица легко отделяется. Используют для приготовления компотов, желе, различных холодных десертов.Грейпфруты - это гибрид апельсина и помпельмуса, имеет округлую форму, жёлтый цвет и может достигать 600 г массы. Название фрукта в переводе с английского означает «виноградный плод» и связано с особенностью плодов располагаться на ветках дерева гроздьями. Используют для приготовления различных холодных сладких блюд.Гранаты имеют округлую форму, плотную кожуру от жёлтого до красного цвета, внутри плод разделён на камеры с семенами, окружёнными сочной мякотью красного или розового цвета кисло-сладкого вкуса. Гранаты перебирают, промывают, разрезают и извлекают семена, содержащие гранатовый сок. Благодаря ярко-красному, рубиновому цвету, гранатовый сок используют для подкрашивания мороженого.Плоды хурмы шарообразные, конические, с гладкой тонкой кожицей от жёлто-оранжевого до тёмно-красного цвета, мякоть сладкая, мягкая, студнеобразная. Имеются две разновидности хурмы: обыкновенная, плоды которой съедобны только после полного созревания, и королёк, или шоколадная хурма, которая отличается сладким, не вяжущим вкусом, даже в твёрдом виде. Плоды перебирают, промывают. Плоды инжира нежные, со сладкой сочной мякотью и мелкими семенами внутри. Имеет грушевидную приплюснутую или округлую форму и различную окраску (жёлтую, бурую, чёрную). Предварительная обработка аналогичная.

Тропические плоды. Ананасы - это крупные плоды (от 0,5 до 3 кг) многолетнего вечнозелёного травянистого растения. Внешне напоминают большую сосновую шишку с пуском листьев наверху, кожура грубая, шершавая, несъедобная. Съедобная мякоть составляет около 60% плода. Она очень сочная кисловато-сладкого вкуса, с сильным ароматом, от белого до жёлтого цвета. Ананас тщательно промывают, срезают верхнюю и нижнюю части, удаляют кожуру и жёсткую сердцевину, затем его нарезают кольцами, которые разрезают на куски. Добавление ананаса в десерт делает блюдо невероятно вкусным и полезным.Бананы - плоды травянистого растения, произрастающие в тропиках. Плод банана удлинённый, бобовидный, слаборебристой формы. Он состоит из кожицы, желтеющей при созревании (легкоотделяющейся) и мякоти. Мякоть незрелых бананов грубая, не сладкая, кожура отделяется трудно. Бананы входят в рецепты разнообразных холодных десертов и являются лакомством среди детей.Манго - плоды тропического дерева с гладкой кожицей абрикосовой окраски, средней массой 300-400 г, длиной 5-20 см. Мякоть жёлтая или оранжевая, нежная, сладкая, ароматная. Манго перебирают, промывают, очищают от кожуры, удаляют косточку.Киви - это плоды древесной лианы, поднимающиеся по деревьям или другим опорам, обладают приятным вкусом и ароматом, светло-коричневого цвета, с сочной зелёной мякотью. Киви известно под названием «китайский крыжовник». Этот фрукт обладает кисло-сладким вкусом с лёгким привкусом ананаса и земляники. Плоды промывают, очищают от кожицы и используют для приготовления десертов, фруктовых салатов.Авокадо имеет маслянистую мякоть нежно-кремового цвета и обладает ореховым привкусом. Цвет кожуры колеблется от светло - до тёмно-зелёного. Зрелость определяется надавливанием пальца: если в мякоти остаются вмятины - плод спелый. Плоды предварительно перебирают, промывают, очищают от кожицы, разрезают вдоль и извлекают косточку: воткнуть кончик острого ножа в косточку и вынуть её, не повреждая мякоть. Используют, в основном, свежими в составе разнообразных салатов как прекрасное украшение для десертов.

Ягоды. Виноград представляет собой одиночные плоды с сочной мякотью, внутри которой располагаются семена. Гроздья предварительно перебирают, промывают. В зависимости от кулинарного назначения, ягоды винограда разрезают пополам и специальным маленьким ножом удаляют косточку.Малина - ягода, которая состоит из сросшихся между собой плодиков, сидящих на одном плодоложе. Малину перебирают, промывают. Используют в свежем виде для приготовления разнообразных и вкусных холодных сладких блюд.Земляника садовая представляет собой ягоду, которая имеет разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности. Это ягоды красного цвета

различных оттенков, круглоовальной формы, обладают приятным вкусом и ароматом. В быту землянику садовую называют клубникой. Обрабатывают так же, как и малину.Ягоды клубники имеют удлинённо-коническую форму, неравномерную окраску, сильно выраженный аромат.Для приготовления некоторых блюд ягоды протирают сырыми.

Плодовые овощи. К плодовым овощам, что касается холодных сладких блюд, относят арбузы и дыни.Арбузы являются разновидностью тыквенных овощей. Зрелость арбузов определяется по высохшей плодоножке, блестящей поверхности и чистому звуку при постукивании. Используют свежими в качестве холодного десерта.Дыни также относят к тыквенным овощам. Они имеют сочную, сладкую ароматную мякоть. Используют свежими на десерт, а также для приготовления компотов и различных холодных сладких блюд. Зрелость дынь определяется по изменениям окраски коры, мягкости отделения плодоножки и появления аромата.

Сухофрукты. Перебирают для удаления примесей, сортируют по видам и промывают.

Быстрозамороженные натуральные фрукты. Освобождают от тары, оттаивают10-15 минут, промывают и перекладывают для дальнейшего оттаивания в соответствующую посуду. Если оттаявшие фрукты немедленно не используют, их хранят в холодном сиропе в холодильнике.

Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов: взбивание сливок, сметаны, белков),

*Взбитые сливки и сметана.*Сливки бывают 10-, 20- и 35%-ной жирности. Вкус их приятный, слегка сладковатый, цвет белый с желтоватым оттенком. В кондитерском производстве сливки используются для приготовления крема и как заменитель молока. Для приготовления различных холодных десертов применяют взбитые сливки, которые можно отпускать и как самостоятельное блюдо. Для кулинарной практики важно, чтобы полученная пена имела достаточную прочность и чтобы не отделялась жидкость. Лучше всего взбивать сливки 35%-й жирности. Перед взбиванием их предварительно охлаждают, так как пониженная температура не только способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок, но и предотвращает образование крупинок масла. Пастеризация сливок, имеющих 30-35%-ю жирность, а также их последующее охлаждение до температуры 15°С и выдерживание при этих условиях не оказывают отрицательного влияния на прочность пены. Взбивать сливки следует в неокисляющейся посуде, заполнив её на 1/3 объёма, так как к концу взбивания объём сливок увеличивается в 2-2,5 раза. К моменту достижения максимального объёма прочность консистенции взбиваемых сливок ещё недостаточна, поэтому взбивание продолжают ещё 2-3 мин. К концу взбивания сливки должны хорошо удерживаться на венчике.Сметану вырабатывают из пастеризованных сливок путём сквашивания молочно-кислыми бактериями. Как и сливки её используют во взбитом состоянии. Для этого применяют сметану 35%-ной жирности и температуре 4-7°С. Процесс взбивания такой же, как и у сливок. Для кондитерских изделий используют сметану 40- и 50%-ной жирности, се можно взбивать как сливки. Сметану употребляют при изготовлении сдобного пресного теста и кремов.Взбитые сливки и сметана хранению не подлежат, так как при этом их объём уменьшается.

Яйца- это один из самых полноценных продуктов питания, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Для приготовления кремов яйца проваривают с молоком и сахаром на водяной бане при температуре 80°С, до загустения.

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем, удерживает сахар, поэтому его применяют при производстве самбуков и других холодных сладких блюд. Объём белка при взбивании увеличивается в 7 раз, при добавлении сахара объём снижается в 1,5 раза. Взбитые белки придают готовым блюдам лёгкую пышную консистенцию и нежный вкус. Недостаточно взбитые белки плохо сохраняют форму и при соединении с другими продуктами, объём их быстро уменьшается; готовые изделия из них имеют излишне плотную консистенцию. 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. Посуду и инвентарь для взбивания белков следует тщательно промыть, так как даже ничтожные следы жира затрудняют взбивание. Образованию устойчивой пены способствует добавление небольшого количества лимонной кислоты. Белки следует взбивать охлаждёнными во взбивальных машинах или вручную.

Желток яйца богат белками, жиром и витаминами (А, D, Е, В, В, и РР). Благодаря лецитину желток является хорошим эмульгатором. Большое количество желтков позволяет получить в жидком тесте стойкую эмульсию из воды и жира, что используется при изготовлении вафель и печенья. Желтки улучшают структуру теста, придают нежный вкус изделиям.

В кондитерском производстве применяются только куриные яйца и продукты их переработки. В зависимости от массы и срока хранения яйца подразделяют на I и II категории и диетические. Диетическим яйцо считается в течение 7 дней после снесения. Вылитое из скорлупы свежее яйцо меньше расплывается. При длительном хранении яиц оболочка желтка делается непрочной и легко разрывается. Хранят яйца в чистом и прохладном помещении при относительной влажности 80% не более 6 суток.

Перед использованием загрязнённые яйца моют в сетчатых вёдрах тёплой водой. Сильно загрязнённые яйца обмывают мягкой щёткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 5 минут, промывают в 2%-ном растворе соды и споласкивают в течение 5 минут в проточной воде.

Свежесть и доброкачественность яиц можно определить при помощи овоскопа или погрузив их в 10%-ный раствор поваренной соли: свежие яйца опустятся на дно, испорченные будут плавать.

Яйца разбивают в отдельную посуду (не более 3-5 шт.) и, проверив их доброкачественность, переливают в общую ёмкость. Подготовленные яйца процеживают через сито с ячейками не более 3 мм. Масса одного яйца может колебаться от 40 до 60 г; средняя масса яйца - 40 г. Яйца можно заменять различными яичными продуктами, однако при изготовлении кремов замену производить нельзя.

Меланж представляет собой смесь белков и желтков (либо одних желтков или белков), замороженную в жестяных банках при температуре от -18 до -25°С. Размораживают меланж непосредственно перед использованием, банку предварительно дезинфицируют. Открывают прямоугольные банки специальным ножом - «треугольником», круглые — овальным ножом. Банки с меланжем выдерживают в течение 2,5-3 часов на мармите при 40-50°С для оттаивания. Подготовленный меланж процеживают через сито и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится. Срок хранения оттаянного меланжа 3—4 ч.

Яичный порошок изготавливают из смеси белков и желтков или из белка и желтка в отдельности. Содержание влаги в порошке 9%, он хорошо восстанавливается. Хранят яичный порошок при температуре от -2 до -10*С не более года (лучше в герметичной таре). Перед использованием порошок просеивают, а затем растворяют в воде (на 100 г порошка 0,35 л воды). Чтобы яичный порошок растворился, в него сначала вливают немного теплой воды (40-50'С), тщательно перемешивают и, продолжая размешивать, вливают остальную воду. Через 30-40 мин порошок набухает и его, предварительно процедив, можно использовать; 10 г яичного порошка и 30 г воды соответствуют массе одного яйца среднего размера.

Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов: пищевые красителей, ароматических эссенций, ванилина, сладких многоатомных спиртов, интенсивных подсластителей

Пищевые красители применяют для подкрашивания кондитерских изделий. Естественные красители — это кофе, какао, шоколад, соки, жженка и красители животного

и растительного происхождения. Синтетические - безвредные кондитерские краски, разрешенные для использования.

Их обычно применяют в растворенном виде. Для этого красители предварительно измельчают в фарфоровой ступке или с помощью скалки на мраморной крышке стола.

Растворяют краски в горячей кипяченой воде и при необходимости раствор кипятят. Затем краску процеживают через сложенную в 2-3 слоя марлю. Под воздействием света, воздуха и влаги красители быстро портятся, поэтому их следует разводить в небольшом количестве и до использования хранить в темной посуде, в сухом прохладном помещении.

Е-150. Жженый сахар (жженка)- продукт карамелизации сахарозы. Он окрашивает кремы и бисквит в коричневый цвет. Большое количество жженки может придать изделиям горький вкус.

Е-162. Свекла 700, лимонная кислота 5, сахар-песок 1200. Краситель из свеклы. Для приготовления красителя со свеклы срезают слой со стороны корневища и ботвы. Тщательно промывают, снимают со свеклы кожицу на глубину 3 мм, разрезают на 6-8 частей. Свеклу и кожицу кладут в посуду из нержавеющей стали, заливают холодной водой, чтобы вода только покрыла их сверху, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и при небольшом нагреве кипятят 2-3 мин. Сок процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения и кипятят 1-2 мин. Охлаждают и используют полученный краситель. Его можно хранить не более 2 мес. в холодильнике.

Е-164. Шафран — пряность оранжевого цвета, используют как ароматизаторы и желтый краситель. Для подкрашивания кондитерских изделий используют водную настойку шафрана (2 г высушенного шафрана на 100 г воды), выдержанную в течение суток. Настойка хранится в течение 3 сут. Тесто и отделочные полуфабрикаты окрашивает в желтый цвет.

Е-102. Тартразин - порошкообразный краситель оранжево жёлтого цвета, хорошо растворяется в воде, слабо - в спирте и нерастворим в жирах. Для получения этого раствора берут дистиллированную воду, добавляют краситель и кипятят 10-15 мин до полного растворения краски. Полученный раствор фильтруют через 2 слоя марли или через сито с ячейками размером 0,5 мм.

Е-132. Индигокармин — паста синевато-черного цвета. Растворенная в воде даст синий цвет. Пасту разводят в воде температурой 70- 80°С (используют 5%-ный раствор) и фильтруют, как указано выше.

Е-120. Кармин - красная краска, получаемая из насекомых, живущих в тропиках. Растворяется в воде, щелочи и спирте. Применяют водоаммиачный раствор кармина: 10 г краски соединяют с 20 г нашатырного спирта, через час добавляют 200 г воды и кипятят до тех пор, пока не исчезнет запах нашатыря, а затем процеживают. Кармин дает красную или розовую окраску. При соприкосновении с металлом краска становится фиолетовой.

Сафлор получают из цветочных лепестков. Содержит два красящих вещества: желтое и красное. Желтое получают путем кипячения сафлора в воде или в жирах, а красное — в спирте или щелочи. Под воздействием света, воздуха и влаги краски быстро портятся, поэтому их следует разводить в небольшом количестве и до использования хранить в темной посуде в сухом прохладном помещении.

Разрешены также синтетические красители:

Е-100. Куркумин.

Е-101. Рибофлавин.

Е-104. Желтый хинолиновый.

Е-110. Желтый солнечный закат.

Е-122. Азорубин Кармуазин.

Е-124. Пунцовый.

Е-129. Красный очаровательный.

Е-131. Синий патентованный.

Е-133. Синий блестящий.

Е-141. Медные комплексы хлорофиллов.
Е-142. Зеленый S.
Е-143. Зеленый прочный.
Е-150. Черный блестящий.
Е-152. Уголь.
Е-160. Каратины.
Е-181. Танины пищевые.
Запрещены к применению красители:
Е-121. Цитрусовый красный 2.
Е-123. Амарант.
Ароматические эссенции делятся на две группы:
1.Синтетические ароматизаторы
2.Эссеции пищевые

Синтетические ароматизаторы. Бесспорно, натуральные материалы дают широкий спектр приятных ароматов и вкусов, но их применение в кондитерском производстве ограничено, так как их свойства не соответствуют возможностям современной технологии. В силу необходимости изготовители кондитерских изделий вынуждены применять смеси ароматизаторов, интенсивность запаха/вкуса, состав и свойства, которых специально подобраны так, чтобы удовлетворять требуемым условиям. Такие ароматизаторы состоят из:

- натуральных ароматизаторов и вкусо-ароматических веществ (смесей или веществ, пригодных для употребления в пищу, получаемых физическими способами из растительного и иногда животного сырья, в их натуральном состоянии или обработанных);
- вкусо-ароматических веществ, идентичных натуральным (веществ, химически выделенных из ароматического сырья или полученные синтетически, по химическому составу идентичных веществам, присутствующим в натуральном продукте);
- искусственных вкусо-ароматических веществ (веществ, которые еще не обнаружены в природе);
- разрешенного к применению растворителя (ей) или носителя (ей).

Действующие нормативные акты способствует контролю искусственных веществ, позволяя использовать натуральные и идентичные натуральным материалы в допустимых пределах.Независимо от природы химических веществ, применяемых для имитации ароматизаторов, конечной целью является как можно более точное воспроизведение на основе имеющегося или допущенного к применению сырья того запаха и вкуса, которые придают готовому продукту натуральные ароматизаторы. Благодаря применению в исследованиях ароматизаторов современных инструментальных методов были выделены и описаны сотни органических химических веществ, ответственных за определенные ароматы и вкусы почти всех натуральных вкусо-ароматических материалов. Глубокими знаниями и производственными мощностями для выполнении этой работы обладают многие давно работающие производители ароматизаторов, и пользователи могут быть уверены, что искусственные ароматизаторы, доступные производителям кондитерских изделий в настоящее время, обладают высочайшим качеством, безопасны в использовании и соответствуют действующему законодательству той страны, в которой готовый продукт будет продаваться.

Перечень ароматизаторов обширен - существуют превосходные аналоги большинства натуральных ароматизаторов с широким выбором вариантов для получения любого желаемого вкусового профиля. Важным условием использования того или иного ароматизатора является возможность сочетания естественного запаха продуктов с запахом применяемых ароматических веществ. Некоторые виды продуктов имеют свойственные им специфические аромат и вкус; в изделия, приготовляемые из этих продуктов, не следует добавлять ароматизаторы. Так, при использовании орехов, миндаля и какао не употребляют эссенции.

Эссенции пищевые - растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ в воде или спирте. Обладают сильным ароматом. Применяют ромовую, ванильную, лимонную, апельсиновую, миндальную, пуншевую эссенции и др. Хранят их в стеклянных бутылках с притертыми пробками в корзинах или ящиках с опилками в прохладном темном помещении. Эссенции поступают одно-, двух- и четырехкратной концентрации. В рецептурах дается норма расхода эссенции однократной концентрации. При использовании более концентрированной эссенции норму необходимо уменьшить в 2 или 4 раза. Если в рецептуре указана определенная эссенция, то заменить ее другой нельзя. Добавляют эссенции в кремы, тесто и сиропы только в охлажденном виде, так как при нагреве аромат эссенции изменяется

Ванилин, ваниль, этилванилин. Ванильный аромат используется в самых разнообразных продуктах, особенно в производстве шоколада и шоколадных напитков. Натуральная ваниль с ее непревзойденным букетом используется в высокосортных кондитерских изделиях (большинство продуктов в настоящее время ароматизируют синтетическим ванилином и этилванилином).

Натуральная ваниль. Ваниль получают из стручков разновидности тропической орхидеи, известной как Vanillaplanifolia. Это вьющееся растение, нуждающееся в поддержке деревьев или шестов, и в таких условиях оно вырастает до 4,5 м. Родиной его является Центральная Америка, но в основном оно выращивается на Мадагаскаре, Сейшельских островах, Реюньоне и Таити. В этих районах необходимо искусственное опыление цветов, поскольку там нет особых видов пчел, опыляющих ваниль в местах некультивированного произрастания. У цветов узкие чашечки, окруженные тонкими лепестками, которые медленно развиваются в течение нескольких месяцев в длинные узкие стручки размером примерно 15-23 см. Для развития характерного аромата ванили необходим процесс вяления, подобный применяемому для какао (используются разные варианты этого процесса). Стручки собирают зелеными и вымачивают в ореховом масле примерно месяц, после чего они полностью созревают и чернеют. В процессе вяления гликозиды, являющиеся предшественниками ароматических веществ, разлагаются на ванилин и глюкозу, и, хотя ванилин является основным продуктом, в небольших количествах образуются и другие ароматические вещества. Они вносят свой вклад в натуральный аромат ванили, отсутствующий в синтетическом продукте. Выбор хороших ванильных бобов требует опыта. Когда-то считалось важным наличие на поверхности кристаллов ванилина, но существует способ фальсификации — посыпание стручков кристаллами бензойной кислоты. Единственный верный метод оценить качество — это приготовить спиртовой экстракт и ароматизировать им помадную массу. Экстракт ванили готовят, нарезая зерна на небольшие кусочки и вымачивая их последовательно в порциях горячего 65-70%-ного спирта. Так можно обеспечить получение натурального ванильного аромата. В настоящее время в продаже имеется много экстрактов, представляющих смесь природных и синтетических продуктов.

Синтетический ванилин. Производство синтетического ванилина (C6H3OH • OCH3 • CHO) было одним из первых достижений в области получения ароматизаторов — толчком послужили исследования Тиманна и Хаарманна (1876 г.). Было налажено производство ванилина из эвгенола - гвоздичного масла, а позднее - из гваяколя, и чистота ванилина зависела от заключительных процессов сепарирования, включая вакуумную дистилляцию. В течение длительного времени ванилин из гвоздичного масла считался лучшим.

В настоящее время практически весь ванилин производят из лигнина (полученного из древесины) как побочный продукт целлюлозно-бумажной промышленности. Он считается равным по качеству ванилину, полученному из других источников.

Этилванилин (бурбональ, ваниллоза). Этилванилин (C6H3OH • OC2H5- CHO) - это ванилин, в котором метиловая группа ванилина заменена этилом. Хотя этилванилин известен уже много лет, сложность его приготовления без неприятных примесей тормозила его продажи, но в настоящее время выпускается и широко используется вполне

приемлемый продукт. Применение этилванилина экономически выгодно, так как утверждается, что он в пять раз сильнее, но лишь в четыре раза дороже ванилина. По запаху этилванилин несколько отличается от ванилина, но в большинстве описанных выше дегустационных испытаний эта разница не обнаруживается.

Многоатомные спирты - спирты, имеющие несколько гидроксильных групп ОН.

Многоатомные спирты с небольшим числом атомов углерода - это вязкие жидкости, высшие спирты - твёрдые вещества. Многоатомные спирты можно получать теми же синтетическими методами. Многоатомный спирт «Глицерин».Все мы видели глицерин. Он продаётся в аптеках в тёмных пузырьках и представляет собой вязкую бесцветную жидкость, сладковатую на вкус. Глицерин - это трёхатомный спирт. Он очень хорошо растворим в воде, кипит при температуре 220 ^{0}C. Химические свойства глицерина во многом сходны со свойствами одноатомных спиртов, но глицерин может реагировать с гидроксидами металлов (например, гидроксидом меди $Cu(OH)_2$), при этом образуются глицераты металлов - химические соединения, подобные солям. Реакция с гидроксидом меди - типовая для глицерина. В процессе химической реакции образует ярко-синий раствор глицерата меди.

Интенсивные подсластители.

Подсластители добавляются к продуктам питания для придания им сладкого вкуса. С их помощью можно производить низкокалорийные диетические продукты, полностью или частично лишенные легкоусвояемых углеводов. Благодаря отсутствию глюкозного фрагмента подсластители не требуют для усвоения инсулина и могут использоваться в производстве продуктов для больных сахарным диабетом. Подсластители подразделяются на интенсивные подсластители и сахарозаменители.+

Интенсивные подсластители — вещества несахарной природы, которые в десятки и сотни раз слаще сахара. Они могут быть натуральными или синтетическими. Среди натуральныхподсластителей наиболее известны тауматин (Е 957) и стевиозид (Е 960); неогесперидин дигидрохалкон (Е 959) и сукралозу (Е 955) тоже можно условно считать натуральными. Тауматин обнаружен в зрелых плодах африканского дерева катемфе (Thaumatococcus danielli). Он в несколько сот раз слаще сахарозы и используется в специальных сортах жевательной резинки. Стевиозид встречается в листьях растения стевия (Stevia rebaudiana). Он в 100...300 раз слаще сахарозы. Применение находят также сами листья стевии как компонент пряных смесей или зеленого чая. Неогесперидин дигидрохалкон является продуктом химической модификации нарингина — горького вещества кожуры грейпфрута. Сладость неогесперидина дигидрохалкона очень сильно зависит от дозировки и может колебаться от 2000 до 330, при этом он обладает привкусом ментола. Обычно применяется в составе смесевых подсластителей. Сукралозу (трихлоргалактосахарозу, ТГС) получают путем химической модификации сахарозы, это единственный интенсивный подсластитель, получаемый из сахара. Сукралоза примерно в 600 раз слаще сахара. В целом, натуральные интенсивные подсластители не нашли широкого применения в пищевой промышленности. Синтетические интенсивные подсластители гораздо более популярны. Среди интенсивных синтетических подсластителей (табл. 4) различают подсластители «старого» и «нового» поколений. Первые (цикламаты и сахарин) либо не обладают достаточной степенью сладости *(Ксл* — коэффициенты сладости), либо не выдерживают конкуренции с «новыми» (аспартам, сукралоза и ацесульфам К) по вкусовым качествам. К тому же, в ряде стран сахарин и цикламаты полностью или частично запрещены, так как мнения специалистов об их безвредности расходятся.

Лекция №19.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое

«фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Сегодня горячие десерты далеко ушли от первоначального назначения – они подаются не только после трапезы, но часто и как самостоятельные блюда. Французское понятие «desserrer», от которого произошло современное «десерт», ранее имело несколько иной смысл. Да, это блюдо «после еды», но обязательным условием и смыслом является подать к столу нечто необычное со вкусом кисловатым, нежели сладким. Со временем смысл понятия «десерт» претерпел значительные изменения, и сегодня под этим словом понимают нечто, употребляемое после еды, чаще всего сладкое. Современный горячий десерт совсем не обязательно будет легким, но почти всегда – сладким, или с необычным вкусом.

Создание новой кулинарной продукции начинается с использования новых технологий приготовления кулинарной продукции.



Повар, готовящий «молекулярные блюда», использует множество инструментов и приборов, которые разогревают, охлаждают, смешивают, измельчают, измеряют массу, температуру и кислотно-щелочной баланс, фильтруют, создают вакуум и нагнетают давление. Стандартные приёмы, используемые в молекулярной кулинарии: карбонизация или обогащение углекислотой (газирование), эмульсификация (смешение нерастворимых веществ), сферизация (создание жидких сфер), вакуумная дистилляция (отделение спирта).

Эмульсификация — прием, который используют для улучшения качеств соусов, шоколада и т.д. Для получения эмульсии используют натуральный продукт — соевый лецитин. Он давно применяется в пищевой промышленности для улучшения качества хлеба, шоколада и т.д. Дело в том, что лецитин соединяет друг с другом воду и жир, и это дает отличные результаты при приготовлении различных салатных заправок, кремов и других изделий. Так же лецитин интересно взаимодействует с жидкостями. При добавлении и непрерывном взбивании соевого лецитина в соке, воде, молоке и т.д. на их поверхности образуются легкая и воздушная пена, напоминающая мыльную. Этой пеной можно украсить различные блюда и оригинально оттенить их вкус. Сферификация представляет собой технику, которая позволяет достичь небывалых результатов как в оригинальности подачи, так и во вкусе блюда, который может открыться вам заново. Суть процесса состоит в том, что в какую-либо жидкую массу, порцию(чай, сок, бульон, молоко) добавляют альгинат натрия, перемешивают и затем небольшими порциями вливают в емкость, наполненную холодной водой с растворенным в ней хлоридом кальция. Через 1-2 секунды образуются «сферические Равиоли». Их промывают в обычной воде и подают. Фокус в том, что внутри они жидкие, а снаружи имеют тончайшую пленку, так что, раскусив их, человек, ощущает мини-взрыв вкуса.

 Тыквенные сферы



Одна из самых популярных технологий –технологияSousVide.

Преимущества использования технологии SousVide:

1.сохранение натурального вкуса, свежести, цвета, и внешнего вида до подачи на стол;

2.концентрация натуральных ароматов, экономия специй;

3.гарантированное высокое содержание питательных веществ;

4.отсутствие высыхания, окисления продуктов, минимальные потери при приготовлении, экономия электроэнергии на 30 %;

5.длительный срок хранения продуктов;

6.порционный контроль качества продукт;

7.экономия рабочих площадей.

Вакуумное нагревание

 Или «sous-vide» - инновационный метод, изобретённый в 19 веке британским физиком графом Рамфордом и воплощённым в жизнь поваром Жоржем Пралюсом. Порционные продукты закатываются в вакуумные пакеты и готовятся на водяной бане в течении длительного времени – порой более 72 часов, но при температуре всего 60 градусов и даже ниже. Приготовленное таким образом фрукты, овощистановясь более плотными, даря плодам яркий и насыщенный вкус.

Водяная баня - это кулинарный приём, позволяющий контролировать температуру в процессе приготовления, не допуская перенагревания продукта. Каким образом контролировать? Вода кипит при 100С. Если мы установим миску в кипящую воду, то

температура внутри миске будет точно не выше 100С. Т.е. вода здесь работает как изолятор, не допуская нежелательного перенагрева.



Конструкция *"НА бане"* представляет собой кастрюлю, в которой кипит вода, и миску, установленную на кастрюлю. При этом важно, чтобы миска не соприкасалась с водой. Между ними должен оставаться зазор в 4 см для циркуляции пара. И верхнюю миску лучше брать с круглым дном и из толстой нержавейки для равномерного прогрева.

Когда мы готовим НА бане, мы можем сами регулировать температуру внутри миски с продуктом. Ведь ничто не мешает нам установить верхнюю миску, не дожидаясь закипания воды. Или вообще не доводить воду до кипения, растягивая время её закипания. Или, если вода закипела, снять на время всю конструкцию с плиты, чтобы температура упала. Полное управление процессом. Делаем, что хотим. И понятно, что готовить НА бане можно только на плите.

Конструкция *"В бане"* - это кастрюля большего диаметра с кипящей водой, в которую поставлена кастрюля меньшего диаметра с продуктом (должна быть герметичной, чтоб вода не просачивалась внутрь). При этом кипящая вода должна закрывать 1/2 высоты кастрюли меньшего диаметра. И лучше её поставить на решётку (положить на дно большей кастрюли), чтобы вода циркулировала и под дном тоже. Так прогрев будет равномерным.

В бане можно готовить как на плите, так и в духовке. Но в этом случае мы не можем управлять процессом нагрева. Всё управление берёт на себя вода. И как не крути переключатель выставления температуры у духовки, да хоть на все 300С, температура внутри миски с продуктом не только не привысит 100С, а на самом деле едва достигнет 83-87С. Почему? А вы попробуйте вскипятить воду в большой кастрюле, не накрывая её крышкой? Не получится. Потому что, нагреваясь снизу, вода одновременно охлаждается сверху от соприкосновения с более холодной воздушной средой

Если готовим крем или соус, где нужно чётко контролировать температуру (для перестраховки можно держать градусник прямо в миске с продуктом и по нему отслеживать степень прогрева) да, как правило, ещё и взбивать non-stop, то, конечно, только вариант НА бане. Для выпечки любых шоколадных тортов-пудингов, чизкейков, запекания кустардов, суфле - вариант В бане в духовке. А вот быстро масло или шоколад растопить, или ромашку заварить для ингаляций можно В бане, но уже на плите.

Термомикс - первый в мире универсальный кухонный прибор, сочетающий в себе функции перемешивания, измельчения и, главное, горячего приготовления пищи. Термомикс - маленькая кухня, которая умеет почти всё. **Варка** в различных жидкостях, варка на водяной бане.





Варка в различных жидкостях в Термомиксере Этот способ позволяют ускорить процесс варки и производить варку при температуре ниже 100°С с сохранением пищевой ценности продукта.

Нагрев до определенной температуры и тщательный контроль – в этом Термомиксу нет равных. Вы можете спокойно положиться на него, как это уже делают миллионы профессиональных поваров и начинающих кулинаров по всему миру. Встроенные в Миксерную чашу сенсоры отслеживают и регулируют температуру, чтобы достичь именно той степени нагрева, которая Вам нужна.

Непревзойденная точность в диапазоне от 37 °C до 120 °C. Температурные настройки и текущая температура отображаются на экране, чтобы Вы могли полностью контролировать процесс.Установите нужную температуру и будьте уверены в результате.

Термомиксер незаменим для приготовления пюре, суфле, сыров,заварного крема, растопленного шоколада и т.д.

Приготовление на пару – самый полезный способ термообработки пищи. Он идеален для диетических блюд и позволяет сохранить максимум вкуса и питательных веществ. С Термомиксом и приставкой Varoma это стало тому же быстро и просто. Готовить низкокалорийные, полезные и полноценные блюда одновременно – легко! Поместите в Паровую корзину яблоко, на нижний уровень приставки Varoma - Добавьте воды в Миксерную чашу, установите температуру Varoma и через несколько минут яблоко готово.

Идеальные взбитые сливки в Термомиксере устойчивые пики взбитых яичных белков – все это быстро и без хлопот благодаря специальной насадке Бабочка. И все в одной и той же Чаше.

Смешивание в Термомиксе один из самых мощнейших и лучших миксеров, которым Вы могли бы обладать. Он позволяет точно контролировать скорость и легко готовить разнообразные блюда. Считанные секунды на идеальное тесто для блинов и оладушек. Совершенные торты, пирожные и печенья. Идеальный крем или йогурт. А когда Ваше блюдо будет приготовлено легко и рекордно быстро, Вы возможно захотите передохнуть, а Ваш Термомикс ™ приготовит Вам освежающий напиток.

Блендер Vitamix Barboss Advance

Самая популярная и востребованная модель, выпущенная компанией Vitamix. Это надежный профессиональный инструмент, предназначенный для работы в тяжелых условиях. Для заведений с большой проходимостью такой вариант прибора считается оптимальным. Он за считаные секунды обработает самые твердые и «сложные» ингредиенты, превратив их в напиток идеальной текстуры.



Vitamix TNC 5200 – инновационное устройство, предназначенное для приготовления:

- овощных и фруктовых муссов;
- соков;
- смузи;
- орехового масла;
- молока;
- домашнего мороженого;
- для измельчения зерен орехов.

Глазирование изделий – это покрытие готового изделия ровным слоем шоколада или шоколадной глазурью. Глазурь может быть не только из темного, но и из белого шоколада. Прибавьте к этому возможность окраски белого шоколада пищевыми красителями, и получите множество вариантов декорирования изделий,.

Состав шоколадной глазури: масло какао, какао порошок, сахарная пудра, молоко.

Если производится белая глазурь, то из состава исключается порошок какао. В

составе могут быть и другие компоненты, в зависимости от вида и назначения глазури.

Шоколадная глазурь используется как для глазировки изделий (кексов, вафли и т.д.), так и для их декорирования. Под декорированием подразумевается роспись изделий. Роспись может проводиться вручную. Из такой глазури можно делать и отдельные ажурные элементы для украшения. Для этого глазурь наносится на пищевую пленку, а после застывания готовый элемент отделяется от пленки и наносится на изделие.

Так же, на основе шоколадной глазури можно изготовить плотную пластичную глазурь, из которой в дальнейшем изготавливаются отдельные элементы декора для тортов и пирожных, любой формы и вида.

Виртуозным французским поварам принадлежит много кулинарных изобретений, в том числе и такой кулинарный прием, как **фламбирование**. Дословно термин «flamber» переводится «гореть пламенем, пылать». Предполагается, что на последнем этапе приготовления блюда, продукты поливаются коньяком, ромом, водкой либо другим крепким спиртным напитком и обжигаются открытым огнем.

В ресторанах классов люкс и высший по желанию посетителей подают блюда и десерты, которые доготавливают и фламбируют в присутствии посетителей. Этот способ подачивносит разнообразие в обслуживание посетителей в ресторане, дает возможность почувствовать аромат готовящегося блюда.

 Необходимые условия для доготовки и фламбирования блюд и десертов:

- расстояние между столами в зале должно быть достаточным для того, чтобы передвигать тележки со всем не обходимым для работы;
- на предприятии ежедневно должен быть определен ассортимент блюд для фламбирования;

Для доготовки и фламбирования блюд и десертов необходим следующий инвентарь:

- тележка или подсобный столик с двумя полками для расстановки всего необходимого для фламбирования и подачи;
- две спиртовки для доведения до готовности, разогревания и фламбирования блюд;
- набор различных приправ, спирт для зажигания и крепкий алкогольный напиток;
- приборы для фламбирования - вилка, ложка, разливательная ложка, сковородка и т. д.

Подготовка тележки. Тележка имеет две газовые горелки, на одну из которых ставят сковородку для доведения до готовности и фламбирования блюда. За горелками располагают специи и необходимые соусы, а также бутылки с напитками, используемыми при фламбировании. Справа располагают разделочную доску с приборами и посудой с продуктами или полуфабрикатами, подготовленными для фламбирования. Правее на откидную доску ставят подготовленные тарелки для подачи блюд

Фламбирование сладких блюд.

Фламбирование фруктов. Для фламбирования подходят бананы, ананасы, абрикосы, персики, яблоки, сахарная пудра, сливочное масло, ром или коньяк

На сковороде слегка карамелизуют часть сахара и сразу добавляют масло. После того как масло растопилось, кладут бананы, очищенные от кожуры и разрезанные на две части по длине, и слегка обжаривают с обеих сторон, посыпают остальным сахаром, а затем заливают нагретым до воспламенения напитком — ромом или коньяком. Как только сгорит

ром или коньяк, бананы кладут на тарелку, заливают соусом со сковороды и подают.

При фламбировании свежих фруктов их следует заранее обжарить, чтобы они стали мягкими, а при фламбировании фруктов из компота — отцедить, чтобы удалить сироп.

Все виды фруктов можно посыпать сверху толчеными орехами (миндальными, грецкими, арахисом), тертым шоколадом или подавать со взбитыми сливками.

Фондю – это национальное блюдо швейцарской кухни. Оно обладает потрясающим ароматом и необыкновенным нежным вкусом.

Изначально для приготовления этого блюда использовали исключительно жаропрочную, чаще чугунную посуду, обычно – котелки. Они были наиболее оптимальным вариантом для растапливания кусочков сыра как на костре, так и в печи. На сегодняшний день фондю приобрело такую популярность и пользуется такой любовью гурманов, что специальная посуда для его приготовления представлена в виде различных модификаций, и сделать выбор не так просто.



Фондюшницы изготавливают из чугуна, нержавеющей стали, меди, керамики. Большую популярность получили электрические приборы. Сам их вид также является достаточно разнообразным. Они подобны котелку на специальной подставке, куда наливается соус. Фондюшница, благодаря горелке или свече позволяет поддерживать блюдо в теплом состоянии. Также прибор дополнен шпажками для нанизывания кусочков хлеба, овощей или фруктов. Для них возможно наличие отдельных чашечек, размещаемых вокруг фондюшницы

Гости накалывали на вилочки кусочки фруктов обмакивают их в соус, несколько мгновений выдерживали над котелком, чтобы стекли лишние капли, а также угощение слегка остыло, и отправляли лакомство в рот. Вилочки старались не касаться ртом, поскольку она повторно будет окунаться в общее блюдо, а правила гигиены, как и хорошего тона, актуальны везде и всегда.

Основные направления приготовления горячих сладких десертов:

- один из самых популярных трендов современной кулинарии заключается в экономном использовании новых видов сырья, специй, приправ; их нетрадиционных сочетаниях, способствующих созданию особых текстур, вкусовых ощущений, эмоциональных восприятий кулинарной продукции;

- продвижение и популяризация новой русской (российской) региональной(локальной) кухни и аутентичных отечественных региональных сезонных продуктов;

- с целью адаптации блюд русской кухни под современную кулинарию их внешний вид часто видоизменён. Так, копченый угорь с орехами, взбитой карамелью и подкопченным йогуртом или горячий десерт из кленового сиропа, моркови и кокоса, поданный в виде яичницы-глазуньи.

Есть и другие замысловатые, но не такие сложные, горячие десерты: запеченные бананы с творогом, жареное мороженое, вишня во фритюре, запеченная хурма с цитрусовыми, горшочки с ревенем и меренгой.

- оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким. Облегчает работу по оформлению блюд использование специальных приспособлений: формочек, выемок, карбовочных ножей и др. При этом следует строго соблюдать санитарные правилаи выдерживать сроки и режимы хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

Контрольные вопросы:

1.Дайте определение.

Порционирование –это _____

2.Продолжите предложение.

Французское понятие «desserrer», от которого произошло современное «десерт», ранее имело несколько иной смысл. Да, это блюдо «после еды», но обязательным условием и смыслом является подать к столу нечто необычное со вкусом _____

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой продукт используют для получения эмульсии?

А.- соевый лецитин

Б.- крахмал

В.- муку

4.Вставьте пропущенные слова.

Водяная баня - это кулинарный приём, позволяющий _____ в процессе приготовления, не допуская перенагревания продукта

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое тепловое оборудование используется в молекулярной кухне?

А.- витамикс

Б.- термомикс

В.- плита

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, как дословно переводится термин «flamber» с французского языка?

А.- гореть пламенем, пылать

Б.- искрить

В.- плавиться

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие операции можно выполнять на оборудовании термомиксе?

А.- варка в различных жидкостях, варка на водяной бане, взбивание, смешивание.

Б.- жарка, обжаривание, взбивание, бланширование

В.- припускание, пассирование, обжаривание.

8.Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите правильно, какое сырье подвергают фланбированию?

А.- свежие фрукты

Б.- консервированные фрукты

В.- сухофрукты

9.Дайте определение.

Глазирование изделий – это _____

_____

_____

10.Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите правильно, какую консистенцию и цвет приобретает продукт приготовленный в су-виде?

А.- фрукты, овощистановясь более плотными, даря плодам яркий и насыщенный вкус

Б.- фрукты, овощистановясь более мягкими, даря плодам бледный цвет

В.- фрукты, овощистановясь более плотными, даря плодам серый, бледно серый,

бесцветный цвет

Лекция №20.

Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.

Суфле из ревеня. Очищенные и промытые стебли ревеня испечь в духовке до мягкости в течение 20-25 минут, затем протереть сквозь сито, смешать с сахаром, хорошо проварить до густоты сиропной массы и в горячем виде влить во взбитые белки при осторожном помешивании. Подготовленную массу выложить на сковороду, смазанную жиром, сверху нанести рисунок этой же массы из кондитерского мешка, запечь в духовке при температуре 200°С до образования на поверхности золотистой корочки. Суфле подать на стол, посыпав сахарной пудрой, отдельно подать холодное молоко.

Шоколадный фондан (фр. *Fondant au chocolat* — «тающий шоколад») — популярное французское десертное блюдо, кекс из шоколадногобисквитного теста. Его особенностью является твёрдая хрустящая оболочка и жидкая сердцевина.

Для фондана готовится бисквитное тесто с добавлением сливочного масла и большого количества горького шоколада. Тесто заливается в формочки и запекается в духовке. Этот десерт считается сложным в приготовлении, поскольку фондан необходимо точно выдержать в духовке так, чтобы сохранилась жидкая сердцевина при хрустящей корке снаружи.

фондан запекается в небольших формах рамекинах, подают его на отдельной тарелке, вынув из формы. Есть его нужно горячим сразу же после печи, поскольку попрошествии времени сердцевина затвердеет. Пирожное посыпают сахарной пудрой или шоколадной крошкой и по классической традиции вместе с ним кладут шарик ванильного мороженого.



Шоколадный фондан.

Растапливаем масло и шоколад на водяной бане. Отдельно готовят бисквитное тесто приготовленное холодным способом, добавляют тонкой струйкой растопленный шоколад, перемешивают, разливают в формочки.Разогреваем духовку до температуры 200 гр., и помещают формочки на 10-12 мин. Вынимают, выкладывают в десертную тарелку, рядом кладут шарик ванильного мороженого.

Очень важно не передержать фондан в духовке, иначе не будет эффекта вытекающей "лавы".



Брауни рецепт классический считается самым популярным десертом американской кухни. Специально для вас подготовили подборку самых вкусных и легких рецептов

приготовления брауни.

Масло сливочное нарезать кусочками, шоколад поломать на ломтики. Данные ингредиенты растопить на водяной бане и периодически помешивают.

Отдельно взбивают яйца с сахарной пудрой (либо сахаром). Вливают шоколадно-масляную смесь и тщательно вымешивают. Затем засыпают просеянную муку, какао, ванилин и предварительно измельченные орехи.

Подготовленное тесто выливают в формы, предварительно смазанные маслом сливочным, ставят в духовку, предварительно разогретую до 180°С, выпекают 40мин при 180°С. Примечание**: брауни рецепт классический** должен быть немного сырым, не таким сухим, как бисквит. В этом и основная особенность данного десерта.

Вынимают, порционируют, выкладывают в десертную тарелку, сверху поливают соусом шоколадным.

Воздушный пирог.

 **Воздушный пирог из яблок**.

Яблоки промывают в холодной воде, разрезают на несколько частей и удаляютсеменное гнездо. Подготовленные яблоки в форму, подливают немного воды и запекаем в духовке при температуре 180°С 15-20 минут до мягкой консистенции. Печеные яблоки протираютчерез сито. В полученное пюре перекладывают в глубокую емкость, всыпают сахар, ставим на плиту и помешивая, варят пока пюре не загустеет и не перестанет стекать с ложки, слегка охлаждают до температуры 60°С.

Охлажденные яичные белки взбивают до образования густой пены. Во взбитые белки вливаем при быстром помешивании венчиком теплое, неостывшее пюре.

Приготовленную массу выкладываем в смазанную маслом форму и сглаживаем поверхность. Разогревают духовку до 180-200° С и ставят выпекаться в духовку на 10-15 минут, чтобы пирог подрумянился и поднялся.

Как только пирог будет готов, его нужно подавать, иначе он осядет. При подаче порционируют, выкладывают порционные пирога на десертную тарелку, сверху пирог посыпают сахарной пудрой.

Вместо яблок можно использовать готовое яблочное пюре или яблочный соус.

Пудинг сухарный или бисквитный. Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком и этой смесью заливают разломанные на мелкие кусочки ванильные сухариили сухой бисквит. 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. Бисквитный пудинг подают с яичным сладким соусом.

Пудинг по - крестьянски. Яйца смешать с ванильным сахаром и растереть, ввести теплое молоко. Нарезать мелкими кусочками черствую сдобную булку, изюм промыть, сварить хорошо, обсушить и смешать с кусочками булки. Кусочки булки вместе с изюмом положить в форму, смазанную маслом и посыпать мукой, залить яично - молочной смесью, поставить на водяную баню и варить примерно 1 час, пока масса не загустеет. Сваренный пудинг опрокинуть на блюдо. Яблоки промыть, разрезать на дольки, удалить сердцевину и,

добавит сахар, припустить в небольшом количестве воды, не допуская сильного разваривания. Часть яблок протереть вместе с отваром, а часть вынуть шумовкой, дать стечь сиропу и загарнировать ими готовый пудинг, полив его приготовленным из яблок и сиропа соусом. Пудинг подать на стол горячим. Можно подать и холодным, но в этом случае его не следует вынимать из формы до полного остывания.

Пудинг «Кабинет» со взбитыми сливками. В форму для пудинга смазанную маслом и посыпанную мукой, положить нарезанный кусочками бисквит, насыпать вымытый, проваренный изюм. В подготовленную форму налить молоко, вскипятить с сахаром, охлажденное и размешанное со взбитыми яйцами и ванилью. Варить на водяной бане примерно час, пока яично - молочная масса не загустеет. Перед подачей, дать хорошо остыть, пудинг вынуть из формы и украсить взбитыми сливками с сахаром. Пудинг полить ванильным соусом и подать на стол в холодном виде.

Пудинг с профитролями .Вскипятить молоко с 1/3 нормы сахара. Желатин замочить в холодной воде. Растереть желтки с оставшимся сахаром, ввести предварительно растворенный желатин и молоко. Полученную яично - молочную смесь, непрерывно помешивая, проварить на плите или на водяной бане до тех пор, пока желатин совсем не распуститься и крем не станет загустевать. Добавит ванилин. Подготовленную таким образом массу снять с плиты или водяной бани, процедить через сито и охладить, но не до полного застывания. Взбить сливки до образования густой пены и смешать с остывшем, но не совсем загустевшей массой. Смешать нужно осторожно, чтобы пена не осела. Подготовленную массу выложить на смоченную холодной водой форму. Отдельно приготовить профитроли. Часть из них заглазировать шоколадом и положить в подготовленную массу. Чередовать массу и профитроли до тех пор, пока форма не наполниться до необходимого предела. Форму поставить на холод, чтобы масса хорошо застыла. Перед подачей вынуть пудинг из формы, полить приготовленным шоколадным соусом и вокруг загарнировать оставшимися профитролями. Пудин подать холодным.

Шарлотка с яблоками. Приготовление блюда включает: подготовку фарша: подготовку хлеба; формование; запекание.

Яблоки промывают, очищают от кожицы и сердцевины, нарезают ломтиками толщиной 2—3 мм или мелкими кубиками, посыпают сахаром с корицей. Если у яблок мякоть плотная, то их можно проварить. С черствого белого хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной .0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки измельчают в виде кубиков, подсушивают их и перемешивают с яблоками. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем обкладывают ими (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы (противня) для выпекания шарлотки. Форму заполняют фаршем, сверху покрывают такими же ломтиками хлеба, но смоченной стороной к верху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и запекают в жарочном шкафу при температуре 180—200°С до образования румяной корочки (15—20 мин).

Готовую шарлотку выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске поливают абрикосовым соусом. Соус можно подать отдельно.

Каша гурьевская. Из манной крупы сварить вязкую кашу на молоке с небольшим количеством сахара и соли. В горячую кашу при непрерывном помешивании добавить сливочное масло, яичные белки, взбитые сахаром, растертый желток, нарубленный миндаль. Все это перемешать и разложить на порционные сковороды, смазанные маслом. Поверхность каши выровнять, посыпать сахарным песком и немедленно прижечь, раскаленным до красна железным прутом так, чтобы сахар закарамелизовался до золотистого цвета, и поставить кашу в жарочный шкаф на 5-7 минут. Карамелизацию сахара можно производить при помощи специального приспособления (электрогриля) При этом можно наносить рисунок разной формы. Гурьевскую кашу можно приготовить с молочными пенками. Для этого цельное молоко надо налить в неглубокую посуду (сотейник, кастрюлю) и поставить в горячий жарочный шкаф. Как только на молоке

образуется румяная пенка, тот час же снять ее, затем дать снова образоваться пенке и снова снять. Так следует поступать до тех пор, пока не получится нужное количество пенок. Каша переслаивается пенками в два-три слоя, кроме верхнего. Сверху каша посыпается сахаром и карамелизуется, как описано выше. Перед подачей на горячую кашу уложить предварительно ошпаренные, а затем прогретые в густом сахарном сиропе дольки яблок, груш, персиков, ягоды и другие фрукты. При этом рисунок сделанный грилем, должен остаться не закрытым фруктами.Горячий абрикосовый соус подать отдельно. Кашу посыпать рубленными поджаренными орехами, миндалем.

Вместо свежих фруктов можно использовать так же консервированные.

Кекс « Весенний» с орехами и цукатами.

Кекс приготавливают из опарного теста. Опару замешивают и выдерживают для брожения 3 часа.

Масло сливочное растирают с сахаром и постепенно добавляют яйца. В полученную пышную массу вводят муку, соль, цукаты, изюм и готовую опару. Тесту дают подойти в течение 1 часа. Готовое тесто, сформированное в виде шара, укладывают в круглую форму, смазанную маслом, и расстаивают при температуре 35-40°С. Когда объём теста увеличится в двое, поверхность смазывают яйцом и посыпают рублеными орехами. Формы устанавливают на лист или противень на расстоянии друг от друга, чтобы при выпечки они равномерно прогревались. Выпекают кекс при температуре 190-200°С в течение 1 часа.

Охлажденные изделия глазируют. Подают на десертной или пирожковой тарелке

Глазурь.Этот сироп (тираж) применяют для глазирования изделий, а также фруктов, используемых для украшения. Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110*С. Охлаждают до 80*С, добавляют эссенцию и используют в горячем виде. Требования к качеству: сироп густой, прозрачный; влажность 25%.

Шоколадные «снежки»

Растопить шоколад со сливочным маслом. В миксере 5 минут на высокой скорости взбивать яйца с сахаром. Взбитую яичную пену аккуратно соединить с шоколадной смесью. Добавить ликер и аккуратно перемешать.

Просеять сверху муку с разрыхлителем и аккуратно соединить с влажной смесью. Добавить молотый миндаль, перемешать. Должна получиться жидкая смесь. Обернуть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 4 часа, чтобы масса затвердела. Скатать из массы шарики диаметром 4 см. Приготовить две тарелки - одну с сахаром, другую с сахарной пудрой. Обвалять каждый шарик в сахаре, а затем в сахарной пудре. (Для усиления эффекта надо обвалять шарики в сахарной пудре дважды, с промежутком в несколько минут.) Выложить шарики на противень, накрытый пекарской бумагой, на определенном расстоянии друг от друга. Выпекать в духовке, нагретой до 190 градусов, 7-8 минут (не больше!). Шарики расплющатся и потрескаются, но будут очень мягкими наощупь. Не передержите их в духовке - они должны остаться довольно влажными (их консистенция напоминает брауни. Полностью остудить. Хранить при комнатной температуре в герметичной емкости, выложив одним слоем. Выкладывают в креманки, сверху поливают соусом шоколадным или соусом сабайон, посыпают тёртым грецким орехом.

Шоколадно-фруктовое фондю. *Фондю*– одно из немногих национальных блюд швейцарцев. Лакомство пришло из далекой снежной страны. Зимой в занесенных снегом домах альпийские фермеры готовили из того, что было у них под рукой, в основном из подсохшего хлеба и сыра. Идея сочетать расплавленный сыр и хлеб обязательно всем понравится. Вечеринка с фондю обязательно будет иметь успех. Атмосфера настраивает на положительные эмоции и теплую беседу вокруг стола. Для начала необходимо подготовить фрукты. Их моют и просушивают на салфетке. Очищенный ананас нарезают кубиками. Яблоки, апельсин и киви чистят от шкурок и делят на четыре дольки каждый. Затем фрукты раскладывают по порционным тарелкам. Кусочки шоколада поместить в кастрюльку,

соединить со сливками и ванилином. Растопить шоколад со сливками, хорошо перемешивая, на водяной бане. В разогретую фондюшницу перелить массу. В таком виде фондю отправляют на стол, не забывая о фруктах и шпажках. Шпажки с фруктами опускают в готовый соус, и приступают к трапезе.

Банановое «Фламбе». Бананы очищаем и разрезаем пополам. В сковороде растапливаем половину порции сливочного масла и обжариваем дольки бананов.В другой сковороде распускаем оставшееся масло. Вливаем апельсиновый и лимонный сок. Помешивая, добавляем сахар и ждем, пока он полностью растворится. Варим цитрусовый сироп около 3 минут. Затем выключаем, перекладываем бананы и перемешиваем. Непосредственно перед подачей на стол обливаем все коньяком и поджигаем. Когда пламя исчезнет, раскладываем бананы фламбе по тарелкам и рядом выкладываем шарики мороженого. Украшаем свежими листочками мяты

Новогодний омлет.Яичные желтки смешать с сахарной пудрой и растереть до образования однородной белой массы. Охлажденные белки взбить до образования густой пены, постепенно добавив сахар. Смешать желтки с белками, прибавив муку и ром, все слегка размешать.Разогреть на сковороде сливочное масло и вылить полученную яичную массу. Сковороду поставить в средне нагретый жарочный шкаф и запекать в течение 10- 15 минут, пока омлет не поднимется не подрумяниться. На середину готового омлета положить земляничный ждем или пюре из консервированной земляники и при помощи лопатки сложить омлет пополам так, чтобы джем остался внутри, а омлет получил форму полумесяца. Готовый омлет положить на блюдо, посыпав сахаром, который затем прижечь раскаленным железным прутом. Полоски карамелизованного сахара должны образовать квадраты или другие фигуры по желанию. Вокруг омлета, уложенного на металлическое блюдо, разложить кусочки сахара, пропитанные теплым ромом, перед самой подачей на стол сахар, пропитанный ромом поджечь.

Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов.



Соус сабайон.В первую очередь необходимо отделить желтки от белков. Добавить к белкам сахар и взбить смесь добела. Поставить взбитую пену на водяную баню влить в содержимое вино и взбивать непрерывно венчиком или ручным миксером. Проварить смесь, взбивая ее на протяжении 5 или 10 минут. Как только масса начнет загустевать и подниматься в объеме, снять с огня и отставить. Десерт готов. Подают в мармитницах.

Соус шоколадный. Какао смешивают с сахаром. Сгущённое 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).

Оформление соусами.

Подготовьте небольшую бутылку -соусник, налейте в нее сладкий соус и полейте им тарелку. Вы можете разбрызгивать соус, рисовать им спирали, зигзаги, сердечки. Можно взять два разных по цвету, но подходящих по вкусу соуса и сделать из них красивый абстрактный рисунок, перемешав, но не смешав их до конца зубочисткой. Нанесите каплю красного соуса на черный шоколадный или кремовый карамельный и проведите линии, как если бы вы рисовали елочку - получится очень интересный узор.

Начинки - продукты переработка плодов. Используют для начинок и отделки кондитерских изделий.

Повидло- представляет собой фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром (60%).Допускается добавление пектина и пищевых кислот. Это однородная масса мажущейся консистенции, имеет вкус, ароматом тех плодов, из которых сварена.

Джем–приготавливается из фруктов,богатых жирующими веществами, таких, как яблоки, айва, слива, алыча и другие, сдобавлением 60%сахара. Плоды в джеме растворены больше, чем в варенье. Джем готовят пастеризованным и непастериализованным. Требования к качеству, такие как у повидла.

Варенье- представляет собой целые ягоды или фрукты, сваренные в густом сахарном сиропе.Под действием кислот сахар инвертируется (т.е. разлагается на глюкозу и фруктозу), иэто задерживает его кристализацию. При варке варенья из малокислых продуктов (груша, айва и др.)добавляют лимоннуюкислоту. Приварке кислых ягод (клюква, кизил) варку ускоряют, чтобы избежать избытка инвертного сахара Варка варенья может быть одно- и многократная. Многократная варка применяется для того, чтобы ягоды или фрукты полнее поглотили сахар; варенье получается более высокого качества. Если плоды имеют жесткую кожицу, их предварительно бланшируют или накалывают.

Плодово - ягодные банановые консервы изготавливают виде компотов, соков и фруктово-ягодных пюре с сахаром. Пюре используют для начинок, фрукты из компота для украшений, а сироп из компота и соки – для варки желе и пропитки изделий. Банки должны быть герметичными, не помятыми, с этикеткой. Не должно быть бомбажа. Хранят консервы при температуре от0-до 10*С.

Ореховую начинку, сливочную начинку используют для приготовления изделий и отделки кондитерских изделий.

 *Ореховая начинка.* Поджарить орехи в духовке. Остудить, растолочь в ступке или размолоть в миксере (можете также завернуть в полотенце и несколько раз провести скалкой).

В кастрюле растопите масло, влейте в него молоко и добавьте истолченные орехи. Снимите с огня. Всыпьте сахар. Взбивать ложкой до загустения.

 *Сливочная начинка.* Взбейте сливки с сахаром, ванилью и несколькими каплями лимонного сока.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое вещество необходимо добавить в варенье, чтобы варенье приобрело консистенцию вязкую?

А.- лимонную кислоту.

Б.- ванилин

В.- желатин

2.Установите соответствие

1. Повидло

А.- приготавливается из фруктов, богатых жирующими веществами,

2. Джем

Б.-. представляет собой целые ягоды или фрукты, сваренные в густом сахарном сиропе.

3. Варенье

В.- представляет собой фруктово-ягодное пюре

3. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите правильно, чем отличается помада от глазури?

А.- приготовление занимает очень мало времени.

Б.- сироп варят дольше

В.- добавляют желтки яиц

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, до какой температуры уваривают сироп для глазировки изделий?

А.- 110°С

Б.- 115°С

В.- 120°С

5.Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

6.Дайте правильный ответ на вопрос. 7.Выбери правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, какой десерт описан в технологии приготовления?

Яичные желтки смешать с сахарной пудрой и растереть до образования однородной белой массы. Охлажденные белки взбить до образования густой пены, постепенно добавив сахар. Смешать желтки с белками, прибавив муку и ром, все слегка размешать.Разогреть на сковороде сливочное масло и вылить полученную яичную массу. Сковороду поставить в средне нагретый жарочный шкаф и запекать в течение 10- 15 минут, пока омлет не поднимется не подрумяниться.На середину готового омлета положить земляничный ждем или пюре из консервированной земляники и при помощи лопатки сложить омлет пополам так, чтобы джем остался внутри, а омлет получил форму полумесяца. Готовый омлет положить на блюдо, посыпав сахаром, который затем прижечь раскаленным железным прутом. Полоски карамелизованного сахара должны образовать квадраты или другие фигуры по желанию.Вокруг омлета, уложенного на металлическое блюдо, разложить кусочки сахара, пропитанные теплым ромом, перед самой подачей на стол сахар, пропитанный ромом поджечь.

А.- Новогодний омлет

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, сколько необходимо затратить минут, чтобы проварить на водяной бане «Соус сабайон»?

А.- 5 или 10 минут

Б.- 15 или 20 минут

В.- 15 минут

9.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой правильный технологический процесс приготовления десерта«Шарлотки с яблоками»?

А.- подготовкатеста: подготовка хлеба; подготовка фарша; формование; запекание.

Б.- подготовка фарша: подготовка хлеба; формование; запекание.

В.- подготовка фарша, формование, запекание

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какое тесто используют для приготовления десерта «Шоколадный фондан»?

А.- бисквитное.

Б.- песочное.

В.- пресное

11.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какой по консистенции должен быть классический десерт «Брани»?

А.- немного сырым.

Б.- сухим.

В.- вязким, жидким

Лекция №21.

Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Современные требования к оформлению и подаче.Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, сосредотачивает внимание человека на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи.Большое значение для красивого оформления блюд имеет посуда, в которой подают пищу. Прежде всего, следует правильно определить, какую посуду употребить для данного блюда и как следует ее правильно использовать.

Продукты, входящие в состав сладких блюд, дают возможность создать очень красивые по формам и цветам композиции.

Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой -- промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Брауни рецепт классический.

Подают на десертной тарелке порционионный кусочек брауни и сверху поливают соусом шоколадным.

Шоколадный фондан.Подают на десертной тарелке, рядом кладут шарик ванильного мороженого.

Воздушный пирог из яблок.При подаче порционируют, выкладывают порционные пирога на десертную тарелку, сверху пирог посыпают сахарной пудрой.

Кашу гурьевскую. (манную с консервированными фруктами) готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, едят, не перекладывая, десертной ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают подогретый абрикосовый соус, ставят слева на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и чайной ложкой.

Пудинг сухарный или бисквитный. Готовый, слегка остывший пудинг перекладывают из формы на блюдо, нарезают на порции, поливают абрикосовым соусом или подают его отдельно в соуснике.Бисквитный пудинг подают с яичным сладким соусом. Стол сервируют десертными ножом и вилкой.

Пудинг крестьянский. Пудинг подать на стол горячим. Можно подать и холодным, но в этом случае его не следует вынимать из формы до полного остывания.

Воздушный пирог (суфле из ревеня) подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой..

Шоколадно - фруктовое фондю. Стол сервируют мелкими десертными тарелками, десертными приборами, вилками для фондю, чашками с блюдцами и ложками для кофе или чая, фужерами для соков или бокалами для шампанского. Для десертного фондю подбирают широкий ассортимент продуктов — кусочки бисквита, зефир, свежие фрукты (клубника, кусочки ананаса, киви, бананы, абрикосы, груши). На стол ставят подставку со спиртовой горелкой и фондюшницу с шоколадным соусом.

Банановое фламбе.Выложите готовые бананы на блюдо, дополните шариками мороженого, полейте ягодным соусом. На стол блюдо нужно подавать горячим.

Пудинг «Везувий».При подаче пудинг осторожно вытряхнуть из формы на блюдо, полить соусом сабайон. Сверху посыпать очищенным белым изюмом. Пудинг подать горячим.

Новогодний омлет. Подают в порционной сковородочке. Вокруг омлета, уложенного на металлическое блюдо, разложить кусочки сахара, пропитанные теплым ромом, перед самой подачей на стол сахар, пропитанный ромом поджечь.

Шоколадные «снежки»

Снежки шоколадные. Выкладывают в креманки, сверху поливают соусом шоколадным или соусом сабайон, посыпают тёртым грецким орехом.

Кекс « Весенний» с орехами и цукатами.Подают на десертной или пирожковой тарелке.

Соусы сабайон, шоколадный. Порционируют. Подают в пиалах, соусниках, мартинницах.

Требования к качеству, условия и сроки реализации.Температура подачи горячих сладких десертов должна быть 55°С- 60°С.Учитывая индивидуальный подход к срокам хранения отдельных блюд, санитарными правилами установлено, что горячие десерты - до 2 час в жарочном шкафу при температуре 55-60° С или на водяном мармите. Для соблюдения указанных сроков хранения готовой продукции па производстве организуют потоковое приготовления блюд небольшими партиями, максимально используя полуфабрикаты, в том числе высокой степени готовности. Десерты оставшуюся нереализованной, в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 0 .. 14. ° С не более 18 часов.Перед реализацией охлажденную пищу дегустируют. Срок реализации десертов не должен превышать 1 час. Десерты, оставшуюся со вчерашнего, не следует смешивать ссвежеприготовленными. В день закладки нереализованной пищи на хранение и в день реализации делают соответствующие записи в бракеражном журнале.

Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах и шкафах при температуре не выше 6 ° С в пределах сроков, установленных гигиеническими требованиями для слишком скоропортящихся продуктов.

На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания: самообслуживание.

Наиболее эффективным методом массового обслуживания является ***самообслуживание,*** в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточных прилавков холодные блюда сладкие блюда и десертные приборы.

При организации завтраков, обедов и ужинов используются различные методы обслуживания:

- шведский стол;
- кейтеринг.

Шведский стол. Представляет собой широкий выбор сладких горячих десертов со свободным доступом: можно взять все, что угодно, из того, что предложено и выставлено. **Сервировка шведского стола.**Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами. Ближе к входу в ресторан размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Рядом с диспенсерами для джема и меда ставятся маленькие стеклянные розетки. Все блюда на шведском столе полагается постоянно обновлять. Чтобы пища на шведском столе сохраняла определенную температуру на протяжении нескольких часов, ее надо подавать в емкостях из нержавеющей стали, которые подогреваются в специальных устройствах — мармитах (передвижной контейнер с гастроемкостью, температура в которых поддерживается по принципу водяной бани). Раздаточные столы аккуратно и нарядно накрывают. Для этого можно использовать однотонные скатерти, подходящие под общий дизайн интерьера. Посуда также не должна

выделяться. Уместны будут одноцветные простые, элегантные формы тарелок. При каждом блюде должен быть раскладочный прибор, это может быть щипчики, лопатка, ложка или вилка.

Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальныйкейтеринг, разъезднойкейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия".

В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;

- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.

- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;

- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в

магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);

- через розничную торговую сеть.

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача горячих десертовt=55-60°С,соусов при t=+7-15°С.

Горячие десертыв основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)при реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.Для

соусов используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые сладкие горячие десерты и соусы помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, не потеряют свой товарный вид.

Типы коробок для десертов

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

• Круглые контейнеры с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

• Плоские коробки из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной

крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

• Салатники из крафт картона с легким складыванием и прозрачной полиэтиленовой крышкой;

• Ланч боксы с полностью закрывающимся верхом для транспортировки пищи, взятия на работу или с собой на природу;

• Контейнеры и пеналы различных форм — квадратные, прямоугольные, удлиненные.

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие коробки пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить обед или взять порционно еду для детей на дачу. Очень удобно брать с собой любые блюда, напитки.





При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения

о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

2.Вставьте пропущенное слово.

Для доставки салатов используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами _____в установленном порядке.

3.Выберите, правильный ответ.

Укажите правильно,срок хранения горячих десертов.

А.- до 3 часов

Б.-до 2 часов

В.- до 5 часов

Г.- до 1 часа

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

5.Продолжите предложение.

В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг

_____

___

_____

_____

6.Выберите, правильный ответ на вопрос.

7.Выберите правильный ответ на вопрос. 8.Выберите, правильный ответ на вопрос. 9.Выберите, правильный ответ на вопрос. 10.Продолжите предложение.

Десерты, оставшуюся со вчерашнего, не следует смешивать с свежеприготовленными. В день закладки нереализованной пищи на хранение и в день реализации делают

_____

__.

Тема 3.1

Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

Лекция №22.

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

Холодные напитки – молоко и кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напиткифруктово-ягодные напитки, морсы. Температура подачи холодных напитков должна быть не выше 14°С и не ниже 7°С.

Пищевая (питательная) ценность и физиологическое действие напитков определяются их химическим составом. Обязательной составной частью напитков являются содержащие сахар продукты, которые и обусловливают в основном энергетическую ценность напитков. Сахар легко усваивается организмом, а также способствует усвоению продуктов, употребляемых вместе с ним. В состав многих напитков входит молоко. В молоке содержится почти весь комплекс витаминов, известных в настоящее время, но количество их, за исключением витаминов В1 и В2, невелико.

Для изготовления прохладительных напитков используют плоды, ягоды и овощи. Они обогащают напитки витаминами, органическими кислотами и минеральными солями, в состав которых входят, в частности, микроэлементы: калий, кальций, фосфор, магний, железо, медь

Содержащиеся в плодах, ягодах простые сахара — фруктоза и глюкоза, а также сахароза хорошо растворимы 'в воде, быстро усваиваются. Эфирные масла и другие ароматические вещества плодов и ягод придают сокам приятный аромат. Плодовые, ягодные и овощные соки, обладающие высокими вкусовыми достоинствами, не только легко усваиваются, но и содействуют усвоению основных веществ, которые содержатся в других пищевых продуктах. В соках глюкоза и фруктоза содержатся вместе с минеральными солями. Это сочетание способствует быстрой ассимиляции Сахаров в организме человека. Наиболее полезны соки с мякотью благодаря наличию комплекса пектиновых веществ с клетчаткой. Ниже приведены данные об энергетической ценности плодово-ягодных соков (в ккал/100 гр.).

Соки полезны людям разного возраста. Их рекомендуют для диетического питания, для улучшения аппетита, утоления жажды при выполнении тяжелой работы. Летом они

могут заменить чай и кофе. Соки можно подавать ко всем блюдам, пить с минеральной или газированной водой, приготовлять смеси соков и смешанные напитки, разнообразные по вкусу. Некоторые плодовые, ягодные и овощные соки рекомендуются для восстановления сил после тяжелых заболеваний, при острых инфекциях. Причем лечебное действие соков усиливается при приготовлении из них смеси или коктейлей.

Квас вкусен и ароматен, прекрасно утоляет жажду, обладает лечебными свойствами, стимулирует работоспособность, способствует устранению чувства усталости. Существенное значение для организма человека имеет микрофлора кваса —дрожжи и молочно-кислыебактерии. Эти микроорганизмы обогащают квас витаминами В, В2, РР, молочной кислотой, углекислотой

Квас способствует обмену веществ, окислительно-восстановительным процессам при дыхании животных клеток, улучшению деятельности сердечно-сосудистой систему, усвоению пищи (благодаря наличию углекислоты). Он является эффективным сокогонным средством, возбуждающим, аппетит, а также питательным продуктом: энергетическая ценность 1 л кваса — 240—300 ккал.

Требования к качеству

Основными показателями всех видов напитков являются их аромат, цвет, содержание экстрактивных веществ, температура подачи.

Требованиякк качеству. Молоко должно быть без осадка, в виде однородной жидкости. Цвет молока белый, может иметь слегка желтоватый оттенок, топленое молоко — с кремоватым оттенком, нежирное — со слегка синеватым оттенком.

Требование к качеству кисломолочных продуктов

Простокваша должна иметь вкус и запах чистые, кисломолочные, без посторонних, не свойственных продукту привкусов и запахов, в простокваше южной допускается спиртовой привкус, в варенце и ряженке – привкус пастеризации. Цвет молочно-белый, у ряженки и варенца – с буроватым оттенком. Сгусток в меру плотной, ненарушенный, без газообразования, на поверхности допускается незначительное выделение сыворотки, на изломе сгусток глянцевидный, устойчивый, для варенца и ряженки допускается наличие молочных пенок, для ацидофильной и южной – слегка тягучий. Не допускается к приемке простокваша с пустотами, дряблую, вспученную, загрязненную, с кормовым, горьким вкусом и запахом. Кислотность простокваши 80-1100Т, южной – 90-1400Т, ряженки 75-1000Т.

Кефир должен иметь вкус чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, специфический, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану. Допускается газообразование в виде отдельных глазков, не более 2% отделившейся сыворотки. Кислотность 85-1200Т не допускается к приемке кефира с горьким, аммиачным, кормовым и другими привкусами и запахами, а также грязный.

Кумыс должен иметь вкус и запах чистые, кисломолочные, освежающее, острые. Цвет молочно-белый. Консистенция однородная, после перемешивания с мелкими частицами белка – газированная, слегка пенящаяся.

Основными показателями качества чая и кофе являются их аромат, вкус и цвет. Кофе черный не должен содержать кофейной гущи.

Требования к качеству компотов из свежих плодов. Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разваренными и не мятыми. В меру сладкий, с приятной кислинкой (если использовались кислые ягоды — смородина, вишня и др.). Не допускается наличие загнивших и червивых плодов и ягод. Сироп должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов.

Требования к качеству компотов из сухофруктов:плоды, ягоды не переваренные, уложены в стакан или креманку и залиты полученным при варке **компота** прозрачным отваром.Сироп должен быть от светло-коричневого до темно-коричневого, в зависимости от набора **сухофруктов.** Вкус сладкий или кисло-сладкий с аромат использованных плодов

и ягод.

Требования к качеству компотов из консервированных плодов. По органолептическим показателям **компоты** должны соответствовать следующим **требованиям**. Для однокомпонентных **компотовплоды**, ягоды, виноград или части **плодов** равномерные по величине, без механических повреждений и червоточин, не разваренные, нетреснувшие, хорошо сохранившие форму. **...** Вкус и запах, свойственные смеси **консервированныхплодов** и ягод, из которых изготовлен **компот**, хорошо выраженные, приятные, без посторонних привкуса и запаха.

Компоты промышленного производства в жестяных банках должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству и рецептуре на компоты конкретных видов и наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.Внешний вид Залитые сиропом фрукты и овощи целые или их части, подготовленные следующим образом:косточковые фрукты - целые с косточкой и без косточки, половинки, четвертинки, сегменты, кубики (очищенные и неочищенные);семечковые фрукты - целые (для мелкоплодных), половинки, четвертинки, сегменты, кубики, дольки, очищенные от семенного гнезда, с кожицей и без кожицы;- ягоды - целые, без гребней, чашелистиков и плодоножек; виноград с частями гроздей; Фрукты должны быть равномерными по величине, без механических повреждений и червоточин, неразваренными, нетреснувшими, хорошо сохранившими свою форму.

Качество сиропа: Прозрачный или слабо опалесцирующий, без посторонних примесей; наличие взвешенных частиц фруктовой мякоти, не вызывающих его помутнение;для компота из мандаринов - незначительное помутнение сиропа;для компота из черноплодной рябины - незначительный коллоидный (неуплотненный) осадок.Не допускается помутнение сиропа от частиц фруктовой мякоти; Окраска фруктов естественная, свойственная использованному виду и помологическому сорту фруктов или овощей, однородная, без пятен; Консистенция фруктов- плотные, упругие, мясистые; ягоды – нежные; Вкус и запах - Хорошо выраженные, свойственные использованным консервированным фруктам и овощам, без посторонних привкуса и запаха.

Основные требования для киселя: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых изготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала. Кисели, компоты охлаждают в помещении холодного цеха в закрытых котлах, в которых они варились, кроме случаев, когда варка производилась в электрокотлах.

Требования к оформлению и качеству коктейлей

Для приготовления коктейлей понадобятся: миксер или блендер, шейкер (специальная металлическая посуда для смешивания напитков), соковыжималка, коктейльная ложка (с длинной ручкой), щипцы для льда, большой стакан из толстого стекла, стеклянная банка, сито, мерный бокал, терка, стаканы для коктейлей или фруктовых напитков, широкие фужеры для шампанского или другого игристого напитка, стаканы (фужеры) для напитков с мороженым, трубочки для коктейлей.

Рекомендуется смешивать или взбивать коктейли с помощью миксера или в шейкере. Шейкер сначала надо охладить, бросив туда 2—3 кусочка льда величиной с орех и закрыв его крышкой. Затем вылить из него образовавшуюся от таяния льда воду, влить соответствующие напитки, снова закрыть крышкой и встряхивать 20—60 секунд. Вшейкер, как и в миксер, нельзя заливать газированную воду, которую подливают уже к напиткам в стаканы. Вместо миксера или шейкера можно использовать пол-литровую стеклянную банку или бутылку.

Коктейли можно подавать с цветным льдом, полученным призамораживании подслащенных фруктово-ягодных соков, кофе или молока. Цветной лед подают в посуде из толстого стекла или хрусталя.

Эффектно выглядят коктейли в бокалах с "инеем". Для этого края бокала снаружи

шириной 1—1,2 см натирают кусочком лимона или апельсина, затем бокал надо опрокинуть вверх дном и "обмакнуть" его в мелкий сахар или сахарную пудру, стряхнуть лишний сахар и осторожно залить в бокал коктейль. Аналогично ободок можно сделать из кокосовой стружки, сладкой паприки, семян тмина. Для создания цветного ободка необходимо налить на тарелку небольшое количество гранатового сиропа или окрашенного ликера, обмакнуть в него края порционной посуды и осторожно погрузить их в сахарный песок. Гранатовый сироп впитывается в сахар и окрашивает его в розовый цвет. Это намного проще, чем предварительно смешивать сироп с сахаром. Подают с трубочкой.

Получили распространение разноцветные коктейли, у которых компоненты располагаются слоями, которые часто имеют довольно четко выраженную границу и имеют разные цвета. Для их приготовления все составляющие ингредиенты должны быть разного цвета и обладать разной плотностью. Чтобы слои не смешивались, следует аккуратно наливать в бокал компоненты, начиная с компонента, имеющего большую плотность.

Готовые коктейли можно украшать коктейльными зонтиками, флажками, кусочками свежих фруктов, на стенки бокала помещают колечко лимона, апельсина или киви.

Карвинг встречается в коктейль-барах элитных заведений. Он подразумевает вырезание фигурок из фруктов, что требует определенных навыков. Используя карвинг, бармены оформляют коктейли маленькими медвежатами, ежатами или составляют на дне коктейля целые сюжеты: необитаемый остров, кораблик в море.

Все коктейли готовят непосредственно перед употреблением и не подлежат длительному хранению.

Требованиякк качеству фруктовых соков. По органолептическим показателям **соки** должны соответствовать следующим требованиям. Внешний вид соков: для осветленных **соков** — прозрачная жидкость, допускаются легкая опалесценция и наличие единичных кристаллов винного камня. Для неосветленных соков — естественно мутная жидкость (прозрачность необязательна).

Требованиякк качествукваса. **Качество** пищевых продуктов - совокупность свойств продукций обуславливающих его пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначениями. **Качествокваса** определяют органолертически по внешнему виду, цвету, вкусу и аромату, которые должны соответствовать установленным **требованиям.**

Внешний вид - Непрозрачная пенящаяся жидкость. Допускается осадок, обусловленный особенностями используемого сырья, без посторонних включений, не свойственных продукту, цвет - обусловленный цветом используемого сырья, вкус и аромат- Освежающий вкус и аромат сброженного напитка, соответствующий вкусу и аромату используемого сырья. Допускаются дрожжевые привкус и аромат.

Органолептические показатели качества черного байхового фасованного чая

Недостаточно
прозрачный,
«слабый»
Цвет разваренного листа
Однородный,
коричнево-красного
цвета
Недостаточно однородный, коричневый
Неоднородный, темно-коричневый. Допускается зеленоватый оттенок
Внешний вид (уборка):
листового
Ровный, однородный, хорошо скрученный
Недостаточно ровный, скрученный
Неровный, недостаточно скрученный
мелкого

Ровный, однородный, скрученный
Недостаточно ровный, скрученный с наличием пластинчатого
Неровный, пластинчатый
гранулированного

Достаточно ровный, сферической или продолговатой формы

Требования к качеству кофе.

Показатели качества кофе и методы исследования определяются требованиями ГОСТ:

- ГОСТ 6805-97 "Кофе натуральный жареный. Общие технические условия"
- ГОСТ 29148-97 "Кофе натуральный растворимый. Технические условия"

При оценке качества сырого кофе за основу должны быть взяты следующие требования: количество влаги и экстрактивных веществ, кофеина, общей золы, органических и минеральных примесей, внешний вид, цвет и запах кофейных зерен, вкус и аромат напитка, наличие недоброкачественных зерен и количество дефектов.

Влажность. Повышенная влажность сырого кофе (более 14%) приводит к плесневению и порче. Оптимальной влажностью сырого кофе считают 10-12%. При этом дыхательные процессы протекают замедленно, что, в свою очередь, способствует снижению скорости биохимических процессов в клетках ткани и предохраняет зерна от потери ими водорастворимых сухих веществ.

Содержание экстрактивных веществ. Это один из самых трудноконтролируемых показателей сырья. Однако, учитывая его важность, необходимо, чтобы кофейные зерна высшего сорта содержали не менее 20%, кофейные зерна первого сорта - 25-27% и второго сорта - 28-30% экстрактивных веществ.

Содержание кофеина. Содержание его в наибольшей степени зависит от ботанического вида и района произрастания. Для основных видов и сортов кофейного сырья количество кофеина в определенной степени известно. Концентрация кофеина в зернах высшего сорта вида Арабика из Бразилии, Колумбии, Перу, Мексики, Никарагуа, Индии, Йемена и других стран должна быть в пределах 0,7-1,0%; в зернах первого сорта вида Арабика из Вьетнама, Индии, Бразилии, Эфиопии - 1,2-1,4; первого сорта Робуста из Вьетнама, Гвинеи, Индии, Индонезии, Эфиопии - 1,5-1,7; второго сорта Робуста из Вьетнама, Индии и всех африканских стран - 1,7-2,0%.

Содержание зольных веществ. Количество этих веществ в сыром кофе характеризуется минеральным составом сырья. В кофе высшего сорта оно должно быть не более 3-3,5%, первого сорта - 3,5-3,8% и второго - 4,4,5%. Внешний вид, цвет и запах. Эти показатели определяют, обычно, визуально при соблюдении одинаковых условий состояния поверхности слоя и одинаковой освещенности. Запах зерен кофе устанавливают органолептические. Не допускается наличие плесневелого, лекарственного, гнилостного и других посторонних запахов.

Вкус и аромат. Определяют органолептические в напитке, приготовленном из пробы обжаренного кофе.Напитки из кофе высшего сорта должны обладать приятным вкусом с характерными оттенками (горьковатый, кисловатый, с легким хлебным привкусом), тонким и нежным ароматом, крепким настоем. Напитки из кофе первого сорта должны иметь приятный горьковато-вяжущий вкус с кислым оттенком, неярко выраженный аромат и хорошую крепость настоя. Напитки из кофе второго сорта обладают резким и грубым вкусом , слабым ароматом и крепким настоем.

Содержание афлатоксинов и пестицидов. Кофейное сырье проверяется на содержание афлатоксинов и пестицидов. Это обусловлено тем, что в сыром кофе, пораженном плесенью, а также подвергнутом обработке в целях извлечения кофеина, могут образовываться микотоксины и пестициды.

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

Молоко, кисломолочные продукты

На предприятиях общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное - во флягах. Кисло - молочные продукты поступают в пакетах или бутылках. При получении товара, необходимо обращать внимание на информацию упаковки, дата выработки, срок хранения, пастеризованное, процент жирности. Информация должна совпадать с листами- вкладышами.

Для приготовления прохладительных напитков необходимо выбирать хорошие **ягоды**, без признаков гниения и других изъянов, не слишком помятые.

О качестве сухофруктов в первую очередь может рассказать ГОСТ- высушенные по технологии, сухофрукты делятся сорт качества - экстра, высший, первый или столовый. В первую очередь необходимо определить их внешний вид (если, конечно, они не находятся в непрозрачной упаковке). Хорошие плоды должны быть цельными, без разрывов и трещин оболочки, через которые вываливается мякоть. Также не может быть никаких посторонних примесей, насекомых, личинок и гнилых экземпляров. Если есть возможность, подержи продукт в руке и оцени его плотность - несмотря на название, сухофрукт должен быть не сухим, а эластичным и упругим. Если экземпляры чересчур сморщены, значит, они были неправильно высушены и окажутся не очень вкусными. Опасно для здоровья покупать плоды с признаками спиртового брожения и наличием плесени на кожуре. А вот если сухофрукты выглядят немного жирными (чернослив, курага, инжир, бананы), в этом нет ничего страшного - значит, в продукт добавили растительное масло.

Правила выбора:

- **Изюм.** Любой виноград после сушки темнеет, золотистым его делают сульфиты - они стабилизируют окраску. Если хотите есть натуральный изюм, покупайте только коричневый или чёрный, узбекский.
- **Курага.** Курага - это разрезанные пополам абрикосы, из которых удалена косточка. Лучше выбирать бледно-оранжевые плоды. Белесые или тёмно-красные относятся к низшему столовому сорту, а ярко-оранжевые получаются после обработки сульфитами.
- **Чернослив.** Должен быть глянцевым, однородного чёрного цвета с синеватым отливом. Коричневатый оттенок говорит о том, что сухофрукт не лучшего качества и, возможно, его обработали горячей водой перед сушкой.
- **Вишня.** Хорошие ягоды - с кислинкой, тёмно-вишневого цвета с отливом до чёрного, плохие - чёрно-бурые.
- **Яблоки.** Должны быть от светло-желтого до светло-кремового цвета, низкосортные - коричневые. Правильно высушенные плоды получаются упругими.
- **Груши.** Должны быть от зеленовато-оливкового до жёлтого цвета, возможен беловатый налет. Темно-коричневый оттенок говорит о низком сорте.

Сок промышленного производства в тетропаках должен соответствовать в обязательном порядке должна соответствовать всем установленным **поГОСТутребованиям** или техническим условиям, которые действуют на каждом предприятии. Реальным отображением **качества** готового продукта является сертификат соответствия выдаваемый Роспотребнадзором.При получении товара, необходимо рассматривать информацию на упаковке: наименование, количество масса нетто продукта в одной упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта на потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.; срок годности соков устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых компоты сохраняют свое качество).

Вода. Для приготовления холодного чая лучше использовать воду без хлора, фильтрованную, минеральную без газа или ключевую. От качества воды зависит и качество конечного напитка. Однако готовить чай лучше не в холодной воде (не стоит заблуждаться из-за названия холодный), а в кипяченной теплой, которая позволит чайному настою приобрести более красивый цвет и тонкий аромат. Вместе с водой для разбавления чая можно использовать соки и минеральную воду с газом (хотя это отступление от правил).

Сахар и специи. Сахар практически всегда кладут в холодный чай, чтобы напиток получился более красивого цвета и приобрел выраженный вкус. Его можно с успехом заменить любым сиропом, медом или даже сгущенным молоком. Дело в том, что, даже если напиток в горячем виде покажется вам немного слаще, чем нужно, в охлажденном - баланс вкусов будет восстановлен. Чай можно приправлять различными специями - от гвоздики, корицы, имбиря, кардамона и ванили до острого чили, и душистого перца. Специи и пряные травы (вроде мяты, базилика и эстрагона) сделают чай не просто ароматным, но еще более полезным.

При выборе чая Чайна каждую упаковочную единицу потребительской тары наносят информацию маркировку, характеризующую продукт, а именно:

наименование продукта, наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на предприятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); наименование изготовителя и экспортера может быть написано буквами латинского алфавита;массу нетто упаковочной единицы;товарный знак изготовителя (при наличии);способ приготовления;сорт;дату изготовления и упаковывания;срок хранения с даты изготовления;условия хранения;информация о вакуумной упаковке (при наличии);обозначение настоящего стандарта;информация о сертификации

Чай по ГОСТу не допускается плесень, затхлость, кисловатость, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси.

При выборе **кофе** на каждую упаковочную единицу потребительской тары наносят информацию маркировку, характеризующую продукт, а именно:наименование продукта: кофе натуральный жареный (в зернах или молотый);наименование продукта может быть дополнено фирменным названием, в том числе написанным буквами латинского алфавита; степень обжаривания;наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на предприятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии); наименование изготовителя и экспортера может быть написано буквами латинского алфавита;массу нетто упаковочной единицы;товарный знак изготовителя (при наличии);способ приготовления;сорт;дату изготовления и упаковывания;срок хранения с даты изготовления;условия хранения;информация о вакуумной упаковке (при наличии);обозначение настоящего стандарта;информация о сертификации.

Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

Ассортимент безалкогольных напитков разнообразен - от простых до экзотических.

Чай

На сегодняшний день многие заведения расширяют ассортимент предлагаемых ими сортов чая.

Наиболее часто употребляемые сорта чая - «Английский Завтрак», «Эрл Грей», «Дарджилинг», китайский зеленый и травяной. Очень популярен чай со льдом. В стакан кладут лед, наливают чай, украшают ломтиками лимона или листиками мяты.

Кофе

Кофе получают из обжаренных и измельченных в порошок зерен кофейного дерева.

Существует большое разнообразие кофейных смесей. Эксперты могут по вкусу определить, в каких странах (Кении, Бразилии, Папуа-Новой Гвинее и т.д.) выращены кофейные бобы.

Кофе без кофеина (декофеинизированный) - натуральный кофе, из которого экстрагирован кофеин, обладающий стимулирующим действием, предпочтение отдается заменители кофе, производимые не из какао-бобов, например «Каро».

На сегодняшний день предлагается широкий ассортимент безалкогольных напитков,

таких как фруктовые соки, безалкогольные коктейли, компоты, квас и т.д.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

2.Выберите правильные ответы на вопрос. 3.Выберите правильные ответы на вопрос. 4.Выберите правильные ответы на вопрос. 5.Выберите правильные ответы на вопрос. 6.Распределите правильно аромат чая по сортам. 7. Вставьте пропущенные слова.

Кефир должен иметь вкус _____, специфический, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция однородная, напоминающая _____.

8.Дайте определение.

Кофе без кофеина– это_____

_____

9.Выберите правильные ответы на вопрос.

10.Выберите правильные ответы на вопрос.

Лекция №23

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

В огромном большинстве случаев, лишь применяя **отжимание и смешиваниесоков** различных фруктов, удается приготовить сок с приятным вкусом.

Смузи практически моментально делает вас сытым, а **сок** — энергичным. Смузи, то его можете пить, когда вам угодно.

Молекулярная кухня – это современное направление в кулинарии. Главное отличие его от классической кухни – приготовление блюд с максимальным сохранением полезных свойств продуктов, блюд питательных, полезных и, что очень важно, низкокалорийных! Это достигается знанием физических и химических процессов, которые происходят при обработке продуктов.

Повар, готовящий «молекулярные блюда», использует множество инструментов и приборов, которые разогревают, охлаждают, смешивают, измельчают, измеряют массу, температуру и кислотно-щелочной баланс, фильтруют, создают вакуум и нагнетают давление. Стандартные приёмы, используемые в молекулярной кулинарии: карбонизация или обогащение углекислотой (газирование), эмульсификация (смешение нерастворимых веществ), сферизация (создание жидких сфер), вакуумная дистилляция (отделение спирта). Для выполнения этих задач используются особые продукты:

Агар-агар и каррагинан — экстракты водорослей для приготовления желе, Хлорид кальция и альгинат натрия превращают жидкости в шарики, подобные икре, Яичный порошок (выпаренный белок) — создаёт более плотную структуру, чем свежий белок, Глюкоза — замедляет кристаллизацию и предотвращает потерю жидкости, Лецитин — соединяет эмульсии и стабилизирует взбитую пену, Цитрат натрия — не даёт частицам жира соединяться, Тримолин (инвертированный сироп) — не кристаллизуется, Ксантан (экстракт сои и кукурузы) — стабилизирует взвеси и эмульсии.



Фруктово-молочный коктейль

В чашу блендера поместить фрукты, молоко, сахар и добавить 1 г камеди. Взбить.Разлить по бокалам, украсить веточками мяты, дольками фруктов.

Сферы из соков. Техника обратной сферификации с заморозкой.





Освежающая сфера с выразительным вкусом сладкой моркови, пикантных апельсинов и тропических манго- отличный пример блюда молекулярной кухни. В этом рецепте мы применяем технику обратной сферификации с заморозкой, которая позволяет сократить время приготовления, получить идеально ровные сферы и отлично подходит для начинающих.

Приготовление:

- Растворите лактат кальция в соке.
- Добавьте сахар по вкусу
- Заполните силиконовую форму соком и поставьте в морозильную камеру на ночь.
- Подготовьте раствор для сферификации: с помощью блендера растворите альгинат в воде. Это может занять какое-то время.
- Удалите пузырьки воздуха из смеси. Для этого процедите раствор, закройте пленкой и поставьте в холодильник.
- После того, как все готово, можно приступать к сферификации! Нагрейте раствор с альгинатом до 65 градусов (можно сделать это в микроволновой печи)
- Погрузите небольшое количество сфер в теплый раствор. Очень важно, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- Оставьте сферы минимум на 2 минуты для образования твердой оболочки.
- Бережно извлеките сферы используя специальную ложку.
- Погрузите их в теплую воду
- После этого поместите сферы в сок или воду для хранения.
- Храните в холодильнике до подачи.

Одним из плюсов обратной сферификации является тот факт, что сферы хранятся в течение долгого времени. Для того, чтобы предотвратить ослабление вкуса из-за осмоса, мы рекомендуем хранить их в той же жидкости, из которой они сделаны.

Некоторые **соки** для лучшего усвоения лучше пить в **смеси** с другими продуктами: морковный – с молоком или сливками, томатный **сок** – с несколькими каплями растительного масла.



Молекулярные коктейли. Слоистый напиток необычного вида и вкуса.Можно назвать это революцией в кулинарии.

Для приготовления молекулярных коктейлей понадобиться оборудование. Во-первых, профессиональный блендер, способный превратить в пюре продукт любой твердости. Во-вторых, сифон – для газирования напитков углекислотой. Нужен и мощный миксер, который худо-бедно заменит центрифугу. Точные весы. А в качестве химикатов будем использовать гранулированный или листовой желатин, различные пищевые красители и эмульгаторы. Некоторые коктейли создаются с помощью сверхнизких температур. Жидкий азот в таком случае нам заменит сухой лёд. При создании молекулярных коктейлей бармены часто прибегают к эмульсификации. Соевый лецитин превратит любую жидкость, будь то сок или молоко, в стойкую пенку наподобие суфле.



Простые, но очень вкусные и удивительные напитки

При некоторой толике химической осведомленности вполне можно приготовить дома молекулярные коктейли. Рецепты таких напитков не требуют применения центрифуг и жидкого азота. Но все же некоторые химикаты мы будем использовать. Вот первый рецепт, самый простой. Заварим зеленый чай (на 20 г истолченного листа стакан кипятка). Добавим две ложки сахарного песка и дадим пять минут настояться. Вольем 50 г сока лайма и процедим через мелкое ситечко. Когда чай полностью остынет, добавим один яичный белок. С помощью миксера взобьем напиток в пену. Единственный минус коктейля состоит в том, что есть его нужно сразу же. Через пять минут пена осядет, а напиток утратит форму.



Макиато

Не забываем, что первым молекулярным коктейлем стал кофейно-молочный слоистый напиток. Итак, будем готовить макиато. Он бывает еще холодным (тогда его именуют калдо) и горячим (кортадо). Но мы приготовим классический слоеный макиато. Молоко (150 мл) разделим на три части. Одну в холодном виде нальем на дно прозрачного высокого бокала. Вторую подогреем до 70 градусов. Третью же часть взобьем в пышную пену. Чтобы она получилась более стойкой, нужно использовать цельный продукт или сливки. Теперь наливаем в бокал горячее молоко поверх холодного. Выкладываем взбитую пену. Осторожно наливаем горячий эспрессо. Кофе разместится аккурат на молочном пласте под шапкой белой пены. Латте похож на макиато слоистостью. Разница лишь в

пропорциях кофе и молока. В латте она составляет 1:3, тогда как в макиато 1:2. Украсить такой коктейль можно корицей, какао.

 **Оригинальный мартини**Молекулярная кухня часто использует такой простой метод, как желирование. Но для этого употребим некоторые химикаты, такие как ксантановая камедь и хлорид кальция. Из оливок выдавим сок. Смешаем его с вермутом и джином. Добавим наши химические загустители. Нальем раствор воды и альгината натрия. И удивимся тому, как жидкость превратится в капсулы в форме бусин. Внутри они жидкие, а снаружи, как желе. Во рту такая бусина лопается и растекается по небу привычным вкусом мартини.

Молочный коктейль

Манго (или другие плоды, освобожденные от шкурки и семян) режем кубиками и измельчаем с помощью блендера. На стакан фруктовой мякоти добавляем такое же количество цельного молока. Заправляем сахаром по вкусу. И добавляем один грамм (важно четко придерживаться пропорций) ксантановой камеди. Взбиваем в миксере с несколькими кубиками льда. Разливаем по высоким бокалам, украшаем листиками мяты и дольками фрукта. Изготовляя молекулярные коктейли, можно прибегнуть к сверхнизким температурам. Смешаем лимонный сок, ром, манговое пюре и сахарный сироп. Тщательно перемешаем. Добавим разведенный желатин. И подвергнем коктейль глубокой заморозке.

 **Горячий и холодный чай Хестона Блюменталя**

«Горячий и холодный чай» удивлял посетителей «Жирной утки» еще лет 10 назад. Потом на основе этого рецепта был создан глинтвейн с аналогичными свойствами, сидр, кофе и многое другое.

Суть всех рецептов проста — в одной емкости находятся как горячая, так и холодная жидкости, которые не смешиваются. Поэтому, вращая стакан, можно попробовать две версии одного и того же напитка. Как это сделать? Нужно поиграть с плотностями.

Приготовление:

- Залейте чай водой, завакуумируйте и оставьте настаиваться при комнатной температуре. Через час процедите.
- Смешайте все ингредиенты с помощью блендера, доведите до кипения.
- Процедите через мелкое сито и разделите на две равные порции..

Оформление:В стакан установите разделитель (Для этого отлично подходит силиконовая лопатка)

- Для холодной базы: Предварительно охладите смесь в холодильнике.
- Для горячей базы: Перед подачей нагрейте до 72 С.
- Одновременно наполните стакан горячим и холодным чаем, удалите разделитель и подавайте немедленно.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

2.Выберите правильные ответы на вопрос.

Б. – 1:3

В.-1:1

3.Выберите правильные ответы на вопрос.

4.Выберите правильные ответы на вопрос. 5. Продолжите предложение.

Изготовляя молекулярные коктейли, можно прибегнуть к сверхнизким температурам. Смешаем лимонный сок, ром, манговое пюре и сахарный сироп. _____

6.Выберите правильные ответы на вопрос.

7.Выберите правильные ответы на вопрос. 8.Выберите правильные ответы на вопрос. 9.Вставьте пропущенные слова.

Стандартные приёмы, используемые в молекулярной кулинарии: карбонизация или обогащение углекислотой(_____), эмульсификация (_____), сферизация (_____), вакуумная дистилляция (_____).

10..Выберите правильные ответы на вопрос.

Укажите правильно, при приготовлении«Молочного коктейля»

Какой химическое вещество используют?

А.- ксантановая камедь

Б. – альгинат натрия

В.- каррагинан

Лекция №24.

Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.

Прохладительные напитки подают при температуре 10-14°С в фужерах, бокалах, стаканах хайбол, тумблерах со льдом и соломинкой или в кувшинах. Если их подают в кувшинах, то последние ставят на закусочные тарелки.

ФрешПотребление этих напитков обеспечивает эффективный и простой способ получения суточной дозы витаминов из овощей и фруктов.



Фреш можно готовить из сезонных или замороженных ягод, фруктов, овощей, зелени. Готовить сок нужно непосредственно перед приемом, так как уже через несколько минут биологически активные вещества, содержащиеся в нем, начинают разрушаться; исключение свекольный сок, его нужно предварительно выдержать около 2 часов в холодильнике, тогда в нем разрушатся вещества, оказывающие вредное воздействие на организм.

Пить сок нужно за 30-40 минут до еды, тогда он будет наиболее полезен.



Морковь, апельсин, яблоко

Это, самый вкусный рецепт свежевыжатого сокаизвсеморковь, апельсин яблоки полна витаминов. Морковь имеет более мощный аромат, в отличии от апельсина и яблока, которые, в свою очередь, имеют гораздо большее количество воды, нежели морковь. Для приготовления необходимо взять целое яблоко и апельсин и добавите половину количества моркови, подготовленные фрукты пропустить через соковыжималку.



Свекла, апельсин и морковь

Для приготовления этого сока вам необходимо: большой апельсин, большая морковь и половина небольшой свеклы, подготовленные фрукты пропустить через соковыжималку. Соблюдая эти пропорции, вы получите самый вкусный рецептов свежевыжатого сока.



Гранат, апельсин и яблоко

Для приготовления этого сока вам необходимогранат среднего размера, крупное яблоко и средний апельсин, подготовленные фрукты пропустить через соковыжималку. Есть некоторый нюанс, прежде, чем приготавливать сок, никогда не используйте при отжиме белые мембраны граната. Они дают горечь во вкусе и испортят вам напиток.



Банан, лимон и апельсин

Банан сладкий фрукт, который дает удивительно вкусные свежевыжатые соки. Банановый *сок* не очень просто получить: соковыжималка не сможет вам в этом помочь. Правда, можно воспользоваться блендером. Мякоть банана размять блендором добавить сок свежевыжатый половины среднего лимона и апельсина среднего размера. Смесь сладкого с кислым дает изумительное сочетание.



Корень сельдерея, морковь и яблоки.

Это идеальный рецепт свежевыжатого сока из овощей и фруктов. Для приготовления сока понадобится яблоко, морковь и 1/4 среднего размера корня сельдерея. Корень сельдерея нужен в небольшом количестве, потому что он обладает достаточно резкими насыщенным вкусом.

Фруктово-ягодные напитки (морсы).

Напитки готовят из различных ягод, фруктов, цитрусовых, варенья, сиропов. Отпускают их охлажденными в фужерах, стаканах, кувшинах. Отдельно подают лед, приготовленный в льдогенераторах. Сахар, входящий в рецептуру, предварительно растворяют в воде и процеживают.

Для яблочного напитка яблоки очищают от кожицы и семенных гнезд. Кожицу и семенные гнезда заливают водой, варят, процеживают.

Яблоки протирают, отжимают сок, вливают его в отвар, добавляют растворенный сахар и охлаждают. Можно использовать готовый яблочный сок.

Для напитка из цитрусовых цедру снимают с плода, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят и настаивают 3-4 ч. Этот настой процеживают, добавляют в него растворенный сахар, отжатый сок и охлаждают.

Из клюквы отжимают сок, а из мезги варят сироп и делают напиток так же, как и яблочный.

Напиток из вишневого сиропа. Вишневый сироп промышленного изготовления смешивают с кипяченой охлажденной водой, добавляют лимонную кислоту и размешивают. Подобный напиток можно готовить и с другими фруктовыми и ягодными сиропами

Крюшон ананасовый. Сок ананасовый и морс апельсиновый или лимонный смешивают и охлаждают до температуры 12-15 °С, затем к смеси добавляют охлажденную минеральную столовую воду и ананасы, нарезанные тонкими ломтиками. Ананасы можно использовать консервированные. Отпускают крюшоны в стеклянных или хрустальных чашах (боулях) или кувшинах.

Крюшоны можно приготавливать с сиропами, соками, свежими и консервированными ягодами (малина, клубника), но во всех случаях приготовления крюшона газированные напитки вводят в крюшон перед его подачей.

Холодные пунши



Пунш является собирательным названием целой группы алкогольных напитков с фруктовым соком в своем составе, которые подаются в холодном или горячем виде. Чаще всего пунш подается на фуршетах в огромной чаше с кусочками фруктов, сок которых использовался для приготовления напитков. Несмотря на традиции, готовить и подавать безалкогольный пунш допустимо, поэтому мы решили предоставить несколько вариантов этого классического напитка для тех, кто не употребляет алкоголь.

Безалкогольный пунш с ягодами

Ягоды моем и обсушиваем. Клубнику разрезаем на половинки или четвертинки, в зависимости от размера, а чернику с малиной кладем в чашу для пунша целиком. Заливаем ягоды смесью морса и лимонада, а затем оставляем в холодильнике на 1 час.

Лайм нарезаем тонкими ломтиками и кладем в чашу с напитком. По желанию добавляем в пунш кусочки льда.

 Безалкогольный яблочный пунш.

Дыню и канталупу очищаем от семян и кожицы и нарезаем кубиками. Из яблок удаляем сердцевину и режем их тонкими ломтиками. Измельчаем мяту так, чтобы она пустила аромат. Заливаем фрукты яблочным лимонадом и дополняем кусочками льда.

Безалкогольный пунш с имбирем.

Имбирный эль – безалкогольный напиток.

Смешиваем апельсиновый и яблочный сок, добавляем имбирный эль. С клубники срезаем плодоножку, разрезаем ягоды на четвертинки и кладем в смесь из соков. Разбавляем напиток лимонадом и дополняем нарезанными листиками мяты.

Безалкогольный пунш в домашних условиях с тропическими фруктами.

Любителям экзотики предлагаем приготовить пунш с тропическими фруктами. Для этого рецепта можно использовать как свежие, так и консервированные плоды.

Мякоть ананаса нарезаем кубиками. Яблоко очищаем от сердцевины и режем тонкими пластинами. Извлекаем мякоть маракуи и смешиваем ее с подготовленными фруктами. Заливаем все яблочным лимонадом, добавляем сок манго, лайма, немного имбирного эля и напоследок украшаем напиток дольками лайма и листиками свежей мяты. В жаркий день в пунш можно положить немного льда.

Безалкогольный огуречный пунш.

Огурцы нарезаем тонкими кружочками или лентами, предварительно, при необходимости, удалив кожицу. Апельсины также режем достаточно тонко и укладываем ломтики в глубокую чашу для пунша. Туда же кладем четвертинки ягод и мелко нарезанную мяту. Заливаем все лимонадом и подаем, дополнив напиток кубиками льда.

Холодные алкогольные пунши.

Дамский пунш. Воду, ром смешиваем, туда же добавляем сок лимона и цедру. Все это дважды кипятим и остужаем. Ставим на лед, после чего процеживаем и разливаем по бокалам.

Фруктовый пунш холодный. Смешиваем яблочный сок с коньяком (или ликером), добавляем сахар, перемешиваем, охлаждаем. Пунш готов.

Замороженный пунш.Сначала подготовим сахарный сироп: варим его из сахара и воды. Добавляем к сиропу выжатый из лимонов и апельсинов сок, лимонную и апельсиновую цедру. Смесь охлаждаем, процеживаем и наливаем в высокую узкую емкость. Форма емкости должна быть такой, чтобы ее можно было поставить в широкую посуду, наполненную льдом, где емкость можно периодически поворачивать, пока жидкость в ней не загустеет.Взбиваем яичный белок в пену, аккуратно смешиваем с загустевшей массой и стаканом рома. Подаем готовый напиток в высоких бокалах.

Пивной пунш. В пиво добавляем сахар, гвоздику, корицу, нарезанный дольками лимон. Доводим эту смесь до кипения, после чего остужаем и процеживаем. Взбиваем яйца с молоком до пены и потихоньку вливаем в пивную смесь. Такой пунш подается со льдом в высоких пивных кружках.

Клубничный пунш. Клубнику, цедру и лимонный сок доводим до кипения и варим на медленном огне в течение 10 минут. После этого массу нужно протереть через сито и остудить. Перед тем, как подать пунш гостям, в чашу кладем много льда, клубничную смесь

и наливаем туда же шампанское, белое и красное вино, обязательно охлажденное.

Малиновый холодный пунш. Взбиваем сливки, кладем их в малиновый сок, туда же добавляем сахарную пудру. Тщательно перемешиваем и разливаем по высоким бокалам. Украшаем ягодами малины.

Креольский пунш. Рецепт чрезвычайно прост: сахарный сироп смешиваем с ромом. Пунш разливается по бокалам и подается с колотым льдом, украшенный долькой лимона.

Пунш-гляссе. Готовим сироп: засыпаем сахар в кастрюлю, заливаем холодной водой и варим. В горячий сироп кладем мелко натертую цедру лимона и апельсина и остужаем. В охлажденную жидкость добавляем по вкусу: лимонный и апельсиновый сок, а также алкоголь — ликер и коньяк (вместо коньяка возможен ром). Смесь размешиваем и процеживаем. Взбиваем яичные белки до пены, добавляем в смесь и снова все вместе взбиваем — готовый напиток должен быть белым и пышным.

Королевский пурпурный пунш. Смешиваем вино, пиво и кубики льда. Подаем в чаше для пунша, сверху украсив тонкими дольками лимона.

Освежающий пунш. Растворяем сахар в роме и соке, выжатом из лимонов. Вливаем в смесь крепкий черный чай, размешиваем. Емкость с напитком плотно накрываем крышкой и ставим на лед.

Ласси йогуртовые.

Йогуртовый ласси с травами.Отдельно подготовить зелень: базилик и мяту помыть и обсушить.

В чашу блендера кладут овсяные хлопья, добавляют ломтик лайма и травы. Заливают йогуртом и взбивают до однородного состояния.

Ласси - йогуртовые напитки.

Два варианта приготовления соленого и сладкого напитка.

Соленый вариант: Взбейте йогурт до однородного состояния и постепенно добавьте ледяную воду. Посолите и поперчите.

Сладкий вариант: Взбейте йогурт с сахаром до однородного состояния и постепенно добавьте ледяную газированную воду и пюре из манго. (Напиток будет пенится, как молочный коктейль.)

Безалкогольные мохито.

Советы

- Мохито нужно пить охлаждённым, поэтому употребляется он сразу после приготовления.
- Правильно приготовленным считается напиток, у которого бокал запотел от холода.
- Кроме колотого льда, можно добавить пару кусочков целого, чтобы напиток дольше оставался холодным.
- Классический и клубничный Мохито — это далеко не все рецепты. Можно экспериментировать, добавляя сок малины, арбуза, чёрной смородины. Это будет уже не классический коктейль, а другой, не менее освежающий напиток.
- Если нет свежей мяты, допускается добавить сухую, но тогда вкус напитка изменится.
- Когда вы будете толочь лайм, не повредите цедру, иначе она придаст горький привкус коктейлю.

Коктейль Мохито безалкогольный — напиток для жары, пляжа, вечеринок. Поэтому его можно украсить зонтиком.

Безалкогольный коктейль Мохито считается лонг-дринком. Подаётся в специальном высоком стакане «хайбол», предназначенном для коктейлей, приготовленных на основе высокоградусных напитков или содовой, с 2 трубочками: толстая и тонкая, украшенный мятой или долькой лайма.Стакан «хайбол» прозрачный, все ингредиенты видно.

Далеко не все придерживаются классической версии приготовления напитков. Варьируются компоненты, способ приготовления и пропорции.

Несколько популярных рецептов.

Классическая рецептура. Разрежьте лайм, выдавите в стакан сок 1 половинки. Можно просто порезать лайм на 4 части и кинуть 2 дольки в ёмкость.

Мелко нарежьте мяту, добавьте к соку лайма. Истолките деревянной ступкой.

Наполните стакан приготовленным заранее колотым льдом на 2/3.

Остальное пространство заполните содовой. Украсьте ваш безалкогольный коктейль Мохито веточкой мяты и подавайте.

Мохито с сахарным сиропом в охлаждённом стакане. Сделайте сахарный сироп: сахар растворите на огне, влейте чуть-чуть воды и помешивайте сироп до однородного состояния. Быстро охладите смесь, поставив на лёд сразу, как только снимете с огня. Оставьте на время.Охладите бокал.Измельчите мяту, добавьте в стакан, отожмите сок с помощью деревянного пестика, влейте сок четвертинки лайма.

Добавьте ещё четвертинку лайма, но целую. Аккуратно введите охлаждённый сахарный сироп. Положите колотый лёд. Залейте содовую.

Клубничный Мохито безалкогольный. Положите мяту в стакан и растолките пестиком.Влейте лаймовый сок, выжатый из четвертинки фрукта.Положите такую же целую дольку лайма.Добавьте 5-6 ягод клубники и растолките их пестиком.

Добавьте тростниковый сахар.Наполните стакан колотым льдом на 2/3.Добавьте содовую.

Клубничный коктейль Мохито безалкогольный подаётся, украшенный целой ягодой клубники.

Фраппе.

Кофе фраппе́ (фр. *frappé* — охлаждённый) — покрытый молочной пеной холодный кофейный напитокгреческого происхождения, наиболее популярный в Греции и на Кипре.

Приготовление: Кофе фраппе готовится с помощью шейкера или миксера на основе одной или двух порций кофе, сахара и небольшого количества воды, которые взбиваются до образования пены. Напиток подается в стеклянном стакане с добавлением холодной воды, льда и молока.

В различных вариациях, фраппе может готовиться с добавлением различных ликёров, шоколада и мороженого

Для приготовления Фраппе нам потребуется стандартная порция эспрессо или быстрорастворимое кофе в гранулах. Сливки или молоко, сахар и лед в кубиках. Также можно добавить в напиток фруктовый сироп, если вы хотите получить новые оттенки вкуса. Добавляем холодные сливки или молоко по вкусу, тем самым меняя крепость напитка.Также добавляем 2-3 чайные ложки сахара и около 4-5 столовых ложек воды. Плотно закрываем нашу емкость и начинаем трясти ее.*Рекомендуем обернуть шейкер или стакан в полотенце, чтобы обезопасить себя и окружающее вас пространство, в случае если емкость будет подтекать.*В результате активных действий мы получим довольную густую пену с приятным кофейным ароматом.Наполняем стакан кубиками льда доверху. Если вы не хотите готовить ледяной фраппе, можно обойтись 2-3 кубиками льда, либо полностью исключить лед из состава напитка.Переливаем нашу пенную субстанцию в стакан со льдом.







Итальянский фраппе: рецепт с фото



Помимо классического варианта, у напитка есть и множество других. К примеру, в Италии его часто готовят без добавления молока, просто беря в качестве основных ингредиентов крепкий кофе и колотый лед, а также добавляют темный либо белый шоколад, карамель. Чтобы приготовить его именно так, возьмите за основу рецепт фраппе, данный выше. Кстати, вы можете взять не только растворимый кофе, но и свежесваренный в машине кофе-эспрессо. Как уже было сказано, в итальянском варианте фраппе не используют молоко, вместо него возьмите пару столовых ложек карамельного или шоколадного сиропа либо растопленного шоколада. Украшают Итальянский фраппе кокосовой стружкой, корицей, посыпают ванильным сахарам.



Лимонад.Прохладительный напиток.

Как мы знаем, это сладкий безалкогольный напиток, имеющий прохладительные свойства, который чаще всего готовят газированным из лимонов.

Если верить легенде, то впервые лимонад появился при дворе короля Франции Людовике I, когда его виночерпий, случайно спутал бочку с соком и вином: виночерпий уже шел к королевскому столу, когда заметил свою ошибку, но так как времени было совсем мало, он решил добавить в сок минеральную воду и уже мысленно распрощался не только со своим постом, но и с репутацией.

Король попробовал напиток и довольно благожелательно отметил его вкусовые качества. С тех самых пор, среди аристократии появился полезный и лечебный напиток на минеральной воде – лимонад.

В Россию лимонад привез Петр I и этот напиток сразу стал одним из самых любимых при его дворе, далее его начало употреблять купечество и все прочие сословия, которые имели возможность делать этот напиток.

Классический лимонад

Это простой напиток, вы должны просто смешать сахар с водой, дождаться полного растворения сахара и влить сок лимона, все тщательно размешать. В стаканы положите лед и налейте лимонад, украсьте листиками мяты и кружочками лимона.

Натуральный лимонад

Лимоны необходимо помыть, обдать кипятком, срезать цедру и удалить косточки. Цедру и мякоть лимона измельчите, засыпьте сахаром и водой (негазированной) и доведите до кипения на медленном огне. Охладите напиток и процедите его через несколько слоев марли, смешайте с минеральной или газированной водой.

Цитрусовый лимонад

Хорошо промойте фрукты и снимите с них цедру, которую вместе с мякотью нужно измельчить и смешать с сахаром. Доведите воду до кипения и залейте кипятком фруктовую массу, размешайте все и охладите, затем поместите на ночь в холодильник.

Утром массу процедите и перед подачей на стол, смешайте с газированной водой.

Польза домашнего лимонада в том, что в этом напитке сохраняются все полезные, биологически активные вещества, которые содержатся в цитрусовых, ягодах, фруктах.

Смузи.

Это очень вкусный, яркий и полезный низкокалорийный напиток, приготовленный на основе фруктов, овощей или зелени (а порой и их сочетания). Первые упоминания о смузи относятся к тридцатым годам прошлого столетия, однако в те далекие годы этот удивительный напиток так и не получил признания – широкую известность он обрел лишь в семидесятых годах, когда началась активная пропаганда здорового питания. Смузи помогает поддерживать отличную физическую форму и насыщает организм всеми необходимыми ему витаминами, поэтому употреблять такой напиток рекомендуется не только взрослым, но и детям.

Смузи - достаточно густая консистенция и насыщенный вкус. Достаточно часто в составе смузи можно найти мед, молоко, зеленый чай, всевозможные специи, овсяные хлопья, а также кусочки льда, ягод, фруктов либо овощей. Присутствующие в составе смузи семена, пряности и орешки великолепно утоляют голод, поэтому достаточно часто этот напиток употребляют не до еды или после приема пищи, а вместо еды. Это самый настоящий полноценный перекус! А готовят такой напиток обычно при помощи блендера либо миксера. В летний сезон рекомендуется готовить смузи из свежих плодов, а зимой можно использовать и замороженные. Придать смузи большую густоту отлично помогает и лед. А для того, чтобы вкус напитка получился более насыщенным, рекомендуется смешивать между собой сахарные и кислые сорта ягод и фруктов. Если смузи будет готовиться на основе кисломолочных продуктов, то они в идеале должны быть обезжиренными. При приготовлении смузи в емкость сначала наливают жидкость, и только потом начинают добавлять в нее кусочки фруктов или овощей, а также ягоды, орешки или семена.

К столу смузи обычно подают в высоких прозрачных стаканах, с кубиками льда, а пьют его небольшими глотками через трубочку.



Банановo-клубничный смузи.

Клубнику и банан нарезаем небольшими кусочками. Выкладываем фрукты в чашу блендера, вливаем молоко и взбиваем до тех пор, пока не получится однородная масса. Выливаем ее в стакан и ставим в холодильник. Подаем банановo-клубничный смузи в охлажденном виде с трубочкой.

Смузи "Анти-грипп" Чистим киви. Режем лимон, отправляем в чашу для смешивания. Запускаем аппарат, когда лимон измельчится, добавляем киви. Очищаем бананы от кожицыдобавляем к измельченным лимону и киви. Разливаем по бокалам и приступаем к употреблению.



Смузи с овсяными хлопьями Предварительно прокипятите молоко, затем охладите.Хлопья овсяные выбирайте быстрого приготовления. Измельчите их в порошок в кофемолке. Мякоть банана, порежьте на кусочки, сложите в чашу блендера добавьте овсяные хлопья, сахар, молоко. Взбейте до пюреобразной массы.Выливаем ее в стакан и ставим в холодильник. Подаем банановo-клубничный смузи в охлажденном виде с трубочкой.



Компоты.

Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод, как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида. При варке из фруктов и ягод в отвары или сиропы переходит значительное количество сахаров и других растворимых веществ (витаминов, минеральных элементов). Так, при варке компотов из сухофруктов в отвар переходит около 50% сахаров, содержащихся в них.При варке компотов из кислых плодов и ягод часть сахарозы гидролизуется под действием кислот (лимонной, яблочной и др.), содержащихся в них. Так, при варке компота из яблок может гидролизоваться 14-19% сахарозы. Добавление лимонной кислоты повышает степень ее гидролиза. В результате гидролиза (инверсии)

накапливаются глюкоза и фруктоза. Степень сладости последней выше, чем сахарозы. Эго является причиной изменения вкуса таких фруктов, как яблоки и айва, при варке из них компотов. Гидролиз сахарозы при варке компотов из сухофруктов практически не происходит, так как активная кислотность отваров из сухофруктов гораздо меньше, чем отваров из свежих плодов и ягод. Поэтому в компоты из сухофруктов рекомендуется добавлять лимонную кислоту из расчета 1 г на 1 кг компота.

Подают компоты в вазочках или стаканах. Температура их при подаче должна быть 12-15*С.

Компоты из свежих плодов. Подготовленные яблоки, груши, айву (без кожуры и сердцевины) нарезают дольками перед самым использованием. Кожуру в зависимости от сорта плодов можно и не счищать. У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, нарезают дольками. У промытых ягод удаляют плодоножки. Мандарины и апельсины после снятия кожуры разделяют на дольки. Арбузы и дыни после удаления корки и семян, а бананы - кожуры нарезают небольшими ломтиками. Для приготовления сиропа, в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту (при варке компотов из сладких фруктов и ягод), доводят до кипения, проваривают 10-12 мин. В подготовленный сироп погружают плоды. Яблоки, груши варят при слабом кипении 6-8 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев оставляют в сиропе до охлаждения.

Апельсины, мандарины, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананасы, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают.

При варке компота из яблок, груш, айвы сироп можно приготовить из отвара, полученного после проваривания кожицы и семенных гнезд. Содержащих значительное количество питательных веществ. Сиропы можно подкрашивать экстрактом вишни или черной смородины. Для ароматизации компотов можно добавить мелко нарезанную цедру цитрусовых. Улучшить вкус готового компота можно виноградным вином или ромом.

Компот из ревеня. При приготовлении компота из ревеня счищают с черешков кожицу (грубые волокна), нарезают на куски длиной 2,5-3 см и опускают их в кипящую воду на 3-5 мин. Затем ревень перекладывают в кипящий сироп, накрывают крышкой и охлаждают.

В сироп можно добавить цедру цитрусовых и изюм.

Компоты изсухофруктов. Обычно варят компоты из смеси сухофруктов. Их подбирают в таких пропорциях, чтобы отвар имел приятные вкус и аромат. Однако разные сухофруктыпри варке в сиропе разваривaются 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 Т 10'С и выдерживают 10-12 ч для настаивания. При этом из фруктов в сироп более полно переходят вкусовые вещества, при остывании продолжаетсяпроцесс инверсии сахарозы, что улучшает качество компота.

Компотыиз 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 разрезают 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



Холодные чай.

Как популярный прохладительный напиток, холодный чай получил широкое распространение в России, странах СНГ и Балтии относительно недавно, после 2000 года. Потребляется преимущественно летом, в южных субтропических и тропических регионах — круглый год.

Холодный чай может быть чёрным, зелёным, смешанным, иметь различные вкусовые добавки (лимон, малина и др.) как естественного (соки), так и и искусственного происхождения. Холодный чай можно пить как в чистом виде, так и со льдом.

Холодный чай можно приготовить и в домашних условиях как путём остужения обычной чайной заварки, так и путём разведения смесей (порошков или концентратов) для холодного чая. Существует также холодныйкаркаде, заваренный из листьев суданской розы (гибискуса).

Правила приготовления холодного чая.

Во-первых, для приготовления холодного чая необходимо использовать только очищенную воду, слишком жесткая вода испортит не только внешний вид, но и вкусовые качества напитка.

Во-вторых, заваривать чай важно только горячей, но не кипящей водой, а половину порции разбавить теплой - это важно, чтобы напиток быстрее остыл. Использовать для охлаждения чая холодную воду не рекомендуется, иначе вкус может испортиться. Чтобы напиток не стал мутным, остудить его следует при комнатной температуре в течение часа, а затем только поместить в холодильник.

В-третьих, для приготовления данного напитка лучше не использовать крупнолистовой чай, так как в его состав входит большое количества таланина, который образует мутный осадок.

В-четвертых, для охлаждения напитка кубик льда нужно положить в стакан, а затем налить чай, но только не наоборот.

В-пятых, не рекомендуется отжимать листья чая после заваривания, нужно дать ему хорошо настояться, иначе напиток утратит свой утонченный вкус. А при желании разнообразить вкусовые качества чая можно добавить в него мед, фруктовый сироп, сливки и так далее.

Рецепты приготовления холодного чая.

Чтобы приготовить *чай с лимоном и медом*, заварите любой вид чая на ваш вкус и дайте настояться в течение 10 минут. Затем добавьте 2-3 чайные ложки натурального меда и несколько долек лимона. Поставьте напиток для охлаждения в холодильник на 3-4 часа. Подавайте, добавив в стакан несколько кубиков льда.

Для приготовления охладительного напитка с мятой возьмите лучше зеленый чай - у вас получится чай, насыщенный вкусом и ароматом, отлично снимающий усталость и жажду. Лучше используйте листочки свежей мяты, которую заварите вместе с зеленым чаем. Сахар и лимонный сок добавьте по вкусу. Заваренный чай оставьте на 7-10 минут, затем процедите, остудите до комнатной температуры, а после охладите в холодильнике в течение нескольких часов.

Также вы можете приготовить и фруктовый чай. Горячей водой залейте чай и

листочки мяты, оставьте на 10-15 минут, процедите, добавьте по желанию сахар и дайте немного остыть. Теперь введите в напиток немного фруктового ликера, апельсинового и лимонного сока. Все тщательно перемешайте и поставьте в холодильник. Подавайте готовый чай, украсив дольками лимона и веточками мяты.

 **Холодный Кофе.**

Холодный кофе или **айс-кофе,ледяной кофе** — способ подачи кофейных напитков. Часто употребляется в качестве прохладительного напитка.

Существует несколько способов приготовления холодного кофе. В первом случае готовый горячий напиток остужается до нужной температуры, во втором — кофе готовится путём выдерживания молотых зёрен в воде (например, с помощью френч-пресса), после чего фильтруется.

Часто айс-кофе готовится аналогично горячему аналогу того или иного кофейного напитка. Так, существуют «холодное латте», «холодное мокко». Данные напитки изготовляются путём смешивания горячего эспрессо с необходимым количеством охлажденного молока. Айс-кофе может быть подан как уже охлаждённым, так и ещё горячим, но с нужным количеством льда.

Поскольку сахар плохо растворяется в холодной жидкости, в холодный кофе обычно добавляется сахарный сироп или сахарозаменители.

Два базовых рецепта настоящего холодного кофе.

Существует два принципиальных рецепта приготовления холодного кофе.

1. Первый, когда кофе готовится обычным, традиционным способом, на плите или в кофеварке, а затем готовый напиток остужается до нужной температуры и смешивается с другими ингредиентами. Так готовится кофе со льдом, мороженым, фраппе из натурального кофе и другие рецепты.
2. Второй – кофе, приготовленный на холодной воде. Он вообще не подвергается термообработке в процессе приготовления. Из растворимого кофе так готовят фраппе, из натурального – колд брю, который вошел в моду несколько лет назад и продолжает набирать популярность.

 **Холодный кофе со льдом.**

Понадобится порция охлажденного до комнатной температуры готового натурального кофе, объемом, примерно в 50-70 мл – эспрессо или кофе по-восточному, в джезве. Нужен лед, в количестве 3-5 кубиков, 2 чайных ложки любого сиропа.

На дно чашки кладут измельченный лед, вливают сироп, затем кофе, сверху украшают взбитыми сливками.

Холодный апельсиновый кофе.Положите цедру в в кастрюлю с водой и сахаром. Прокипятите в течение 5 минут. Достаем кусочки цедры и охлаждаем сироп. Затем смешиваем апельсиновый сок с кофе и остывшим сиропом. Наливаем апельсиновый кофе


в высокие бокалы, добавляем лёд и сливки. Украшаем дольками апельсина при желании.


Холодный кофе с медом. Приготовить кофейный сироп, для этого смешать кофе, сахар, воду и лимонную эссенцию. Охладить. Добавить мед, вино, минеральную воду. При желании можно добавить ломтик лимона и кубик льда.

Кофе «Амаретто» со льдом. Смешать кофе, молоко и миндальный экстракт с сахаром. В два высоких бокала объемом 350 мл положить кубики льда. Влить в бокалы кофейную смесь и слегка посыпать напиток молотой корицей.

Домашний холодный капучино

В блендере соединяем молоко, шоколадный сироп, кофе и лед. Взбиваем до образования пены. Затем добавляем по вкусу сахар. Разливаем напиток в бокалы, украшаем корицей (по желанию). Подаем сразу.


Классический рецепт гляссе

Сварить кофе, используя аппарат для гляссе или френч-пресс.

Процедить горячий напиток добавляют сахар, охлаждают до 8—10°С,и аккуратно разлить в заранее приготовленную посуду в бокалы и сверху кладут шарик мороженого .

В стаканчики, которые рекомендуется заранее ополаскивать холодной водой, вставляются толстые соломинки для питья. Сами стаканы ставятся на салфетки или подстаканники, кофейная ложечка прилагается. Это культура подачи гляссе.

Коктейли.

Коктейли - это охлажденные напитки, приготовленные путем смешивания и взбивания нескольких ингредиентов.

В зависимости от используемого набора продуктов коктейли подразделяются на сливочные, молочные, фруктово-ягодные и другие. Приготавливают коктейли в миксерах. В металлический стакан для взбивания вводят сливки или молоко, затем сиропы, в последнюю очередь -- мороженое и взбивают.

Отмеривают продукты точно по объему или по массе, как указано в рецептуре.

Размешивают и взбивают сливочные и молочные коктейли в течение 60 с при скорости вращения мешалки 11--13 тыс. об/мин.


Коктейль сливочно-шоколадный. Сливки и шоколадный сироп смешивают и взбивают в миксере. Для приготовления шоколадного сиропа порошок какао тщательно растереть с сахаром, развести водой и сварить сироп. После этого сироп охладить, ввести в него пастеризованные сливки, ванилин и немного жженого сахара для окраски.

Подают готовый коктейль в коническом стакане или в бокале с соломкой.

Коктейль молочный с ягодным соком и мороженым. В стакан-смеситель кладут мороженое, добавляют фруктовый сок или джем, доливают холодным пастеризованным молоком, быстро взбивают на миксере, подают в стакане или бокале с соломкой.

Молочный коктейль с кофе и мороженым. Смешать пастеризованное молоко с

сиропом кофейным и сливочным мороженым, все компоненты взбивают на миксере и быстро разливают в стаканы, бокалы. Подают коктейль с соломкой.

Морс.

Морс — отличный безалкогольный напиток, который прекрасно утоляет жажду и очень хорош в жаркие дни. Для приготовления морсов в домашних условиях часто используют свежую и замороженную ягоду: клюкву, бруснику, калину и др.



Клюквенный морс из замороженной клюквы – полезный и очень вкусный напиток, который придется по вкусу всей семье, поможет укрепить иммунитет и добавить в свой рацион больше натуральных витаминов.

Заранее извлеките ягоды клюквы из морозильной камеры и оставьте при комнатной температуре, для того чтобы они полностью разморозились. Выжмите сок из размороженных ягод любым удобным способом: поместив ягоды в соковыжималку, протерев через сито (из пластика или другого не окисляющегося материала) или растерев ягоды до состояния пюре, а затем отжав, завернув в марлю, сложенную в несколько слоев. Жмых, оставшийся от ягод, сохраните, сок герметично закройте и на время отложите.

Хранить свежевыжатый клюквенный сок рекомендуется не более суток, поэтому с целью сохранения пользы напитка приготовление морса лучше запланировать на утро, для того чтобы приготовить и употребить напиток в течение 1 дня.

Вскипятите 1.5 литра воды. Выключив огонь, охладите воду 3-5 минут, а затем добавьте по вкусу сахар и клюквенный жмых. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5—8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар и отжатый сок. Вместо сахара в теплый напиток можно по вкусу добавить мед.

Затем прикройте кастрюлю крышкой и позвольте напитку настояться как минимум 30 минут или до охлаждения до комнатной температуры. Подавать морс из свежевыжатый клюквы можно как в горячем, так и в охлажденном виде.



Морс из замороженной чёрной смородины вы можете приготовить в любое время года. Смородину можно не размораживать или же разморозить в течение 20 минут при комнатной температуре. Всыпьте ее в кастрюлю или сотейник.

Сахар песок можно заменить мёдом, но мёд добавляется в жидком состоянии, подогретым до температуры не более 35 °С. Подготовленную ягоду залейте горячей водой и поместите на плиту. Доведите до кипения, но не кипятите! Снимите кастрюлю с морсом с плиты. Процедите морс от жмыха и семечек через ситечко. Готовый морс перелейте в кувшин или сразу же разлейте в стаканы. Подавать морс из замороженной чёрной смородины можно как в горячем, так и в охлажденном виде.

 **Напиток - брусничный морс.** Морс - напиток из сока, разбавленный водой и приправленный сахаром или медом. Ягоды для морса можно использовать как замороженные, так и свежие. Бруснику переберите, переложите в дуршлаг и промойте. Дайте воде стечь. В стеклянной или эмалированной посуде раздавите ягоды толкушкой. Переложите ягодную массу в чистую марлю и в отдельную емкость выжмите сок. Уберите сок в холодильник. Ягодные выжимки залейте водой и доведите до кипения. Добавьте сахар, перемешайте, выключите огонь и остудите. Затем процедите отвар через сито. Влейте в отвар охлажденный сок и хорошо перемешайте. Брусничный морс готов. Подавайте морс со льдом. Храните в холодильнике.

Квас.

Квас - это кислый напиток с дрожжами, содержащий несколько процентов алкоголя (0,5--1,5%). Квас приготовляют из подсушенных в духовке до легкой золотистой корочки сухарей, сока или настоя различных фруктов и ягод с добавлением сахара, меда, а иногда и приправ: лимонной или апельсиновой цедры, сахарной карамели, гвоздики, корицы, мяты.

Дрожжевые грибки, вызывающие брожение, лучше всего развиваются при температуре 20-30 °С, поэтому первые несколько дней напиток рекомендуется держать в тепле. Температура при введении дрожжей должна быть 23-25 С. При этой же температуре оставляют квас для брожения на 8-12 ч. Затем его охлаждают и хранят при температуре не выше 10 °С.

На предприятиях общественного питания используют обычно хлебный квас промышленной выработки, но иногда его заправляют, добавляя хрен, мед (квас Петровский), настаивая с мятой.

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, добавляютсахар (5,5 кг), дрожжи (150 г), мятный настой или эссенцию. Температура при этом должна быть 23—25°С. 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°С.

Фрукты в сиропе. Яблоки или груши в сиропе. Очищенные от кожуры и семенных гнезд яблоки и груши варят 6-8 мин в сахарном сиропе, подкисленном лимонной кислотой. Быстро разваривающиеся плоды только доводят в сиропе до кипения и в нем охлаждают. Затем плоды вынимают, сироп процеживают, добавляют в него прокипяченное виноградное вино. В стакан или креманку кладут яблоко или грушу и заливают охлажденным сиропом. Так же готовят яблоки или груши в красном вине или хересе, но в готовый сироп добавляют большее количество красного вина или хереса.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

2.Выберите правильные ответы на вопрос. 3.Выберите правильные ответы на вопрос. 4.Выберите правильные ответы на вопрос. 5. Дайте определение.

Коктейли – это_____

_____

_____.

6.Выберите правильные ответы на вопрос.

7.Выберите правильные ответы на вопрос. 8.Выберите правильные ответы на вопрос. 9.Выберите правильные ответы на вопрос. 10.Выберите правильные ответы на вопрос.

Лекция №25.

Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»,

выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Чтобы увеличить привлекательность напитков, верхнюю часть стакана кромкой шириной 1 -- 1,5 см можно погрузить в лимонный сок (или холодную воду), а затем в мелкий сахарный песок: по окружности стакана, таким образом, получается как бы полосочка инея. Очень эффектно выглядят украшение бакалов ломтик очищенного от кожуры лимона, прислонив его одним краем к стакану, в жаркий день можно положить в стакан 1 - 2 кубика льда, или 2 -- 3 шт, ярких ягод (клубнику, малину, вишню и т.п.), или лед и фрукты. Усилят аромат многих напитков ломтики банана- кубики льда, также можно опустить в стакан соломинку и надеть на нее декоротивные украшения виде ягодки, зонтиков, долек лимона и т.д.

Отпускаютхолодные напитки сложного ассортимента в охлажденных фужерах, стаканах, конической или цилиндрической формы, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Кувшин ставят на закусочную тарелку Отдельно в кулере подают лед со щипцами, количество льда на одну порцию рассчитывается 10 г

Некоторые смешанные **напитки** (**холодные** пунши, слоистые коктейли) готовят без предварительного смешивания и все отмеренные компоненты наливают непосредственно в стакан или бокал подачи. Посетитель смешивает **напиток** по своему вкусу и усмотрению. Холодные напитки подают при температуре 10—14 °С.

Существует много способов, как задобрить и накормить клиента, но шведский стол является одним из самых бюджетных способов подачи пищи.

Шведский стол (буфет) — это способ подачи холодных напитков, при котором множество блюд выставляются рядом, и напитки выставляются в стаканах, фужерах.

Шведский стол позволяет посетителю сначала увидеть, выбрать, а потом уже попробовать напитки, заплатив за это фиксированную сумму и не ожидая приготовления заказа. Привлекателен шведский стол и отсутствием постоянного меню, что позволяет поварам разнообразить предлагаемые холодные напитки.

Поэтому шведский стол будет к месту везде, где нужно за короткий срок предложить ассортимент холодных напитков большому количеству гостей. Его устройство позволяет обслужить одновременно много клиентов.

Резонность шведского стола очевидна, поэтому рассмотрим основные особенности организации питания в гостинице по системе шведский стол.

Сервировка шведского стола. Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами. Ближе к входу в заведение размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Напитки располагаются на отдельном столе недалеко от входа, и подаются разлитыми в бокалы, фужеры, стаканы, а также

выставляются кувшинах.

Все блюда на шведском столе полагается постоянно обновлять. Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы. Например, если рядом стоят два кувшина с молоком, необходимо указать, что одно из них нормальной жирности, а другое — обезжиренное. Также будет не лишним указать границы детского стола.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальныйкейтеринг, разъезднойкейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия".

В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;

- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;

- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;

- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в

магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);

- через розничную торговую сеть.

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача холодных напитков при t=+10—14 °С.

Холодные напиткив основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.

Для доставки холодных напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые холодные напитки помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, , не потеряют свой товарный вид.

Типы стаканов для напитков

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

• Круглые стаканы с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

• Стаканы из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие стаканы пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить напиток или взять порционно для детей.



При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости стакана предлагаемого напитка и об объеме его порций;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

2.Вставьте пропущенное слово.

Для доставки напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами _____в установленном порядке.

3.Дайте правильный ответ на вопрос.

4.Выберите, правильный ответ на вопрос. 5.Продолжите предложение.

В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг

_____
___

_____
_____

6.Дайте правильный ответ на вопрос.

7.Дайте правильный ответ на вопрос. 8.Продолжите предложение.

Шведский стол позволяет посетителю сначала увидеть, выбрать, а потом уже_____
_____
_____

9.Дайте правильный ответ на вопрос.

10.Выберите правильный ответ на вопрос. А.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

Б. –фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

В.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Тема 3.2

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Лекция №26.

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.

Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75˚С.

Из горячих напитков распространены чай, кофе, какао. Ценной составной частью чая является кофеин (теин). Он благотворно влияет на центральную нервную систему, мышечные ткани, включая сердечные. Кофеин активизирует умственную деятельность, вызывает чувство бодрости. Он не задерживается в организме, и поэтому чай не может причинить вреда. В чашке напитка содержится примерно 0,05 гр. кофеина. Кроме того, в чае имеется много дубильных веществ, или таннинов, состоящих в основном из катехинов. Содержание катехинов в 1 гр. чая: в черном — 25—80 мг, в зеленом —110—220 мг. Катехины чая обладают сильным Р-витаминным действием, уменьшают проницаяёмкость капилляров, способствуют накоплению в организме аскорбиновой кислоты. Богатые катехинами сорта чая обладают также высокими бактерицидными свойствами. Содержащиеся в чае эфирные масла влияют на его букет, в котором присутствует аромат розы, жасмина, цитрусовых, меда, ландыша, горького миндаля и др. Эфирные масла повышают активную деятельность мозга, устраняют слабость и утомление от физического или умственного напряжения, обусловливают аромат и вкус чая. Чай богат витаминами С, Bt, В2 и РР. В Средней Азии наиболее популярен зеленый чай, так как он лучше, чем черный, утоляет жажду и обладает сильным тонизирующим действием. При использовании чая как лечебного средства следует учитывать, что зеленый чай богаче катехинами и витамином С, чем черный. Жареный кофе содержит азотистые вещества, кофеин, сахара, жир, декстрин, дубильные вещества, клетчатку, минеральные вещества. Содержащийся в кофе алкалоид тригонеллин при обжаривании распадается с образованием никотиновой кислоты (витамин РР). Алкалоид кофеина, входящий в состав кофе, оказывает тонизирующее действие на центральную нервную и сердечно-сосудистую систему. Содержащиеся в кофе кислоты положительно влияют на процессы пищеварения. Он придает кофе «мягкий» вкус, увеличивает экстрактивность различных видов и сортов кофе, улучшает вкусовые качества напитка. В последние десятилетия получил распространение растворимый кофе. Используя растворимый кофе, необходимо помнить, что кофеина в нем в 4—5 раз больше, чем в натуральном. Поэтому надо строго соблюдать дозировку (одна чайная ложка на стакан кипятка.

Какао — напиток, приготовляемый из какао-порошка на молоке и с сахаром, обладает хорошим вкусом и высокой питательностью, оказывает стимулирующее и тонизирующее воздействие на организм.

На качество горячих напитков большое влияние оказывает способ приготовления горячих напитков. Определенное значение имеет жесткость воды: чем она жестче, тем слабее экстрагируются вещества, входящие в состав горячих напитков. Очень жесткая вода придает чаю мутность, неприятный вкус и запах.

Качество напитков проверяют по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, а для некоторых напитков (чая) – степень прозрачности и физико-химическим показателям.

Органолептические показатели

Чай. Качество чая контролируют по показателям: аромат, цвет, прозрачность, вкус. Органолептическую оценку проводят при температуре настоя (заварки) 65^0С, сравнивая его с контрольным. Контрольный настой готовят из чая соответствующего сорта, который заваривают в количестве 10 (20) г на 500 $см^3$ воды, настаивают 10 мин и фильтруют.

Аромат и вкус напитка (при условии соблюдения норм закладки и правил заваривания) характерны для каждого сорта чая. Правильно заваренный чай – прозрачный. Если настой мутный, цвет его тускло-коричневый, значит, чай неправильно заварен или настаивался в течение длительного времени.

Кофе и какао. При органолептической оценке качества кофе и какао особое внимание обращают на вкус и аромат. Показатели качества представлены в таблице.

Органолептические показатели качества кофе и какао

Аромат

Цвет

Вкус

Кофе черный Кофе с молоком Какао с молоком

Жареных кофейных зерен, сильно выраженный. Жареных кофейных зерен, хорошо выраженный. Характерный для данного напитка, хорошо выраженный.

Темно-коричневый. Светло-коричневый. Коричневый с красноватым оттенком.

Присущий дан-ному напитку, сильно выражен-ный. Сладкий с выраженным привкусом, присущим данному напитку и молоку. Сладкий, характерный для раствора какао и молока.

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

Вода является основой для приготовления большинства напитков, потребляемых человеком. Поэтому при их приготовлении необходимо соблюдать основное требование — употреблять чистую родниковую, бутилированную или очищенную бытовыми фильтрами воду.

Чай, кофе, какао-порошок имеют особенность впитывать посторонние запахи, теряя при этом свой аромат. Поэтому хранить их до заваривания следует в плотно закупоренных стеклянных или металлических банках, отдельно от остропахнущих продуктов.



Чай — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Его изготавливают из молодых побегов вечнозелёного чайного куста.

В зависимости от исходного сырья и технологии переработки выпускают чаи

следующих разновидностей и типов:

- байховый (чёрный, зёленый, красный, жёлтый, белый);
- гранулированный (скрученный в шарик (гранулу, горошек) по особой технологии);
- экстрагированный (быстрорастворимый);
- прессованный (кирпичный, плиточный, таблетированный).

В зависимости от способа упаковки чаи могут быть рассыпчатыми и пакетированными. В продажу поступают чаи с ароматизированными добавками (цветочными, фруктовыми и др.), фруктовые (смесь из чёрного чая, фруктов и цветов), фиточаи из лекарственных трав; фруктово-травяные напитки из травяных, ягодных и цветочных настоев.

При выборе чая:

- оценивают внешний вид;
- определяют группу (крупнолистовой, среднелистовой, мелколистовой, гранулированный), однородность окраски, степень скручивания чаинок.

Не допускается присутствие грубого растительного сырья, чайной пыли, посторонних примесей. Для приготовления чая подготавливают два чайника:для кипячения воды и для заваривания чая. Лучшей посудой для заваривания является керамическая, фарфоровая или фаянсовая. В металлической чай не заваривают, потому что вкус и цвет резко меняются.

Кофе — сильно тонизирующий напиток. Его получают из семян тропического вечнозелёного кофейного дерева



В продажу кофе поступает в зёрнах (сырой и жареный), жареный молотый без добавлений, жареный молотый с добавлениями цикория и ягод, а также растворимый.

При выборе кофе оценивают качество по:

- внешнему виду (окраске зёрен, их виду и аромату);
- степени помола (чем тоньше помол, тем лучше будет качество напитка).

При хранении необходимо учитывать следующее: сырые зёрна могут храниться длительное время, однако жаренные — нет, так как происходит улетучивание ароматических веществ, теряется аромат, качество кофе значительно ухудшается.

Какао — ценный пищевой продукт, который вырабатывают из семян (какао-бобов) тропического вечнозелёного дерева какао. Это дерево ещё называют шоколадным



При выборе какао качество оценивают по:

- внешнему виду (тонкоизмельчённый, однородный порошок от светло- до тёмно-коричневого цвета, нет сероватого оттенка);
- вкусу и аромату (приятный, горьковатый, хорошо выраженный, без привкусов и запахов).

Мед – это вкусное и очень полезное лакомство.

По густоте (или консистенции) мед может быть жидким и севшим (кристаллизованным). По цвету мед бывает светлым и темным, по этой характеристике

можно примерно определить, из чего был собран нектар: светлый мед получается из липы, акации, подсолнечника, темный – из гречихи и каштана. Прозрачность меда определяет наличие перги (пыльцы) и процессов кристаллизации. Натуральный мед отличается сладостью с разными нотками: с характерным послевкусием, горечью или приторностью. Аромат меда определяют растения-медоносы. Мед, собранный с одного растения, источает ярко-выраженный запах, из целого букета растений получается многообразный аромат. Все виды меда обладают похожими лечебными свойствами. **Мёд** положительно воздействует на организм.

Правила выбора меда. Мед не должен иметь жидкости на своей поверхности или видимого расслоения. Даже в случае закристаллизованного меда, участки перехода от жидкого меда к кристаллам должны быть еле заметны. На поверхности меда не должно быть белой пенки, свидетельствующей о закисании продукта.

Гвоздика.Полезные свойства специи гвоздики известны с древнейших времен. Еще древние греки называли ее цветком божественным, подразумевая под этим названием небывалые лекарственные и чудодейственные свойства. Эфирные масла и витамины способны снять боль и спазм, заживить раны и фурункулы, уничтожить микробы, снять невротические проявления. В медицине часто используются настойка гвоздики, которая помогает справиться со многими заболеваниями.

Правилавыборагвоздики: плод должен быть сухой, но не пересушенный, иначе эфирных масел в нем практически не будет.

Широкий ассортимент **коньяков** в наших магазинах ставит неподготовленного покупателя в тупик. Из-за внешнего сходства бутылок сложно сориентироваться и выбрать подходящий напиток. «Коньяки» постсоветского пространства делят на три вида: ординарные (обычные), марочные и коллекционные. Армянские и другие ординарные коньяки маркируются звездочками. Каждая звездочка на этикетке обозначает год выдержки в бочках. Самые распространённые варианты – 3 и 5 лет.

Настоящий коньяк имеет приятный аромат, слегка меняющийся при нагревании.

На прилавках современных магазинов **винная продукция** представлена в широком ассортименте. Качественное **вино сухое** обязательно будет продаваться только в стеклянной таре, так как именно этот материал позволяет сохранить все свойства напитка даже через десять-двадцать лет. Объем бутыли у качественного вина – 0,75 л. Дно тары всегда с большим углублением. Дешевое вино разливают в бутыли по 0,7 л, дно которых с небольшим углублением или вообще плоское. Наиболее подходящий вариант для хорошего красного вина – это бутыли бордоской, бургундской или эльзасской флейты формы. Цвет стекла должен быть зеленым или темно-коричневым, что обеспечивает проникновение как можно меньшего количествосвета.

Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.

Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся **чай** и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.



Одной из очевидных тенденций рынка можно назвать и движение в сторону автоматизации процесса приготовления чая, кофе. Суперавтоматические кофемашины стремительно развиваются и позволяют готовить кофе все лучше и лучше. Кофемашины рожкового типа в связке с профессиональным бариста позволяют готовить чай, кофе в

целом лучше, но и производители этих кофемашин вводят все больше новых систем контроля процессов приготовления чая, кофе.

Капсулы с чаем и горячим шоколадом.

Содержимое данных капсул не менее натурально. В них используются качественный чай и качественное сырье какао. Если чай содержит ароматизаторы, то они полностью натуральные – кусочки цветов и фруктов, чайные специи. Никакой химии в капсулах нет, и это очевидно, ведь в герметичном состоянии она не играет никакой роли. Обычно химию добавляют для продления срока хранения, да и то она практически безвредна. А в случае с кофейными капсулами известных производителей она вообще отсутствует.

Сегодня в среде почитателей кофе есть тенденция перехода от использования натурального молотого зерна к кофейной капсуле.

Капсулы для латте и капучино.

Кофе в капсулах сохраняет аромат и вкус в отличие от обычного кофе в зернах или готового молотого зерна, которые теряют эти свойства после вскрытия упаковки.

Капсульный способ приготовления напитка быстрее (до 1 минуты) и проще (нет необходимости дозировать и утрамбовывать), чем традиционный способ приготовления в обычной кофемашине.

Невозможность испортить кофе даже если вы никогда его не готовили. Вкус, плотность, пенка – все всегда одинаково.

Организация работы бариста.

Бариста – специалист, который готовит и подает кофе. Эта профессия впервые появилась в Италии. Бариста-профессионал должен уметь "чувствовать" не только напиток, но и настроение посетителя и быть коммуникабельным. Непринужденное общение с посетителем и располагающая улыбка должны повысить его настроение и улучшить восприятие вкусовых качеств кофе.

Бариста должен знать:

– историю кофе, его состав;

– правила работы и особенности безопасной эксплуатации кофемолки;

– рецептуры, технологию приготовления и качество разных видов кофе;

– правила сервировки стола для подачи кофе.

Бариста должен уметь:

– регулировать разные степени помола (крупный, средний, тонкий) кофейных зерен в кофемолке;

– четко определять оптимальную температуру приготовления кофе;

– взбивать пену нужной консистенции;

– правильно подбирать посуду для подачи напитка;

– составлять кофейную карту, включая в нее как классические рецепты, так и оригинальные, разработанные самим бариста для создания фирменного стиля бара;

– создавать рисунки на молочной пене (латте-арт) и обладать артистизмом, разыгрывая шоу, привлекающее посетителя.

Контрольные вопросы:

1.Дайте правильный ответ на вопрос.

2.Дайте правильный ответ на вопрос. 3.Продолжите предложение.

Бариста должен уметь:_____

_____

_____

4.Дайте правильные ответы на вопрос.

5.Продолжите предложение.

При выборе кофе оценивают качество по: _____

_____

6.Дайте правильные ответы на вопрос.

7.Дайте определение.

Какао — это _____

_____

8.Дайте правильный ответ на вопрос.

9.Вставьте пропущенные слова ив предложении.

_____ сохраняет аромат и вкус в отличие от обычного кофе в зернах или готового молотого зерна, которые теряют эти свойства _____

10.Дайте правильные ответы на вопрос.

Лекция №27.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.

Способовприготовления горячих напитков очень много, но непременный компонент для приготовления является высокого качества — вода. Вода для горячих напитков прежде всего не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. Второе важное требование — низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее мягкость.

Горячие смешанные напитки особым спросом пользуются в холодную погоду. К наиболее популярным напиткам этой группы относятся: чай, кофе экспрессо, кофе каппучино, ирландский кофе, мексиканский кофе, горячий шоколад, грог, тодди, сбитень, глинтвейн, взвар.

Используя метод отжимания, приготавливают разные согревающие напитки. Например такие как апельсиновый согревающий сок,глинтвейныприготовление кофе



используя **метод отжимания или Френч-пресс (кафетиер).**

Френч-пресс (кафетиер) или поршневой метод

Из простых приспособлений для приготовления кофе, без специальных механизмов и электрических элементов, можно назвать поршневую кофеварку, или френч-пресс***Приготовления:*** Сосуд нагревают, на дно насыпают кофе грубого помола, затем заливают горячей водой. Напитку дают настояться в течении 3-5 минут а потом поршнем отделяют жидкость от гущи. Этот способ позволяет максимально извлечь аромат из молотого кофейного зерна. Единственный недостаток - кафетиер не может долго хранить тепло, поэтому приготовленный кофе следует выпивать сразу .Кофе получается крепкий и насыщенный.

При приготовлении горячих напитков используют метод смешивания ингредиентов.

Способыприготовлениясмешанныхнапитков. **Смешанныминапитками** называ ются **напитки**, состоящие из базы с добавлением смягчающе - сглаживающих и вкусо - ароматических компонентов и наполнителя. В зависимости от того, насколько легко перемешиваются различные компоненты, входящие в состав **напитка**, выбирается **способ** его **приготовления**. Этим **способомготовятнапитки**, компоненты которых легко смешиваются друг с другом. Чаще всего это напитки: чай по-английски, американо с медом, какао на молоке, грот, глинтвейн и т.д.

При приготовлении согревающий напитков грог, глинтвейн и пунш, тодди,взвар,сбитень используют **способыприготовлениясмешанныхнапитков *с соками***

и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами Грог, глинтвейн и пунш — напитки похожие по своему составу и методу приготовления, согревающему воздействию

Традиции чаепития ценятся в каждой семье. Мы выбираем чай на любой вкус: гранулированный и пакетированный, растворимый и листовой, черный и зеленый, красный и желтый, чай мате, белый чай, чай каркаде а, между тем, очень мало знаем о полюбившемся напитке.



Тонизирующие свойства чая проистекают от кофеина - алкалоида с легким возбуждающим действием. Кроме чая, это вещество встречается в листьях и плодах других растений.

Прежде, чем наслаждаться заваренным напитком, важно выбрать лучший чай по таким показателям:
• Цвет заварки должен быть в идеале черным у черного чая, зеленым у зеленого. Любое отклонение - свидетельство несоответствия качества чая.

• Блеск. Сухие чаинки высококачественного черного чая должны иметь «искру» - неяркий отблеск, перелив. Если чай тусклый - это показатель среднего и ниже качества.• Однородность сырья. В идеале в хорошем чае все чаинки должны быть примерно одной величины; их размер должен соответствовать указанному на упаковке стандарту.

• Посторонними включениями могут быть не только куски дерева, фанеры, бумаги, фольги и прочее, но и обломки чайных веток. Разумеется все это указывает на низкое качество чая.

• Скрученность чаинок. Как правило, чем сильнее скручены чаинки, тем качественнее проходила ферментация, и тем, качественнее сам чай.

• Степень сухости. Качественно изготовленный чай должен иметь в своем составе примерно 3-6% влаги.

• Запах. Хорошо изготовленный, правильно упакованный и правильно хранившийся чай должен хорошо пахнуть.

Универсальный рецепт заваривания вкусного чая состоит из следующих этапов:

- Кипячение воды. Вода для чая должна быть мягкой.
- Согревание заварочного чайника. В качестве посуды для заваривания чая лучше использовать ту, которая лучше "держит" тепло и не реагирует (ни химически, ни физически) на горячий чай.
- Засыпание заварки.
- Заливание заварки кипятком и помешивания.
- Настаивание.
- Разливание по чашкам.

Чай по-английски

Чай залить кипятком, дать настояться 5 мин, после чего настой перелить в другой сосуд, предварительно прогретый. В прогретые чашки на одну четверть их объема налить молоко и добавить чайный настой.

Чай по-русски

Во второй половине 19 века чай стал любимым напитком российского дворянства и купечества. Чаевничали не только дома, но и в парках, садах и скверах.

Все более популярным чай становился и среди простых людей. В старой России были широко распространены народные гулянья с самоварными чаепитиями на траве. Самый любимый напиток был - чай по-русски - 8 чайных ложек чая, кипяток, молоко, сахар - рафинад, засахаренные фрукты или варенье, лимонный сок или сливки по желанию.

В прогретый чайник засыпать чай, залить его кипятком, оставить на 5 мин настояться. Каждый по желанию наливает себе заварку, добавляет кипяток, молоко, сливки, сок лимона. Чай по-русски принято пить вприкуску. Кроме сахара к чаю подают засахаренные фрукты или варенье.

Существует множество различных способов заваривания кофе, от самых простых, для которых достаточно простой турки, до сложных, для которых нужны современные машины.

Приготовление кофе - это одновременно и таинство, и в то же время заурядное действие. Кофе можно приготовить различными способами, но в основе их лежит следующий основной принцип - использование горячей воды для извлечения из молотых зерен натуральных эфирных масел, т.е. кафеола, который придает кофе его неповторимый аромат и вкус.

Вот н самых популярных способов приготовления кофе. Кофе по-восточному или кофе в турке (джезве)

Кофе по-восточному или кофе в турке (джезве)



Кофе по-турецки, по-арабски, по-восточному – это все способы заваривания кофе в турке. Турка или джезва - небольшой сосуд с длинной ручкой, луженый изнутри.

Приготовление.7-10 грамм мелко молотого кофе заливают половиной стакана свежей холодной воды и варят на медленном огне, но не кипятят. Как только начнет подниматься кофейная пена, кофе снимают с огня и, не процеживая, разливают по чашкам. Для приготовления напитка необходимо использовать кофе очень мелкого помола, практически порошок. Во-первых мелкий помол будет гарантировать обильное пенообразование, во-вторых гуща не будет скрипеть на зубах.

Если вы любите сладкий кофе - добавьте сахар в воду перед приготовлением. Рекомендуем также добавить при приготовлении несколько кристалликов соли - это подчеркнет необычный вкус кофе.

При желании можно добавить в чашку несколько капель воды, чтобы гуща быстрее осела. Отдельно подают холодную кипяченую воду. Кофе принято пить небольшими глотками и запивать его холодной водой. Это дает возможность прочувствовать его прекрасный вкус.

Главное отличие арабских рецептов от любых других состоит в том, что по традиции кофе доводят до кипения трижды. Хотя, при таком способе приготовлении кофе исчезают наиболее тонкие вкусовые качества насыщенного кофе, в этом есть своя романтика. В идеале кофе по-восточному готовят на горячем песке.

Эспрессо со специями

Эспрессо — это самый крепкий и бодрящий кофе, который только существует на планете. На его основе готовится большая часть других кофейных напитков. Поэтому обязательно стоит освоить технику приготовления классического эспрессо.

Приготовления:

Эспрессо можно приготовить как в кофемашине (для этого существует специальная программа), так и самостоятельно. Мелкие свежемолотые кофейные зерна засыпать втурку и залить 30 миллилитрами холодной воды. Варить на среднем огне до появления поднимающейся пены, но ни в коем случае не кипятить.

Если вы решили приготовить кофе со специями, то за некоторое время до того как пена начнет подниматься, добавить специи и мед и хорошо перемешать.

Продолжить варить эспрессо до поднимающейся пены.

Разлить по кофейным чашкам и подавать.

Американо с медом

Из названия этого напитка следует, что он был очень популярен в Северной Америке. Сегодня американо пьют по всему миру. Он менее крепкий и концентрированный, чем эспрессо, но так же эффективно бодрит.

Приготовления: Варим американо. Для этого следует приготовить классический эспрессо (как в первом рецепте). На 7-9 грамм кофейных зерен потребуется

30 миллилитров воды. После того как эспрессо будет готов, добавить в напиток еще 125 миллилитров горячей воды. Яичный желток необходимо растереть с сахаром, пока масса не побелеет. Добавить мед и еще раз хорошенько растереть. 2 чайные ложки яично-медового крема положить в чашку. Влить американо тонкой струйкой, постоянно помешивая. Добавить дольку лимона и подавать к столу.

Капучино "Бланко"

Капучино, пожалуй, является самым распространенным кофейным напитком. На вкус он достаточно нежный и мягкий и в какой-то степени нейтральный. Это значит, что нравится он практически всем за редким исключением.

Приготовления:

Молоко подогреть в небольшой емкости. Через некоторое время всыпать ванильную крошку и, продолжая подогревать, довести молоко до кипения. Охладить и дать настояться в течение нескольких минут под крышкой. Засыпать сахар и снова прокипятить. Быстро остудить, а затем процедить и отделить остатки ванили. Взбить напиток блендером до образования сплошной крепкой пены. Приготовить эспрессо, как в первом рецепте. Разлить по бокалам наполовину. Добавить молочную пену до краев. Перед подачей украсить палочкой корицы.

Латте с белым шоколадом

Латте с белым шоколадом — это рецепт, который придется по душе всем любителям сладкого. Вот такой простой способ подсластить себе жизнь. С белым шоколадом латте получается еще вкуснее и интереснее.

Приготовления:

Кофе насыпать во френч-пресс и залить горячей водой. Накрыть крышкой и оставить настаиваться на 3–4 минуты.

Молоко налить в сотейник и поставить на средний огонь. Довести до кипения и добавить измельченный шоколад. Мешать в течение 2 минут, пока шоколад не растает. Затем взбить до образования густой пены и снять с огня.

Разлить кофе по высоким бокалам. Ложкой добавить сверху пенку от молока и влить небольшое количество самого молока. Сразу подавать.

Какао, любимый многими с детства напиток, питательный, вкусный, полезный. Выбор этого напитка сейчас огромен. Если раньше "какао" можно было приобрести только в виде порошка, то сейчас его производят и в гранулах, и в одноразовых пакетах с сахаром и молоком.

История какао насчитывает не одно тысячелетие. Ценили за его удивительное действие на организм человека. Выпив немного этого напитка, человек мог бодрствовать много часов подряд, обходиться без пищи, у него улучшалось настроение, увеличивалась работоспособность.

Какао на воде или на молоке.

В первую очередь следует вскипятить чистую питьевую воду в количестве 200-250 мл (в том случае, если рассчитываете наслаждаться напитком в одиночестве). Пока вода закипает, в чашку насыпьте по одной чайной ложке какао-порошка и сахара. После того, как вода закипела, залейте немного в чашку и тщательно разотрите смесь до однородности. Следите, чтобы не было комочков. После этого долейте в смесь оставшуюся воду и еще раз перемешайте. А теперь всё это снова вылейте в кастрюльку и варите на медленном огне в течение 3 минут, постоянно помешивая.

Какао со сгущенным молоком.

Вариант приготовления какао со сгущенкой максимально приближён к классическому рецепту какао. Отличие только в том, что при смешивании в чашке какао и сахара следует еще добавить туда нужное вам количество сгущенного молока. Кстати, это позволит откорректировать количество сахара. Смотрите, чтоб не получилось слишком сладко.

В дальнейшем варите какао со сгущенным молоком так же, как указано выше в

первом рецепте.

Какао с медом.

Смешайте в необходимой пропорции какао и мед. Затем залейте полученную смесь горячим молоком и хорошенько перемешайте. Затем всё это вылейте в кастрюлю и доведите до кипения на небольшом огне, помешивая. Какао с медом готов к употреблению.

Какао с кокосовым и миндальным молоком с шоколадом.

Смешайте, следуя указаниям рецепта, в одной емкости какао-порошок, миндальное, кокосовое молоко и сливки. Нагрейте всю эту смесь, но не кипятите. Добавьте кусочки черного шоколада, размешайте, а затем разливайте по чашкам.

Какао с перцем чили и корицей

А вот такой оригинальный напиток тоже совсем не сложно приготовить. Налейте молоко в кастрюльку. Добавьте туда какао, сахар, перец и корицу, а так же не забудьте про соль. Затем доведите смесь до кипения. А после того, как закипит, еще минуток 5 подержите на огне, помешивая. Получившийся горячий напиток разлейте по чашкам и положите сверху зефир. Вот так. Необычный какао с изюминкой (вернее – с перчинкой) готов.

Какао с апельсиновым ликером

Залейте кипятком смесь из сахара, соли и какао-порошка. Поварите на огне несколько минут, помешивая. Затем добавьте молоко, перемешайте, отставьте с плиты. Влейте необходимое количество апельсинового ликера и еще раз перемешайте. Затем разлейте по чашкам.

Шоколад в его привычном виде стал популярным после того, как европейцы «слегка» усовершенствовали рецептуру: острый перец заменили на сахар, а сам напиток стали разогревать для лучшей растворимости ингредиентов. Причём вплоть до XIX века горячий шоколад был не только лакомством, но и лекарством.

Жидкую основу горячего шоколада могут составлять сливки, молоко или вода. Шоколад на воде более лёгкий, но на вкус пресноватый, поэтому его нужно хорошенько приправлять. Горячий шоколад на молоке или сливках более приятный на вкус, но и калорий в нём намного больше. Смесь воды и молока оптимальна: шоколад в такой смеси лучше растворяется и получается более лёгким и деликатным.

В горячий шоколад можно добавить почти всё, что угодно. Яичный желток, сметана или крахмал придает напитку густоту и делает его более сытным. Алкоголь и специи насыщают горячий шоколад неповторимым вкусом. С шоколадом хорошо сочетается коньяк, ром, ликёр, корица, ваниль, имбирь, кардамон, перец чили, фрукты, сухофрукты, мороженое. Каждый из этих продуктов делает напиток уникальный.

Способ приготовления горячего шоколада можно описать в двух словах: «расплавить и размешать». Плавить шоколад нужно очень осторожно и аккуратно, не допуская его кипения. Самым безопасным способом считается водяная баня. Для этого в кастрюлю с кипящей водой ставится кастрюлька или жаропрочная миска с кусочками шоколада, и всё сооружение водружается на плиту. Огонь – самый маленький. Шоколад следует размешивать деревянной или силиконовой лопаточкой до полного его расплавления. Строго следите за тем, чтобы в шоколад не попала вода – он просто свернётся. Ни в коем случае не перегревайте шоколад!

Современная мода сделала из пуша, грога, тодди изысканные напитки с добавлением различных специй, например, корицы или имбиря, лимонный сокили апельсиновый или даже грейпфрутовый сок, алкогольных напитков.

Пунш — напиток согревающий. Он расширяет сосуды, способствуя нормализации давления. Содержит естественные антибиотики — пряности, мед, специи.

Тодди - это истинно зимний напиток, который многие считают идеальным средством от простуды. Горячий пряный смешанный напиток, для приготовления которого нужно растворить в горячей воде чайную ложку сахара и влить спиртной напиток, затем добавить горячую воду и размешать. Подается в стакане хайболл с гвоздикой, мускатным орехом, корицей или лимонной кожурой.

Грог– это горячий смешанный алкогольный напиток. Готовят из любых крепко алкогольных, сиропа или ликера, разбавляют горячей водой или крепким чаем. Для аромата добавляют ломтик лимона.

Глинтвейны (горячее пылающее вино) готовят как на основе чая, так, и соков плодовых или ягодных с добавлением вина красного сухого или десертного.

Взвар (или узвар) - это компот или кисель из сухофруктов, который традиционно подают в сочельник во многих восточноевропейских странах Европы - Польше, Украине, Беларуси, России, Литве. В действительности, лучше пить узвар, чем эту приторную и искусственную газировку или приготовленные непонятно из чего покупные соки. Взвар - это вкусно, просто и традиционно.

Взвар из сухих фруктов

Сухие фрукты перебрать, хорошо промыть, залить водой и варить, учитывая срок варки каждого фрукта. Сначала отварить сухие груши и яблоки, затем положить сливы, вишни, изюм и довести до кипения. Отвар слить, процедить, растворить в нем мед или сахар, залить сваренные фрукты и ягоды и довести до кипения. Затем поставить взвар в холодное место и дать настояться 5—6 часов. Можно приготовить взвар из любых сушеных фруктов и ягод.

Взвар с вином

Сварить, соблюдая очередность закладки, яблоки, груши, курагу, чернослив, изюм.

В конце варки добавить корицу, гвоздику, вино и мед.

Дать настояться и остудить.

Взвар из сушеных фруктов с рисом и красным вином

Рис отварить в большом количестве воды, откинуть на сито и промыть холодной кипяченой водой.

Сушеные фрукты промыть, залить небольшим количеством воды, положить 1/2 стакана сахара и сварить до готовности.

Затем отвар слить, добавить оставшийся сахар и сварить густой сироп. Залить им рис, влить половину красного вина и хорошо перемешать.

Форму смочить водой, обсыпать сахаром и уложить слоями фрукты, рис, снова фрукты и т.д.

При подаче форму перевернуть, выложить взвар на блюдо и полить оставшимся вином.

Самый простой горячий шоколад.

Разломите плитки шоколада на кусочки. Нагрейте молоко до 50°С. Поставьте кастрюльку с молоком на водяную баню и понемногу всыпайте шоколад. Постоянно размешивайте шоколад до тех пор, пока он не растает. Хорошо прогрейте, но не кипятите! Разлейте по керамическим чашечкам и подавайте со стаканчиком холодной воды, так как вкус у этого напитка получается очень насыщенным.

Горячий шоколад «Ароматный».

Сливки и молоко влейте в кастрюлю, поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Снимите с огня, добавьте мелко нарубленный шоколад и хорошенько размешайте венчиком до полного его растворения. Разлейте по толстостенным чашкам и подайте.

Добавьте в горячий шоколад специи или фрукты и удивляйте новым вкусом!

Горячий шоколад с корицей.

Соедините молоко и сливки и доведите до кипения, но не кипятите. Палочки корицы крупно растолките в ступке и положите её в молоко. Дайте настояться минут 5, процедите, добавьте наломанный шоколад и тщательно размешайте венчиком.

Горячий шоколад с ликёром.

Вскипятите молоко, добавьте какао-порошок и кусочки шоколада. Размешивайте до тех пор, пока шоколад не расплавится полностью. Добавьте сахар и взбейте до появления пены венчиком или миксером. Налейте в чашки по 1 ст.л. шоколадного ликёра, долейте горячим шоколадом, украсьте тёртым шоколадом.

Ирландский горячий шоколад.

Половину сливок взбейте до пышности. Молоко с шоколадом подогрейте, помешивая, до расплавления шоколада. Добавьте в шоколадную смесь какао, доведите почти до кипения. Снимите с огня, добавьте оставшиеся сливки и виски. Перелейте в нагретые толстостенные бокалы, сверху уложите взбитые сливки и посыпьте стружками шоколада.

Горячий напитокСбитень. Это древний русский напиток. Мед (50 г) или патоку (60 г на 1 л воды) растворяют в кипятке, добавляют пряности, хмель, кипятят, снимая пену, процеживают и разливают в чашки. Набор пряностей может быть разным, в различных составах. Например, корица -- 0,3 г, гвоздика и мята - по 0,2 г, хмель -- 3 г.

Русский (московский) сбитень.

Распустить в кипятке патоку, мед или сахар и прокипятить 15 минут. Всыпать пряности (корицу, гвоздику, имбирь , перец горошком, мяту, кардамон, бадьян), прокипятить еще 10 минут. Пить горячим, как чай.

Сбитень (пряный)

В кипящей воде растворить мед, сахар, добавить лавровый лист, пряности (гвоздику, корицу, имбирь, кардамон, лавровый лист) и кипятить 15—20 минут. Убрать огонь и настаивать 30 минут.

Процедить через марлю или мелкое сито.

Подавать горячим.

Сбитень зимний.

В кастрюлю налить 4 стакана воды, поставить на огонь в довести до кипения. Добавить в кипящую воду полстакана сахара, 5 столовых ложек меда и различные пряности (гвоздику, корицу, лавровый лист, кардамон). Прокипятить 10—15 минут. Процедить. Подать в кувшине горячим.

Пунш классический с вином

За час-полтора до приготовления пунша в вино нужно добавить специи по вкусу. Это может быть корица, гвоздика, мускатный орех, сушеный имбирь и т.д. На основе классического глинтвейнаготовится пунш. Подогревают вино со специями до 65-70°С, добавляют сахар и помешивают до полного его растворения. Выдавливают нужное количество сока из лимонов и апельсинов. Вместе с кожурой дополнительно нарезают фрукты на красивые дольки.

Дальше смешиваем все ингредиенты в большой чаше для пунша. Сначала выливаем в неё свежевыжатый сок, затем подогретое до 70°Свино (его следует наливать через сито, чтобы отфильтровать осадок от специй), ром, дольки фруктов в любом количестве. На этом пунш готов. Чашу следует накрыть крышкой и сразу подавать к столу, разливая его по жаропрочным стаканам.

Огненный пунш Чарльза Диккенса

Рецепт этого пунша был взят из писем Диккенса 1847 года. Он совсем немного изменен и адаптирован под нынешние реалии. Это очень крепкий пунш, поэтому подавать его следует в небольших количествах. Вместе с цедрой лимона очень хорошо вяжется несколько палочек корицы.

В большой кастрюле объединить лимонную цедру, сахар, ром, бренди и подогревать на медленном огне. Слегка подогретую смесь нужно снять с огня и поджечь. Будьте осторожны, подогретая смесь рома и бренди горит очень хорошо. Когда пламя перестанет полыхать, добавьте в кастрюлю сок трёх лимонов и горячую воду. При необходимости подсластите и варите пунш в течение 10 минут на слабом огне. Дальше напиток нужно процедить и дать ему настояться минимум 3 часа, а лучше оставить его на ночь в холодильнике. Перед подачей подогреть.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

2.Дайте определение.

Взвар (или узвар)– это_____

_____

_____

3.Распределите правильно описание горячих напитков

2.Грог

Б.- (горячее пылающее вино) готовят как на основе чая, так, и соков плодовых или ягодных с добавлением вина красного сухого или десертного

3.Тодди

В.- горячий смешанный алкогольный напиток. Готовят из любых крепко алкогольных, сиропа или ликера, разбавляют горячей водой или крепким чаем. Для аромата добавляют ломтик лимона.

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

5.Выберите правильный ответ на вопрос.

6.Выберите правильный ответ на вопрос. 7.Дайте определение.

Эспрессо — это_____

_____

_____

8.Выберите правильный ответ на вопрос.

9.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б.- кофе Эспрессо со специями, латте
В.- кофе Американо с медом,Френч-пресс (кафетиер)

10.Выберите правильный ответ на вопрос.

Б.- со сливками
В.- с ряженкой

Лекция №28.

Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Горячие напитки обладают тонизирующими свойствами, подают их после десерта. Температура подачи 75 °С.

Перед подачей горячих напитков со стола убирают всю использованную посуду, в том числе рюмки, оставляют только фужер.

Если гости заказали к чаю ликер или к кофе — коньяк, то производят досервировку стола ликерной или коньячной рюмкой.

Чайную или кофейную чашку ставят на блюдце с бумажной салфеткой перед гостем

с правой стороны правой рукой. Чайную или кофейную ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо.

К горячим напиткам, как правило, отдельно подают сахар, тогда ручка чашки повернута влево. При подаче некоторых горячих напитков (кофе по-варшавски, кофе по-восточному, шоколад горячий) ручка чашки повернута вправо, так как эти напитки готовят сладкими.

Если к горячим напиткам подают молоко, сливки, лимон, то их ставят на стол справа от гостя, слева на стол ставят такие дополнения, как варенье, мед, джем.

Приглашение отведать какой-либо напиток считается у всех народов проявлением гостеприимства.

Чай — один из самых известных напитков, история которого насчитывает более полутора тысячи лет. Впервые чай в Европу завезли в XVII в. голландские купцы. Чай оставался предметом роскоши вплоть до XIX в., пока Индия, Индонезия, Цейлон, Япония, Россия, Африка не начали выращивать это растение.

Чай лучше подать в тонкой фарфоровой чашке с блюдцем. Чай черный заваривают отдельно в заварочном чайнике и при отпуске в чашке соединяют заварку с кипятком. Подают чай справа. Чашку ставят перед гостем ручкой влево. Чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо. Дополнения (сахар, лимон) подают в розетках справа от гостя.

Если чай с сахаром и лимоном подают нескольким гостям, то кусковой сахар следует подать в сахарнице или креманке и сверху расположить щипцы для сахара. Сахарный песок лучше подать в дозаторе для сыпучих продуктов. Лимон подают в лотке с двухрожковой вилкой для раскладки.

Чай парами подают в двух чайниках (заварочном и доливном). Каждый гость имеет возможность выпить одну и более чашек напитка различной крепости в зависимости от вкуса и привычек. Оба чайника располагают на расписном подносе справа от заказчика. При розливе заварки по чашкам используют ситечко. Стол сервируют чайными чашками с блюдцами и чайными ложками.

В России принято пить чай с вареньем, которое подают в ассортименте (вишневое, клубничное, абрикосовое и др.). Варенье подают в вазочках, поставленных на пирожковые тарелки с резными бумажными салфетками и ложечками для варенья или используют менажницу.

Чай зеленый заваривают и подают одним чайником. Стол сервируют пиалами. К зеленому чаю вместо сахара в розетке подают кишмиш или урюк, восточные сладости.

Чай ароматизированный пряными травами, соками фруктов и ягод, подают так же, как и черный чай.

Чай с кардамоном по-индийски пьют с молоком и сахаром.

Чай *по-английски.* В горячее молоко добавляют заварку. Сахар подают в розетке.

Имбирный чай по-корейски. Чай готовят с добавлением корицы, орехов и фиников.

Чай жасминовый, фиалковый, ромашковый, мутный, с лепестками роз. Пьют без сахара. Отдельно подают печенье, вафли.

Сбитень —исконно русский напиток, приготовленный на основе меда и пряностей (гвоздика, корица, мускатный орех, имбирь, кардамон и др.). Подают горячим в чайных чашках.

Кофе подают двумя способами.

Первый способ — официант приносит на подносе, застеленном полотняной салфеткой, турку с кофе и чайной ложкой, кофейную чашку с блюдцем, кофейную ложку, стакан с охлажденной кипяченой водой. На подсобном столе правой рукой берет турку за ручку, а левой — с помощью чайной ложки осторожно снимает пену и приподнимает ее над туркой. Правой рукой переливает кофе в кофейную чашку, а затем перекладывает ложечкой пену, которая содержит ценные ароматические вещества. Чашку с кофе официант ставит перед гостем справа правой рукой. Справа от гостя — стакан с охлажденной водой.

Второй способ — кофейную чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед

гостем. Слева на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой размещают турку с чайной ложкой. Ручка турки направлена влево, а ручка ложки перед туркой — вправо. Гость сам приподнимает ложкой пенку, переливает кофе в чашку, затем опускает пенку в чашку. Справа ставят стакан с охлажденной кипяченой водой.

Кофе эспрессо необходимо быстро подать гостю, не допуская оседания пены. Чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем справа правой рукой, ручка чашки повернута влево. Сахар подают в розетке, которую ставят справа.

Кофе черный с коньяком. К чашке черного кофе отдельно в коньячной рюмке подают коньяк. Чтобы не ухудшать вкус кофе и коньяка их не следует смешивать.

Кофе с молоком или сливками подают в чашках емкостью 220 $см^3$ с блюдцем и чайной ложкой. Сливки и молоко подают отдельно горячими в молочнике или сливочнике, которые ставят на стол справа на пирожковой тарелке.

Кофе Cappuccino (каппучино). В кофе espresso добавляют взбитое при помощи пара молоко, сверху посыпают тертым шоколадом.

Кафе черный со взбитыми сливками (по-венски). В чашку с кофе espresso сверху кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой, и посыпают тертым шоколадом. Чашку с блюдцем и чайной ложкой ставят справа от гостя правой рукой.

Кофе по-варшавски приготавливают на топленом молоке с добавлением сахара и разливают в чашки. При отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку. Подают так же, как кофе по-венски.

Какао готовят с молоком или сливками, яичным желтком. Подают в чашке с блюдцем и чайной ложкой. Чашку ставят перед гостем справа правой рукой.

Шоколад с молоком. Порошковый или плиточный шоколад, предварительно измельченный, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. Подают так же, как и какао.

Существует много способов, как задобрить и накормить клиента, но шведский стол является одним из самых бюджетных способов подачи пищи.

Шведский стол позволяет посетителю сначала увидеть, выбрать, а потом уже попробовать напитки, заплатив за это фиксированную сумму и не ожидая приготовления заказа. Привлекателен шведский стол и отсутствием постоянного меню, что позволяет поварам разнообразить предлагаемые холодные напитки.

Поэтому шведский стол будет к месту везде, где нужно за короткий срок предложить ассортимент холодных напитков большому количеству гостей. Его устройство позволяет обслужить одновременно много клиентов.

Резонность шведского стола очевидна, поэтому рассмотрим основные особенности организации питания в гостинице по системе шведский стол.



Сервировка шведского стола. Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами. Ближе к входу в заведение размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Есть несколько способов подачи горячих напитков при сервировке шведского стола. Это могут быть буфетные аппараты для подогрева воды, машины для фильтрованного кофе и горячей воды для чая, а также кофеварки.И второй способ. Для подачи горячихнапитков устанавливается специальный мармит, в котором можно подавать кофе, чай или шоколад.

Для поддержания жидкости в горячем состоянии используется спиртовая горелка. С помощью удобных ручек ёмкость легко переносить для пополнения.

Все блюда на шведском столе полагается постоянно обновлять. Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы. Например, если рядом стоят два кувшина с молоком, необходимо указать, что одно из них нормальной жирности, а другое — обезжиренное. Также будет не лишним указать границы детского стола.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальныйкейтеринг, разъезднойкейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия".

В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;

- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;

- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;

- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);

- через розничную торговую сеть.

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача горячих напитков при t=+75 °С,срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа.

Горячиенапитки в основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.

Для доставки холодных напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые горячие напитки помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, , не потеряют свой товарный вид.

Типы стаканов для напитков

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

• Круглые стаканы с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и

габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

• Стаканы из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие стаканы пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить напиток или взять порционно для детей.





При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости стакана предлагаемого напитка и об объеме его порций;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Контрольные вопросы:

1.Выберите правильные ответы на вопрос.

2.Дайте определение.

Способ сервировкишведскийстол – это _____

_____

_____

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

А.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

Б. –фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

В.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

4.Выберите правильные ответы на вопрос.

5.Вставьте пропущенное слово.

Для доставки напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами _____в установленном порядке.

6.Выберите правильные ответы на вопрос.

Б. – устанавливается специальный мармит, в котором можно подавать кофе, чай или шоколад. Для поддержания жидкости в горячем состоянии используется спиртовая горелка. С помощью удобных ручек ёмкость легко переносить для пополнения.

В.-напитки располагаются на отдельном столе недалеко от входа, и подаются разлитыми в бокалы, фужеры, стаканы

7.Выберите правильные ответы на вопрос.

8.Выберите правильный ответ на вопрос. 9.Дайте определение.

Кейтеринг–это

_____

_____

_____

6.Учебно - методические материалы

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Практические занятия №1

Тема:Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций, произвести замену продуктов по таблице взаимозаменяемости.

Задача 1.

На предприятие поступили фрукты: бананы массой 1,5 кг. Необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто для приготовления сложного холодного десерта «Бананы со сливками или молоком». Определить, сколько порций можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций.

Произвести замену молока цельного на молоко сухое обезжиренное.

Выход порции 200 г.Рецептура 856, 2 колонка.

Задача 2.

Рассчитать сложный горячий десерт «Яблоки печеные», если имеется яблоки весом 25 кг, необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции киселя 140 г. Рецептура № 919 , 3 колонка.

Задача 3.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из сока плодового или ягодного натурального», если имеется апельсины весом 10 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 160 г. Рецептура № 877.

Задача 4.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из сока плодового или ягодного натурального и пюре плодового», если имеется смородина черная свежая весом 10 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 160 г. Рецептура № 877

Задача 5.

Рассчитать сложный горячий десерт «Пудинг яблочный с орехами», если имеется яблоки свежие весом 25 кг, молоко сухое обезжиренное, яйца 1 категории. Необходимо определить массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, а так же произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции киселя 160 г. Рецептура № 918.

Задача 6.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из плодов и ягод свежих», если имеется клюква весом 25 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 150г. Рецептура № 869 , 3 колонка.

Пример решения задачи №3.

Все задачи решаются с помощью таблицы № 24 «Расчет расхода сырья, выхода массы полуфабрикатов и готовых изделий», так в задаче № 3 указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто, определить, сколько порций «Бананы со сливками или молоком» можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход порции 200 гр. Рецептура 856, 2 колонка.

Для решения задачи используем формулы (1), (3), (4).

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию (1), приводиться в приложении 1.

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Для решения задачи необходимо использовать формулу (3). Приводиться в приложении 2.

Определение количества порций (4) Приводиться в приложении 3

Решения состоит из действий:

1.Определить массу Нетто фруктов на1порцию. (1)

2.Определить массу Брутто фруктов на 1порцию (3)

3. Определить массу Брутто сахара или сахара рафинада на 1порцию.(1)

4. Определить массу Брутто молока на 1порцию (1)

5. Определить массу Нетто молока на1порцию (1)

6.Определить количество порций.(4)

7. Составить технологическую карту. Бланк оформления технологической карты

приведен в приложении 4.

Производим решение:

1.Необходимо определить количество бананов Массой Нетто на одну порцию, применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1. Производи решение крест на крест.

Бананы весом очищенные 100 г. с выходом 255 г.

Х масса банан с выходом 200 г.

$$X = \frac{200 \times 100}{255} = 78 \text{ г.}$$

Ответ на одну порцию потребуется 78 г. банан очищенных. Данные заносим в бланк

2.Необходимо определить количество бананов Массой Брутто на одну порцию, применяют решение с помощью формулы, приводиться в приложение 1

По таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % при холодной обработки банан, составляет 40% потери при очистке (потери на кожуру).

Подставляем формулу

$$\text{Масса Брутто} = \frac{78 \times 100}{100-40\%} = \frac{7800}{60} = 130\text{г}$$

Ответ: на 1 порцию понадобиться 130г банан. Данные заносим в бланк

3.Необходимо определить количество сахара или рафинадная пудра Массой Брутто на одну порцию, применяют решение с помощью пропорции.(1)

Производи решение крест на крест.

Сахар или рафинадная пудра весом 5 г. с выходом 255 г.

Х масса сахара с выходом 200 г.

$$X = \frac{200 \times 5}{255} = 4 \text{ г.}$$

Ответ на одну порцию потребуется сахара или сахара рафинада 4гр. Данные заносим в бланк

4.Необходимо определить количество молока Массой Брутто на одну порцию, применяют решение с помощью пропорции.(1)

Производи решение крест на крест.

Молоко весом 158 мл с выходом 255 г.

Х масса молока с выходом 200 г.

$$X = \frac{200 \times 158}{255} = 124 \text{ мл}$$

Ответ на одну порцию потребуется молока 124 мл. Данные заносим в бланк

5.Решение с помощью пропорции (1).

Необходимо определить количество молока кипяченного массой Нетто на одну порцию, применяют решение с помощью пропорции. Производи решение крест на крест.

Молоко весом 150 мл с выходом 255 г.

Х масса молока с выходом 200 г.

$$X = \frac{200 \times 150}{255} = 118 \text{ мл}$$

Ответ на одну порцию кипящего молока 118 мл. Данные заносим в бланк

6.Необходимо определить количество порций из заданного количества сырья.

В условии задачи указано, что поступило 1,5кг банан.

Решение с помощью формулы (4).

Масса Брутто фруктов - банан составляет на 1порцию 130г.

Количество порций= 1500: 130 =11порций.

Ответ: 11 порций можно приготовить и заданного количества банан. Данные заносим в бланк

7.Необходимо заполнить бланк технологической карты.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении4.

Оформляют бланк Технологической карты

Бланк оформления технологической карты

_____

Утверждаю:

Технологическая карта

Наименование организации _____

Предприятие_____

Наименование блюда Бананы со сливками или молоком

Наименование сырья

I порция (г, кг., шт.)

11 порций (г.,кг.,шт.)

Масса брутто

Масса нетто

Масса брутто

Масса нетто

Бананы

130

78

1430

858

Сахар или рафинадная пудра

4

4

44

44

Молоко

124

118*

1364

1298*

Выход

200

*- масса молока кипяченого

Технология приготовления:

Очищенные бананы нарезают кружочками толщиной 5-6мм,кладут в вазочки и посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Отдельно подают кипяченое молоко.

Требования к качеству:

Бананы нарезаны правильной формы, сверху посыпаны сахаром.

Цвет- светло-желтый. Вкус свежих фруктов. Консистенция - бананы мягкие

Правила отпуска:

Подают в порционной вазочке. Отдельно подают молоко в молочнике. Подают при температуре 8-10С.

Практические занятия №2

Тема:Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом правил сочетаемости продуктов.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций.

Задача 1.

Рассчитать сложный холодный десерт «Салат из брусники с орехами», если имеются брусника весом 10 кг.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто на 1 порцию выходом 115 г.:28 г. брусника свежая, 40 г. орех грецкий жареный, 35 г. меда, 40 г. сливок взбитых.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции десерта 170г.

Задача 2.

Рассчитать сложный холодный десерт «Салат из бананов с какао», если имеются бананы весом 15,0кг

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто на 1 порцию выходом 155 г.:175 г. бананов, 17 г. какао, 22 г. Сахарной пудры,19 г. миндаля.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции десерта 195г.

Задача 3.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из лимонного сока и меда», если имеются мед весом 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала, для приготовления густого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл: сок лимона 30г., мед 150 г., сахарный песок 50 г., крахмал 40г., вода 800 мл.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции десерта 220 мл.

Задача 4.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из свежих абрикосов», если имеются абрикосы весом 7 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала, для приготовления жидкого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл:Абрикосы 150г., сахарный песок 100г., крахмал 45г., кислота лимонная 1г., вода 850 мл.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход

порции десерта 180 мл.

Пример решения задачи №1.

Все задачи решаются с помощью таблицы № 24 «Расчет расхода сырья, выхода

массы полуфабрикатов и готовых изделий», так в задаче № 1 указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто, определить, сколько порций «Салат из брусники с орехами» можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход порции 170 г.

Для решения задачи используем формулы (1), (3), (4).

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию (1), приводиться в приложении 1.

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Для решения задачи необходимо использовать формулу (5,6). Приводиться в приложении 2.

Определение количества порций (4) Приводиться в приложении 3

Решения состоит из действий:

1.Определить массу Бруттобрусники свежей на1порцию. (1)

2.Определить массу Неттобрусники свежей в на 1порцию (5)

3. Определить массу Брутто жареного орехагрецкого на 1порцию.(1)

4..Определить массу Неттожареного, масса готового жареного орехагрецкогов на 1порцию (5,6)

5. Определить массу Брутто, Неттомёда на 1порцию(1)

6. Определить массу Брутто, Нетто сливок взбитых на1порцию(1)

7.Определить количество порций.(4)

8. Составить технологическую карту. Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Производим решение:

1.Необходимо определить количество брусники свежей Массой Брутто на одну порцию, применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Брусника свежая28 г. с выходом 115 г.

Х масса брусники свежей с выходом 170 г.

$$X = \frac{28 \times 170}{115} = 41 \text{ г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 41 г. брусники свежей. Данные заносим в бланк

2.Необходимо определить количество брусники свежей Массой Нетто на одну порцию, применяют решение с помощью формулы, приводиться в приложение 2

По таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % при холодной обработки брусники свежей, составляет 10% потери при порционировании.

Подставляем формулу 41х (100-10) 3690

$$\text{Масса Нетто} = \frac{41 \times (100-10)}{100} = \frac{3690}{100} = 37\text{г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 41 г. брусники свежей. Данные заносим в бланк

3.Необходимо определить количество жареного орехагрецкого Массой Брутто на одну порцию, применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

жареный орех грецкого40 г. с выходом 115 г.

Х масса жареного ореха грецкого с выходом 170 г.

$$X = \frac{40 \times 170}{115} = 59 \text{ г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 59 г. жареного ореха грецкого. Данные заносим в бланк.

4.Необходимо определить количество жареного ореха грецкого Массой Нетто, Масса готового жареного ореха на одну порцию, применяют решение с помощью формулы, приводиться в приложение 2

По таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % при холодной обработки, тепловой обработки жареного ореха грецкого, потери составляют при холодной обработке 55% (очистки от скорлупы и внутренних прожилок), потери при тепловой обработке составляет 6%

Подставляем формулу (5)

59х (100-55) 2655

Масса Нетто = _____= _____= 27г.

100100

Ответ: на одну порцию потребуется 27 г. ореха очищенного от скорлупыи внутренних прожилок. Данные заносим в бланк

Подставляем формулу (6)

27х (100-6) 2538

Масса готового = _____= _____= 25г

100 100

Ответ: на одну порцию потребуется 25 г. ореха грецкого жареного. Данные заносим в бланк.

5.Необходимо определить количество мёда Массой Брутто, Массой Нетто на одну порцию, применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Мёд 35 г. с выходом 115 г.

Х масса меда с выходом 170 г.

35 х170

Х=_____ =52 г.

115

Ответ: на одну порцию потребуется 52 г мёда. Данные заносим в бланк

6.Необходимо определить количество сливок взбитых Массой Брутто, Массой Нетто на одну порцию, применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Сливки взбитые40 г. с выходом 115 г.

Х масса сливок взбитых с выходом 170 г.

40 х170

Х=_____ =59 г.

115

Ответ: на одну порцию потребуется 59г сливок взбитых. Данные заносим в бланк

7.Необходимо определить количество порций из заданного количества сырья.

В условии задачи указано, что поступило 10,0 кг брусники свежей.

Решение с помощью формулы (4).

Масса Брутто брусники свежей составляет на 1порцию 41г.

Количество порций= 10000: 41 =243порций.

Ответ:243 порций можно приготовить и заданного количества брусники свежей.Данные заносим в бланк

7.Необходимо заполнить бланк технологической карты.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Оформляют бланк Технологической карты

Бланк оформления технологической карты

_____

Утверждаю:

Технологическая карта

Наименование организации _____

Предприятие_____

Наименование блюда Салат из брусники с орехами

Наименование сырья

I порция (г, кг., шт.)

243 порций (г.,кг.,шт.)

Масса брутто

Масса нетто

Масса брутто

Масса нетто

Брусника свежая

41

37

10,000

8,991

Орех грецкий жареный

59

25*

14,337

6,075

Мёд

52

52

12,636

12,636

Сливки взбитые

59

59

14,337

14,337

Выход

170

*- масса жареного ореха грецкого

Технология приготовления:

Бруснику положить в глубокую миску и размять до пюреобразной массы, добавить мёд и перемешать. Выложить в креманку или вазочку. Сливки взбить в пышную пену и сверху выложить на салат. Сверху посыпать дробленным грецким орехом.

Требования к качеству:

Салат имеет цвет брусники ярко красный, грецкий орех золотистый цвет, сливки пышную устойчивую основу. Вкус брусники, ореха грецкого, меда и сливок, Запах - ореха

грецкого, брусники, меда. Консистенция –пюреобразная.

Правила отпуска:

Подают в порционной креманке. Подают при температуре 8-10С.

Практические занятия №3

Тема:Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом взаимозаменяемости продуктов.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций.

Задача 1.

Рассчитать сложный холодный десерт «Желе из консервированных персиков» если имеются желатин весом 2,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять воды, для приготовления желе.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 г.:Персики, консервированные 300 г., сироп от персиков 250 мл, сахар песок 50 г., Желатин 30г., лимонная кислота1г.

Необходимо определить количество воды для желатина. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции желе 150 г.

Задача 2.

Рассчитать расход сырья составить технологическую карту для мусса: клубничный. Оценить качество Необходимо определить массу Брутто продуктов, массу Нетто. Произвести расчёт продуктов по таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий».Определить сколько порций выходом по 125г., если имеется в наличии клубника свежая весом 5,0кг

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Нетто с выходом 1000 г.: Клубника 150 г., сахар песок 150г., желатин 30г., лимонная кислота 0,5 г., вода700мл.

Задача 3.

Рассчитать расход сырья составить технологическую карту для самбука яблочного. Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто продуктов. Произвести расчёт продуктов по таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий». Определить сколько порций выходом по 135г, если имеются яйца 2 категории в количестве 40 шт.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Нетто с выходом 1000 г.: яблоки 750г., яичный белок 80г., сахар песок 150г., желатин 25, вода 150мл.

Задача 4.

1.Рассчитать расход сырья составить технологическую карту для крема «Кофейного». Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто продуктов. Произвести расчёт продуктов по таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий». Определить сколько порций выходом по 135г, если имеются яйца 1 категории в количестве 40 шт.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Нетто с выходом 1000 г.: сливки 500мл, сахар песок 150 г., молоко 200мл, яйца 80г., желатин 20г., ванилин 0,15 г., растворимый кофе 50г.

Задача 5.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Зефира земляничного со сливками» выходом порции по 95г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии яйцо столовое 2 категории в количестве 30 шт., агар-агар. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного холодного десерта «Зефира земляничного со сливками».

Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Нетто с выходом 1000 г.: Земляника садовая 450г., сливки 200г., сахар песок 200г., яичные белки 200г., желатин 10 г.

Пример решения задачи №1.

Все задачи решаются с помощью таблицы № 24 «Расчет расхода сырья, выхода массы полуфабрикатов и готовых изделий», так в задаче № 1 указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто, определить, сколько порций «Самбук яблочный» можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход порции 135г. имеются яйца 2 категории в количестве 40 шт.

Из условия задачи дано, что продукты даны по массе Нетто.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 г.: Персики, консервированные 300 г., сироп от персиков 250 мл, сахар песок 50 г., Желатин 30г., лимонная кислота1г.

Для решения задачи используем формулы (1), (4), (5).

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию (1), приводиться в приложении 1.

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Для решения задачи необходимо использовать формулу (5). Приводиться в приложении 2.

Определение количества порций (4) Приводиться в приложении 3

Решения состоит из действий:

Производят решение:

1. Определить количество воды для желатина на выход 1000г., см приложение 6

2. Определить количество воды для желатина на выход готового самбука135г. используя пропорцию (1).

3. Определить, сколько необходимо использовать яблок свежих массой Нетто на выход готового самбука 135г. используя пропорцию (1).

4. Определить, сколько необходимо использовать яблок свежих массой Брутто на выход готового самбука 135г, используя формулу (3)

5.Определить количество яиц на выход готового самбука 135г. используя пропорцию (1).

6. Определить количество сахара на выход готового самбука 135г. используя пропорцию (1).

7. Определить количество порций, используя формулу (4)

8. Составить технологическую карту. Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Производим решение:

1. Необходимо определить количество воды для желатина на выход 1000г, разъяснение в приложении 4

Соответственно на 25гр желатина, необходимо 125 мл воды. Данные заносим в бланк

2.Необходимо определить количество желатина на выход порции самбука 135г. применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Желатин 25г выход самбук 1000г

Х желатин выход самбук 135 г.

$$X = \frac{25 \times 135}{1000} = 3{,}37\text{г}$$

Ответ: на порцию самбука выходом 135гр, потребуется 3,37гр желатина. Данные

заносим в бланк

Необходимо определить количество воды на количество желатина 3,37г., разъяснение в приложении 4.

Соответственно на 3,37 гр. желатина, необходимо 17 мл воды.

Ответ на количество желатина 3,37 гр., потребуется 17 мл.воды. Данные заносим в бланк

3. Необходимо определить количество яблок свежих массой Нетто на выход порции самбука 135г. применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Яблоки свежие 750 гр. выход самбук 1000г

Х желатин выход самбук 135 г.

750 х135

Х= ---------- =101г

1000

Ответ: на порцию самбука выходом 135г, потребуется 101гр яблок очищенных от семенного гнезда. Данные заносим в бланк

4.Необходимо определить количество яблок свежих массой Брутто на выход порции самбука 135гр. применяют решение с помощью формулы, приводиться в приложении 2

По таблице № 24 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % холодной обработки яблок с удаленным семенным гнездом, потери составляет 12,0%.

Подставляем формулу

101х100 10100

Масса Брутто = _____= _____= 115г

100 -12 88

Ответ: масса яблок свежих на одну порцию самбука составляет 115г. Данные заносим в бланк

5.Необходимо определить количество яичного белка для самбука на выход 135г.

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Яичный белок 80г выход самбук 1000г.

Х Яичный белок выход самбук 135 г.

80 х135

Х= ---------- =11г

1000

Ответ: на порцию самбука выходом 135г, потребуется 11г яичного белка. Данные заносим в бланк.

6. Необходимо определить массу яичного белка на порцию. В приложении 5, приводиться разъяснение по яйцу второй категории 40 г.

В рецептурах масса сырых (без скорлупы), предусмотрено 40 гр. при естественном соотношении желтка и белка 39% и 61% соответственно.

Из расчета задачи указано яичные белки 11 г., что соответствует 0,27 шт. яиц.

Ответ необходимо использовать на 1 порцию самбук весом 135г. яиц 0,27шт. Данные заносим в бланк.

7.Необходимо определить количество сахара на выход порции самбука 135г.

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Сахар песок 150 г. выход самбука 1000г.

Х Сахар песок выход самбука 135 г.

150 х 135

Х= ---------- = 20г

1000

Ответ: на порцию самбука выходом 135г, потребуется 20 г. сахара песка. Данные заносим в бланк.

8.Необходимо определить количество порций из заданного количества сырья.

В условии задачи указано, что имеется яйца 2 категории 40 шт.

Решение.

Необходимо определить количество белка из общего количества яиц, разъяснение приведено в приложении 5.

Соответственно масса белка составляет 976гр

Масса Брутто белка яиц составляет на 1порцию самбука 11 г.

Количество порций. Решение с помощью формулы (4).

Количество порций= 976: 11 = 89 порций. Данные заносим в бланк.

9. Необходимо заполнить бланк технологической карты.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Оформляют бланк Технологической карты

Бланк оформления технологической карты

_____

Утверждаю:

Технологическая карта

Наименование организации _____

Предприятие_____

Наименование блюда «Самбук яблочный»

Наименование сырья

I порция (гр., кг., шт.)

89 порций (гр., кг., шт.)

Масса
брутто

Масса
нетто

Масса
брутто

Масса
нетто

Яблоки

115

101

10,235

8,989

Яичный белок

0,27шт.

11

40шт

0,979

Сахар песок

20

20

1,780

1,780

Желатин

3,37
3,37
0,300
0,300
Выход

135

Технология приготовления:

Промытые, с удаленной сердцевиной яблоки испечь, добавив немного воды, после чего яблоки тщательно протереть. Сердцевину и оставшуюся после протирания мезгу заливают водой, довести до кипения, и варить 10-12 минут и процедить, после чего в отвар внести набухший желатин. В яблочное пюре добавить сахар и сырые яичные белки. Затем смесь поставить на лед или в холодную воду и взбить до образования пышной массы и, продолжать взбивать, тонкой струей влить яблочный отвар с растворенным в нем желатином. Полученную массу разлить в порционную посуду и охладить.

Требования к качеству:

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

Правила отпуска:

Перед подачей формочки на 2-3 опустить в горячую воду, после чего самбук осторожно выложить на порционные тарелки, нарезать на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями .Подают при температуре 12 - 15 С.

Практические занятия №4

Тема: Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением выхода.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций.

Задача 1.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Яблоки печеные с медом» выходом порции по 200 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии орех грецкий в скорлупе 1,500 кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Яблоки печеные с медом и орехами». Составить технологическую карту

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: Яблоки 800г., мед 200г., орех грецкий 60 г.

Задача 2.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Шарлотка с яблоками» выходом порции по 150 г. Определить массу Брутто, массу Нетто. Рассчитать сколько необходимо взять молока сухого для приготовления 40 порций сложного десерта. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Шарлотка с яблоками». Составить технологическую карту.

Задача 3.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Пудинг «Кабинет» со взбитыми сливками»» выходом порции по 200 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии яйцо столовое 2 категории в количестве 60шт. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Пудинг Кабинет». Составить

технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто, Нетто с выходом 1000 г.: Бисквит 100г, молоко 250г, яйца 200г, сахар песок 200г, сливки 200г, изюм 30г, ванильный соус 200 г.

Задача 4.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Манник с орехами» выходом порции по 150 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии манная крупа в количестве 800г., миндаль, яйца 1категории. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Запеканка из творога с медом». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто, Нетто с выходом 1000 г.: Молоко 500г., манная крупа 100г., яйца 140 г., сахар песок75 г., миндаль 60 г., ванильный сахар 2,5г., ягодный соус 150 г.

Задача 5.

Произвести расчёт сложного холодного и горячего десерта «Яйца по-королевски» выходом порции по 120 гр. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии яйцо первой категории в количестве 30шт. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Яйца по-королевски». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто, Нетто с выходом 1000 г.: Яичные желтки 150г., сахар песок 550 г., коньяк 30г, вода 270г, корица 5г.

Пример решения задачи № 5.

Все задачи решаются с помощью таблицы № 24 «Расчет расхода сырья, выхода массы полуфабрикатов и готовых изделий», так в задаче № 5 указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто, определить, сколько порций «Яйца по-королевски» можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход порции 120г., имеетсяяйцо первой категории в количестве 30шт.

Из условия задачи дано, что продукты даны по массе Брутто, Нетто с выходом 1000 гр.: Яичные желтки 150гр, сахар песок 550 гр., коньяк 30 мл, вода 270 мл, корица 5гр

Для решения задачи используем формулы (1), (4).

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию (1), приводиться в приложении 1.

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Определение количества порций (4) Приводиться в приложении 3

Решения состоит из действий:

1.Определить количество яиц 1категории массой Нетто без скорлупы, разъяснение в приложении №5

2. Определить количество яичных желтков массой Брутто в шт., массой Нетто на 1порцию выходом 120г. разъяснение в приложении №5

3. Определить количество сахара песка массой Брутто на 1порцию выходом 120г. используя пропорцию (1).

4. Определить количество коньяка массой Брутто на 1порцию выходом 120г. используя пропорцию (1).

5. Определить количество воды массой Брутто на 1порцию выходом 120г. используя пропорцию (1).

6. Определить количество корицы массой Брутто на 1порцию выходом 120г. используя пропорцию (1).

7. Определить количество порций, используя формулу (4)

8. Составить технологическую карту. Бланк оформления технологической карты

приведен в приложении 4.

Производим решение:

1.Необходимо определить количество яиц 1категории массой Нетто без скорлупы, в сборнике рецептур приведено разъяснение в приложении 5.

В условии задачи указаны яйца I категории, но не указан вес яиц I категории, соответственного берется показатель массы яиц I категории 48 гр. и выше примерно 50 гр. 1 яйцо. В таблице указано с отходом на скорлупу, стеки потери составляют 12%.

Производят решение,

Необходимо определить массу яиц без скорлупы

50гр х 0,880 =44гр.

Необходимо определить количество яичных желтков массой нетто.

Исходя из этого, в рецептуре масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрено 40 г. при естественном соотношении желтка и белка 39% и 61% соответственно.

Масса яичных желтков в одном яйце составляет 17,16 г.

Ответ Масса Нетто яичных желтков составляет 17,16 г.

2.Необходимо определить количество яичных желтков массой Брутто в шт., массой Нетто на 1порцию выходом 250г. применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Яичные желтки 150 г. выход 1000г

Х Яичные желтки выход 250 г.

150 х 250

Х= ---------- = 38г.

1000

Ответ: на порцию сложного горячего десерта «Яйца по-королевски» выходом 120г., потребуется яичных желтков 38гр, что соответствует Массе Брутто 1,41шт. Данные заносим в бланк.

3.Необходимо определить количество сахара песка массой Брутто на 1порцию выходом 120г

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

сахар песок 550 г. выход 1000г

Х сахар песок выход 120 г.

550 х 120

Х= ---------- = 66г.

1000

Ответ: на порцию сложного горячего десерта «Яйца по-королевски» выходом 120г., потребуется 66 гр. сахара песка.

4.Необходимо определить количество коньяка массой Брутто на 1порцию выходом 120гр.

Коньяк 30 мл выход 1000гр

Х коньяк выход 120 гр.

30*120

Х= ---------- = 4мл.

1000

Ответ на порцию сложного горячего десерта «Яйца по-королевски» выходом 120г, потребуется 4мл коньяка. Данные заносим в бланк.

5.Необходимо определить количество воды массой Брутто на 1порцию выходом

120г.

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

вода 270 мл выход 1000г

Х вода выход 120 г.

270 х 120

Х= ---------- = 32мл.

1000

Ответ: на порцию сложного горячего десерта «Яйца по-королевски» выходом 120г, потребуется 32мл. воды. Данные заносим в бланк.

6.Необходимо определить количество корица массой Брутто на 1порцию выходом 120г.

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Корица 5 г. выход 1000г

Х корица выход 120 г.

5 х 120

Х= ---------- = 0,6 г.

1000

Ответ: на порцию сложного горячего десерта «Яйца по-королевски» выходом 120г, потребуется 0,6гр корицы. Данные заносим в бланк.

7. Необходимо определить количество порций из заданного количества сырья.

В условии задачи указано, что имеется яйца 1 категории 30 шт. разъяснение приведено в приложении 5.

Решение.

Необходимо определить количество яичных желтков Массой Брутто

30шт*17,16= 515г

Соответственно масса Нетто яичных желтков составляет 515 гр.

Количество порций Решение с помощью формулы (4).

Количество порций= 515: 38 = 13порций.

Ответ:13 порций можно приготовить и заданного количества яиц.

8. Необходимо заполнить бланк технологической карты.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Оформляют бланк Технологической карты

Бланк оформления технологической карты

_____

Утверждаю:

Технологическая карта

Наименование организации _____

Предприятие_____

Наименование блюда «Яйца по-королевски».

Наименование сырья

I порция (гр., кг., шт.)

13порций (гр., кг., шт.)

Масса

брутто

Масса

нетто

Масса

брутто
Масса
нетто
Яичные желтки
1,41шт.
38
30шт
0,515
Сахар песок
66
66
0,858
0,858
Коньяк
4
4
0,052
0,052
Вода
32
32
0,416
0,416
Корица
0,6
0,6
0,0078
0,0078
Выход

120

Технология приготовления:

Желтки взбить при помощи миксера, влить в небольшую смазанную маслом форму и запечь в духовке. Из сахара, воды и корицы сварить густой сироп. С помощью чайной ложки сформировать из запеченной яичной массы шарики и положить их в горячий сироп. Когда сироп остынет, добавить коньяк. Готовому блюду дать настояться в течение 2 часов.

Яйца по королевки подать на стол в холодном виде.

Требования к качеству:

Внешний вид: поверхность яичной массы зарумянена, без подгорелых мест Консистенция: однородная, сочная Цвет: золотисто-желтоватый Вкус: свежих запеченных яиц, корицы, коньяка Запах: свежих запеченных яиц, корицы, коньяка.

Правила отпуска:

Яйца по королевки подать на стол холодном виде. Подают холодном виде при температуре 12 -15 С.

Практические занятия №5

Тема:Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с использования сезонных продуктов.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества

порций.

Задача1.

Произвести расчёт сложного холодного и горячего десерта «Грецкий орех фри» выходом порции по 160 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии грецкий орех в скорлупе 15,0кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Грецкий орех фри». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: Грецкие орехи 800г., сахарная пудра 200г, оливковое масло 400 г.

Задача2.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Сливки с кукурузными хлопьями и вареньем» выходом порции по 120 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии сливки 35% жирности в количестве 20,5кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Сливки с кукурузными хлопьями и вареньем». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: сливки 600г., сахар песок 100г., кукурузные хлопья 200г., брусничное варенье 150г.

Задача 3.

Произвести расчёт сложного холодного и горячего десерта « «Баварский» десерт»» выходом порции по 150 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии молоко сухое обезжиренное в количестве 25,0кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Баварский» десерт». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 гр.: клубника весом 120г, сахар песок180 г., сахар коричневый 40г, желатин 45г, 410 г. сливок 35%, 250мл молоко жирностью 2,5 %, коньяк 20мл, ванильный сахар 10г.

Задача 4.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Шоколадный террин с черносливом» выходом порции по 130 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии чернослив с косточкой 5,0 кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Шоколадный террин с черносливом». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: чернослив 300г., ликер «Амаретто» 250мл, 200г. горький шоколад, 250мл сливки 35% жирности, 50г. сливочного масла, 86г. яичный желток, сахар песок75 г., какао порошок 37г., миндальные лепестки 10г.

Задача5.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Террина «Щербет с орехами» выходом порции по 130 гр. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии грецкий орех в скорлупе 500г. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Террина «Щербет с орехами». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: 100 г. маргарина,220г сахара, грецкий орех (без скорлупы) 20г., арахис 100г.,200г. геркулеса.

Пример решения задачи №1.

Все задачи решаются с помощью таблицы № 24 «Расчет расхода сырья, выхода массы полуфабрикатов и готовых изделий», так в задаче № 1указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто, определить,

сколько порций «Грецкий орех фри» можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход порции 160г. имеется в наличии грецкий орех в скорлупе 15,0кг

Из условия задачи дано, что продукты даны массой Брутто с выходом 1000 г.: Грецкие орехи 800г, сахарная пудра 200г, оливковое масло 400 г.

Для решения задачи используем формулы (1),(3), (4),(6)

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию (1), приводиться в приложении 1.

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Определение количества порций (4) Приводиться в приложении 3

Решения состоит из действий:

Производят решение:

1.Определить массу Нетто, масса готового жареного грецкого ореха на 1порцию выходом 160г. используя пропорцию (1), формулу (6)

2. Определить массу Брутто грецкого ореха на 1порцию выходом 160г. используя формулу (3)

3. Определить массу Брутто сахарной пудры на 1порцию выходом 160г. используя пропорцию (1)

4. Определить массу Брутто оливкового масла на 1порцию выходом 160г. используя пропорцию (1)

5. Определить количество порций используя формулу (4).

6. Составить технологическую карту. Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Производим решение:

1.Необходимо определить массу Нетто, масса готового жареного грецкого ореха на 1порцию выходом 160гр применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Грецкий орех 800гвыход 1000г

Х грецкий орех выход 160 г.

$$X = \frac{800 \times 160}{1000} = 128 \text{ г.}$$

Ответ: на порцию сложного горячего десерта «Грецкий орех фри» выходом 160г, потребуется 128г. грецкого ореха очищенного от скорлупы и внутренних пластинок. Данные заносим в бланк.

Необходимоопределяют массу готового ореха жаренного, прошедшего тепловую обработку с помощью формулы (6), приводиться в приложении 2.

По таблице№ 24 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % тепловой обработки ореха грецкого (жарят), потери составляет 6,0%.

Подставляем формулу

$$\text{Масса готового} = \frac{128 \times (100-6)}{100} = \frac{128 \times 94}{100} = 120\text{г}$$

Ответ: на порцию сложного горячего десерта «Грецкий орех фри» выходом 160г., потребуется 120г грецкого ореха жареного. Данные заносим в бланк.

1.Необходимо определить массу Брутто грецкого ореха на 1порцию выходом 160гр. с помощью формулы (3), приводиться в приложении 1.

По таблице №24 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % холодной обработки ореха грецкого (отходы и потери при снятии скорлупы), потери составляет 55%.

Подставляем формулу

128 х 100 128 х 100

Масса Брутто = _____= _____= 284г

100 -55 45

Ответ: на порцию сложного горячего десерта «Грецкий орех фри» выходом 160г., потребуется 284 гр. грецкого ореха в скорлупе. Данные заносим в бланк.

3.Необходимо определить массу Брутто сахарной пудры на 1порцию выходом 160гр.

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест

Сахарная пудра 200 г. выход 1000 г.

Х сахарная пудра выход 160 гр.

200 х 160

Х= ---------- = 32 г.

1000

Ответ на порцию сложного горячего десерта «Грецкий орех фри» выходом 160г, потребуется 32 г. сахарной пудры. Данные заносим в бланк.

4.Необходимо определить массу Брутто оливкового масла на 1порцию выходом 160гр.

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест

Масло оливковое 400 г. выход 1000 г.

Х масло оливковое выход 160 г.

400 х 160

Х= ---------- = 64 г.

1000

Ответ: на порцию сложного горячего десерта «Грецкий орех фри» выходом 160гр, потребуется 64 гр. масло оливкового. Данные заносим в бланк.

5.Необходимо определить количество порций из заданного количества сырья.

В условии задачи дано в наличии грецкий орех в скорлупе 15,0кгразъяснение приведено в приложении 5.

Количество порций= 15000: 284 = 52 порций.

Ответ: 52 порций можно приготовить и заданного количества грецкого ореха. Данные заносим в бланк.

6. Необходимо заполнить бланк технологической карты.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Оформляют бланк Технологической карты

Бланк оформления технологической карты

_____

Утверждаю:

Технологическая карта

Наименование организации _____

Предприятие_____

Наименование блюда «Грецкий орех фри».

Наименование сырья

I порция (гр., кг., шт.)

52 порций (гр., кг., шт.)

Масса

брутто

Масса

нетто

Масса
брутто
Масса
нетто
Грецкий орех
218
128
11336
6656
Сахарная пудра
32
32
1664
1664
Масло оливковое
64
64
3328
3328
Выход

160

Технология приготовления:

Очищенные от кожицы ядра грецких орехов ошпарить кипятком и откинуть, а затем пересыпать сахарной пудрой и жарить во фритюре до образования золотисто желтого цвета, после чего дать маслу стечь. Орехи охладить и уложить горкой на порционные тарелки.

Требования к качеству:

Внешний вид: золотистая корочка, выложены грецкие орехи горкой, Консистенция: твердая Цвет: золотисто-желтоватый Вкус: грецкого ореха сладкий. Запах: грецкого ореха

Правила отпуска:

Грецкие орехи уложены горкой на порционной тарелке. Подают холодном виде при температуре 12 -15 С.

Практические занятия №6

Тема:Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с использованием региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций.

Задача1.

Произвести расчет сложного десерта Европейских стран «Штрудель Берлинский» 30порций по 500г.с учетом муки влажностью 12,%. определить процент упека. Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 гр.: 250г. муки, 120г яиц, 120г. воды, 15г. маргарина, 125г. молоко, 5мл уксус, 7,5г. соли, 40мл растительного масла, 200г. творога, 50г. сахара, 200 г. сметаны, 25 г. изюма, для

посыпки- 50г. сахарной пудры.

Задача2.

Произвести расчет сложного десерта Европейских стран «Трдло» 30порций по 70г. с учетом муки влажностью 13,%. определить процент упека. Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 г.: мука пшеничная 650г, корица50 г, орехи миндаль и фундук 100г, масло сливочное 100 г, яйца 80 г., молоко 250г., дрожжи 14 г., сахар 150г.

Задача 3.

Произвести расчёт сложного десерта Восточных стран «Пахлава слоеная» выходом 25,0 кг с учетом влажности муки 15,0%. Определить массу муки в натуре. Составить технологическую карту. Рецептура 22. «Восточные сладости».

Задача 4.

Произвести расчёт сложного холодного десерта Восточных стран «Курабье бакинское» выходом 17,0 кг с учетом влажности муки 12,5%. Определить массу муки в натуре. Составить технологическую карту. Рецептура 8. «Восточные сладости».

Задача 5.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Вагаси Кими-эндо-ан» выходом 1000 кг. Определить массу в натуре с учетом влажности муки 16,0%

Составить технологическую карту на 10кг.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 г.: Ингредиенты для приготовления желтой смеси кими-ан: фасоль (для сладкой пасты «Ан») -150г., масло сливочное – 140г. (100г. масла в пасту « ан», 20г. в тесто, 20 г. для сладкой глазури), сахар коричневый - 80 г., мука – 250 г., сахар - 40 г., дрожжи -11г., яйцо - 40г., молоко -120г. (100г. гр. в тесто, 20г. - для глазури), сахарная пудра -22г., кунжут- 11г.

Пример решения задачи № 3.

Все задачи решаются с помощью таблиц №24 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий». так в задаче № 3 указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы в натуре, массы в сухих веществах, определить количество ингредиентов «Пахлавы слоеной» Рецептура 22. «Восточные сладости».

:

Способ приготовления теста и начинки, а также и их влажность, аналогичны способу приготовления пахлавы сдобной. Готовят тесто безопарным способом. Муку, яйца и растопленное сливочное масло смешивают с дрожжами, предварительно разведенными в небольшом количестве теплой воды (30-32С). Общее количество воды около 18% (к общему расходу муки). Продолжительность замеса теста 30-40минут при температуре 30-35С, затем его делят на порции по 0,1кг. Из каждой порции делают булочку, а затем раскатывают её в пласт толщиной 1,5-2 мм. Пласты теста предварительно смазывают маслом, укладывают один на другой от 14до 18 шт. на белые жестяные листы. Листы имеют борта высотой 40мм. Через каждый два стоя теста, кладут слой начинки, за исключением первых и трех слоев, которые прослаивают только маслом. Перед посадкой в печь изделие смазывают яичным желтком и режут на куски в виде ромбиков массой 80-100гр. Выпекают пахлаву при 180-200С в течение 30-35минутвдва приема: заливают сначала растопленным маслом, а потом медом. По охлаждении пахлаву на тех же листах, на которых она выпекалась, помещают в лотки с крышками.

Требования к качеству:

Внешний вид: изделия ромбовидные, Цвет: с глянцевой поверхностью от желтого до коричневого цвета Вкус: свойственный данному сорту изделия Запах: пряный кардамона и мёда.

Тема 1.3.

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,

подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

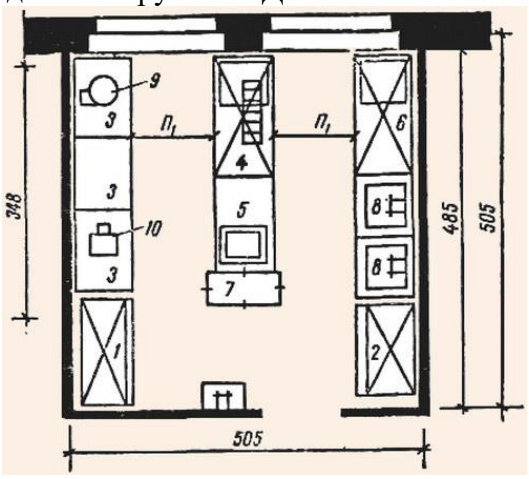
Практические занятия №7

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов.

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Чертеж плана холодного цеха общедоступной столовой с расстановкой оборудования.

План холодного цеха общедоступной столовой: 1 - холодильный шкаф ШХ - 0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ - 0,6; 3 - стол производственный СП - 1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ - 3; 5 - низкотемпературный прилавок СН - 0,15; б- секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ - 2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ - 2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ - 160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5



Задание:

1.Предоставить чертеж плана холодного цеха ресторана 1 класса с расстановкой оборудования.

Критерии оценивания практической работы7:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильное соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу)

Не зачет

-имеет поверхностные знания по теме практической работы;

- выполнена половина работы или работа не сдана

Практические занятия №8

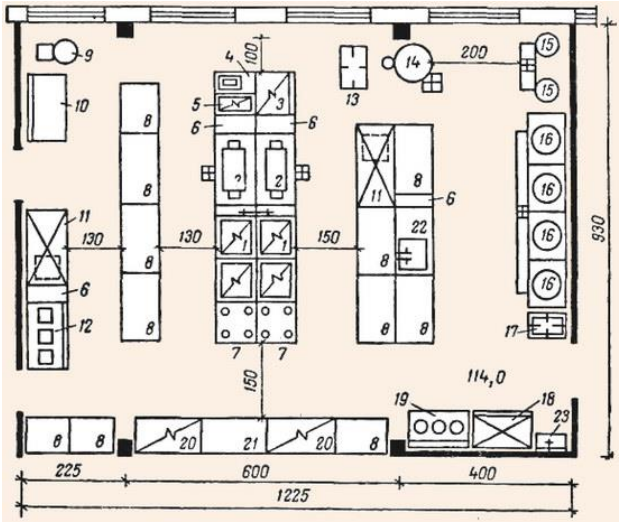
Тема:Организация рабочего места повара по приготовлению напитков сложного ассортимента.

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Чертеж плана горячего цеха ресторана на 300 мест с расстановкой оборудования.

Схема 14. Примерный план горячего цеха ресторана на 300 мест: 1 - плита электрическая четырех конфорочная ПЭСМ-4Ш; 2 - сковорода электрическая СЭСМ-0,5; 3 - шкаф жарочный электрический; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - плита электрическая двух конфорочная для непосредственного жаренья; 6 - вставка к тепловому оборудованию; 7-мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; 8 - стол производственный СП-1470; 9 - универсальный привод ПГ-0,6; 10 - ^тол для установки средств малой механизации; 11 ~ стол охлаждаемый СОЭСМ-2; 12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж

передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 - раковина



Задание:

1.Предоставить чертеж плана холодного цеха общедоступной столовой с расстановкой оборудования.

Критерии оценивания практической работы8:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильное соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу)

Не зачет

-имеет поверхностные знания по теме практической работы;

- выполнена половина работы или работа не сдана

Практические занятия №9

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования.

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются раздельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков

На рабочем месте для приготовления салатов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Из сладких блюдв холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.

Организация работы горячего цеха.

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов соусов, производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех, обслуживающий несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукциией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен располагаться рядом с холодным цехом, моечными столовой и кухонной посуды, раздаточной, торговым залом и иметь удобную взаимосвязь с заготовочными цехами, цехом обработки зелени, складскими помещениями. Близкое их расположение способствует сокращению затрат времени на перемещение продукции из одного цеха в другой и на раздаточную линию. Рядом с горячим цехом размещают моечные кухонной и столовой посуды.

Производственная программа цеха определяется по плану-меню.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли и предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил предприятий общественного питания.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-II) Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Температура по требованиям организации труда не должна превышать 23°С, поэтом; более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха – 1-2 м/с); относительная влажность - 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее, чем за 2 ч до открытия торгового зала.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В соусном - соусы, горячие нитки.

Организация работы соусного отделения горячего цеха

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. В горячих цехах специализированных предприятий и в ресторанах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях применяют сосисковарочные

аппараты, яйцеварки, кофеварки и др. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Рабочие места поваров, приготавливающих вторые блюда, в столовых и ресторанах отличаются друг от друга.

В соусном отделении столовых предусматривают три технологические линии, на которых организуются рабочие места для жарки, варки, тушения, припускания, запекания; приготовления гарниров, соусов и горячих напитков; приготовления кулинарных изделий (сырников, голубцов, овощных котлет и др.). В крупных столовых кулинарные изделия изготовляются в кулинарном цехе.

Первая линия включает жарочные шкафы (ШЖЭСМ-2К), плиты, электросковороды СЭСМ-0,2 (СЭСМ-0,5), фритюрницы.

В ресторанах в эту линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

На второй линии предусматривают рабочее место для приготовления соусов и горячих напитков. Рабочее место оснащается производственным столом с моечной ванной СПМ-1500 для переборки и промывки круп; пищеварочным котлом КП-60 для варки гарниров и соусов; электроплитой для приготовления в наплитных котлах кофе, какао (а в ресторанах - шоколада, кофе по-восточному и др.). Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости - при приготовлении небольшого количества соусов.

Третья линия, предназначенная для изготовления кулинарных изделий, имеет несколько рабочих мест, так как изделия изготавливаются не только для реализации через раздаточную, но и через филиалы предприятия. На рабочих местах устанавливают производственные столы, на которых располагают весы, доски разделочные, функциональные емкости и ножи для формовки изделий. В соусном отделении ресторана рабочие места организуют в основном по виду тепловой обработки.

Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления производственной программой (планом-меню), подбирают технологические карты, уточняют количество продуктов, необходимых для приготовления блюд. В ресторане блюда готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (соусы), готовят небольшими партиями. На других предприятиях при массовом изготовлении, какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учитывать, что блюда должны быть реализованы в течение горячие напитки - 2 ч. В исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарных правил, вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки с вновь приготовленной пищей.

Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха: соусы;

Задание:

Заполнить таблицу «Подбор оборудования для горячего цеха : супового и соусного отделения», в первой колонке указать наименование оборудования для горячего цеха, предназначенного для приготовления сладких холодных и горячих десертов,во второй наименование холодных и горячих десертов изготовленных в горячем цехе.

Таблица«Подбор оборудования для горячего цеха : супового и соусного отделения»

Критерии оценивания практической работы 9:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильно с соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

Практические занятия №10

Тема:Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов.

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются раздельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков

На рабочем месте для приготовления салатов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Из сладких блюдв холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.



Инвентарь, используемый в холодном цехе:
1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе; 2 - формы для заливных блюд; 3 - формы паштетные

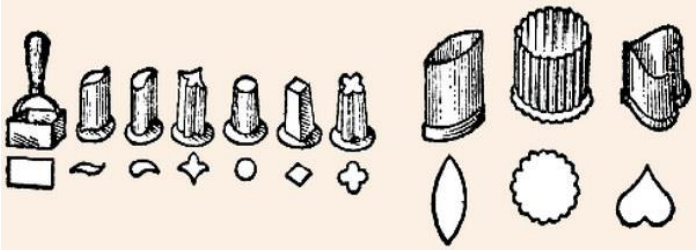
Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками. Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя

соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6-8 долек.

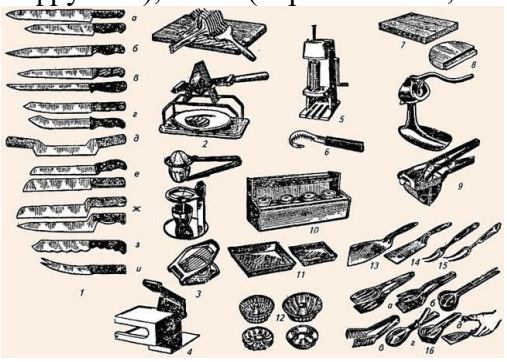
На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.



Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.

Для нарезки продуктов используют доски с маркировкой разделочные доски Фрукты (нарезка фруктов), Хлеб (нарезка хлеба, батонов).



Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе: 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 12 - формы для сладких блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд.

Организация труда

Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы. При продолжительности работы предприятия 11 и более часов работники цеха работают по ступенчатому, двух бригадному или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.

Бригадир организует работу по выполнению производственной программы в соответствии с планом-меню. С вечера приготавливают трудоемкие блюда: кисели, компоты и т. д.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. При хорошей организации производства время на подготовку работы должно составлять не

более 20 мин. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Бригадир следит за соблюдением правил технологии приготовления сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей.

В холодных цехах с большим объемом работы осуществляется пооперационное разделение труда с учетом квалификации поваров.

Повара IV разряда занимаются приготовлением сладких блюд.

Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд (желе, муссов и др.). По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир или ответственный повар составляет отчет о реализации блюд за день в торговый зал, буфеты и филиалы.

Организация труда.

Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда – 15-17 %, V разряда – 25-27 %, IV разряда - 32-34% и III разряда - 24-26 %.

В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.

Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.

Повар V разряда приготовляет и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре. Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из а летной массы и др.

Организация рабочего места и работы бармена

Основными правилами, которыми должен руководствоваться бармен при организации рабочего места и работы следующие:

1. Перед началом работы бармен получает все необходимые продукты, инвентарь, посуду, белье и размещает их на рабочем месте определенным образом.
2. Стекло полируется и устанавливается на подносы, покрытые льняными салфетками, либо на специальную стойку (в подвешенном состоянии чашей вниз). Подносы с посудой и инвентарем на рабочем месте располагают слева.
3. Непосредственно перед барменом находится разделочная доска для нарезки фруктов, цитрусов и др. продуктов.
4. Бутылки и графины с напитками, кувшины с сиропами, соками ставят на постоянное место справа (по высоте бутылок и графинов, крепости и назначению).
5. Также справа располагают гарниры к смешанным напиткам (фрукты в сиропе, измельченные орехи, шоколад, дольки или кружочки фруктов, цитрусовых и т.п.
6. Для оформления стекла посуда с сахарной или солевой пудрой ставится за разделочной доской, здесь же располагается тарелка с разрезанным лимоном.
7. Бармен должен постоянно следить за чистотой бара, барной стойки и подсобных помещений.

Некоторые компоненты для смешанных напитков бармен готовит самостоятельно:

- сиропы (чайный, кофейный, сахарный и др.);
- отдельные виды соков (лимонный, апельсиновый);

- гарниры (вишня в сиропе, спираль цедры, сахарная корочка, фрукты на шпажках и др.).

После открытия зала бара и принятия заказа бармен действует следующим образом:

а). Готовит посуду. Чистую сухую посуду охлаждает, а в некоторых случаях оформляет ободком из сахарной или солевой пудры;

б). Если напиток готовится в шейкере, то его также следует вначале охладить, положив несколько кусочков льда, а затем образовавшуюся воду слить. Шейкер заполняют

на 1/2-2/3 объема компонентами для смешанного напитка, закрывают, обертывают полотняной салфеткой (чтобы не передавалось тепло рук) и короткими энергичными движениями встряхивают (движения из стороны в сторону, а не вверх-вниз! Бостоном можно работать, смешивая напитки даже путем жонглирования). Продолжительность смешивания 5-15с и зависит от количества, вида напитка, температуры охлаждения. Закончив смешивание компонентов, снимают пробку и через сито переливают в посуду для подачи. После использования шейкер тщательно моют и хранят в разобранном виде. В баре должно быть не менее 3-х шейкеров различного объема.

Основные правила приготовления смешанных напитков:

1.Никогда не следует наливать в шейкер газированные напитки или смешивать большое количество крепко алкогольных баз.

2. Прежде, чем приступить к приготовлению смешанных напитков, необходимо убедиться в наличии составных компонентов.

3. При смешивании напитков следует начинать с подслащивающего компонента, а затем - смягчающе-сглаживающего и заканчивать базой.

4. При увеличении объема напитка следует соблюдать пропорциональное отношение компонентов.

5. Готовить напиток следует быстро и аккуратно.

6. Смешанные напитки, приготовленные в шейкере, подают и пьют без соломинки

Если напиток готовится в барном стакане, то перемешивание компонентов осуществляется барной ложкой в течение 25-30с. При этом стакан держат в левой руке через салфетку под углом 60^0. Подготовленный напиток процеживают, используя стрейнер, непосредственно переливая напиток в подготовленное стекло для подачи потребителю. Такие смешанные напитки подаются с соломинкой одноразового использования.

Так как обычно смешанные напитки разноцветные и яркие, их следует подавать в бесцветной прозрачной стеклянной посуде, чтобы не изменять естественный цвет напитка.

В обязанности бармена помимо реализации смешанных напитков входит также приготовление не сложных холодных и горячих закусок, салатов-коктейлей из овощей, фруктов и ягод и др. продуктов.

По роду своей деятельности бармен должен знать виды и товарную характеристику алкогольных и безалкогольных напитков. Кроме этого он должен владеть знаниями о покупных товарах, реализуемых в баре; ассортименте, порядке приготовления, оформления и отпуска различных смешанных напитков. Знать технологию приготовления холодных и горячих закусок, предлагаемых потребителям на данном предприятии; виды и назначения инвентаря, столовой посуды, приборов. Свободно владеть навыками работы с оборудованием бара и музыкальной аппаратурой, знать правила и технику безопасности; правила расчета с потребителями, ведения учета и отчетности, сдачи выручки; порядок ценообразования на продукцию бара. И обязательно – знать правила этикета и технику обслуживания потребителей.

Санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Соблюдение установленных правил санитарной обработки кухонной посуды, инвентаря имеет большое эпидемиологическое значение. Моющий и дезинфицирующий эффект достигается тщательной очисткой посуды от остатков пищи, точностью дозирования моющих средств, поддержанием необходимой температуры воды и своевременной сменой воды в ваннах.

Для санитарной обработки посуды, инвентаря применяются моющие и дезинфицирующие средства. Разрешается использовать растворы каустической и кальцинированной соды, тринатрий фосфата, горчицы, применяются также синтетические моющие средства (СМС) — «Прогресс», «Посудомой», «Фарфорин», «Вильва». Некоторые из моющих средств обладают слабыми дезинфицирующими свойствами — каустическая и кальцинированная сода, «Посудомой», «Фарфорин». Следует учитывать, что синтетические моющие средства плохо смываются с посуды

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, при температуре воды 45—50°С, во втором — ополаскивают горячей водой не ниже 65°С (рис. 15). Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 "С.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Мочалки, щетки, используемые для мытья посуды и инвентаря, обезжиривают в моющих растворах, прополаскивают, кипятят в течение 10 мин и просушивают. Моечные ванны по мере необходимости и по окончании работы очищают чистящими средствами (порошки «Гигиена», «Пемоксоль») и ополаскивают, при необходимости дезинфицируют. Для очистки моечных ванн должны быть специальные мочалки.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Задание:

Заполнить таблицу «Инвентарь и инструменты холодного цеха», в первой колонке указать наименование кухонная посуда, инвентарь и инструменты холодного цеха, во второй санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Таблица «кухонная посуда, инвентарь и инструменты холодного цеха»

Критерии оценивания практической работы 10:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильно с соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

Практические занятия №11

Тема: Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

На предприятиях общественного питания выделяют определенное место для изготовления десертов. Приготовление сложных холодных и горячих десертов проводится в горячих и холодных цехах. Используются различные способы технологии приготовление: Варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, периодическим замораживанием, охлаждением, замораживание - как основные и сопутствующие способы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Рациональный подбор кухонной посуды позволяет производить достаточно широкий ассортимент десертов даже на небольших площадях. На предприятии требуется кухонная посуда потребуется:

Сита для просеивания муки;

Скалки - для раскатывания теста;

Венчики для взбивания;

Формы для выпечки - разборные и неразборные, силиконовые и металлические;

Противни - металлические и силиконовые;

Кондитерские мешки с насадками - для украшения тортов, фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;

Дозаторы и мерные стаканчики

Вырубки или выемки для теста - для вырезания фигурного печенья;

Ножи;

Ролики - для вырезания из теста фигурной сетки для верха пирога или полосок для украшения;

Кисти кондитерские - для смазывания пирогов глазурью или другими смесями;

Для нарезки продуктов используют доски с маркировкой разделочные доски Фрукты (нарезка фруктов), Хлеб (нарезка хлеба, батонов).;

Санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Соблюдение установленных правил санитарной обработки кухонной посуды, инвентаря имеет большое эпидемиологическое значение. Моющий и дезинфицирующий эффект достигается тщательной очисткой посуды от остатков пищи, точностью дозирования моющих средств, поддержанием необходимой температуры воды и своевременной сменой воды в ваннах.

Для санитарной обработки посуды, инвентаря применяются моющие и дезинфицирующие средства. Разрешается использовать растворы каустической и кальцинированной соды, тринатрий фосфата, горчицы, применяются также синтетические моющие средства (СМС) — «Прогресс», «Посудомой», «Фарфорин», «Вильва». Некоторые из моющих средств обладают слабыми дезинфицирующими свойствами — каустическая и кальцинированная сода, «Посудомой», «Фарфорин». Следует учитывать, что синтетические моющие средства плохо смываются с посуды

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, при температуре воды 45—50°С, во втором — ополаскивают горячей водой не ниже 65°С (рис. 15). Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 "С.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Мочалки, щетки, используемые для мытья посуды и инвентаря, обезжиривают в моющих растворах, прополаскивают, кипятят в течение 10 мин и просушивают. Моечные ванны по мере необходимости и по окончании работы очищают чистящими средствами (порошки «Гигиена», «Пемоксоль») и ополаскивают, при необходимости дезинфицируют.

Для очистки моечных ванн должны быть специальные мочалки.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Задание:

Заполнить таблицу «Кухонная посуда, используемая в горячих и холодных цехах», в первой колонке указать наименование кухонная посуда, инвентарь и инструменты холодного цеха, во второй санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Таблица «Кухонная посуда, используемая в горячих и холодных цехах»

Критерии оценивания практической работы 11:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильно с соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

Практические занятия №12

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.

Аппараты для жарки изделий в среде горячего воздуха.

Аппараты предназначены для изготовления кондитерских и мелкоштучных изделий.

Различают аппараты с естественной конвекцией и с принудительным движением нагретой среды. В аппаратах с принудительным движением нагретой паровоздушной среды можно осуществлять практически все виды тепловой обработки, а также размораживать полуфабрикаты высокой степени готовности и готовых изделий. На доготовочных и специализированных предприятиях общественного питания используют шкафы (см.рис. 1.), а на крупных доготовочных предприятиях, заготовочных фабриках и предприятиях пищевой промышленности- печи – высокопроизводительной конвектоматы (см. рис.2.)

Все эти аппараты представляют собой замкнутый прямоугольный вертикальный или горизонтальный объём (рабочую камеру), в которой устанавливают неподвижные противни или емкости. Рабочая камера плотно закрывается теплоизолированной дверцей (см.рис.1.)

Продукт уложенный на противни и помещенный в жарочную камеру, прогревается теплотой, передаваемой конвекцией от нагретого до 300…350С воздуха, изучением от нагретых поверхностей и теплопередачей от противней. Такой нагрев не равномерен; продукт размещенный на поверхностях, прогревается быстрее, а на нижних медленней, так как в этом случае он закрыт (экранирован) от основного потока излучения, по этому, коэффициент загрузки данных аппаратов невелик и составляет от 15 до 30 % общего объема. При обслуживании жарочных шкафов требуется постоянно контролировать процесс, перемешать противни с нижнего на верхний ярус и наоборот и переворачивать противни на 180°. Последняя операция связана с тем, что в зоне дверцы объем камеры охлаждается и в результате прогревается меньше, чем в глубине. По этой причине производительность таких аппаратов мала и автоматизировать жарку кулинарных изделий трудно.

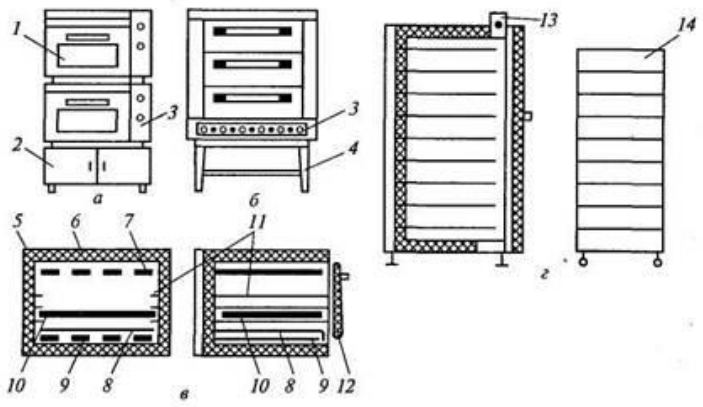


Рис 1.Принципиальная схема жарочных и кондитерских шкафов с естественной конвекцией греющей среды в рабочей камере: а — жарочные шкафы; б — кондитерские или пекарные шкафы; в — продольный и поперечный разрезы секции жарочного шкафа; г — многосекционный жарочный шкаф; 1 — рабочая камера; 2 — инвентарный шкаф; 3 — пульт управления; 4 — подставка; 5 — облицовка; 6— тепловая изоляция; 7— верхняя группа ТЭНов; 8 — экранирующий лист; 9 — нижняя группа ТЭНов; 10 — противень; 11 — направляющие; 12 — дверца; 13 — заслонка вентиляционного устройства; 14 — передвижной стеллаж.

Шкафы и печи с принудительным движением паровоздушной среды.

Их называют конвектоматами (см.рис.2.), они обеспечивают равномерное температурное поле по всему объему жарочной камеры. Коэффициент загрузки таких аппаратов достигает 90 %. Наличие вентилятора, собственного парогенератора и системы нагревательных элементов позволяет создать оптимальные условия для тепловой обработки самых разнообразных блюд и кулинарных изделий. Искусственное увлажнение рабочей среды с помощью собственного парогенератора или водяной форсунки позволяет избежать высыхания изделий и улучшает их качество.
В конструкции таких аппаратов может быть предусмотрена как неподвижная установка противней, так и размещение их в кассетах или стеллажах, которые могут вращаться во время тепловой обработки. Принудительное движение среды в рабочей камере, создаваемое специальным устройством, особенно в сочетании с вращением стеллажей или кассет с изделиями, обеспечивает равномерный и интенсивный прогрев изделий.

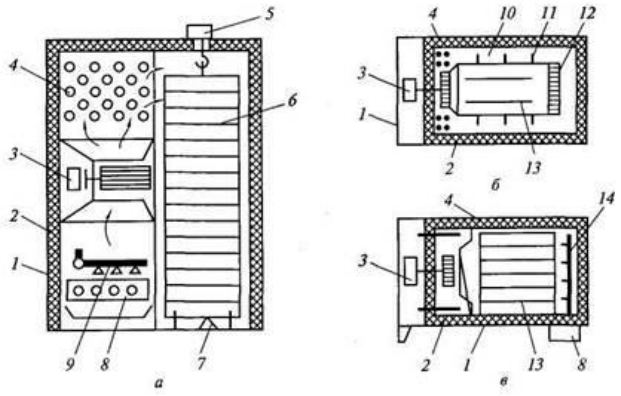


Рис 2.

Принципиальная схема аппаратов (конвектоматов) с вынужденным движением греющей среды в рабочей камере: а — аппарат с вращающимся стеллажом; б — аппарат с раздельной установкой противней на полки; в — аппарат для установки неподвижной кассеты; 1 — облицовка; 2 — тепловая изоляция; 3— вентилятор; 4— электронагреватели; 5— привод вращения стеллажа; 6 — стеллаж; 7 — шаровая опора; 8 — парогенератор; 9 — форсунки; 10 — каналы; 11 — турбулизаторы; 12 — решетка; 13 — полка для противней; 14 —форсунки для подачи пара.

Все описанные здесь аппараты — периодического действия, работающие на электрообогреве и обеспечивающие тепловую обработку в воздушной или паровоздушной среде. Увлажнение среды происходит естественным образом в результате потери влаги изделиями и принудительно — путем испарения воды в парогенераторах. Изделия в шкафах и печах нагреваются не только от конвективных потоков паровоздушной среды, но и непосредственно от противней, а также лучистым потоком от разогретых элементов рабочей камеры и нагревателей.

Благодаря равномерному нагреву продукта в любой точке жарочной камеры удается полностью автоматизировать процесс нагрева. Современные конвектоматы имеют систему автоматического регулирования, позволяющую установить оптимальное соотношение между температурой, влажностью и скоростью движения воздуха на каждой стадии нагрева, с учетом вида продукта и реализуемой технологии. Для этого применяют традиционные релейные системы, а также микропроцессорные блоки управления. Эти аппараты находят все большее применение, так как с их помощью можно осуществлять не только основной жарочный процесс, но и варку на пару (если отключить вентилятор и воздушные ТЭНы и включить парогенератор), а также любой промежуточный процесс — тушение, припускание, запекание, а кроме того, размораживание и разогрев замороженных и охлажденных полуфабрикатов.

Правила безопасности при эксплуатации жарочных аппаратов.

К работе со шкафом допускаются лица, знающие его устройство и правила техники безопасности. Ежедневно перед включением шкафа проверяют исправность заземления и санитарное состояние, а также исправность пускорегулирующих приборов. Затем устанавливают лимб терморегулятора на необходимую температуру, подключают шкаф к электросети и с помощью пакетных переключателей включают рабочие камеры на сильный нагрев. При этом загораются сигнальные лампы. Как только камера прогреется до заданной температуры, сигнальные лампы гаснут, свидетельствуя о готовности шкафа к работе. Осторожно открывают дверки, устанавливают противни или кондитерские листы с продуктами. После пакетные переключатели переводят на слабый или сильный нагрев в зависимости от требований технологии приготовления кулинарных изделий. При переводе шкафа на более низкую температуру нагрева выключают тены и дают шкафу остыть до необходимой температуры. После этого переводят лимб терморегулятора на более низкую степень нагрева и включают тены. Количество выходящего пара, образующегося при выпечке продуктов, регулируют с помощью вентиляционного отверстия в зависимости от требований технологического процесса приготовления пищи Шкаф содержат в чистоте. Ежедневно его наружную поверхность протирают влажной тканью или промывают мыльным раствором, а затем насухо вытирают.

Задание:

Заполнить таблицу «Краткая характеристика оборудования горячего цеха для приготовления сложных горячих десертов блюд (изделий)», в первой колонке указать наименование оборудования, во второй принцип действия и правила безопасной эксплуатации, в третьей санитарную обработку оборудования.

Таблица «Краткая характеристика оборудования горячего цеха для приготовления сложных горячих десертов блюд (изделий)»

Критерии оценивания практической работы 12: - имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;

- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильное соблюдениемнеобходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

Практические занятия №13

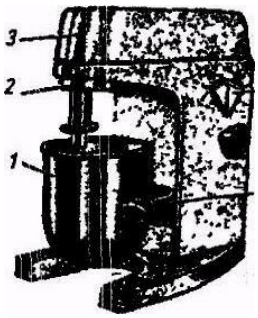
Тема:Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

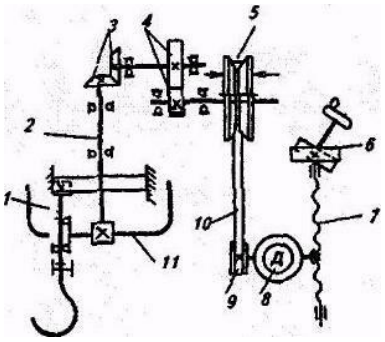
Взбивальные машины МВ - 6, МВ - 35М, МВ - 60. Принцип действия.

На предприятиях общественного питания применяют взбивальные машины МВ-6, МВ-10, МВ-35М, МВ-35/21, МВ-60, МТВ-60, МВУ-60 и механизмы МВ, МВП11-1,]у(КР-25 (Польша) и ряд других машин и механизмов Чаще всего эти машины имеют многоцелевое назначение, т е помимо взбивания осуществляют перемешивание фаршей, разных видов теста и реже — салатов и винегретов.

Машина МВ-6 (рисунок 2) предназначена для взбивания небольшого количества (2—3 кг) различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, муссов, самбуков и др.) на небольших предприятиях общественного питания.

Привод машины расположен сверху на станине и закрыт легкосъемной крышкой. Он состоит из электродвигателя, клиноременного вариатора, цилиндрической и конической зубчатых передач, а также планетарной передачи с планетарной крышкой. Для изменения частоты вращения взбивателя имеется рукоятка со шкалой. Рукояткой изменяется межцентровое расстояние шкивов клиноременного вариатора за счет перемещения двигателя. Бак крепится на кронштейне без подъемного устройства.





а — общий вид; *б* — кинематическая схема;

Рисунок 2. Взбивальная машина МВ-6:

1 — бачок; 2 — рабочий вал; 3 — коническая пара; *4* — цилиндрическая пара; *5,9* — шкивы вариатора; *6,7* — механизм регулирования скорости взбивателя; *8*— электродвигатель; *10*— клиновой ремень; 11 — крышка планетарной передачи

Вариатор скоростей состоит из двух шкивов, один из которых раздвижной. Раздвижной шкив состоит из двух усеченных конусов, неподвижного и подвижного. Подвижный конус прижимается пружиной и гайкой к неподвижному.

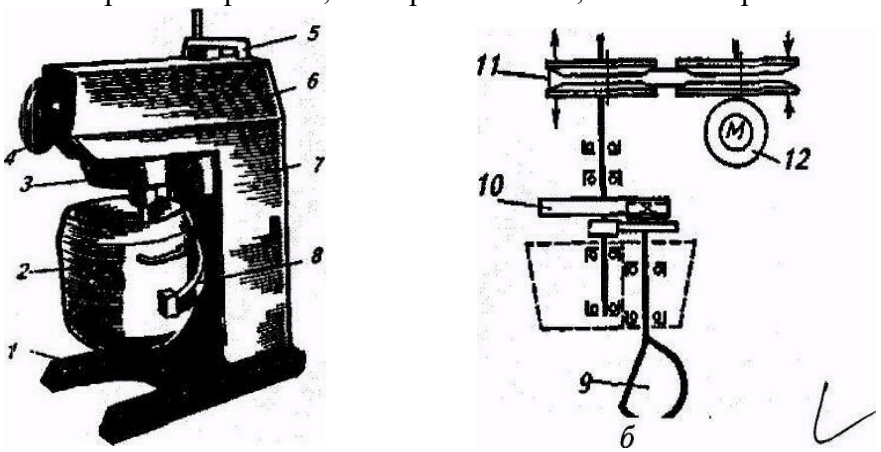
Частоту вращения взбивателя изменяют электродвигателем, перемещая его с помощью рукоятки и шестерен. При этом усеченные конусы ведомого шкива раздвигаются или сближаются, а межцентровые расстояния и фактические диаметры шкивов изменяются, увеличивая или уменьшая передаточное число. Стрелка указателя отклоняется и указывает истинную частоту вращения взбивателя в данный момент.

Сверху корпус машины закрыт крышкой. На передней стенке корпуса укреплен кронштейн для бачка, на боковой стенке — магнитный пускатель. Рабочей камерой служит неподвижный бачок вместимостью 6 дм3 .

Принцип действия. Вращение от электродвигателя передается клиноременному вариатору скоростей, а от него через цилиндрическую и коническую зубчатые пары — планетарному редуктору и взбивателю. Продукт, находящийся в бачке, подвергается интенсивному воздействию, перемешивается и насыщается воздухом. Техническая характеристика взбивальной

машины приведена в таблице 1.

Взбивальная машина МВ-35М (рисунок 3) состоит из литой пустотелой станины, которая опирается на чугунную плиту. Станина снабжена механизмом ручного подъема бака. Привод располагается в верхней части станины. Машина имеет четыре сменных взбивателя: крючкообразный, проволочный, плоскорешетчатый, овальный.



а *б*

Рисунок 3. Взбивальная машина МВ-35М:

а — общий вид: 1— чугунная плита; 2 — бачок; *3* — планетарный механизм; *4* — маховик; 5 — рукоятка; *6* — крышка; 7 — корпус; *8* — кронштейн;

б — кинематическая схема: 9 — взбиватель; *10* — планетарный механизм; 11— вариатор; *12*— электродвигатель.

Привод состоит из электродвигателя, клиноременной и планетарной передач. Клиноременная передача является бесступенчатым вариатором скорости, который плавно изменяет скорость вращения вала взбивателя. Вариатор имеет маховик, вынесенный на корпус машины. При повороте маховика против часовой стрелки скорость вращения взбивателя увеличивается, так как передаточное число ременной передачи уменьшается, и наоборот. К валу сателлита планетарной передачи крепится один взбиватель. Бак машины устанавливается на кронштейне с помощью ушек и конусов. Он имеет ограничитель, предохраняющий бак от раскачивания во время работы. Сменные взбиватели крепятся на конце вала с помощью штифта и фигурного выреза. В комплект входят четыре взбивателя.

В бачке устанавливается надставка, предотвращающая разбрызгивание взбиваемых продуктов. В надставке имеется лоток для дополнительной загрузки продуктов во время работы машины. Бачок устанавливается на кронштейне, который вращением рукоятки подъема может перемещаться по вертикальным направляющим станины с помощью винтовой передачи.

Принцип действия. Электродвигатель передает вращение через клиноременной вариатор и планетарную передачу взбивателю, вращая его вокруг собственной оси.

Взбивальная машина МВ-60. Машина МВ-60 (рисунок 5) предназначена для приготовления кондитерских смесей. МВ-60 — машина напольного изготовления.

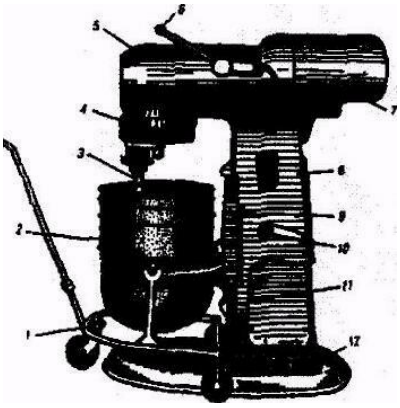


Рисунок 5. Взбивальная машина МВ-60: 1.-- тележка; 2 — бачок; *3* — вал взбивателя; *4* — крышка планетарного механизма; 5 _ коробка скоростей; *б* — рукоятка регулирования скоростей; 7 — электродвигатель; *8* — станина; 9 — кронштейн; *10* — ручка механизма подъема бачка; 11 — направляющие механизма подъема бачка; *12* — чугунная плита

На чугунной плите установлена станина с направляющими для перемещения крон штейна с бачком. Внутри станины расположен механизм подъема бачка, рукоятка которого вынесена наружу, и электрооборудование. В верхней части станины укреплена трехскоростная коробка скоростей с прифланцованным к ней электродвигателем. При переключении скоростей электродвигатель следует отключать. Под рычагом переключения установлен микровыключатель, который в момент переключения скоростей отключит электродвигатель. Взбивальная машина МВ-60 комплектуется тремя сменными взбивателями: проволочным, четырехлопастным и крючкообразным. Сменные взбиватели крепятся на рабочем валу, совершают в процессе работы планетарное движение. Для транспортирования бачка с продуктом к месту его дальнейшей обработки машина комплектуется тележкой.

Взбивальная машина МВ-60 отличается от *машины МВ-35М* емкостью бака, наличием тележки для перевозки бака и конструкцией привода. В приводе вместо вариатора скорости установлена коробка скоростей с рукояткой, вынесенной на корпус машины. Рукоятка снабжена электроблокировкой, которая отключает двигатель при переключении скорости.

Привод имеет также электродвигатель, конический зубчатый и планетарный редукторы, укрепленные на прямоугольной станине с подъемным механизмом. Машина комплектуется двумя баками, надставкой, препятствующей разбрызгиванию смеси при работе машины, и двумя взбивателями: прутковым и плоскорешетчатым.

Правила эксплуатации. Техника безопасности.

До начала работы проверяют исправность электропусковых приборов и заземление, а так же крепление бачка к станине. Бочок и взбиватель ополаскивают горячей водой. На рабочий вал машины или механизма насаживают нужный взбиватель и закрепляют его. У машин и механизмов, имеющих коробку скоростей, изменение частоты вращения осуществляют при отключенном электродвигателе, а у машин имеющих клиноременный вариатор скорости (МВ -6 МВ - 35М, МВ-60), при включенном двигателе. При использовании сменных механизмов перед включением проверяют надежность их закрепления на приводе, затем включают привод и проверяют работу механизма на холостом ходу. Устанавливают необходимую скорость и загружают подготовленный продукт.

Загружают продукты в бачок и определяют, их готовность разрешается только при включенном электродвигателе.

По окончания взбивания электродвигатель выключают и после полной его остановки снимают взбиватель. Запрещается снимать бачок и взбиватель до полной

остановки машины или механизма. Затем освобождают кронштейн, крепящий бачок. Освободив бачок от продукта, его промывают горячей водой и просушивают. Наружную поверхность машины или механизма протирают влажной тканью.

Правила безопасности при эксплуатации взбивальных машин и механизмов.

При работе на взбивальных машинах необходимо прочно закрепить их на соответствующих приводах. После закрепления взбивателя бак присоединяют к кронштейну так, чтобы между взбивателем и дном бака оставался зазор не более 5мм.

Проверяют работу машины на холостом ходу, затем устанавливают необходимую скорость. Если взбивают легкоподвижные массы, ставят ручку на «Быстро», если замешивают крутое тесто, то - «Медленно». Загружают баки на 2/3 их объема до включения привода.

В машинах МВУ-60 (100) бачок с продуктами, помещенный на тележку, закатывают на литое основание, при этом цапфы бачка располагаются выше кронштейна. На бачок устанавливают надставку с загрузочным лотком и нажимают на кнопку «Вниз», при этом кронштейн, двигаясь вверх, подхватывает бачок за цапфу и снимает его с тележки, а приводная головка с закрепленным на ней взбивателем опускается вниз. Когда взбиватель полностью погрузится в бачок, концевой выключатель отключает электродвигатель и включает тормоз. Тележку скатывают с основания, а бачок закрепляют зажимами.

Необходимую частоту вращения взбивателя устанавливают до включения его в работу поворотом рукоятки, так как в противном случае кулачки муфт быстро срабатываются. Если до окончания процесса взбивания необходимо перейти на другую частоту вращения, механизм или машину останавливают и, переключив рукоятку, включают их вновь.

В машине МВ - 35М изменение частоты вращения взбивателя производят на ходу. На шкалу регулятора частоты вращения взбивателя нанесены наименования полуфабрикатов. При совмещении стрелки регулятора с наименованием полуфабриката взбиватель будет вращаться с частотой, которая обеспечит наилучшее качество взбиваемого продукта.

При приготовлении масс, в состав которых входит сливочное масло, его вначале взбивают в течении 5-7 минут на тихом ходу, а когда масло приобретает пластичную однородную консистенцию, машину переключают на быстрый ход. Остальные компоненты постепенно добавляют во взбиваемое масло и взбивают еще 10-15 минут до образования пышной однородной массы, хорошо сохраняющей форму.

При переключении скоростей в машине МВ-60 следует помнить, что установленный в ней концевой выключатель в момент переключения отключает электродвигатель.

Во время работы не рекомендуется добавлять в бачок продукт, так как это может привести к травмированию рук, исключение составляют машины и механизмы, бачок которых снабжен надставкой с загрузочным лотком.

Для контроля готовности продукта в машинах МВУ -60 (100) тумблером включают лампу подсветки. Взбивание прекращают нажатием на кнопку «Стоп».

Запрещается снимать бачок и взбиватель до полной остановки машины или механизма.

В машинах МВУ-60 (100) освобождают зажимы бачка и подкатывают под него тележку. Затем нажимают на кнопку «Вверх». Бачок, опускаясь, опирается на тележку, и его цапфы выходят из зацепления с кронштейном; при крайнем верхнем положении приводной головки концевой выключатель отключает электродвигатель и включает тормоз. Не снимая взбивателя с вала, очищают с него налипшую массу в бачок. Бачок можно опорожнить непосредственно на машине. Для этого снимают надставку, а бачок осторожно поворачивают на цапфе, сливая взбитый продукт в подставленную емкость.

После окончания работы взбиватель и бачок снимают, промывают горячей водой и подсушивают, наружную поверхность машины протирают влажной тканью.

Задание:

Заполнить таблицу «Краткая характеристика оборудования холодного цеха для приготовления холодных напитков», в первой колонке указать наименование оборудования, во второй принцип действия и правила безопасной эксплуатации, в третьей санитарную обработку оборудования.

Таблица «Краткая характеристика оборудования холодного цеха для приготовления холодных напитков»

Критерии оценивания практической работы 13: - имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;

- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильное соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимент.

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Практические занятия №14.

Тема: Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Оценка качества напитков.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления холодных напитков. Определение массы брутто, нетто и количества порций. Составление технологической карты.

Задача №1.

Рассчитать сложный холодный напиток «Напиток апельсиновый или лонный», если имеются апельсины весом 7 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального, для приготовления сложного прохладительного напитка. Р. 770

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка 180 мл.

Задача №2.

Рассчитать сложный холодного напитка «Кисель из лимонного сока и меда», если имеются мед весом 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала, для приготовления жидкого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл: сок лимона 30г, мед 150 г., сахарный песок 50 г, крахмал 40г, вода 800 мл.

Технологический процесс приготовления: произвести холодную обработку фруктов. В горячей воде развести половину нормы меда, добавить сахар и довести смесь до кипения. Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой, заварить им, помешивая, кипящий сироп. Снять смесь с огня, влить оставшийся мед и лимонный сок. Кисель хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка

Задача №3.

Рассчитать сложный холодный напиток «Кисель из сушеных яблок», если имеются сухофрукты - яблоки весом 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала

кукурузного, для приготовления жидкого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл: Яблоки сушеные 80г, сахарный песок 100г, крахмал картофельный 35 г, лимонная кислота 1 г, вода1000 мл.

Технологический процесс приготовления: Яблоки перебрать, тщательно промыть, залить горячей водой, закрыть посуду крышкой и оставить на 2 часа, для набухания. После этого яблоки варить в этой же воде при слабом кипячении в течение 30 минут.

Готовый отвар процедить, яблоки протереть, соединить с отваром, всыпать сахар добавить лимонную кислоту и, помешивая довести до кипения. Затем ввести разведённый холодной кипяченой водой крахмал и снова довести до кипения. Кисель разлить в порционную посуду и охладить.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка190 мл.

Задача №4.

Рассчитать сложный холодный напиток «Напиток Клюквенный», если имеются клюква свежая 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального, для приготовления холодного напитка клюквенного. Р. 771

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции «напитка клюквенного»185 мл.

Задача №5.

Рассчитать сложный холодный напиток «Компот из свежих сухофруктов», если имеются кайса в количестве 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального, для приготовления холодного напитка. Р.868

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка порции 190 мл.

Пример решения задачи №2.

Все задачи решаются с помощью таблицы № 24 «Расчет расхода сырья, выхода массы полуфабрикатов и готовых изделий», так в задаче № 2 указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто, определить, сколько порций «Кисель из лимонного сока и меда» можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход порции 220г. имеется в наличии мед весом 10 кг.

Из условия задачи дано, что продукты даны массой Брутто с выходом 1000 г.: сок лимона 30г, мед 150 г, сахарный песок 50 г, крахмал 40г, вода 800 мл

Для решения задачи используем формулы (1),(3), (4),(6)

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию (1), приводиться в приложении 1.

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Определение количества порций (4) Приводиться в приложении 3

Решения состоит из действий:

1.Определить массу Брутто крахмала картофельного для приготовления киселя жидкого с выходом 1000 мл. Определить массу Брутто крахмала картофельного для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя пропорцию (1)

2. Определить массу Брутто лимона для приготовления киселя жидкого с выходом 1000 мл.используя формулу (3)

3. Определить массу Брутто лимона для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя формулу (3)

4. Определить массу Нетто лимонного сока для приготовления киселя густого с

выходом 220 мл. используя формулу (5)

5. Определить массу Брутто сахара песка для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя пропорцию (1)

6. Определить массу Брутто меда для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя пропорцию (1)

7. Определить массу Брутто воды для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя пропорцию (1)

8. Определить количество порций используя формулу (4).

9. Составить технологическую карту. Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Производим решение:

1.Необходимо определить какое количество массой брутто необходимо взять, для приготовления жидкого киселя. Из лекционного материала знают, что на 200 мл киселя густого необходимо 8 гр крахмала. Соответственного на 1 литр густого киселя необходимо взять 40 гр. крахмала.

Необходимо определить, количество крахмала картофельного массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Крахмал картофельный 40 г с выходом 1000 мл

Х масса крахмала картофельного с выходом 220мл

$$X = \frac{220 \times 40}{1000} = 8{,}8 \text{ г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 8,8 г. картофельного крахмала. Данные заносим в бланк.

2.Необходимо определяют массу Брутто лимона для приготовления киселя жидкого с выходом 1000 мл., применяют решение с помощью формулы (3), приведено в приложении 2.

По таблице №24 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % холодной обработки лимона, для получения сока потери составляет 58,0%.

Подставляем формулу

$$\text{Масса Брутто} = \frac{30 \times 100}{100 - 58} = \frac{3000}{42} = 71\text{гр}$$

Ответ: на один литр густого жидкого потребуется 71 гр. лимонов.

3. Необходимо определить, количество лимона массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

лимон 71г с выходом 1000 мл

Х масса лимон с выходом 220мл

$$X = \frac{220 \times 71}{1000} = 16 \text{ г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 16 гр. лимона. Данные заносим в бланк.

4. Необходимо определить количество лимонного сока массой Нетто на одну порцию выходом 220 мл, применяют решение с помощью формулы (5), приведено в приложении 2. По таблице№ 24 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % холодной обработки лимона, для получения сока потери составляет 58,0%

.Подставляем формулу

16 х (100- 58) 16 х 42

Масса Нетто = _____ = _____= 7 мл.

100 100

Ответ на одну порцию потребуется 4 мл лимона сока.

5. Необходимо определить, количество сахара песка массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест

Сахара песка 50г с выходом 1000 мл

Х масса сахара песка с выходом 220мл

220 х 50

Х=_____ = 11г.

1000

Ответ:на одну порцию потребуется 11 г. сахара песка.Данные заносим в бланк.

6. Необходимо определить, количество мёда массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Мёд 150 г. с выходом 1000 мл

Х масса мед с выходом 220мл

220 х150

Х=_____ = 33г.

1000

Ответ: на одну порцию потребуется 33 г. мёда. Данные заносим в бланк.

7. Необходимо определить, количество воды массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Вода 800 мл с выходом 1000 мл

Х масса сахара песка с выходом 220мл

220 х 800

Х=_____ = 176 мл.

1000

Ответ: на одну порцию потребуется 176 мл воды. Данные заносим в бланк.

8.

Необходимо определить количество порций из заданного количества сырья.

В условии задачи дано, что поступил мёд весом 10 кг. разъяснение приведено в приложении 5.

Количество порций= 10000: 33 = 303порций.

Ответ: 303 порций можно приготовить и заданного количества мёда. Данные заносим в бланк.

10. Необходимо заполнить бланк технологической карты.

Технология приготовления:

В горячей воде развести половину нормы меда, добавить сахар и довести смесь до кипения. Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой, заварить им, помешивая, кипящий сироп. Снять смесь с огня, влить оставшийся мед и лимонный сок. Кисель хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Требования к качеству:

Кисель имеет светло-желтый цвет, запах лимона, меда, вкус - кисло-сладкий с привкусом меда. Консистенция жидкая

Правила отпуска:

Подают в порционной стакане. Подают при температуре 8-10С.

Практические занятия №15.

Тема: Разработка фирменных напитков и составление технологической документации.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления холодных напитков. Определение массы брутто, нетто и количества порций. Составление технологической карты.

Задача №1.

Рассчитать сложный холодный напиток «Квас медовый», если имеются дрожжи сухие весом 0,5 кг. Пересчитать сколько необходимо взять дрожжей сухих на 1 порцию, для приготовления сложного прохладительного напитка. Р. 778

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка 180 мл.

Задача №2.

Рассчитать сложный холодного напитка «Крюшон клубничный», если имеются мед весом 5,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального на 1 порцию, для приготовления холодного напитка яблочного. Р.790

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка220 мл.

Задача №3.

Рассчитать сложный холодный коктейль «Коктейль сливочный шоколадный», если имеются мёд натуральный весом 3,5 кг. Пересчитать сколько необходимо взять какао-порошка, для приготовления «Коктейля сливочного шоколадного» Р.1017

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного коктейля. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного коктейля 190 мл.

Задача №4.

Рассчитать сложный холодный напиток «Кофе черный с мороженым», если имеются кофе натуральный в количестве 1,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять мороженого, для приготовления холодного напитка «Кофе черный с мороженым». Р. 957

Необходимо определить массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции «Кофе черный с мороженым»160 мл.

Задача №5.

Рассчитать сложный холодный напиток «Какао с мороженным», если имеются какао- порошок в количестве 0,6 кг. Пересчитать сколько необходимо взять молока сухого обезжиренного, для приготовления холодного напитка. Р.962,1 колонка

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка порции 190 мл.

Пример решения задачи №3.

Все задачи решаются с помощью таблицы №36 « Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», так в задаче № 3 указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто, определить, сколько порций «Коктейля сливочного шоколадного» можно приготовить и выписать продукты для

расчетного количества порций. Выход порции 190 мл. имеется в наличии мёд натуральный весом 3,5 кг.

Для решения задачи используем формулы (1),(4)

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию (1), приводиться в приложении 1.

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Определение количества порций (4) Приводиться в приложении 3

Решения состоит из действий:

1.Определить массу сливок 10-%-жирн., для приготовления коктейля с выходом с выходом 190 мл. используя пропорцию (1)

2. Определить массу «Сиропа шоколадного» Р.846 для приготовления коктейля с выходом 190 мл. используя формулу (1)

3. Определить массу сахара песка для приготовления «Сиропа шоколадного», используя формулу (1)

4. Определить массу меда натурального для приготовления «Сиропа шоколадного», используя формулу (1)

5. Определить массу какао порошка для приготовления «Сиропа шоколадного», используя формулу (1)

6. Определить массу ванилина для приготовления «Сиропа шоколадного», используя формулу (1)

7. Определить массу воды для приготовления «Сиропа шоколадного», используя формулу (1)

8. Определить количество порций, используя формулу (4).

9. Составить технологическую карту. Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Производим решение:

1.Необходимо определить массу сливок 10-%-жирн., для приготовления коктейля с выходом с выходом 190 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Сливки 10-% жирн.120 г с выходом 150 мл

Х масса Сливки 10-% жирн. с выходом 190мл

$$X = \frac{120 \times 190}{150} = 152\text{г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 152 г. сливок 10-%- жирн..Данные заносим в бланк.

2.Необходимо определить, массу «Сиропа шоколадного» Р.846 для приготовления коктейля с выходом 190 мл, применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Сироп шоколадный30 мл. с выходом 150 мл

Х масса сироп шоколадный с выходом 190 мл

$$X = \frac{190 \times 30}{150} = 38\text{мл.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 38 мл. сиропа шоколадного. Данные заносим в бланк.

3. Необходимо массу сахара песка для приготовления «Сиропа шоколадного» применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест

Сахар песок525г Сироп шоколадный с выходом 1000 мл

Х масса сахара песка Сироп шоколадный с выходом 38мл

$$X = \frac{38 \times 525}{1000} = 19{,}95 \approx 20\text{г.}$$

Ответ: на одну порцию сиропа шоколадного потребуется 20 г. сахара песка. Данные заносим в бланк.

4. Необходимо определить, количество мёда натурального для приготовления сиропа шоколадного массой 38 мл применяют решение с помощью таблицы №36 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Мёд натуральный 1250г Сахар песок 1000г.

Х масса мед сахар песок 20г

$$X = \frac{1250 \times 20}{1000} = 25\text{г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 25 г. мёда натурального. Данные заносим в бланк.

5. Необходимо определить, массу какао порошка для приготовления «Сиропа шоколадного», на одну порцию выходом 38 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

какао порошок110гСироп шоколадный с выходом 1000 мл

Х масса какао порошок Сироп шоколадный с выходом 38мл

$$X = \frac{110 \times 38}{1000} = 4{,}18\text{г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 4,18 г какао порошка. Данные заносим в бланк.

6. Необходимо определить массу ванилина для приготовления «Сиропа шоколадного» на одну порцию выходом 38 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Ванилин 0,5г Сироп шоколадный с выходом 1000 мл

Х масса ванилина Сироп шоколадный с выходом 38мл

$$X = \frac{0{,}5 \times 38}{1000} = 0{,}019\text{г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 0,019 г ванилина. Данные заносим в бланк.

7. Необходимо определить массу воды для приготовления «Сиропа шоколадного» на одну порцию выходом 38 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

вода 500 мл Сироп шоколадный с выходом 1000 мл

Х масса воды Сироп шоколадный с выходом 38мл

500 х 38

X=_____ = 19мл.

1000

Ответ: на одну порцию потребуется 19 мл воды. Данные заносим в бланк.

8.Необходимо определить количество порций из заданного количества сырья.

В условии задачи дано, что поступил мёд натуральный весом 3,5 кг. разъяснение приведено в приложении 5.

Количество порций= 3500: 25 = 140порций.

Ответ: 140 порций можно приготовить и заданного количества мёда. Данные заносим в бланк.

10. Необходимо заполнить бланк технологической карты.

Технология приготовления:

Смешать составные компоненты (сливки, сироп шоколадный) для коктейля следующим образом: в сосуд смеситель коктейлевзбивалки вводят сливки, затем сироп. Продукты можно по отмерять по объёму или по массе как указано в рецептуре.

Приготовление сиропа шоколадного:Какао –порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Сироп охлаждают

Требования к качеству:

Напиток имеет светло-шоколадный цвет, запах какао, меда, вкус - сладкий с привкусом меда, шоколада. Консистенция жидкая

Правила отпуска:

Подают коктейль в коктейльном стакане при температуре +5-8°С

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Практические занятия №16.

Тема:Решение задач по расчету сырья на заданное количество порций горячих напитков. Составление технологических карт.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления холодных напитков. Определение массы брутто, нетто и количества порций. Составление технологической карты.

Задача №1.

Рассчитать сложный горячий напиток «Чай с красным вином», если имеются мёд натуральный весом 4,5 кг. Пересчитать сколько необходимо взять мёда натурального на 1 порцию, для приготовления сложного горячего напитка. Р. 766

Необходимо определить массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления горячего напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции горячего напитка 190 мл.

Задача №2.

Рассчитать сложный горячего напитка «Кофе по-восточному», если имеются сахарная пудра весом 5,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять сахарной пудры на 1 порцию, для приготовления горячего напитка. Р.955

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции горячего напитка 120 мл.

Задача №3.

Рассчитать сложный горячего напитка «Напиток Спортивный», если имеются мёд натуральный весом 3,5 кг. Пересчитать сколько необходимо взять ингредиентов на

количество порций, для приготовления горячего напитка «Напиток Спортивный», Р.969

Необходимо определить массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного коктейля. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного коктейля 190/9 мл.

Задача №4.

Рассчитать сложный горячего напиток «Напиток Застольный», если имеются мёд натуральный в количестве 6,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять ингредиентов на количество порций, для приготовления холодного напитка «Кофе черный с мороженым». Р. 957

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления горячего напиток «Напиток Застольный». Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции 160/7 мл.

Пример решения задачи №1.

Все задачи решаются с помощью таблицы №36 « Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», так в задаче № 1указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт Нетто, определить, сколько порций «Чай с красным вином» можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход порции 190 мл. имеется в наличии мёд натуральный весом 4,5 кг.

Для решения задачи используем формулы (1),(4)

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию (1), приводиться в приложении 1.

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Определение количества порций (4) Приводиться в приложении 3

Решения состоит из действий:

1.Определить массу Неттовина столового сухого красного, для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл., используя пропорцию (1)

2. Определить массу Нетточая черного для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл. используя формулу (1)

3. Определить массу Нетто воды для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл, используя формулу (1)

4. Определить массу Нетто сахара для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл, используя формулу (1)

5. Определить массу Нетто мёда натурального для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл, используя формулу (1)

6. Определить массу Нетто корицы для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл, используя формулу (1)

7. Определить массу Нетто гвоздики для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл, используя формулу (1)

8. Определить количество порций, используя формулу (4).

9. Составить технологическую карту. Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Производим решение:

1.Необходимо определить массу Нетто вина столового сухого красного, для приготовления горячего напиткас выходом 190 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

вино столовое сухое красное. 50 мл с выходом 200 мл

Х масса вино столовое сухое красное. с выходом 190мл

50 х 190

X=_____ = 47мл.
200

Ответ: на одну порцию потребуется 47 мл столовое сухое красное.Данные заносим в бланк.

2.Необходимо определить, массу Нетто чая черного для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл, применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Чай черный2гр. с выходом 200 мл

X масса чай черный с выходом 190 мл

190 х 2

X=_____ =1,9гр

200

Ответ: на одну порцию потребуется 1,9гр чая черного сухого. Данные заносим в бланк.

3. Необходимо массу Нетто воды для приготовления горячего напитка с выходом 190 млприменяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест

вода165мл с выходом 200 мл

X масса водас выходом 190 мл

165 х 190

X=_____ = 157мл.

200

Ответ: на одну порцию потребуется воды 157мл. Данные заносим в бланк.

4. Необходимо массу Нетто сахара для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест

сахар песок 25гр с выходом 200 мл

X масса сахара песка с выходом 190 мл

25 х 190

X=_____ = 24г

200

Ответ: на одну порцию потребуется сахара песка 24г. Данные заносим в бланк.

5. Необходимо определить, количество мёда натурального для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл применяют решение с помощью таблицы №36 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Мёд натуральный 1250г Сахар песок 1000г.

X масса мед сахар песок 24г

1250 х 24

X=_____ = 30г.

1000

Ответ: на одну порцию потребуется 30 г. мёда натурального. Данные заносим в бланк.

6. Необходимо определить, массу Нетто корицы для приготовления горячего

напитка с выходом 190 мл, применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

корица0,1г с выходом 200 мл

Х масса корицас выходом 190 мл

0,1 х 190

Х=_____ = 0,095г.

200

Ответ: на одну порцию потребуется 0,095 г корицы. Данные заносим в бланк.

7. Необходимо определить массу Нетто гвоздики для приготовления горячего напитка с выходом 190 мл, применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

гвоздика 0,1г с выходом 200 мл

Х масса гвоздика с выходом 190 мл

0,1 х 190

Х=_____ = 0,095г.

200

Ответ: на одну порцию потребуется 0,095 г гвоздики. Данные заносим в бланк.

8.Необходимо определить количество порций из заданного количества сырья.

В условии задачи дано, что поступил мёд натуральный весом 4,5 кг. разъяснение приведено в приложении 5.

Количество порций= 4500: 30 = 150порций.

Ответ: 150 порций можно приготовить и заданного количества мёда. Данные заносим в бланк.

10. Необходимо заполнить бланк технологической карты.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

Технология приготовления:

Пряности кипятят 2-3 минуты, затем в этом отваре заваривают чай и дают ему настояться 5-10 минут, добавляют сахар или мед, доводят до кипения, процеживают, вливают вино и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Напиток имеет красный цвет, запах пряностей, меда, вина, вкус –пряностей, вина, меда,. Консистенция жидкая

Правила отпуска:

Подают напиток при температуре не ниже +75°С

7. Учебно - методические материалы

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимент.

Тема 2.1.

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Лабораторная работа №1.

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «Сладкие блюда».

• Научиться производить расчет приготовление сложных холодных десертов «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже» формулы приведены в приложении 9;

• Отработать технологический процесс приготовление сложных холодных десертов «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;

• Отработать последовательность технологического процесса приготовления холодного десерта «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;

• Отработать правила подачи и оформления холодных десертов «парфе», «Щербета»,«Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;

Задачи:

• Научиться производить расчет сложных холодных десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.

• Закрепить технологический процесс приготовление сложных холодных десертов «парфе», «Щербета»,«Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;

• Освоить правила подачи и оформления холодных десертов «парфе», «Щербета»,«Ледяного салата из фруктов», «Гранита»,« Бланманже»;

Количество часов на выполнение данной лабораторной работы – 4 часа.

Материально- технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, холодильные камеры;

Инвентарь и посуда: кастрюли, формы для сложных холодных десертов, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка,сито, тарелки десертные, креманки, стаканы;

Сырье: сливки 35%-ной жирности, молоко, орех грецкий, масло сливочное, хлопья геркулесовые, чай, сахар, коричневый сахар, ванилин, желатин, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда:

• 1.Парфе
• 2.Щербет
• 3.Ледяной салат из фруктов
• 4.Гранита
• 5.Бланманже

Последовательность выполнения работы:

• Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
• Подбор необходимого инвентаря и посуды;
• Все сырье разобрать и подготовить для работы;
• Приготовление сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
• Оформление и подача сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
• Оценивание сложных холодных десертов по органолептическим показателям;
• Бракераж сложных холодных десертов по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

• Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных десертов «парфе»,«Щербета»,«Ледяного салата из фруктов»,«Гранита»,«Бланманже»;

• Составление Технологических Карт.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

• Выполнение лабораторной работы;
• Ответить на вопросы;
• Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты

необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

- Описание технологического процесса приготовление сложных холодных десертов;
- Оформление и подача сложных холодных десертов;

Лабораторная работа №2.

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «Сладкие блюда».
- Научиться производить расчет приготовление сложных холодных десертов «Тирамису»,«Чизкейка»,«Рулета фило с фруктами»,«Панакота»,«Крема-карамели» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление сложных холодных десертов «Тирамису»,«Чизкейка»,«Рулета фило с фруктами»,«Панакота»,«Крема-карамели»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления холодного десерта «Тирамису»,«Чизкейка»,«Рулета фило с фруктами»,«Панакота»,«Крема-карамели»;
- Отработать правила подачи и оформления холодных десертов «Тирамису»,«Чизкейка»,«Рулета фило с фруктами»,«Панакота»,«Крема-карамели»;

Задачи:

- Научиться производить расчетсложных холодных десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовление сложных холодных десертов «Тирамису»,«Чизкейка»,«Рулета фило с фруктами»,«Панакота»,«Крема-карамели»;
- Освоить правила подачи и оформления холодных десертов «Тирамису»,«Чизкейка»,«Рулета фило с фруктами»,«Панакота»,«Крема-карамели»;

Количество часов на выполнение данной лабораторной работы – 4 часа.

Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:

Библиография:

- Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Интернет источники:

- ***https://eda.ru/recepty/tiramisu;***
- ***http://www.povarenok.ru/recipes/category/284/https://www.gotovim.ru/recepts/desserts/granity;***
- ***http://www.povarenok.ru/recipes/dishes/sweet/?searchid=396;***
- ***http://www.iamcook.ru/showrecipe/10613;***
- ***https://www.liveinternet.ru/users/sdor/post417739997/***

Материально- технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, холодильные камеры;

Инвентарь и посуда: кастрюли, формы для сложных холодных десертов, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка,сито,стананы, тарелки десертные, креманки, фужеры;

Сырье: яйцо,сливки 35%-ной жирности, сыр филадельфия, сыр маскарпоне,молоко, масло сливочное, шоколад, какао порошок, мука, крахмал, сода, кофе растворимое, коньяк, тесто фило, желатин, сахар, коричневый сахар, ванилин, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда:

- 1.Тирамису.
- 2.Чизкейка.
- 3.Рулета фило с фруктами.
- 4.Панакоты.
- 5.Крема-карамели.

Последовательность выполнения работы:

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
- Подбор необходимого инвентаря и посуды;
- Все сырье разобрать и подготовить для работы;
- Приготовление сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
- Оформление и подача сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
- Оценивание сложных холодных десертов по органолептическим показателям;
- Бракераж сложных холодных десертов по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

- Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных десертов «Тирамису»,«Чизкейка»,«Рулета фило с фруктами»,«Панакота»,«Крема-карамели»;
- Составление Технологических Карт.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

- Выполнение лабораторной работы;
- Ответить на вопросы;
- Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

- Описание технологического процесса приготовление сложных холодных десертов;
- Оформление и подача сложных холодных десертов;

Тема 2.2.

Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

Лабораторная работа №3.

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «Сладкие блюда».
- Научиться производить расчет приготовление сложных горячих десертов «Суфле апельсиновое. (горячее суфле)»,«Брауни»,«Воздушный чайный пирог»,«Пудинг Бисквитный», «Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление сложных горячих десертов «Суфле апельсиновое. (горячее суфле)»,«Брауни»,«Воздушный чайный пирог»,«Пудинг Бисквитный», «Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления горячих десерта «Суфле апельсиновое. (горячее суфле)»,«Брауни»,«Воздушный чайный пирог»,«Пудинг Бисквитный», «Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью»;
- Отработать правила подачи и оформления горячих десертов «Суфле апельсиновое. (горячее суфле)»,«Брауни»,«Воздушный чайный пирог»,«Пудинг Бисквитный», «Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью»;

Задачи:

- Научиться производить расчет сложных горячих десертов, пользуясь Сборником

Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.

- Закрепить технологический процесс приготовление сложных горячих десертов «Суфле апельсиновое. (горячее суфле)»,«Брауни»,«Воздушный чайный пирог»,«Пудинг Бисквитный», «Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью»;
- Освоить правила подачи и оформления горячих десертов «Суфле апельсиновое. (горячее суфле)»,«Брауни»,«Воздушный чайный пирог»,«Пудинг Бисквитный», «Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью»;

Количество часов на выполнение данной лабораторной работы – 4 часа.

Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:

Библиография:

- Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Интернет источники:

- http://www.povarenok.ru/recipes/show/48842/;
- *http://www.good-menu.ru/postre/tort-brauni-recept63.html**;***
- http://www.povarenok.ru/recipes/show/136833/***;***
- *recepty-keksov/limonnyiy-keks-s-izyumom.html.*

Материально- технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, пароконвектомат;

Инвентарь и посуда: кастрюли, формы для сложных холодных десертов, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, тарелки десертные;

Сырье: яйцо, сливки 35%-ной жирности, масло сливочное, чай, сахар, мука, крахмал, шоколад, какао порошок, свежие фрукты, сухофркуты - изюм.

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда:

- 1.Суфле апельсиновое. (горячее суфле)
- 2.Брауни.
- 3.Воздушный чайный пирог.
- 4.Пудинг Бисквитный.
- 5.Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью.

Последовательность выполнения работы:

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
- Подбор необходимого инвентаря и посуды;
- Все сырье разобрать и подготовить для работы;
- Приготовление сложных горячих десертов в соответствии с рецептурой;
- Оформление и подача сложных горячих десертов в соответствии с рецептурой;
- Оценивание сложных горячих десертов по органолептическим показателям;
- Бракераж сложных холодных десертов по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

- Изучить последовательность технологического приготовления сложных горячих десертов«Суфле апельсиновое. (горячее суфле)»,«Брауни»,«Воздушный чайный пирог»,«Пудинг Бисквитный», «Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью»;
- Составление Технологических Карт.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

- Выполнение лабораторной работы;
- Ответить на вопросы;
- Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

- Описание технологического процесса приготовление сложных горячих десертов;
- Оформление и подача сложных горячих десертов;

Лабораторная работа 4.

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «Сладкие блюда».
- Научиться производить расчет приготовление сложных горячих десертов «Снежков из шоколада»,«Шоколадно-фруктового фондю»,«Банановое «Фламбе»»,«Крем – брюле (десертов «с обжигом»)» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление сложных горячих десертов «Снежков из шоколада»,«Шоколадно-фруктового фондю»,«Банановое «Фламбе»»,«Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления горячих десерта «Снежков из шоколада»,«Шоколадно-фруктового фондю»,«Банановое «Фламбе»»,«Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»;
- Отработать правила подачи и оформления горячих десертов «Снежков из шоколада»,«Шоколадно-фруктового фондю»,«Банановое «Фламбе»»,«Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»

Задачи:

- Научиться производить расчетсложных горячих десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовление сложных горячих десертов «Снежков из шоколада»,«Шоколадно-фруктового фондю»,«Банановое «Фламбе»»,«Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»;
- Освоить правила подачи и оформления горячих десертов «Снежков из шоколада»,«Шоколадно-фруктового фондю»,«Банановое «Фламбе»»,«Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»;

Количество часов на выполнение данной лабораторной работы – 4 часа.

Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:

Библиография:

- Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Интернет источники:

- http://kuking.net/5_1562.htm***;***
- yandex.ru/search/?text=шоколадно-фруктовое%20фондю%20технологическая%20карта&lr=76&clid=2285101***;***
- foodideas.info/recepti-francuzskie-deserty/bananovoe-flambe***;***
- *http://volshebnaya-eda.ru/kollekcia-receptov/deserty/recepty-kremov/krem-bryule/*

Материально- технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, пароконвектомат, горелка;

Инвентарь и посуда: кастрюли, сковорода, фондюшница, сухое горючее или горелка, формы для сложных холодных десертов, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, тарелки десертные;

Сырье: мороженое, яйцо, сливки 35%-ной жирности, молоко, масло сливочное, сахар, ванилин, сироп ягодный промышленного производства, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда:

- 1.Снежков из шоколада
- 2.Шоколадно-фруктового фондю.
- 3.Банановое «Фламбе».
- 4.Крем – брюле (десертов «с обжигом»).

Последовательность выполнения работы:

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
- Подбор необходимого инвентаря и посуды;
- Все сырье разобрать и подготовить для работы;
- Приготовление сложных горячих десертов в соответствии с рецептурой;
- Оформление и подача сложных горячих десертов в соответствии с рецептурой;
- Оценивание сложных горячих десертов по органолептическим показателям;
- Бракераж сложных холодных десертов по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

- Изучить последовательность технологического приготовления сложных горячих десертов«Снежков из шоколада»,«Шоколадно-фруктового фондю»,«Банановое «Фламбе»»,«Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»;
- Составление Технологических Карт.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

- Выполнение лабораторной работы;
- Ответить на вопросы;
- Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

- Описание технологического процесса приготовление сложных горячих десертов;
- Оформление и подача сложных горячих десертов;

Тема 3.2

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Лабораторная работа 5.

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных, горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных («*Крюшон клюквенный», «Какао с молоком». «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито*»).

Цель лабораторной работы:

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «холодные и горячие напитки»;
- Научиться производить расчет приготовление сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный»,«Какао с молоком»,«Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный»,«Какао с молоком»,«Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный»,«Какао с молоком»,«Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный»,«Какао с молоком»,«Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито»

Задачи:

- Научиться производить расчет сложных холодных, горячих напитков, пользуясь

Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.

- Закрепить технологический процесс приготовление сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный»,«Какао с молоком»,«Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Освоить правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный»,«Какао с молоком»,«Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито»;

Количество часов на выполнение данной лабораторной работы – 4 часа.

Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:

Библиография:

- Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Интернет источники:

- https://eda.wikireading.ru/111560*;*
- http://www.povarenok.ru/recipes/show/94976/***;***
- *http://www.povarenok.ru/maslenitsa/sbiten/.*

Материально- технические средства:

Оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, пароконвектомат;

Инвентарь и посуда: кастрюли, формы для сложных холодных, горячих напитков, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, стаканы;

Сырье: кофе растворимое, мороженое, молоко, , сахар, корица, имбирь, гвоздика, мёд, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

Задания:

Приготовить и оформить для подачи блюда:

- 1.Крюшон клюквенный.
- 2.Какао с молоком.
- 3.Кофе «Гляссе».
- 4.Сбитень.
- 5.Безалкогольное махито.

Последовательность выполнения работы:

- Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
- Подбор необходимого инвентаря и посуды;
- Все сырье разобрать и подготовить для работы;
- Приготовление холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;
- Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;
- Оценивание сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям;
- Бракераж сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям.

Перечень заданий (задач) для работы:

- Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный»,«Какао с молоком»,«Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Составление Технологических Карт.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4.

- Выполнение лабораторной работы;
- Ответить на вопросы;
- Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты

необходимого сырья на заданное количество изделий)

Контрольные вопросы:

- Описание технологического процесса приготовление сложных холодных, горячих напитков;
- Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков;

Критерии оценивания

Результат оценивания

Результат работы

Зачтено

- самостоятельно планирует и организует предстоящую работу;
- рабочее место организует в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями во время и после процесса приготовления;
- грамотно используют инвентарь, инструменты, оборудование при приготовлении кулинарных изделий;
- рационально расходует сырье;
- самостоятельно осуществляет приготовление кулинарной продукции;
- осуществляет контроль за качеством конечной продукции;
- самостоятельно устраняет различные дефекты при приготовлении кулинарных изделий;
- соблюдает технику безопасности труда;
- соблюдает правил гигиены при введении процесса приготовления полуфабрикатов;

Не зачет

- лабораторная работа не сдана

8.Методические рекомендации по изучению дисциплины.

Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является частью программы подготовки студентов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебно-методический комплекс является общеобразовательным и входит в профессиональный учебный цикл.

Преподавание учебно-методического комплекса по профессиональному модулю ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предполагает проведение лекционных и практических, лабораторных занятий, направляемых преподавателем.

Требования ФГОС СПО к результатам освоения учебно-методического комплекса:

В результате изучения учебно-методического комплекса обучающийся должен:

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

Содержание учебно-методического комплекса должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных моделей ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основная дидактическая часть лекции – обеспечение ориентировочной основы для дальнейшего усвоения учебного материала.

Дидактические принципы лекции:

- принцип научности (предполагает воспитание диалектического подхода к изучаемым предметам и явлениям, диалектического мышления, формирование правильных представлений, научных понятий и умений точно выразить их в определениях и терминах, принятых в науке);

- принцип связи теории с практикой (выражается в раскрытии связи теоретических закономерностей и значений с их практических применением);

- принцип систематичности и последовательности (выражается в построении логической модели лекции с выделением опорных пунктов, правильном соотношении теоретического и фактического материала, в гармонии структурных составных частей (вступление, основная часть, заключение), четком выделении центральных идей, формировке выводов, установлении связей с другими предметами, взаимосвязи понятий и тем, индуктивного и дедуктивного способов изложения).

Функции лекции:

Информационная функция – лекция знакомит студента с логично структированным основным содержанием учебной темы через раскрытие научных факторов и явлений, основных положений и выводов, законов и закономерностей в их последовательной доказательности.

Ориентирующая функция – лекция управляет профессионально-мотивационной направленностью студентов через отбор основных источников содержания, анализ различных научных школ, мастер-классов и теории.

Методологическая функция – преподаватель руководит научным мышлением студента через раскрытие методов исследования, сравнение и сопоставление принципов, предпосылок, подходов и приемов научного поиска; формирует понятийный аппарат студента.

Управляющая функция – проявляется в педагогическом руководстве процессом познания, активизацией мыслительной деятельности студентов, развитием их восприятия и памяти.

Увлекающая (воодушевляющая) функция – лекция формирует у студента эмоционально-оценочное отношение к предмету изучения, внутреннюю мотивацию на познание предъявляемого объема сведений.

Виды лекций:

Информационная лекция. В информационной лекции содержание непосредственно передается преподавателем передается в готовом виде через монолог. Это самый распространенный тип лекции, поскольку требует меньше всего времени на подготовку. Данный тип лекции оптимален, когда материал разбросан по разным источникам информации, недоступен студенту, труден для понимания, или это совершенно новый материал.

Проблемная лекция. В проблемной лекции иллюстрируется какая-либо научная или практическая проблема: ее появление, направление, способы решения, а также последствия этого решения. Рассуждая, лектор публично демонстрирует процесс решения мыслительной задачи, что ценно для обучения студентов навыкам мыслительных действий.

Для таких тем следует использовать проблемные лекции – решать самому преподавателю, но предпочтительно излагать в самом ключе основной вопрос или основные понятия любой темы.

Лекция визуализация. Реализует дидактический принцип наглядности через использование визуальных и аудио-визуальных технических средств предъявления информации.

Выделяют несколько типов учебных фильмов:

А) иллюстрировано-просветительские (для повышения наглядности и обобщения материала);

Б) научно-популярные (для возбуждения интереса к учебной дисциплине);

В) научные (для наглядного представления динамики разнообразных процессов и явлений).

В зависимости от типа учебного фильма, который демонстрируется на лекции, лекции-визуализации могут проводиться в начале пропадания нового учебного материала, в процессе изучения предмета и для обобщения знаний по предмету.

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», наиболее распространенная и сравнительно простая форма активного вовлечения слушателей в учебный процесс. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Участие студентов в лекции – беседе обеспечивается вопросами к аудитории, которые могут быть как элементарными, так и проблемными. Вопросы могут, как предварять информационный блок, так и резюмировать содержание блока.

Лекция-дискуссия предполагает организованный преподавателем свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами лекции.

Вне зависимости от типа к лекции предъявляются следующие требования:

1. высокий научный уровень излагаемой информации, имеющей, как правило, мировоззренческое значение;
2. объем научной информации должен быть четко систематизирован и методически проработан;
3. высказываемые суждения доказательны, аргументированы;

4. лекционный материал должен быть доступен для понимания;

5. вводимые термины и названия должны быть разъяснены;

6. главные мысли и положения должны быть выделены, формулировки выводов четкие, лаконичные;

7. студентам должна быть предоставлена возможность слушать, осмысливать и кратко записывать информацию;

8. организация обратной связи на лекции (прямые вопросы к аудитории, совместное размышление вслух, письменный опрос и т.д.);

9. использование дидактических материалов, средств наглядности, в т.ч. технических.

9.Методические рекомендации по организации и проведению практических и лабораторных работ.

Ведущий дидактической целью практических, лабораторных работ является формирование практических умений – профессиональных или учебных, необходимых в последующей учебной и профессиональной деятельности.

В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием практических и лабораторных работ является решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ проблемных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, приобретении необходимых знаний, связанных с порядком отпуска продуктов и сырья; правилами приемки, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов; устройством настольных циферблатных весов различных типов, электронных и товарных весов и т.п.)

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических и лабораторных работ обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения, помогают выработать умения анализировать.

Для повышения эффективности проведения работ рекомендуется:

- подчинение методики проведения занятий ведущим дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;

- использование в практике преподавания активных методов обучения;

- применение коллективных и групповых форм работы, максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение полного объема работ;

- проведение занятий на повышенном уровне трудности с включением в них заданий, связанных с выбором студентами условий выполнения работы, конкретизацией целей, самостоятельным отбором необходимых методов и средств решения задач;

- подбор дополнительных задач и заданий для студентов, работающих в более быстром темпе, для эффективного использования времени, отводимого на занятии и т.д.

<u>В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:</u>

- работы с нормативной литературой и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- оформления соответствующей технологической документации;
- изучение устройства, принципа действия машин;
- изучение правил безопасной эксплуатации;
- решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик различных типов машин;
- расчет необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом заданных

условий, составление ТК;

В ходе лабораторных работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведения оценки качества приготовления полуфабрикатов;
- оформления соответствующей технологической документации;
- подготовке сырья;
- организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов высокой степени сложности;
- применения безопасных приёмов труда при работе с оборудованием мясо-рыбного цеха;
- подбора инструментов, инвентаря, посуды, необходимых при изготовления полуфабрикатов высокой степени сложности;
- определять нормы закладки продуктов;
- выполнять технологический процесс приготовления полуфабрикатов высокой степени сложности;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе;

Правила по технике безопасности при проведении практических работ.

К работе на практических занятиях допускаются студенты, прошедшие инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, санитарные правила, соблюдающие указания преподавателя, расписавшиеся в журнале регистрации инструктажа.

Необходимо неукоснительно соблюдать правила по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, санитарные правила.

Нарушение этих правил может привести к поражению электрическим током, вызвать возгорание, механическое повреждение оборудования и нанесения тяжкого вреда здоровью окружающих.

При эксплуатации оборудования необходимо остерегаться:

-поражение электрическим током;

- механических повреждений.

Требования безопасности перед началом работы:

- не входить в аудиторию в верхней одежде, головных уборах, грязной обуви;

- перед началом работы студент должен убедиться в отсутствии видимых повреждений оборудования на рабочем месте;

Требования к безопасности во время работы:

- с учебной литературой, нормативной и технологической документацией обращаться бережно, перелистывать учебники, не спеша, стараясь не повредить, не вырывать листы;

- с наглядным оборудованием необходимо обращаться бережно, не допускать сборку оборудования в хаотичном порядке;

Запрещается:

- быстро передвигаться по аудитории;

- загромождать проходы аудитории сумками, портфелями, стульями;

-работать с грязными, влажными руками;

-перекидывать учебную литературу, нормативную и технологическую документацию;

- самостоятельно устранять неисправности оборудования;

- включать наглядное оборудование в розетку;

- нажимать на панель управления;

- брать со стола преподавателя документацию;

- пользоваться компьютером преподавателя.

Правила по технике безопасности при проведении лабораторных работ.

К работе на лабораторных занятиях допускаются студенты, прошедшие инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, санитарные правила, соблюдающие указания преподавателя, расписавшиеся в журнале регистрации инструктажа.

Необходимо неукоснительно соблюдать правила по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, санитарные правила.

Нарушение этих правил может привести к поражению электрическим током, вызвать возгорание, механическое повреждение оборудования и нанесения тяжкого вреда здоровью окружающих.

При эксплуатации оборудования необходимо остерегаться:

-поражение электрическим током;

- механических повреждений.

Требования безопасности перед началом работы:

- не входить в лабораторию в верхней одежде, головных уборах, грязной обуви;

- перед началом работы студент должен убедиться в отсутствии видимых повреждений оборудования на рабочем месте;

Требования к безопасности во время работы:

- с учебной литературой, нормативной и технологической документацией обращаться бережно, перелистывать учебники, не спеша, стараясь не повредить, не вырывать листы;

- с наглядным оборудованием необходимо обращаться бережно, не допускать сборку оборудования в хаотичном порядке;

Запрещается:

- присутствовать на лабораторной работе без соответствующей спецодежды (головного убора, куртки, брюк, полотенца, обуви с резиновой подошвой, перчаток);

- закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые режущие инструменты;

- быстро передвигаться по лаборатории;

- загромождать проходы лаборатории стульями;

- перекидывать учебную литературу, нормативную и технологическую документацию;

- брать со стола преподавателя документацию;

- наливать на пол воду;

- передавать друг другу ножи острием вперед;

- пользоваться ножами с непрочно закрепленными или тупыми лезвиями;

- нарезать вручную продукты на весу;

- пользоваться досками с несоответствующими маркировками;

- пользоваться неисправным оборудованием;

- самостоятельно устранять неисправности оборудования;

- проводить санитарную обработку оборудования при включенном двигателе;

- погружать машину в воду при выполнении чистки или санитарной обработки;

Требования безопасности по окончанию лабораторной работы:

- учебную литературу и учебную документацию сложить на край стола;

- привести в порядок рабочее место;

- выполнить правила личной гигиены, вымыть руки водой с моющим средством;

- произвести самостоятельно технологические расчеты по определению потерь прим механической обработке сырья;

- оценить самостоятельно свою работу в группе при проведении лабораторной работы;

10.Словарь терминов и персоналий.

Агар-агар (от малайск. agar — желе) — продукт (смесь полисахаридов агарозы и агаропектина), получаемый путем экстрагирования из красных (Phyllophora, Gracilaria, Gelidium, Ceramium и др.) и бурых водорослей, произрастающих в Черном море.

Агароид — студнеобразующее вещество, полученное из водорослей филофора нерлоза.

Ароматические эссенции— сложные композиции душистых веществ природного, идентичного природному, искусственного (синтетического) происхождения в соответствующем растворителе или смешанные с твердыми носителями (крахмалом, лактозой, белками, поваренной солью и т. д.)

Ароматизаторы - это вещества, используемые для придания **аромата** вещам, изделиям, предметам.

Ассортимент кулинарной продукции - перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.

Безé, мерéнга (фр. baiser — поцелуй; фр. meringue — меренга) — французский десерт из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков. Иногда используются также винный камень или кукурузный крахмал.

Белая шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входят не менее 10 % масла какао, не менее 14 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, в том числе не менее 2,5 % молочного жира.

Бланманже – **это** своеобразный десерт из натурального молока, который был придуман французами еще в далеком шестнадцатом веке.

Бланширование (ошпаривание).Бланшированием называют кратковременное (от 1 до 5 мин) воздействие на продукты кипящей воды или пара.

Блюдо— пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Безопасность— это отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека. При превышении допустимого уровня показателей безопасности кулинарная продукция переводится в категорию опасной. Опасная продукция подлежит уничтожению.

Санитарно-гигиеническая безопасность — отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами. При этом в продуктах накапливаются токсичные вещества (микотоксины при плесневении, токсины ботулинуса, сальмонеллы, стафилококка, кишечной палочки и др.), которые вызывают отравления разной степени тяжести.

Ванили́н (ванилаль) — бесцветные игольчатые кристаллы с запахом ванили.

Варка - тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

Варка паром - при этом способе продукт нагревают паром атмосферного или повышенного давления. Для варки паром используют сетчатые вкладыши в варочные котлы или специальные пароварочные шкафы

Варка основным способом.При варке основным способом продукт погружают в жидкость (воду, бульон, молоко, сироп и т. д.) с таким расчетом, чтобы он полностью был покрыт ею.

Варенье — ягоды или плоды, которые законсервированы путём варки в сахарном сиропе.

Витамакс Vitamix – это профессиональный кухонный блендер.

Взбивание - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения рыхлой, пышной или

пенистой массы.

Гренки - кусочки хлеба заданной формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.

Глазурь — кондитерский полуфабрикат, покрытие на поверхности кондитерских изделий

Глазурь изготовляют из тонкоизмельчённых компонентов: сахара и (или) его заменителей, масла какао и (или) жиров — эквивалентов или заменителей масла какао или без них, тёртого какао и (или) какао-порошка или без них, и других пищевых компонентов.

Глицери́н (пропантриол-1,2,3) — простейший представитель трёхатомных спиртов с формулой C3H5(OH)3.

Глицерин– это вязкая, бесцветная прозрачная жидкость, которая обладает способностью легко смешиваться с водой и спиртом. Он абсолютно не токсичен, именно поэтому широко используется в промышленности.

Джем— желеобразный пищевой продукт с равномерно распределёнными в нём целыми или измельчёнными плодами (ягодами), сваренными с сахаром с добавлением желирующих веществ (обычно пектина или агар-агара).

Дозирование.Для получения кулинарной продукции соответствующего качества необходимо строго соблюдать установленные рецептуры. С этой целью производится дозирование продуктов по массе или объему. Блюда, отпускают посетителям предприятий общественного питания в определенном количестве — порциями (*порционирование*), масса или объем которых называется "выход".

Жарка— тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

Жарка в жире(во фритюре). При этом способе жарки продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160—180°С. При этом одновременно по всей поверхности образуется поджаристая корочка.

Желатин — это животный клей, получаемый вываривaнием из обезжиренных хрящей, жил и костей телят, поросят и высушенный для длительного хранения.

Желе́ (от фр. gelée — студень, гель, желе) — пищевой коллоидный раствор (обычно на основе фруктов), в который добавляют желатин (пектин, агар), причём при остывании вся масса получает студенистый вид.

Запекание - тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности и образования корочки. Примечание. Запекание проводят с добавлением различных продуктов согласно рецептуре.

Зефир — это лакомство, которое одно из немногих сохранило с детства тот же вкус и состав его не особо отличается от прежнего. Такое кондитерское чудо производят всего в двух видах – глазурованном и неглазурованном.

Измельчение. Процесс механического деления обрабатываемого продукта на части с целью лучшего его технологического использования называют измельчением.

Интенсивные подсластители – вещества несахарной природы, применяемые для придания продукту сладкого вкуса, они в сотни (иногда в десятки) раз слаще сахара. Они пригодны для производства низкокалорийных и диабетических продуктов питания.

Качествопродукции общественного питания — совокупность потребительских свойств пищи, обусловливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании. Совокупность полезных свойств кулинарной продукции характеризуется пищевой ценностью, органолептическими показателями, безопасностью.

Калорийность пищи - энергия, аккумулированная в пищевых веществах (белках, жирах и углеводах); энергетическая ценность пищевых продуктов, выраженная в калориях (кал) или килокалориях (ккал). Используется при сравнительной оценке пищевых продуктов, планировании питания и др. К. определяется наличием неокисленных атомов

углерода и водорода.

Кейтеринг (англ. catering) – это выездное ресторанное обслуживание мероприятий и торжеств, которое планируется и организовывается предприятием общественного питания.

Способ **сервировкишведскийстол** – **это** подача готовых блюд, при которой посетитель выбирает понравившееся из тех, которые выставлены на специальных **столах** или линиях раздачи.

Кисель – это блюдо желеобразного вида, чаще всего сладкое, которое готовится на основе всевозможных ягод, фруктов (как свежих, так и сушеных), ревеня, овсяных хлопьев, молока либо других подходящих продуктов.

Кондитерская глазурь — глазурь, состоящая из сахара, какао-продуктов и жира — заменителя масла какао лауринового или нелауринового типа.

Классификация— разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

Метод классификации в технологии приготовления пищи позволяет систематизировать многообразие кулинарной продукции с учетом определенных классификационных признаков.

Кляр - жидкое тесто, в которое опускают кусочки продукта перед жаркой во фритюре

Контроль качества — проверка соответствия показателей качества

кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства. Контроль качества условно подразделяют на три вида: предварительный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный).

Предварительный — это контроль поступающего сырья и полуфабрикатов.

Операционный контрольпроводится по ходу технологического процесса: от принятых по качеству сырья и (или) полуфабрикатов до выпуска готовой продукции

Выходной (приемочный) контроль— проверка качества готовой продукции. На предприятии проводят бракераж пищи, лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопасность и т. д.

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора и контроля в установленном порядке — выборочный контроль.

Органолептическую оценкукачества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд — по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.

Физико-химические показателихарактеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептуры. Перечень нормируемых показателей (массовая доля жира, сахара, соли, влаги или сухих веществ, общая кислотность, щелочность, токсичность элементов и др.) установлен для каждой группы кулинарной продукции.

Микробиологические показателикулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарных требований при ее производстве, транспортировании, хранении и реализации и обусловлены тремя группами микроорганизмов: санитарно-показательные (мезофильные аэробные и факультативные микроорганизмы — КОЕ/г и бактерии кишечных палочек — коли-формы), потенциально-патогенные микроорганизмы (кишечная палочка, коагулазоположительный стафилококк и бактерии рода протея); патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы. Перечень микробиологических показателей, включаемых в нормативные документы при их разработке, специфичен для каждой группы кулинарной продукции.

Кулинарная готовность (или готовность) — совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

Кулинарное изделие— пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

Кулинарная обработка— воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу

Кулинарная продукция— совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

Кулинарный полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Крутон — красиво вырезанные кусочки хлеба, подсушенные в духовке или обжаренные в масле.

Льезон - смесь сырых яиц, соли, молока или воды, в которой смачивают полуфабрикат перед панированием.

Механическая кулинарная обработка— кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

Молочная шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входят не менее 15 % общего сухого остатка какао, не менее 5 % масла какао, не менее 12 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5 % молочного жира.

Моро́женое — замороженный сладкий продукт из молока, сливок, масла, сахара, соков, ягод и прочих продуктов с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

Многоатомныеспирты (полиспирты, полиолы) — органические соединения класса **спиртов**, содержащие в своем составе более одной гидроксильной группы.

Мусс (фр. **mousse** «пена») — сладкое десертное блюдо, являющееся фирменным для французской кухни. Приготавливается из ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и др...

Мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем. Примечание. К мучным кулинарным изделиям относят, например, пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пиццу.

Напиток - третье блюдо в общественном питании; жидкость для питья. В настоящее время напитки делятся на холодные и горячие, алкогольные и безалкогольные, молочные и фруктовые и др.

Нарезка - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

Обжарка - кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств.

Органолептические показатели(внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяются с помощью органов чувств.

Отходыпри кулинарной обработке— пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.

Охлаждение кулинарной продукции - кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры кулинарной продукции с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

Очистка. Целью очистки является удаление несъедобных или поврежденных частей продукта (кожура овощей, чешуя рыб, панцири ракообразных и др.). Производится она вручную или при помощи специальных машин (картофелечисток, чешуеочистительных

машин и др.). Для ручной очистки используют ножи, скребки, терки и другие приспособления.

Панирование - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки. Примечание. В качестве панировки используют муку, сухарную крошку, нарезанный пшеничный хлеб и т.п.

Парфе́ (от фр. **parfait** — безукоризненный, прекрасный) — холодный десерт, известный с 1894 г. Готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме. Иногда в **парфе** добавляют взбитые яйца.

Пектин – это очищенный полисахарид, содержащееся в растениях сложное химическое соединение, пищевое растворимое волокно.

Перемешивание.При изготовлении многих блюд и кулинарных изделий необходимо соединить различные продукты и получить из них однородную смесь.

Пищевая ценность— это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность.

Энергетическая ценностьхарактеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

Биологическая ценностьопределяется в основном качеством белков пищи — перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.

Физиологическая ценностьобусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (сапонины свеклы, кофеин кофе и чая и т. д.).

Пищевые добавки — вводятся в пищевые продукты для улучшения их органолептических свойств и увеличения сроков хранения. К ним относятся консерванты (напр., бензойная кислота); антиокислители (аскорбиновая кислота и др.); загустители, гелеобразователи, эмульгаторы.

Пищевые кислоты— карбоновые кислоты, напр. уксусная, лимонная, сорбиновая, яблочная, применяемые как консервирующие средства и для придания кондитерским изделиям, компотам, варенью и другим пищевым продуктам приятного кисловатого вкуса.

Пищевые красители — группа природных или синтетических красителей, пригодных для окрашивания пищевых продуктов.

Повидло – это процесс уваривания фруктового пюре с сахаром.

Планирование и разработка технологического процесса. На основе разработанной нормативной и технологической документации составляются технологические схемы приготовления отдельных блюд, определяется последовательность операций, разрабатывается технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятии в целом. Определяется потребность в сырье, оборудовании, инвентаре, посуде.

Пломбир - Сливочное мороженое (обычно с различными вкусовыми добавками: шоколадом, орехами, ягодами.

Полуфабрикат высокой степени готовности — кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

Полуфабрикат(кулинарный полуфабрикат) — пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Потери при кулинарной обработке— уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции

Прессование.Применяют прессование продуктов в основном для разделения их на две фракции: жидкую (соки) и плотную (жом, мезга).

Принцип безопасности. Разработка каждого нового вида блюда, кулинарного, кондитерского изделия должна сопровождаться установлением показателей безопасности.

Принцип взаимозаменяемости. Условия снабжения, сезонность в поступлении продуктов часто обусловливают необходимость замены одних продуктов другими. Замена

одних продуктов другими производится с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами.

Принцип совместимости. Он связан с принципом взаимозаменяемости и часто — с принципом безопасности. Так, для многих молоко несовместимо с кислыми продуктами, огурцами (и свежими, и солеными), рыбой. Шпинат, щавель, ревень несовместимы с кисломолочными продуктами не только по вкусу, они уменьшают усвояемость кальция.

Принцип сбалансированности. Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизненно необходимых веществах (нутриентах): белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных элементах, пищевых волокнах. Все эти вещества в рационе должны быть сбалансированы, т. е. должны содержаться в определенных количествах и соотношениях.

Принцип рационального использования сырья и отходов. Он предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья.

Принцип наилучшего использования оборудования. В соответствии с этим принципом машины и аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтопригодными.

Припускание.Припусканием называется варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. Этот способ применяют в основном для тепловой обработки продуктов с высоким содержанием влаги.

Протирание - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сита для придания однородной консистенции.

Профитроли: выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста.

Пу́динг (англ. pudding) — английский десерт из яиц, сахара, молока и муки, приготовляемый на водяной бане. В **пудинг** добавляют фрукты или пряности**.**

Реализация кулинарной продукции. Кулинарная продукция должна быть приготовлена такими партиями, которые можно реализовать в строго определенные санитарными правилами сроки. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру не ниже 75°С, соусы и вторые блюда — не ниже 65°С, холодные супы и напитки — не выше 14°С. Блюда, находящиеся на мармите или горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде на охлаждаемых прилавках-витринах, которые должны пополняться продукцией по мере ее реализации.

Рецептура (кулинарной продукции) — нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

Салат – это смесь различных составляющих, заправленных дополнительным компонентом, именуемым словом «соус».

Самбук - это воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков.

Санитарный шлюз — это многофункциональная технологичная система, состоящая из комбинаций блоков дезинфекции, мойки рук, чистки обуви.

Сиропы — это плодово-ягодные соки, консервированные сахаром.

Соус - компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к нему для улучшения вкуса и аромата.

Срок годности пищевых продуктов - ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т.ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

Сроки хранения пищевых продуктов - период времени, в течение которого

продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

Су вид - это новая и совершенно уникальная технология приготовления пищи, которая позволяет превратить любое блюдо в настоящий кулинарный шедевр.

Sous-vide (по-французски это означает - "в вакууме") является методом приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый мешок на водяной бане дольше, чем обычное время приготовления — иногда до 72 часов, с точным регулированием температуры.

Сахарная глазурь — глазурь, состоящая из сахара и воды, содержащая не менее 78 % сухих веществ.

Сырье — исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

Тепловая кулинарная обработка— кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.

Технологический процесс (ТП) — это установленная соответствующими технологическими документами последовательность действий, взаимосвязанных между собой и направленных на объект процесса с целью получения требуемого результата. Состоят Технологические процессы из рабочих операций, которые могут быть связаны друг с другом с помощью технологических переходов.

Усвояемость— степень использования компонентов пищи организмом человека.

Условия хранения пищевых продуктов - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целости упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

К скоропортящимся относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т.ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисломолочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

Особо скоропортящиеся продукты- продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежеотжатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

К нескоропортящимся* относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения при соблюдении других установленных правил хранения (алкогольные напитки, уксус); сухие продукты с содержанием массовой доли влаги менее 13 %; хлебобулочные изделия без отделок, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты.

* За исключением специализированных продуктов для детского и диетического питания.

Утилизация отходов, полученных при механической обработке сырья, остатков пищи, кулинарной продукции с нарушенными сроками реализации является завершающим этапом технологического цикла.

Фри́зер — аппарат для приготовления мягкого и твёрдого мороженого. **Фризер** одновременно насыщает воздухом, перемешивает, замораживает предварительно приготовленную жидкую смесь до температуры −4°С...

Фурцелларан – это вещество получают из морских водорослей анфельции или фурцеллярии.

Шарлотка (от фр. **Charlotte**) — сладкий десерт из яблок, запечённых в тесте. Классическая **шарлотка** — **это** немецкое сладкое блюдо, приготовленное из белого хлеба, заварного крема, фруктов и ликёра.

Шербе́т (написание и произношение **щербет** ошибочно, несмотря на популярность, традиционный напиток в странах Востока, приготавливаемый из шиповника, кизила, розы или лакрицы и различных специй. В настоящее время кулинары называют шербетом особые виды прохладительных напитков из фруктовыхсоков и сахара с добавлением пряностей и мороженого. Слово «шербет» заимствовано из турецкого «Şerbet» и имеет аналоги в персидском, урду, хинди — «шарбат», и арабском — «шарба» *(напиток)*;

растворимый порошок для получения шипучего газированного шербета, изобретённый в Великобритании в XIX веке.

сорбе(т) — фруктовое мороженое, аналогичное традиционному напитку;

в таджикской кухне густой вываренный засахаренный сироп, похожий на жидкое варенье;

восточная сладость — ароматная цветная помадка на фруктово-молочной или фруктово-сливочной основе с дроблёными

Шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.

Штрудель на Викискладе. **Штру́дель** (нем. **Strudel** — из СВН. «вихрь, воронка, водоворот») — австрийское мучное блюдо в виде рулета из вытяжного теста с различной начинкой(чаще всего яблочной).

Щербет (или **шербет**) – **это** традиционный напиток Восточных стран, представляющий собой сладкое прохладительное питье на основе фруктового пюре, карамели и пряностей.

Яблочныйпай - пирог с начинкой из яблок.

11. Контрольно-оценочные средства.

I.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ПМ04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и составляющих его профессиональных и общих компетенций.

В результате освоения программы профессионального модуля у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

заданий

для проверки

Профессиональные:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

-соблюдение требований по разработке ассортимента изделий;

- правильность расчета сырья,

использование нормативно-технологической документации;

- обоснованность принятия решений по организации процессов подготовки сырья к приготовлению изделий;

- рациональный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- соблюдение требований по разработке ассортимента изделий;

- правильность расчета сырья,

использование нормативно-технологической документации;

- обоснованность принятия решений по организации процессов подготовки сырья к приготовлению изделий;

- рациональный выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;

- обеспечение контроля качества и безопасности приготовления изделий.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- соблюдение правил приготовления, и творческого оформление горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- соблюдение правила подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- соблюдение правил приготовления, и творческого оформление холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- соблюдение правила подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

-соблюдение правил приготовления, и творческого оформление горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- соблюдение правила подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- соблюдение правил приготовления, и творческого оформление холодных и горячих десертов сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- соблюдение правила подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Иметь практический опыт:

ПО1-Разработка ассортимента сложных холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Владение разработкой ассортимента.

ПО2-Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

Применение формул для расчета взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3-Расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей;

Правильное применение формул для расчета

ПО 4-Сервировки и оформление сложных холодных и горячих десертов творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Производить сервировку, оформление различных сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО 5-Декорирования сложных холодных и горячих десертов со сложными холодными соусами

Производить декорирование сложных холодных и горячих десертов различными соусами, глазурью, помадкой;

ПО6-Приготовления сложных холодных и горячих десертов, холодных соусов, напитков сложного приготовления, используя различные технологии, оборудование и инвентарь

Производить организацию приготовления холодных и горячих десертов, холодных соусов, напитков сложного приготовления, используя различные технологии, применяя различное оборудование и инвентарь

ПО7-Проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов напитков сложного приготовления.

Проводить оценку качества готовой продукции по органолептическим показателям

ПО8-Организации технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов напитков сложного приготовления

Производить организацию процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления

ПО9-Организация работы по отпуску сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, подбор упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

Производить организацию процесса способы подачи сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для отпуска на вынос, подбор упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО10-Организация проверки качества и контроля хранения и расхода продуктов

Производить организацию процесса проверки качества и контроля хранения и

расхода продуктов.

Уметь:

У1-Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов напитков.

Проводить оценку качества готовых сложных холодных и горячих десертов, напитков по органолептическим показателям;

У 2 Использовать различные технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Применять и использовать различные технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У 3 Проводить расчеты по формулам используя нормативные документы;

Применять формулы для расчета сырья используя нормативные документы;

У 4 Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами при приготовлении сложных холодных и горячих десертов напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

Соблюдать технику безопасности в работе при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У 5 Выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Правильно выбирать и применять методы контроля качества сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У 6 Выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Правильно выбирать температурный и временной режим сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У 7 Оценивать их качество и соответствие с технологическими требованиями;
Правильно оценивать качество и безопасность сложных холодных и горячих десертов, напитков приготовленное различными методами.

У8 Выбирать комбинированные различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Правильно комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У9 Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Правильно выполнять правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У 10 Организовывать и проводить подготовку рабочих мест для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Правильно организовывать и проводить подготовку рабочих мест для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Знать:

З 1 Ассортимент сложных холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента;

Демонстрация знаний по ассортименту блюд из сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

З2Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;Владение методикой выбора продуктов, и дополнительных ингредиентов, определением качества по органолептическим показателям

З 3Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Владение методикой определение массы продуктов и ингредиентов для приготовления сложных блюд холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З 4Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Знать основные критерии, требования, предъявляемые к оценке качества продуктов и дополнительных ингредиентов, для приготовления сложных блюд сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З 5Требования к качеству готовых сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Соблюдение требований к качеству десертов, выпускаемых сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З 6Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата из фруктов с соусом, муссов, торта из замороженного мусса, кремов, крема-брюле, крема-карамели, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, панакоты, цитрусового льда с ягодами, гранита, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами;

Владение знаниями по органолептическим показателям сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, ледяного салата из фруктов с соусом, муссов, торта из замороженного мусса кремов, крема-брюле, крема-карамели, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, панакоты, цитрусового льда с ягодами, гранита, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами;

З 7 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих десертов: суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудингов, овощных кексов, кекса с глазурью, снежков из шоколада, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»;

-Владение знаниями по технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудингов, овощных кексов, кекса с глазурью, снежков из шоколада, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового

фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»;

З 8 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Владение знаниями по технологии приготовления сложных холодных напитков свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас;

З 9 Органолептические способы определения степени готовности и качества сложныхгорячих напитков сложного ассортимента в том числе авторских, брендовых, региональных;

Владение знаниями по технологии приготовления сложных горячих напитков сложного ассортимента чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар;

З 10Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов числе авторских, брендовых, региональных;

Знать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов желе, муссы, торта из замороженного мусса, самбуки, суфле, парфе, тирамису, щербета

З 11Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов применяя современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;

Знать варианты комбинирования, сочетание сложных холодных и горячих десертов применяя современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;

З 12 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Знать основные критерии, требования, предъявляемые к созданию гармоничных сложных холодных и горячих десертов в сочетании различных дополнительных ингредиентов, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З 13Правила выбора начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов

Знание выбора начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

З 14Правила оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов в том числе авторских, брендовых, региональных;

Знание вариантов оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З 15 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Знать виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила работы на оборудовании, а так же соблюдение техники безопасности при работе.

З 16 Методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Знать виды сервировки столов для подачи сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных, используя различное меню ;

З 17 Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления

сложных холодных десертов

Соблюдение технологического процесса приготовления ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, мороженного суфле, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита;

З 18Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Знать температурный, санитарный режим приготовления и подачи различных сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;.

З 19Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Знать основные требования к безопасному хранению изделий.

З 20 Правила выбора посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа выездного обслуживания (кейтеринг),подготовка холодных и горячих десертов, в том числе напитков сложного ассортимента, авторских, брендовых, региональных для отпуска на вынос;

Знать правила выбора посуды для отпуска способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа выездного обслуживания (кейтеринг) для отпуска на вынос.

З 21Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Знать основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

З 22Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП);

Знать требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП);

1.2. Формы промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

2. Оценка освоения междисциплинарного курса.

2.1. Формы и методы оценивания

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

2.2. Перечень заданий для оценки освоения МДК

Практическая работа 1.

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций, произвести замену продуктов по таблице взаимозаменяемости.

Задача 1.

На предприятие поступили фрукты: бананы массой 1,5 кг. Необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто для приготовления сложного холодного десерта « Бананы со сливками или молоком». Определить, сколько порций можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций.

Произвести замену молока цельного на молоко сухое обезжиренное.

Выход порции 200 г. Рецептура 856, 2 колонка.

Задача 2.

Рассчитать сложный горячий десерт «Яблоки печеные», если имеется яблоки весом 25 кг, Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции киселя 140 г. Рецептура № 919 , 3 колонка.

Задача 3.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из сока плодового или ягодного натурального», если имеется апельсины весом 10 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 160 г. Рецептура № 877.

Задача 4.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из сока плодового или ягодного натурального и пюре плодового», если имеется смородина черная свежая весом 10 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 160 г. Рецептура № 877

Задача 5.

Рассчитать сложный горячий десерт «Пудинг яблочный с орехами», если имеется яблоки свежие весом 25 кг, молоко сухое обезжиренное, яйца 1 категории. Необходимо определить массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, а так же произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции киселя 160 г. Рецептура № 918.

Задача 6.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из плодов и ягод свежих», если имеется клюква весом 25 кг, крахмал кукурузный. Необходимо определить массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, учитывая, что имеется крахмал кукурузный,

произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Произвести замену крахмала картофельного на крахмал кукурузный. Выход порции киселя 150г. Рецептура № 869 , 3 колонка.

Ответы на практической работе 1: 1- 11 порций молоко сухое обезжиренное 100 г; 2-171 порция; 3 - 91 порция, крахмала кукурузного1,092 кг; 4-1264 порций, крахмала кукурузного 15,168кг ; 5- 390 порций; 6- 1562порций, крахмала кукурузного 17,572кг

Критерии оценивания практических работы: 2-3 задачи - 3, 4 задачи - 4, 5- задач - 5.

Практическая работа 2.

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций.

Задача 1.

Рассчитать сложный холодный десерт «Салат из брусники с орехами», если имеются брусника весом 10 кг.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто на 1 порцию выходом 115 г.: 28 г. брусника, 40 г. орех грецкий жареный, 35 г. меда, 40 г. сливок взбитых.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции десерта 170г.

Задача 2.

Рассчитать сложный холодный десерт «Салат из бананов с какао», если имеются бананы весом 15,0кг

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто на 1 порцию выходом 155 г.:175 г. бананов, 17 г. какао, 22 г. Сахарной пудры,19 г. миндаля.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции десерта 195г.

Задача 3.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из лимонного сока и меда», если имеются мед весом 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала, для приготовления густого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл: сок лимона 30г., мед 150 г., сахарный песок 50 г., крахмал 40г., вода 800 мл.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции десерта 220 мл.

Задача 4.

Рассчитать сложный холодный десерт «Кисель из свежих абрикосов», если имеются абрикосы весом 7 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала, для приготовления жидкого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл: Абрикосы 150г., сахарный песок 100г., крахмал 45г., кислота лимонная 1г., вода 850 мл.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход

порции десерта 180 мл.

Ответы на практической работе 2: - 250 порций;2- 68 порций; 3 - 5, 0 кг крахмала, 303 порции; 4- 1,813 кг крахмал картофельный, 259 порций;

5- 12,792 л воды, 533 порции.

Критерии оценивания практических работы: 2-3 задачи - 3, 4 задачи - 4, 5- задач - 5.

Практическая работа 3.

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций.

Задача 1.

Рассчитать сложный холодный десерт «Желе из консервированных персиков» если имеются желатин весом 2,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять воды, для приготовления желе.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 г.: Персики, консервированные 300 г., сироп от персиков 250 мл, сахар песок 50 г., Желатин 30г., лимонная кислота1гр.

Необходимо определить количество воды для желатина. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции желе 150 г.

Задача 2.

Рассчитать расход сырья составить технологическую карту для мусса: клубничный. Оценить качество Необходимо определить массу Брутто продуктов, массу Нетто. Произвести расчёт продуктов по таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий». Определить сколько порций выходом по 125г., если имеется в наличии клубника свежая весом 5,0кг

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Нетто с выходом 1000 г.: Клубника 150 г., сахар песок 150г., желатин 30г., лимонная кислота 0,5 г., вода700мл.

Задача 3.

Рассчитать расход сырья составить технологическую карту для самбука яблочного. Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто продуктов. Произвести расчёт продуктов по таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий». Определить сколько порций выходом по 135г, если имеются яйца 2 категории в количестве 40 шт.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Нетто с выходом 1000 г.: яблоки 750г., яичный белок 80г., сахар песок 150г., желатин 25, вода 150мл.

Задача 4.

1.Рассчитать расход сырья составить технологическую карту для крема «Кофейного». Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто продуктов. Произвести расчёт продуктов по таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий». Определить сколько порций выходом по 135г, если имеются яйца 1 категории в количестве

40 шт.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Нетто с выходом 1000 г.: сливки 500мл, сахар песок 150 г., молоко 200мл, яйца 80г., желатин 20г., ванилин 0,15 г., растворимый кофе 50г.

Задача 5.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Зефира земляничного со сливками» выходом порции по 95г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии яйцо столовое 2 категории в количестве 30 шт., агар-агар. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного холодного десерта «Зефира земляничного со сливками». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Нетто с выходом 1000 г.: Земляника садовая 450г., сливки 200г., сахар песок 200г., яичные белки 200г., желатин 10 г.

Ответы на практической работе 3:1- 9,768 л воды, 444- порции; 2- 156 порций; 3- на 1 порцию 0,27шт яиц 2 категории, 89 порций; 4- на 1 порцию 0,275 шт яиц 1 категории, 160 порций; 5- на 1 порцию 0,43 шт яиц отборных, 42 порции

Критерии оценивания практических работы: 2-3 задачи - 3, 4 задачи - 4, 5-задач - 5.

Практическая работа 4.

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций.

Задача 1.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Яблоки печеные с медом» выходом порции по 200 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии орех грецкий в скорлупе 1,500 кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Яблоки печеные с медом и орехами». Составить технологическую карту

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: Яблоки 800г., мед 200г., орех грецкий 60 г.

Задача 2.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Шарлотка с яблоками» выходом порции по 150 г. Определить массу Брутто, массу Нетто. Рассчитать сколько необходимо взять молока сухого для приготовления 40 порций сложного десерта. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Шарлотка с яблоками». Составить технологическую карту.

Задача 3.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Пудинг «Кабинет» со взбитыми сливками»» выходом порции по 200 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии яйцо столовое 2 категории в количестве 60шт. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Пудинг Кабинет». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто, Нетто с

выходом 1000 г.: Бисквит 100г, молоко 250г, яйца 200г, сахар песок 200г, сливки 200г, изюм 30г, ванильный соус 200 г.

Задача 4.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Манник с орехами» выходом порции по 150 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии манная крупа в количестве 800г., миндаль, яйца 1категории. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Запеканка из творога с медом». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто, Нетто с выходом 1000 г.: Молоко 500г., манная крупа 100г., яйца 140 г., сахар песок75 г., миндаль 60 г., ванильный сахар 2,5г., ягодный соус 150 г.

Задача 5.

Произвести расчёт сложного холодного и горячего десерта «Яйца по-королевски» выходом порции по 120 гр. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии яйцо первой категории в количестве 30шт. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Яйца по-королевски». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто, Нетто с выходом 1000 г.: Яичные желтки 150г., сахар песок 550 г., коньяк 30г, вода 270г, корица 5г.

Ответы на практической работе 4:1- 15 порций , масса яблок брутто 96 г.; 2 - на1 порцию 2,7 г. сухого молока , на 40 порций сухого молока 0,108 кг; 3 - на 1 порцию 1,14 шт. яйцо 1 категории, 44 порции.; 4 - 120 порций, яиц 1 категории 57 шт; 5 - на 1 порцию 0,86 шт. яйц. 1 категории, 13 порций.

Критерии оценивания практических работы: 2-3 задачи - 3, 4 задачи - 4, 5- задач - 5.

Практическая работа 5.

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций.

Задача1.

Произвести расчёт сложного холодного и горячего десерта «Грецкий орех фри» выходом порции по 160 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии грецкий орех в скорлупе 15,0кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Грецкий орех фри». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: Грецкие орехи 800г., сахарная пудра 200г, оливковое масло 400 г.

Задача2.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Сливки с кукурузными хлопьями и вареньем» выходом порции по 120 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии сливки 35% жирности в количестве 20,5кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Сливки с кукурузными хлопьями и вареньем».

Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: сливки 600г., сахар песок 100г., кукурузные хлопья 200г., брусничное варенье 150г.

Задача 3.

Произвести расчёт сложного холодного и горячего десерта « «Баварский» десерт»» выходом порции по 150 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии молоко сухое обезжиренное в количестве 25,0кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Баварский» десерт». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 гр.: клубника весом 120г, сахар песок180 г., сахар коричневый 40г, желатин 45г, 410 г. сливок 35%, 250мл молоко жирностью 2,5 %, коньяк 20мл, ванильный сахар 10г.

Задача 4.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Шоколадный террин с черносливом» выходом порции по 130 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии чернослив с косточкой 5,0 кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Шоколадный террин с черносливом». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: чернослив 300г., ликер «Амаретто» 250мл, 200г. горький шоколад, 250мл сливки 35% жирности, 50г. сливочного масла, 86г. яичный желток, сахар песок75 г., какао порошок 37г., миндальные лепестки 10г.

Задача5.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Террина «Щербет с орехами» выходом порции по 130 гр. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии грецкий орех в скорлупе 500г. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Террина «Щербет с орехами». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: 100 г. маргарина,220г сахара, грецкий орех (без скорлупы) 20г., арахис 100г.,200г. геркулеса.

Ответы на практической работе 5:1- 52 порции; 2- 277 порции; 3- 1111 порций; 4- 128 порций;5- 81 порция.

Критерии оценивания практических работы: 2-3 задачи - 3, 4 задачи - 4, 5- задач - 5.

Практическая работа6.

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления сложных холодных и горячих десертов, определение массы брутто, нетто и количества порций.

Задача1.

Произвести расчет сложного десерта Европейских стран «Штрудель Бердинский» 30порций по 500г.с учетом муки влажностью 12,%. определить процент упека. Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 гр.: 250г. муки, 120г яиц, 120г. воды, 15г. маргарина, 125г. молоко, 5мл уксус, 7,5г. соли, 40мл растительного масла, 200г. творога, 50г. сахара, 200 г. сметаны, 25 г. изюма, для посыпки- 50г. сахарной пудры.

Задача2.

Произвести расчет сложного десерта Европейских стран «Трдло» 30порций по 70г. с учетом муки влажностью 13,%. определить процент упека. Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 г.: мука пшеничная 650г, корица50 г, орехи миндаль и фундук 100г, масло сливочное 100 г, яйца 80 г., молоко 250г., дрожжи 14 г., сахар 150г.

Задача 3.

Произвести расчёт сложного десерта Восточных стран «Пахлава слоеная» выходом 25,0 кг с учетом влажности муки 15,0%. Определить массу муки в натуре. Составить технологическую карту. Рецептура 22. «Восточные сладости».

Задача 4.

Произвести расчёт сложного холодного десерта Восточных стран «Курабье бакинское» выходом 17,0 кг с учетом влажности муки 12,5%. Определить массу муки в натуре. Составить технологическую карту. Рецептура 8. «Восточные сладости».

Задача 5.

Произвести расчёт сложного холодного десерта «Вагаси Кими-эндо-ан» выходом 1000 кг. Определить массу в натуре с учетом влажности муки 16,0%

Составить технологическую карту на 10кг.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 г.: Ингредиенты для приготовления желтой смеси кими-ан: фасоль (для сладкой пасты «Ан») -150г., масло сливочное – 140г. (100г. масла в пасту « ан», 20г. в тесто, 20 г. для сладкой глазури), сахар коричневый - 80 г., мука – 250 г., сахар - 40 г., дрожжи -11г., яйцо - 40г., молоко -120г. (100г. гр. в тесто, 20г. - для глазури), сахарная пудра -22г., кунжут- 11г..

Ответы на практической работе 6:1- упек составляет 12,2%; 2- упек составляет 27,74% ; 3-11,389 кг муки; 4- 9,813кг муки; 5- 2,538 кг муки.

Критерии оценивания практических работы: 2-3 задачи - 3, 4 задачи - 4, 5-задач - 5.

Тема 1.2

Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.У1, У2, У3, У5, У6, У7,У10, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7, З8, З9, З11,З12, З13, З14,З16. ПК4.1., ПК 4.2.,ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.,ПК 4.6.,ОК.01-10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите, правильный ответ на вопрос.

Выберите, какой основной компонент, для приготовления самбуков?

А.-желатин
Б.-белки
В.- сахар
Г.-лимонная кислота
2.Выберите правильный ответ на вопрос.
Для чего в технологическом процессе приготовления десерта «Яблоки в сиропе», яблоки варят в слегка подкисленной воде

А - для удаления горечи
Б - для сохранения цвета яблок и полного размягчения.
В -для сохранения дубильных веществ
Г-для полного размягчения
3.Выберите правильный ответ на вопрос.
Укажите, правильно, для какой цели, кожуру от апельсина используют, для приготовления десерта «Апельсинов в сиропе».

А. - для ароматизации десерта (сбрызгиванием)
Б - для приготовления сиропа
В. - для сохранения внешнего вида, путем окрашивания фруктов.
Г.- для украшения десерта
4.Выберите правильный вариант ответа .
5.Вставьте пропущенное слово.
Перебранные и промытые ягоды с удаленными косточками (вишня и черешня) _____и оставить в холодной воде на 1-2 часа.
6.Выбери правильный ответна вопрос.
Выберите правильно, какой десерт описан в технологии приготовления?
Молоко, яйца, муку, молотый мускатный орех и соль хорошо перемешать. Инжир тщательно вымыть, вместе с очищенным миндалём мелко порубить, соединить с корицей и ввести в ранее приготовленную смесь. Все осторожно перемешать. Омлет запечь на сильно разогретой, смазанной маслом сковороде. При отпуске посыпать сахаром и корицей.
А.- Омлет по гречески
Б.- Ласточкины гнезда
В. –«Снежинки» в ванильном соусе.
7.Выберите правильный вариант ответа на вопрос .
8.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. 10.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. 11.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. 12.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. 13.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. 14.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. 15.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. Ответы на вариант 1:
1.-Б;
2.-Г;
3.-Б;
4.-Б;
5.-посыпают сахаром;
6.-А;
7.-В;
8.-А;
9.-Б;
10.-Б;
11.-А;

12.-В;
13.-Г;
14.-А;
15.-Б.
Вариант 2.
1.Выберите правильный вариант ответа на вопрос.
2.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. 3.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. 4.Выберите, правильный ответ на вопрос. Выберите, чем можно ароматизировать молочный кисель?

А.- корицей;
Б.- ванилином;
В.- майораном.
Г.-лимонная кислота
5.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Выберите, какой основной компонент, для приготовления самбуков?

А.-желатин
Б.- белки
В.- сахар
Г.-лимонная кислота
6.Продолжите предложение..
Для декора сложных холодных десертов можно использовать_____
_____
_____
_____
7.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Выберите, какова норма сухого чая на 1 порцию?
А.-1...2 г
Б.-2 г;
В.- 2...4 г
8.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Выберите, как подают кофе по-венски?

А.- с молочными пенками от топленого молока;
Б.- со взбитыми сливками;
В.- с молоком
9.Выберите, правильный ответ на вопрос.
10.Выберите, правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, при какой температуре хранят свежие фрукты промытые и высушенные?

А.- от 5до 10С
Б.- от 10до 15С
В.- от 0до 6 С
11.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

А.- все сразу и варят в течение 20...30 мин
Б.- последовательно, учитывая продолжительность варки

В.- закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

12.Выберите, правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, при какой температуре подают горячие напитки?

А.- не ниже 100 С;

Б.- не ниже 65 С.

В.- не ниже 75 С;

13.Выбери правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, какой десерт описан в технологии приготовления?

Яичные желтки смешать с сахарной пудрой и растереть до образования однородной белой массы. Охлажденные белки взбить до образования густой пены, постепенно добавив сахар. Смешать желтки с белками, прибавив муку и ром, все слегка размешать. Разогреть на сковороде сливочное масло и вылить полученную яичную массу. Сковороду поставить в средне нагретый жарочный шкаф и запекать в течение 10- 15 минут, пока омлет не поднимется не подрумяниться. На середину готового омлета положить земляничный ждем или пюре из консервированной земляники и при помощи лопатки сложить омлет пополам так, чтобы джем остался внутри, а омлет получил форму полумесяца. Готовый омлет положить на блюдо, посыпав сахаром, который затем прижечь раскаленным железным прутом. Полоски карамелизованного сахара должны образовать квадраты или другие фигуры по желанию.Вокруг омлета, уложенного на металлическое блюдо, разложить кусочки сахара, пропитанные теплым ромом, перед самой подачей на стол сахар, пропитанный ромом поджечь.

А.- Новогодний омлет

Б.- Омлет по гречески

В. -Снежинки» в ванильном соусе.

14.Выбери правильный ответна вопрос.

15.Выбери правильный ответна вопрос. Выберите правильно, каковы масса и температура отпуска киселей?

А.-180 г, t=20 С

Б.-200 г, *t*=15 С

В.- 250 г, *t* = 8 С

Ответы на вариант 2:

1.-А;

2.-Б;

3.-В;

4.-Б;

5.-Б;

6.- сливки, йогурт, фруктовые подливки, заварной крем, различные соусы, шоколадный ганаш, сахарную пудру и какао;

7.-Б;

8.-Б

9.-А;

10.-В;

11.-Б;

12.-В;

13.-А;

14.-А;

15.-Б.

Вариант 3.

1.Выберите, правильный ответ на вопрос.

Выберите, почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую

окраску?

А.-перекипел;
Б.-добавили много сока;
В.- варили в окисляющейся посуде.
2.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Выберите, в какой посуде подают десерт «Мороженое» «Сюрприз»»?

А.-металлическое блюдо
Б.-фарфоровое блюдо
В.- стеклянное блюдо
3.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Выберите, в какой горячий десерт готовят с молочными пенками?

А.-Пудинг Венский
Б.-Гурьевская каша
В.- Манник с орехами
4.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

А.- смазать маслом
Б.- сильно нагреть
В.- смочить водой, посыпать сахаром.
5.Выбери правильный ответна вопрос.
6.Выбери правильный ответна вопрос. Выберите правильно, какой десерт описан в технологии приготовления?

Желтки взбить при помощи миксера, влить в небольшую смазанную маслом форму и запечь в духовке. Из сахара, воды и корицы сварить густой сироп. С помощью чайной ложки сформировать из запеченной яичной массы шарики и положить их в горячий сироп. Когда сироп остынет, добавить коньяк. Готовому блюду дать настояться в течение 2 часов.

А.- Яйца по - королевски
Б.- Ласточкины гнезда
В. –«Снежинки» в ванильном соусе.
7.Выберите, правильный ответ на вопрос
Выберите, что можно сделать, чтобы предотвратить образование пленки на киселе?

А – поверхность киселя посыпать сахаром
Б – поверхность киселя сбрызнуть водой
В.- закрыть крышкой
Г- поставить в охлаждающую камеру
8.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
А.- 5...8 мин;
Б.- 8... 10 мин;
В.- 10...20 мин.
9. Дайте определение.
Фламбе –

10.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Укажите, срок хранения горячих десертов

А.- до 3 часов
Б.-до 2 часов
В.- до 5 часов
Г.- до 1 часа
11.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Укажите, как подают кофе по-восточному?

А.-с молочными пенками от топленого молока;
Б.-со взбитыми сливками
В.-в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой
12.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Укажите, что придает чаю аромат?

А.- дубильные вещества
Б.- эфирное масло
В.-экстрактивные вещества
13.Дайте определение.
Штоллен—это

_____

_____

_____

14.Выберите, правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, при какой температуре подают горячие напитки?

А.- не ниже 100 °С
Б.- не ниже 65 "С
В.- не ниже 75 °С
15.Дайте правильный ответ на вопрос
Ответы на вариант 3:
1.-В;
2.-А;
3.-Б;
4.-В;
5.-Б;
6.-А;
7.-А;
8.-А;
9.-это огонь;
10.-Б;
11.-В;
12.-Б;
13.-традиционная немецкая рождественская выпечка. Представляет собой сдобный, пышный, душистый батон;
14.-В;
15.-Д.

Критерии оценивания: 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

Тема 1.3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.У1,У2,У3,У4,У6,У10,З1,З14,З15,З16,З18,З19,З20. ПК4.1., ПК 4.2.,ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.,ПК 4.6.,ОК.01-10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

2. Выберите правильный ответ на вопрос. 3.Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, какие меры предосторожности следует соблюдать при работе на тестораскатывающей машине?

А.- снимать с вращающихся валков прилипшие кусочки теста.

Б.- Загружают продукты и определять, их готовность разрешается только при включенном электродвигателе

В.- После окончания работы с машины снимают детали и узлы, соприкасающиеся с продуктами, и промывают их горячей водой. Затем просушенные детали смазывают пищевым несоленым жиром и устанавливают на свои места.

4. Вставьте пропущенные слова

По способу сообщения рабочей камеры с окружающей средой жарочные аппараты подразделяются на _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

6.Выберите правильный ответ на вопрос. 7.Выберите правильный ответ на вопрос. 8.Выберите правильный ответ на вопрос. 9.Выберите правильный ответ на вопрос. 10.Выберите правильный ответ на вопрос. 11.Выберите правильный ответ на вопрос. 12.Продолжите предложение.

Рабочее место для формования изделий оборудуют_____

_____

_____

13.Продолжите предложение.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов:_____

_____

_____

_____

_____

14.Выберите правильный ответ на вопрос.

15.Выберите правильный ответ на вопрос. Ответы на вариант1:

1.-Б;

2.-Б;

3.-А;

4.-открытые, закрытые, герметические;

5.-Б;

6.-А;

7.-А;

8.-В;

9.-А;

10.-Б;

11.-Б;

12.-оборудуют столами (с выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами;

13.-венчики для взбивания., противни – металлические и силиконовые,

кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле, дозаторы и мерные стаканчики, ножи и слайсеры, ролики – для вырезания; кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями;

14.-А;

15.-Б.

Вариант 2.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при работе с технологическим оборудованием допускаются лица:

А.- сотрудники прошедшие обучение по технике безопасности при работе с оборудованием.

Б. – сотрудники моложе 18лет

В.- сотрудники, принятые на работу, но не прошедшие обучение по технике безопасной эксплуатации

2.Выберите правильный ответ на вопрос.

3. Выберите правильный ответ на вопрос. 4.Выберите правильный ответ на вопрос 5.Продолжите предложение.

На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть _____

_____

_____

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

7.Продолжите предложение.

Основной инвентарь для приготовления холодных десертов: _____

_____

_____

_____

_____

8.Выберите правильный ответ на вопрос.

9.Продолжите предложение.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования: _____

_____

_____10.Выберите правильный ответ на вопрос.

11.Выберите правильный ответ на вопрос. 12.Выберите правильный ответ на вопрос. 13. Выберите правильный ответ на вопрос. 14.Выберите правильный ответ Выберите правильно, при работе с технологическим оборудованием допускаются лица:

А.- сотрудники прошедшие обучение по технике безопасности при работе с оборудованием.

Б. – сотрудники моложе 18лет

В.- сотрудники, принятые на работу, но не прошедшие обучение по технике безопасной эксплуатации

15.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при какой температуре подают горячие напитки?

А.- не ниже 75 °С;

Б. – сотрудники моложе 18лет

В.- не ниже 65 "С.

Ответы на вариант 2:

1.-А;

2.-А;

3.-В;

4.-Б;

5.-холодильный стол, весы порционные и полку для посуды;

6.-Б;

7.-венчики для взбивания., противни – металлические и силиконовые, кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле, дозаторы и мерные стаканчики, ножи и слайсеры, ролики – для вырезания; кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями;

8.-А;

9.-тестомесильная машина; жарочный шкаф; кремовзбивальная машина; весы; универсальный привод; холодильная камера;

10.-В;

11.-А;

12.-Б;

13.-А;

14.-А;

15.-А.

Вариант 3.

1.Выберите е правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, для какой цели при производстве мучных кондитерских изделий муку просеивают?

А.-для удаления с муки посторонних примесей, разрыхления ее и насыщения воздухом

Б.- для насыщения кислородом

В.-для разрыхления ее

Г.- для удаления жучков.

2. Выберите правильный ответ на вопрос

3.Выберите правильный ответ на вопрос 4.Выберите правильный ответ на вопрос. 5. Выберите правильный ответ на вопрос. 6.Выберите правильный ответ на вопрос. 7.Выберите правильный ответ Выберите правильно, при работе с технологическим оборудованием допускаются лица:

А.- сотрудники прошедшие обучение по технике безопасности при работе с оборудованием.

Б. – сотрудники моложе 18лет

В.- сотрудники, принятые на работу, но не прошедшие обучение по технике безопасной эксплуатации

8.Продолжите предложение.

На предприятиях общественного питания контроль за качеством продукции необходимо организовать на_____

9.Выберите правильный ответ на вопрос.

10.Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, кто осуществляет повседневный контроль выпускаемой продукции на производстве?

А.- бракеражной комиссией..

Б. – сотрудники предприятия

В.- приглашенные посетители

11.Продолжите предложение.

Основной инвентарь для приготовления горячих десертов: _____

_____

_____

_____12.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, какими нормативно-техническими документами руководствуются при оценке продукции?

А.- ДСТУ, ГОСТы, ГСТУ, ТУ и ТИ, сборники рецептур

Б. – ТУ и ТИ

В.- ГОСТы, сборник рецептур

13.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, в какой посуде подают Глинтвейн?

А.- в бокалах

Б. – в стаканах граненых

В.- в кофейных чашках

14.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, сколько времени необходимо для созревания фруктового кваса?

А.- 3-5 суток

Б. – 2 дня

В.- 24 часа

15.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, при какой температуре подают холодные напитки?

А.- t= 5...10 °С

Б. – t= 10...12 °С

В.- t= 5...8 °С

Ответы на вариант 3:

1.Б;

2.-Б;

3.-Б;

4.-Б;

5.-А;

6.-Б;

7.-А;

8.-всех этапах производства;

9.-В;

10.-А;

11.-венчики для взбивания., противни – металлические и силиконовые, кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле, дозаторы и мерные стаканчики, ножи и слайсеры, ролики – для вырезания; кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями;

12.-А;

13.-В;

14.-А;

15.-Б.

Критерии оценивания: 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

Практическая работа7.

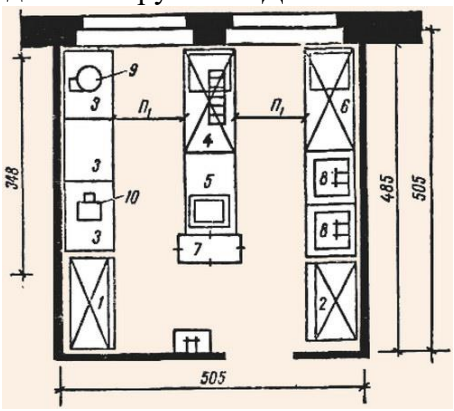
Тема 1.3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Чертеж плана холодного цеха общедоступной столовой с расстановкой оборудования.

План холодного цеха общедоступной столовой: 1 - холодильный шкаф ШХ - 0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ - 0,6; 3 - стол производственный СП - 1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ - 3; 5 - низкотемпературный прилавок СН - 0,15; б- секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ - 2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ - 2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ - 160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5



Задание:

1.Предоставить чертеж плана холодного цеха ресторана 1 класса с расстановкой оборудования.

Критерии оценивания практической работы7:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильное соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу)

Не зачет

-имеет поверхностные знания по теме практической работы;

- выполнена половина работы или работа не сдана

Практическая работа8.

Тема 1.3

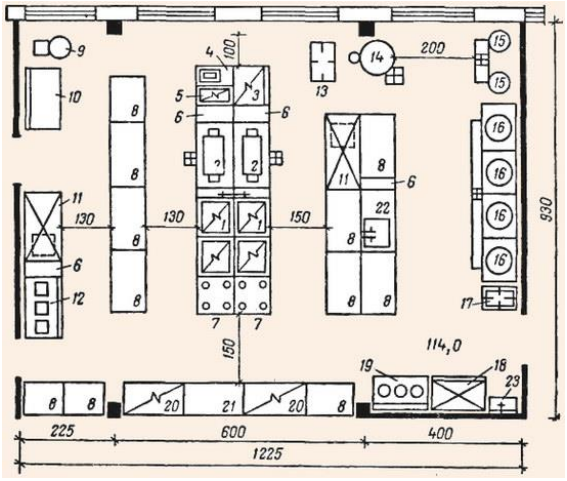
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Чертеж плана горячего цеха ресторана на 300 мест с расстановкой оборудования.

Схема 14. Примерный план горячего цеха ресторана на 300 мест: 1 - плита электрическая четырех конфорочная ПЭСМ-4Ш; 2 - сковорода электрическая СЭСМ-0,5; 3 - шкаф жарочный электрический; 4 - фритюрница ФЭСМ-20; 5 - плита электрическая двух конфорочная для непосредственного жаренья; 6 - вставка к тепловому оборудованию; 7-мармит электрический МСЭСМ-50 для соусов; 8 - стол производственный СП-1470; 9 - универсальный привод ПГ-0,6; 10 - ^тол для установки средств малой механизации; 11 ~ стол охлаждаемый СОЭСМ-2; 12 - печь шашлычная; 13 - стеллаж

передвижной; 14 - котел пищеварочный КПЭ-100; 15 - электрокипятильник КРНЭ-100Б; 16 - котел пищеварочный КПЭСМ-60; 17- ванна передвижная ВПГСМ для промывки гарниров; 18 - шкаф холодильный ШХ-0,4М; 19 - прилавок-мармит для первых блюд; 20 - стойка раздаточная электрическая СРТЭСМ; 21 - стойка раздаточная СРСМ; 22 - стол со встроенной моечной ванной СМВСМ; 23 - раковина



Задание:

1.Предоставить чертеж плана холодного цеха общедоступной столовой с расстановкой оборудования.

Критерии оценивания практической работы8:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильное соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу)

Не зачет

-имеет поверхностные знания по теме практической работы;

- выполнена половина работы или работа не сдана

Практическая работа 9.

Тема 1.3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования.

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются раздельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков

На рабочем месте для приготовления салатов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Из сладких блюдв холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют

различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.

Организация работы горячего цеха.

Горячие цехи организуются на предприятиях, выполняющий полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов соусов, производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Кроме того, в цехе приготовляются горячие напитки и выпекаются мучные кондитерские изделия Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно в раздаточные для реализации потребителю.

Горячий цех, обслуживающий несколько торговых залов, расположенных на разных этажах, целесообразно расположить на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест. На всех других этажах должны быть раздаточные с плитой для жаренья порционных блюд и мармитами. Снабжение этих раздаточных готовой продукциией обеспечивается с помощью подъемников.

Горячий цех должен располагаться рядом с холодным цехом, моечными столовой и кухонной посуды, раздаточной, торговым залом и иметь удобную взаимосвязь с заготовочными цехами, цехом обработки зелени, складскими помещениями. Близкое их расположение способствует сокращению затрат времени на перемещение продукции из одного цеха в другой и на раздаточную линию. Рядом с горячим цехом размещают моечные кухонной и столовой посуды.

Производственная программа цеха определяется по плану-меню.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли и предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам при соблюдении санитарных правил предприятий общественного питания.

Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием - тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами.

В зависимости от типа и мощности предусматривается применение в горячем цехе механического оборудования (универсальный привод П-II) Оборудование для горячего цеха подбирают по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы, максимальной загрузкой торгового зала в часы пик, а также формам обслуживания.

Производственная программа горячего цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, ассортимента кулинарной продукции, реализуемой через буфеты и предприятия розничной сети (магазины кулинарии, лотки).

Температура по требованиям организации труда не должна превышать 23°С, поэтом; более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха – 1-2 м/с); относительная влажность - 60-70 %. Чтобы уменьшить воздействие инфракрасных лучей, выделяемых нагретыми жарочными поверхностями, площадь плиты должна быть меньше в 45-50 раз площади пола.

Работники горячего цеха, чтобы успешно справиться с производственной программой, должны начинать работу не позднее, чем за 2 ч до открытия торгового зала.

Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное. В соусном - соусы, горячие нитки.

Организация работы соусного отделения горячего цеха

Основным оборудованием соусного отделения являются кухонные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. В горячих цехах специализированных предприятий и в ресторанах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях применяют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др. Для приготовления диетических блюд в соусном отделении устанавливается пароварочный шкаф.

Рабочие места поваров, приготавливающих вторые блюда, в столовых и ресторанах отличаются друг от друга.

В соусном отделении столовых предусматривают три технологические линии, на которых организуются рабочие места для жарки, варки, тушения, припускания, запекания; приготовления гарниров, соусов и горячих напитков; приготовления кулинарных изделий (сырников, голубцов, овощных котлет и др.). В крупных столовых кулинарные изделия изготовляются в кулинарном цехе.

Первая линия включает жарочные шкафы (ШЖЭСМ-2К), плиты, электросковороды СЭСМ-0,2 (СЭСМ-0,5), фритюрницы.

В ресторанах в эту линию устанавливают также мармиты, предназначенные для кратковременного хранения вторых блюд в горячем состоянии.

На второй линии предусматривают рабочее место для приготовления соусов и горячих напитков. Рабочее место оснащается производственным столом с моечной ванной СПМ-1500 для переборки и промывки круп; пищеварочным котлом КП-60 для варки гарниров и соусов; электроплитой для приготовления в наплитных котлах кофе, какао (а в ресторанах - шоколада, кофе по-восточному и др.). Для приготовления соусов на рабочем месте используют пищеварочные котлы, когда надо приготовить большой объем соусов, или кастрюли различной емкости - при приготовлении небольшого количества соусов.

Третья линия, предназначенная для изготовления кулинарных изделий, имеет несколько рабочих мест, так как изделия изготавливаются не только для реализации через раздаточную, но и через филиалы предприятия. На рабочих местах устанавливают производственные столы, на которых располагают весы, доски разделочные, функциональные емкости и ножи для формовки изделий. В соусном отделении ресторана рабочие места организуют в основном по виду тепловой обработки.

Работа поваров соусного отделения начинается с ознакомления производственной программой (планом-меню), подбирают технологические карты, уточняют количество продуктов, необходимых для приготовления блюд. В ресторане блюда готовятся только по заказу посетителей; трудоемкие блюда, которые требуют много времени на приготовление (соусы), готовят небольшими партиями. На других предприятиях при массовом изготовлении, какой бы объем продукции ни готовился, необходимо учитывать, что блюда должны быть реализованы в течение горячие напитки - 2 ч. В исключительных случаях, в соответствии с требованиями санитарных правил, вынужденного хранения оставшейся пищи ее необходимо охладить и хранить при температуре 2-6 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища проверяется и дегустируется заведующим производством, после чего обязательно подвергается тепловой обработке (кипячение, жаренье на плите или в жарочном шкафу). Срок реализации пищи после этой тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Запрещается смешивать остатки пищи от предыдущего дня с пищей, приготовленной в тот же день, но в более ранние сроки с вновь приготовленной пищей.

Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха: соусы;

Задание:

Заполнить таблицу «Подбор оборудования для горячего цеха : супового и соусного отделения», в первой колонке указать наименование оборудования для горячего цеха, предназначенного для приготовления сладких холодных и горячих десертов, во второй наименование холодных и горячих десертов изготовленных в горячем цехе.

Таблица «Подбор оборудования для горячего цеха: супового и соусного отделения»

Критерии оценивания практической работы 9:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильно с соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

Практическая работа 10.

Тема 1.3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов.

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. В холодных цехах ресторанов и других предприятий с широким ассортиментом холодных блюд и закусок выделяют технологические линии приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На этих линиях организуются раздельные рабочие места для приготовления салатов и винегретов; нарезки гастрономических мясных и рыбных продуктов; порционирования и оформления блюд; для приготовления заливных блюд; бутербродов; холодных супов; сладких блюд и напитков

На рабочем месте для приготовления салатов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами.

Из сладких блюдв холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.



Инвентарь, используемый в холодном цехе:

1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе; 2 - формы для заливных блюд; 3 - формы паштетные

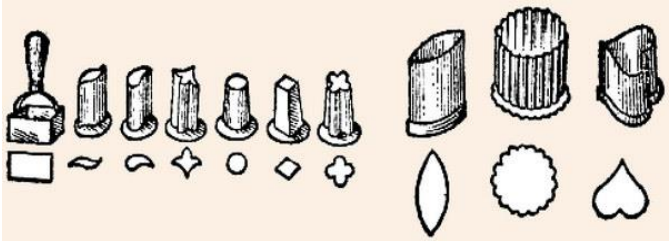
Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6-8 долек.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.



Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.

Для нарезки продуктов используют доски с маркировкой разделочные доски Фрукты (нарезка фруктов), Хлеб (нарезка хлеба, батонов).



Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе: 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 12 - формы для сладких блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд.

Организация труда

Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы. При продолжительности работы предприятия 11 и более часов работники цеха работают по ступенчатому, двух бригадному или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда.

Бригадир организует работу по выполнению производственной программы в

соответствии с планом-меню. С вечера приготавливают трудоемкие блюда: кисели, компоты и т. д.

Время на подготовку работы в начале рабочего дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. При хорошей организации производства время на подготовку работы должно составлять не более 20 мин. Повара получают задания в соответствии с их квалификацией. Бригадир следит за соблюдением правил технологии приготовления сладких блюд, графиком их выпуска, чтобы исключить перебои в обслуживании посетителей.

В холодных цехах с большим объемом работы осуществляется пооперационное разделение труда с учетом квалификации поваров.

Повара IV разряда занимаются приготовлением сладких блюд.

Повара V разряда осуществляют приготовление и оформление сложных блюд (желе, муссов и др.). По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а бригадир или ответственный повар составляет отчет о реализации блюд за день в торговый зал, буфеты и филиалы.

Организация труда.

Так как работа в горячем цехе очень разнообразная, там должны работать повара различной квалификации. Рекомендуется следующее соотношение поваров в горячем цехе: VI разряда – 15-17 %, V разряда – 25-27 %, IV разряда - 32-34% и III разряда - 24-26 %.

В производственную бригаду горячего цеха входят также мойщицы кухонной посуды, кухонные подсобные работники.

Повар VI разряда, как правило, является бригадиром или старшим поваром и отвечает за организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд, следит за соблюдением технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, готовит порционные, фирменные, банкетные блюда.

Повар V разряда приготовляет и оформляет блюда, требующие наиболее сложной кулинарной обработки. Повар IV разряда готовит первые и вторые блюда массового спроса, пассерует овощи, томат-пюре. Повар III разряда подготавливает продукты (нарезает овощи, варит крупы, макаронные изделия, жарит картофель, изделия из а летной массы и др.

Организация рабочего места и работы бармена

Основными правилами, которыми должен руководствоваться бармен при организации рабочего места и работы следующие:

8. Перед началом работы бармен получает все необходимые продукты, инвентарь, посуду, белье и размещает их на рабочем месте определенным образом.

9. Стекло полируется и устанавливается на подносы, покрытые льняными салфетками, либо на специальную стойку (в подвешенном состоянии чашей вниз). Подносы с посудой и инвентарем на рабочем месте располагают слева.

10. Непосредственно перед барменом находится разделочная доска для нарезки фруктов, цитрусов и др. продуктов.

11. Бутылки и графины с напитками, кувшины с сиропами, соками ставят на постоянное место справа (по высоте бутылок и графинов, крепости и назначению).

12. Также справа располагают гарниры к смешанным напиткам (фрукты в сиропе, измельченные орехи, шоколад, дольки или кружочки фруктов, цитрусовых и т.п.

13. Для оформления стекла посуда с сахарной или солевой пудрой ставится за разделочной доской, здесь же располагается тарелка с разрезанным лимоном.

14. Бармен должен постоянно следить за чистотой бара, барной стойки и подсобных помещений.

Некоторые компоненты для смешанных напитков бармен готовит самостоятельно:

- сиропы (чайный, кофейный, сахарный и др.);
- отдельные виды соков (лимонный, апельсиновый);

- гарниры (вишня в сиропе, спираль цедры, сахарная корочка, фрукты на шпажках и др.).

После открытия зала бара и принятия заказа бармен действует следующим образом:

а). Готовит посуду. Чистую сухую посуду охлаждает, а в некоторых случаях оформляет ободком из сахарной или солевой пудры;

б). Если напиток готовится в шейкере, то его также следует вначале охладить, положив несколько кусочков льда, а затем образовавшуюся воду слить. Шейкер заполняют на 1/2-2/3 объема компонентами для смешанного напитка, закрывают, обертывают полотняной салфеткой (чтобы не передавалось тепло рук) и короткими энергичными движениями встряхивают (движения из стороны в сторону, а не вверх-вниз! Бостоном можно работать, смешивая напитки даже путем жонглирования). Продолжительность смешивания 5-15с и зависит от количества, вида напитка, температуры охлаждения. Закончив смешивание компонентов, снимают пробку и через сито переливают в посуду для подачи. После использования шейкер тщательно моют и хранят в разобранном виде. В баре должно быть не менее 3-х шейкеров различного объема.

Основные правила приготовления смешанных напитков:

1.Никогда не следует наливать в шейкер газированные напитки или смешивать большое количество крепко алкогольных баз.

2. Прежде, чем приступить к приготовлению смешанных напитков, необходимо убедиться в наличии составных компонентов.

3. При смешивании напитков следует начинать с подслащивающего компонента, а затем - смягчающе-сглаживающего и заканчивать базой.

4. При увеличении объема напитка следует соблюдать пропорциональное отношение компонентов.

5. Готовить напиток следует быстро и аккуратно.

6. Смешанные напитки, приготовленные в шейкере, подают и пьют без соломинки

Если напиток готовится в барном стакане, то перемешивание компонентов осуществляется барной ложкой в течение 25-30с. При этом стакан держат в левой руке через салфетку под углом 60^0. Подготовленный напиток процеживают, используя стрейнер, непосредственно переливая напиток в подготовленное стекло для подачи потребителю. Такие смешанные напитки подаются с соломинкой одноразового использования.

Так как обычно смешанные напитки разноцветные и яркие, их следует подавать в бесцветной прозрачной стеклянной посуде, чтобы не изменять естественный цвет напитка.

В обязанности бармена помимо реализации смешанных напитков входит также приготовление не сложных холодных и горячих закусок, салатов-коктейлей из овощей, фруктов и ягод и др. продуктов.

По роду своей деятельности бармен должен знать виды и товарную характеристику алкогольных и безалкогольных напитков. Кроме этого он должен владеть знаниями о покупных товарах, реализуемых в баре; ассортименте, порядке приготовления, оформления и отпуска различных смешанных напитков. Знать технологию приготовления холодных и горячих закусок, предлагаемых потребителям на данном предприятии; виды и назначения инвентаря, столовой посуды, приборов. Свободно владеть навыками работы с оборудованием бара и музыкальной аппаратурой, знать правила и технику безопасности; правила расчета с потребителями, ведения учета и отчетности, сдачи выручки; порядок ценообразования на продукцию бара. И обязательно – знать правила этикета и технику обслуживания потребителей.

Санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Соблюдение установленных правил санитарной обработки кухонной посуды, инвентаря имеет большое эпидемиологическое значение. Моющий и дезинфицирующий эффект достигается тщательной очисткой посуды от остатков пищи, точностью дозирования моющих средств, поддержанием необходимой температуры воды и своевременной сменой воды в ваннах.

Для санитарной обработки посуды, инвентаря применяются моющие и

дезинфицирующие средства. Разрешается использовать растворы каустической и кальцинированной соды, тринатрий фосфата, горчицы, применяются также синтетические моющие средства (СМС) — «Прогресс», «Посудомой», «Фарфорин», «Вильва». Некоторые из моющих средств обладают слабыми дезинфицирующими свойствами — каустическая и кальцинированная сода, «Посудомой», «Фарфорин». Следует учитывать, что синтетические моющие средства плохо смываются с посуды

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, при температуре воды 45—50°С, во втором — ополаскивают горячей водой не ниже 65°С (рис. 15). Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 "С.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Мочалки, щетки, используемые для мытья посуды и инвентаря, обезжиривают в моющих растворах, прополаскивают, кипятят в течение 10 мин и просушивают. Моечные ванны по мере необходимости и по окончании работы очищают чистящими средствами (порошки «Гигиена», «Пемоксоль») и ополаскивают, при необходимости дезинфицируют. Для очистки моечных ванн должны быть специальные мочалки.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Задание:

Заполнить таблицу «Инвентарь и инструменты холодного цеха», в первой колонке указать наименование кухонная посуда, инвентарь и инструменты холодного цеха, во второй санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Таблица «кухонная посуда, инвентарь и инструменты холодного цеха»

Критерии оценивания практической работы 10:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильно с соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

Практическая работа11.

Тема 1.3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления

холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

На предприятиях общественного питания выделяют определенное место для изготовления десертов. Приготовление сложных холодных и горячих десертов проводится в горячих и холодных цехах. Используются различные способы технологии приготовление: Варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, периодическим замораживанием, охлаждением, замораживание - как основные и сопутствующие способы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Рациональный подбор кухонной посуды позволяет производить достаточно широкий ассортимент десертов даже на небольших площадях. На предприятии требуется кухонная посуда потребуется:

Сита для просеивания муки;

Скалки - для раскатывания теста;

Венчики для взбивания;

Формы для выпечки - разборные и неразборные, силиконовые и металлические;

Противни - металлические и силиконовые;

Кондитерские мешки с насадками - для украшения тортов, фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;

Дозаторы и мерные стаканчики

Вырубки или выемки для теста - для вырезания фигурного печенья;

Ножи;

Ролики - для вырезания из теста фигурной сетки для верха пирога или полосок для украшения;

Кисти кондитерские - для смазывания пирогов глазурью или другими смесями;

Для нарезки продуктов используют доски с маркировкой разделочные доски Фрукты (нарезка фруктов), Хлеб (нарезка хлеба, батонов).;

Санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Соблюдение установленных правил санитарной обработки кухонной посуды, инвентаря имеет большое эпидемиологическое значение. Моющий и дезинфицирующий эффект достигается тщательной очисткой посуды от остатков пищи, точностью дозирования моющих средств, поддержанием необходимой температуры воды и своевременной сменой воды в ваннах.

Для санитарной обработки посуды, инвентаря применяются моющие и дезинфицирующие средства. Разрешается использовать растворы каустической и кальцинированной соды, тринатрий фосфата, горчицы, применяются также синтетические моющие средства (СМС) — «Прогресс», «Посудомой», «Фарфорин», «Вильва». Некоторые из моющих средств обладают слабыми дезинфицирующими свойствами — каустическая и кальцинированная сода, «Посудомой», «Фарфорин». Следует учитывать, что синтетические моющие средства плохо смываются с посуды

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющими средствами, разрешенными на предприятиях общественного питания, при температуре воды 45—50°С, во втором — ополаскивают горячей водой не ниже 65°С (рис. 15). Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5—0,7 м от пола. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65 "С.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Мочалки, щетки, используемые для мытья посуды и инвентаря, обезжиривают в моющих растворах, прополаскивают, кипятят в течение 10 мин и просушивают. Моечные ванны по мере необходимости и по окончании работы очищают чистящими средствами (порошки «Гигиена», «Пемоксоль») и ополаскивают, при необходимости дезинфицируют. Для очистки моечных ванн должны быть специальные мочалки.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Задание:

Заполнить таблицу «Кухонная посуда, используемая в горячих и холодных цехах», в первой колонке указать наименование кухонная посуда, инвентарь и инструменты холодного цеха, во второй санитарная обработка кухонной посуды и инвентаря, инструментов.

Таблица «Кухонная посуда, используемая в горячих и холодных цехах»

Критерии оценивания практической работы 11:

- имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильно с соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

Практическая работа12.

Тема 1.3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Аппараты для жарки изделий в среде горячего воздуха.

Аппараты предназначены для изготовления кондитерских и мелкоштучных изделий.

Различают аппараты с естественной конвекцией и с принудительным движением нагретой среды. В аппаратах с принудительным движением нагретой паровоздушной среды можно осуществлять практически все виды тепловой обработки, а также размораживать полуфабрикаты высокой степени готовности и готовых изделий. На доготовочных и специализированных предприятиях общественного питания используют шкафы (см.рис. 1.), а на крупных доготовочных предприятиях, заготовочных фабриках и предприятиях пищевой промышленности- печи – высокопроизводительной конвектоматы (см. рис.2.)

Все эти аппараты представляют собой замкнутый прямоугольный вертикальный или горизонтальный объём (рабочую камеру), в которой устанавливают неподвижные противни

или емкости. Рабочая камера плотно закрывается теплоизолированной дверцей (см.рис.1.)

Продукт уложенный на противни и помещенный в жарочную камеру, прогревается теплотой, передаваемой конвекцией от нагретого до 300…350С воздуха, изучением от нагретых поверхностей и теплопередачей от противней. Такой нагрев не равномерен; продукт размещенный на поверхностях, прогревается быстрее, а на нижних медленней, так как в этом случае он закрыт (экранирован) от основного потока излучения, по этому, коэффициент загрузки данных аппаратов невелик и составляет от 15 до 30 % общего объема. При обслуживании жарочных шкафов требуется постоянно контролировать процесс, перемешать противни с нижнего на верхний ярус и наоборот и переворачивать противни на 180°. Последняя операция связана с тем, что в зоне дверцы объем камеры охлаждается и в результате прогревается меньше, чем в глубине. По этой причине производительность таких аппаратов мала и автоматизировать жарку кулинарных изделий трудно.

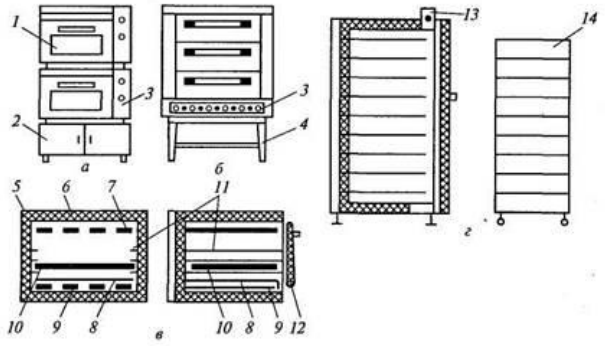


Рис 1.Принципиальная схема жарочных и кондитерских шкафов с естественной конвекцией греющей среды в рабочей камере: а — жарочные шкафы; б — кондитерские или пекарные шкафы; в — продольный и поперечный разрезы секции жарочного шкафа; г — многосекционный жарочный шкаф; 1 — рабочая камера; 2 — инвентарный шкаф; 3 — пульт управления; 4 — подставка; 5 — облицовка; 6— тепловая изоляция; 7— верхняя группа ТЭНов; 8 — экранирующий лист; 9 — нижняя группа ТЭНов; 10 — противень; 11 — направляющие; 12 — дверца; 13 — заслонка вентиляционного устройства; 14 — передвижной стеллаж.

Шкафы и печи с принудительным движением паровоздушной среды.

Их называют конвектоматами (см.рис.2.), они обеспечивают равномерное температурное поле по всему объему жарочной камеры. Коэффициент загрузки таких аппаратов достигает 90 %. Наличие вентилятора, собственного парогенератора и системы нагревательных элементов позволяет создать оптимальные условия для тепловой обработки самых разнообразных блюд и кулинарных изделий. Искусственное увлажнение рабочей среды с помощью собственного парогенератора или водяной форсунки позволяет избежать высыхания изделий и улучшает их качество.

В конструкции таких аппаратов может быть предусмотрена как неподвижная установка противней, так и размещение их в кассетах или стеллажах, которые могут вращаться во время тепловой обработки. Принудительное движение среды в рабочей камере, создаваемое специальным устройством, особенно в сочетании с вращением стеллажей или кассет с изделиями, обеспечивает равномерный и интенсивный прогрев изделий.

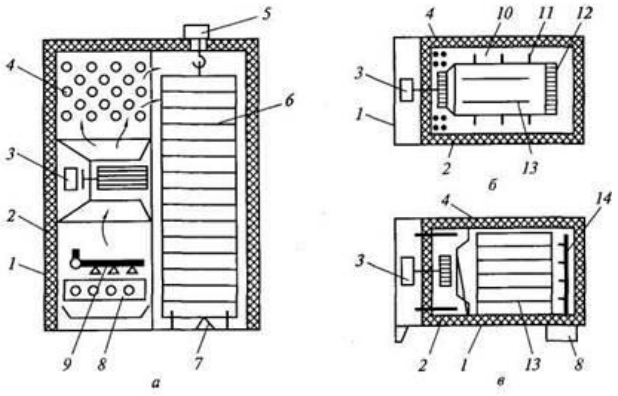


Рис 2.

Принципиальная схема аппаратов (конвектоматов) с вынужденным движением греющей среды в рабочей камере: а — аппарат с вращающимся стеллажом; б — аппарат с раздельной установкой противней на полки; в — аппарат для установки неподвижной кассеты; 1 — облицовка; 2 — тепловая изоляция; 3— вентилятор; 4— электронагреватели; 5— привод вращения стеллажа; 6 — стеллаж; 7 — шаровая опора; 8 — парогенератор; 9 — форсунки; 10 — каналы; 11 — турбулизаторы; 12 — решетка; 13 — полка для противней; 14 —форсунки для подачи пара.

Все описанные здесь аппараты — периодического действия, работающие на электрообогреве и обеспечивающие тепловую обработку в воздушной или паровоздушной среде. Увлажнение среды происходит естественным образом в результате потери влаги изделиями и принудительно — путем испарения воды в парогенераторах.

Изделия в шкафах и печах нагреваются не только от конвективных потоков паровоздушной среды, но и непосредственно от противней, а также лучистым потоком от разогретых элементов рабочей камеры и нагревателей.

Благодаря равномерному нагреву продукта в любой точке жарочной камеры удается полностью автоматизировать процесс нагрева. Современные конвектоматы имеют систему автоматического регулирования, позволяющую установить оптимальное соотношение между температурой, влажностью и скоростью движения воздуха на каждой стадии нагрева, с учетом вида продукта и реализуемой технологии.

Для этого применяют традиционные релейные системы, а также микропроцессорные блоки управления. Эти аппараты находят все большее применение, так как с их помощью можно осуществлять не только основной жарочный процесс, но и варку на пару (если отключить вентилятор и воздушные ТЭНы и включить парогенератор), а также любой промежуточный процесс — тушение, припускание, запекание, а кроме того, размораживание и разогрев замороженных и охлажденных полуфабрикатов.

Правила безопасности при эксплуатации жарочных аппаратов.

К работе со шкафом допускаются лица, знающие его устройство и правила техники безопасности. Ежедневно перед включением шкафа проверяют исправность заземления и санитарное состояние, а также исправность пускорегулирующих приборов. Затем устанавливают лимб терморегулятора на необходимую температуру, подключают шкаф к электросети и с помощью пакетных переключателей включают рабочие камеры на сильный нагрев. При этом загораются сигнальные лампы. Как только камера прогреется до заданной температуры, сигнальные лампы гаснут, свидетельствуя о готовности шкафа к работе. Осторожно открывают дверки, устанавливают противни или кондитерские листы с продуктами. После пакетные переключатели переводят на слабый или сильный нагрев в зависимости от требований технологии приготовления кулинарных изделий. При переводе шкафа на более низкую температуру нагрева выключают тены и дают шкафу остыть до необходимой температуры. После этого переводят лимб терморегулятора на более низкую степень нагрева и включают тены. Количество выходящего пара, образующегося при выпечке продуктов, регулируют с помощью вентиляционного отверстия в зависимости от требований технологического процесса приготовления пищи Шкаф содержат в чистоте.

Ежедневно его наружную поверхность протирают влажной тканью или промывают мыльным раствором, а затем насухо вытирают.

Задание:

Заполнить таблицу «Краткая характеристика оборудования горячего цеха для приготовления сложных горячих десертов блюд (изделий)», в первой колонке указать наименование оборудования, во второй принцип действия и правила безопасной эксплуатации, в третьей санитарную обработку оборудования.

Таблица «Краткая характеристика оборудования горячего цеха для приготовления сложных горячих десертов блюд (изделий)»

Критерии оценивания практической работы 12: - имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;

- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильное соблюдениемнеобходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

Практическая работа 13.

Тема 1.3

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

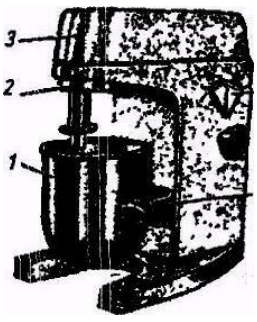
Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

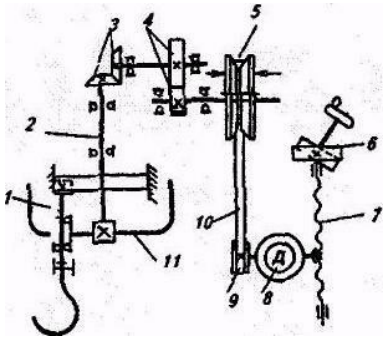
Взбивальные машины МВ - 6, МВ - 35М, МВ - 60. Принцип действия.

На предприятиях общественного питания применяют взбивальные машины МВ-6, МВ-10, МВ-35М, МВ-35/21, МВ-60, МТВ-60, МВУ-60 и механизмы МВ, МВП11-1,]у(КР-25 (Польша) и ряд других машин и механизмов Чаще всего эти машины имеют многоцелевое назначение, т е помимо взбивания осуществляют перемешивание фаршей, разных видов теста и реже — салатов и винегретов.

Машина МВ-6 (рисунок 2) предназначена для взбивания небольшого количества (2—3 кг) различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, муссов, самбуков и др.) на небольших предприятиях общественного питания.

Привод машины расположен сверху на станине и закрыт легкосъемной крышкой. Он состоит из электродвигателя, клиноременного вариатора, цилиндрической и конической зубчатых передач, а также планетарной передачи с планетарной крышкой. Для изменения частоты вращения взбивателя имеется рукоятка со шкалой. Рукояткой изменяется межцентровое расстояние шкивов клиноременного вариатора за счет перемещения двигателя. Бак крепится на кронштейне без подъемного устройства.





а — общий вид; *б* — кинематическая схема;

Рисунок 2. Взбивальная машина МВ-6:

1 — бачок; 2 — рабочий вал; 3 — коническая пара; *4* — цилиндрическая пара; *5,9* — шкивы вариатора; *6,7* — механизм регулирования скорости взбивателя; *8*— электродвигатель; *10*— клиновой ремень; 11 — крышка планетарной передачи

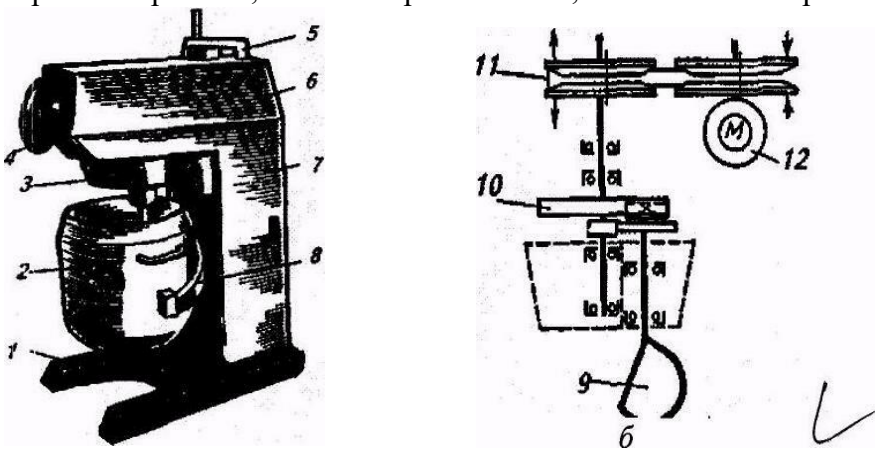
Вариатор скоростей состоит из двух шкивов, один из которых раздвижной. Раздвижной шкив состоит из двух усеченных конусов, неподвижного и подвижного. Подвижный конус прижимается пружиной и гайкой к неподвижному.

Частоту вращения взбивателя изменяют электродвигателем, перемещая его с помощью рукоятки и шестерен. При этом усеченные конусы ведомого шкива раздвигаются или сближаются, а межцентровые расстояния и фактические диаметры шкивов изменяются, увеличивая или уменьшая передаточное число. Стрелка указателя отклоняется и указывает истинную частоту вращения взбивателя в данный момент.

Сверху корпус машины закрыт крышкой. На передней стенке корпуса укреплен кронштейн для бачка, на боковой стенке — магнитный пускатель. Рабочей камерой служит неподвижный бачок вместимостью 6 дм3 .

Принцип действия. Вращение от электродвигателя передается клиноременному вариатору скоростей, а от него через цилиндрическую и коническую зубчатые пары — планетарному редуктору и взбивателю. Продукт, находящийся в бачке, подвергается интенсивному воздействию, перемешивается и насыщается воздухом. Техническая характеристика взбивальной машины приведена в таблице 1.

Взбивальная машина МВ-35М (рисунок 3) состоит из литой пустотелой станины, которая опирается на чугунную плиту. Станина снабжена механизмом ручного подъема бака. Привод располагается в верхней части станины. Машина имеет четыре сменных взбивателя: крючкообразный, проволочный, плоскорешетчатый, овальный.



а *б*

Рисунок 3. Взбивальная машина МВ-35М: *а* — общий вид: 1— чугунная плита; 2 — бачок; *3* — планетарный механизм; *4* — маховик; 5 — рукоятка; *6* — крышка; 7 — корпус; *8* — кронштейн;

б — кинематическая схема: 9 — взбиватель; *10* — планетарный механизм; 11— вариатор; *12*— электродвигатель.

Привод состоит из электродвигателя, клиноременной и планетарной передач. Клиноременная передача является бесступенчатым вариатором скорости, который плавно изменяет скорость вращения вала взбивателя. Вариатор имеет маховик, вынесенный на корпус машины. При повороте маховика против часовой стрелки скорость вращения взбивателя увеличивается, так как передаточное число ременной передачи уменьшается, и наоборот. К валу сателлита планетарной передачи крепится один взбиватель. Бак машины устанавливается на кронштейне с помощью ушек и конусов. Он имеет ограничитель, предохраняющий бак от раскачивания во время работы. Сменные взбиватели крепятся на

конце вала с помощью штифта и фигурного выреза. В комплект входят четыре взбивателя.

В бачке устанавливается надставка, предотвращающая разбрызгивание взбиваемых продуктов. В надставке имеется лоток для дополнительной загрузки продуктов во время работы машины. Бачок устанавливается на кронштейне, который вращением рукоятки подъема может перемещаться по вертикальным направляющим станины с помощью винтовой передачи.

Принцип действия. Электродвигатель передает вращение через клиноременной вариатор и планетарную передачу взбивателю, вращая его вокруг собственной оси.

Взбивальная машина МВ-60. Машина МВ-60 (рисунок 5) предназначена для приготовления кондитерских смесей. МВ-60 — машина напольного изготовления.

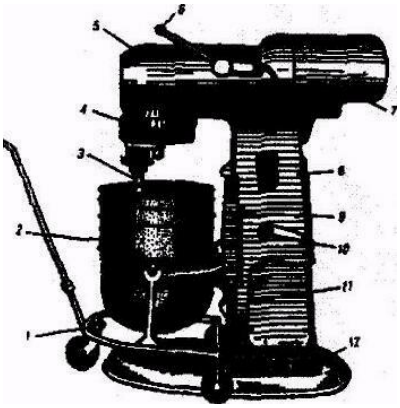


Рисунок 5. Взбивальная машина МВ-60:

1.-- тележка; 2 — бачок; *3* — вал взбивателя; *4* — крышка планетарного механизма; 5 _ коробка скоростей; *б* — рукоятка регулирования скоростей; 7 — электродвигатель; *8* — станина; 9 — кронштейн; *10* — ручка механизма подъема бачка; 11 — направляющие механизма подъема бачка; *12* — чугунная плита

На угунной плите установлена станина с направляющими для перемещения крон штейна с бачком. Внутри станины расположен механизм подъема бачка, рукоятка которого вынесена наружу, и электрооборудование. В верхней части станины укреплена трехскоростная коробка скоростей с прифланцованным к ней электродвигателем. При переключении скоростей электродвигатель следует отключать. Под рычагом переключения установлен микровыключатель, который в момент переключения скоростей отключит электродвигатель. Взбивальная машина МВ-60 комплектуется тремя сменными взбивателями: проволочным, четырехлопастным и крючкообразным. Сменные взбиватели крепятся на рабочем валу, совершают в процессе работы планетарное движение. Для транспортирования бачка с продуктом к месту его дальнейшей обработки машина комплектуется тележкой.

Взбивальная машина МВ-60 отличается от *машины МВ-35М* емкостью бака, наличием тележки для перевозки бака и конструкцией привода. В приводе вместо вариатора скорости установлена коробка скоростей с рукояткой, вынесенной на корпус машины. Рукоятка снабжена электроблокировкой, которая отключает двигатель при переключении скорости.

Привод имеет также электродвигатель, конический зубчатый и планетарный редукторы, укрепленные на прямоугольной станине с подъемным механизмом. Машина комплектуется двумя баками, надставкой, препятствующей разбрызгиванию смеси при работе машины, и двумя взбивателями: прутковым и плоскорешетчатым.

Правила эксплуатации. Техника безопасности. До начала работы проверяют исправность электропусковых приборов и заземление, а так же крепление бачка к станине. Бочок и взбиватель ополаскивают горячей водой. На рабочий вал машины или механизма

насаживают нужный взбиватель и закрепляют его. У машин и механизмов, имеющих коробку скоростей, изменение частоты вращения осуществляют при отключенном электродвигателе, а у машин имеющих клиноременный вариатор скорости (МВ -6 МВ - 35М, МВ-60), при включенном двигателе. При использовании сменных механизмов перед включением проверяют надежность их закрепления на приводе, затем включают привод и проверяют работу механизма на холостом ходу. Устанавливают необходимую скорость и загружают подготовленный продукт.

Загружают продукты в бачок и определяют, их готовность разрешается только при включенном электродвигателе.

По окончания взбивания электродвигатель выключают и после полной его остановки снимают взбиватель. Запрещается снимать бачок и взбиватель до полной остановки машины или механизма. Затем освобождают кронштейн, крепящий бачок. Освободив бачок от продукта, его промывают горячей водой и просушивают. Наружную поверхность машины или механизма протирают влажной тканью.

Правила безопасности при эксплуатации взбивальных машин и механизмов.

При работе на взбивальных машинах необходимо прочно закрепить их на соответствующих приводах. После закрепления взбивателя бак присоединяют к кронштейну так, чтобы между взбивателем и дном бака оставался зазор не более 5мм.

Проверяют работу машины на холостом ходу, затем устанавливают необходимую скорость. Если взбивают легкоподвижные массы, ставят ручку на «Быстро», если замешивают крутое тесто, то - «Медленно». Загружают баки на 2/3 их объема до включения привода.

В машинах МВУ-60 (100) бачок с продуктами, помещенный на тележку, закатывают на литое основание, при этом цапфы бачка располагаются выше кронштейна. На бачок устанавливают надставку с загрузочным лотком и нажимают на кнопку «Вниз», при этом кронштейн, двигаясь вверх, подхватывает бачок за цапфу и снимает его с тележки, а приводная головка с закрепленным на ней взбивателем опускается вниз. Когда взбиватель полностью погрузится в бачок, концевой выключатель отключает электродвигатель и включает тормоз. Тележку скатывают с основания, а бачок закрепляют зажимами.

Необходимую частоту вращения взбивателя устанавливают до включения его в работу поворотом рукоятки, так как в противном случае кулачки муфт быстро срабатываются. Если до окончания процесса взбивания необходимо перейти на другую частоту вращения, механизм или машину останавливают и, переключив рукоятку, включают их вновь.

В машине МВ - 35М изменение частоты вращения взбивателя производят на ходу. На шкалу регулятора частоты вращения взбивателя нанесены наименования полуфабрикатов. При совмещении стрелки регулятора с наименованием полуфабриката взбиватель будет вращаться с частотой, которая обеспечит наилучшее качество взбиваемого продукта.

При приготовлении масс, в состав которых входит сливочное масло, его вначале взбивают в течении 5-7 минут на тихом ходу, а когда масло приобретает пластичную однородную консистенцию, машину переключают на быстрый ход. Остальные компоненты постепенно добавляют во взбиваемое масло и взбивают еще 10-15 минут до образования пышной однородной массы, хорошо сохраняющей форму.

При переключении скоростей в машине МВ-60 следует помнить, что установленный в ней концевой выключатель в момент переключения отключает электродвигатель.

Во время работы не рекомендуется добавлять в бачок продукт, так как это может привести к травмированию рук, исключение составляют машины и механизмы, бачок которых снабжен надставкой с загрузочным лотком.

Для контроля готовности продукта в машинах МВУ -60 (100) тумблером включают лампу подсветки. Взбивание прекращают нажатием на кнопку «Стоп».

Запрещается снимать бачок и взбиватель до полной остановки машины или

механизма.

В машинах МВУ-60 (100) освобождают зажимы бачка и подкатывают под него тележку. Затем нажимают на кнопку «Вверх». Бачок, опускаясь, опирается на тележку, и его цапфы выходят из зацепления с кронштейном; при крайнем верхнем положении приводной головки концевой выключатель отключает электродвигатель и включает тормоз. Не снимая взбивателя с вала, очищают с него налипшую массу в бачок. Бачок можно опорожнить непосредственно на машине. Для этого снимают надставку, а бачок осторожно поворачивают на цапфе, сливая взбитый продукт в подставленную емкость.

После окончания работы взбиватель и бачок снимают, промывают горячей водой и подсушивают, наружную поверхность машины протирают влажной тканью.

Задание:

Заполнить таблицу «Краткая характеристика оборудования холодного цеха для приготовления холодных напитков», в первой колонке указать наименование оборудования, во второй принцип действия и правила безопасной эксплуатации, в третьей санитарную обработку оборудования.

Таблица «Краткая характеристика оборудования холодного цеха для приготовления холодных напитков»

Критерии оценивания практической работы 13: - имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы;

- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильное соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу);
- перечислены правильные 8-10 пунктов в каждом столбце таблицы.

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана;
- перечислены 5-7 пунктов в каждом столбце таблицы.

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента.

Тема 2.1.

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10,З1,З2,З3,З4,З5,З6,З10,З11,З12,З13,З14,З15,З16,З17, З18,З20, З21, З22.ПК4.1., ПК 4.2.,ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.,ПК 4.6.,ОК.01-10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие ароматические эссенции используемые, для приготовления сложных холодных и горячих десертов?

А.- кориандр, мускатный орех

Б.- имбирь, эстрагон

В.- корица, ванилин

Г.- шалфей, ромашка

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

Укажите, какие вещества являются желирующими веществами?

А.-пектин, желатин, агароид, фурациолларан

Б – пектин, метионин, биометин

В.- агароид, биофим, леотин

3. Установите соответствие

1. Повидло

А.- приготавливается из фруктов, богатых жирующими веществами,

2. Джем

Б.-. представляет собой целые ягоды или фрукты, сваренные в густом сахарном сиропе.

3. Варенье

В.- представляет собой фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?

А.- 6 часов

Б.- 4 часа

В.- 10 часов

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какое ингредиент необходимо добавить в варенье, чтобы задержать кристаллизацию?

А.- лимонную кислоту.

Б.- ванилин

В.- желатин

6. Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите, в какие соуса добавляют, входит сырье куриные яйца?

А.- соус коньячный

Б.- соус яично - сладкий

В.- соус шоколадный

Г.- соус яблочный

7.Продолжите предложение.

Крем брюле представляет собой знакомый нам

_____

_____

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какое сырье используют для пищевых красителей?

А.- биоактивные добавки

Б.- различные дикорастущие и культурные растения

В.- синтетические вещества

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, из какого теста готовится корж для замороженного мусса?

А.- бисквитного

Б.- песочного

В.- слоеного

10.Дайте определение.

Молекулярная кулинария — это современное направление, в котором блюда готовятся с учетом законов физики, химии и биологии.

11.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, при какой технологии молекулярной кухни готовят блюда при не высокой температуре?

А.- Су-вид

Б.- Антисковорода

В.- Стефан-гриль

Г.-сосуд Дьюара

12. Выберите правильный ответ на вопрос.

13.Выберите правильный ответ на вопрос Выберите правильно, название печенья, для приготовления десерта «Тирамису»

А.- печенье песочное
Б.- печенье сахарное «Савоярди»
В.- овсяное классическое
Г.- печенье комбинированное
Д.- печенье сдобное

14.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Бланманже»?

А.-Французская кухня
Б.-Итальянская кухня
В.-Немецкая кухня
Г.- Российская кухня

15. Продолжи предложение.

«Шведский стол» предполагает организацию питания по принципу самообслуживания - это способ подачи пищи, _____

_____

_____

Ответы на вариант 1:

1.-В;
2.-А;
3.-1-В,2-А, 3-Б;
4.-Б;
5.-А;
6.-А,Б;
7.-заварной крем, запеченный в духовом шкафу;
8.-Б;
9.-Б;
10.-современное направление, в котором блюда готовятся с учетом законов физики, химии и биологии;
11.-А;
12.-Б,Г;
13.-Б;
14.-А;
15.-при котором множество блюд выставляются рядом, и разбирается по тарелкам самими гостями, при этом по участию персонала в обслуживании он относится к частичному.

Вариант2.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие питательные вещества сохраняются в замороженных фруктах, ягодах, плодовые овощах?

А.- незначительно теряется витамин С
Б.- незначительно теряется витамин А
В.- незначительно теряется витамин Б

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какой многоатомный спирт легко растворяется в воде?

А.- Вазилин
Б.- Глицерин
В.- Миоглабулин
3.Дайте определение.
Модифицированный крахмал – это
_____
_____
_____
4.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, сколько времени необходимо выдержать суфле в морозильной камере, чтобы заморозить?

А.-5-6 часов
Б.-6-10 часов
В.- 10-12 часов.
5.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, правильно во сколько раз агароид по желирующим веществам превосходит желатин?
А.- в 5 раз
Б.- в 2 раза
В.- в 3 раза
6.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, правильно при какой температуре прогревают яично- молочную смесь для «Парфе»?
А.- 50-60С
Б.- 70-80С
В.- 90-100С
7.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, до какой температуры уваривают сироп с патокой?
А.- 108*С
Б.- 115*С
В.- 110*С
8.Выберите правильный ответ на вопрос.
9.Дайте определение.
Антисковорода — это
_____
_____
_____
10.Выберите правильный ответ на вопрос
11.Выберите правильный ответ на вопрос Выберите правильно, название сыра, для приготовления десерта «Чизкейк»

А.- Филадельфия
Б.- Валансэ
В.- Российский
Г.- Маскарпоне
Д.- Вальмонт
Е.-Адыгейский
Ж.-Бле-де-Кос
З.-Камамбер
12.Продолжите предложение.
Шведский стол позволяет

посетителю_____
_____
_____

13.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Террин»?

А.-Французская кухня
Б.-Итальянская кухня
В.-Немецкая кухня
Г.- Российская кухня

14.Выберите правильный ответ на вопрос.

15.Выберите правильный ответ на вопрос Ответы на вариант 2:

1.-А;
2.-Б;
3.-крахмал с заданными свойствами, полученный путем химической, физической, биологической обработкой крахмала;
4.-А;
5.-Б;
6.-Б;
7.-Б;
8.-А;
9.-гладкая открытая металлическая поверхность, которая постоянно охлаждена до -34,5 градусов по Цельсию. Положил еду и она тут же будет заморожена. Позволяет создавать необычные блюда;
10.-Г;
11.-А;
12.-сначала увидеть, выбрать, а потом уже попробовать кулинарные изделия или напитки;
13.-А;
14.-А;
15.-В.

Вариант 3:

1.Выберите правильный ответ на вопрос

2.Продолжите предложение.

Жженка - это пережжённый сахар. Применяется для_____
_____
_____

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Крем-карамель»?

А.-Французская кухня
Б.-Итальянская кухня
В.-Немецкая кухня
Г.- Российская кухня

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, сколько времени необходимо затратить для приготовления крема карамельного в духовке?

А.-30 минут
Б.-20 минут

В.-40 минут
Г.- 50 минут
5.Выберите правильный ответ на вопрос.
6.Дайте определение.
Термомиксинг — технология Thermomix — _____
_____
_____
7.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Гранита»?

А.-Французская кухня
Б.-Итальянская кухня
В.-Немецкая кухня
Г.- Российская кухня
8.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, при какой температуре выпекается тесто фило для десерта «мешочки слоеные с фруктами»?

А.-200С
Б.-180С
В.-160С
Г.- 100С
9.Выберите правильный ответ на вопрос.
10.Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, в какую консистенцию имеет мусс ?

А.- плотную
Б.- мелкопористую
В.-пышную
11.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите, при какой температуре агар превращается в гель

А.- до температуры 35-40С.
Б.- до температуры 55-60С
В.- до температуры 45-50С
12.Продолжите предложение.
Креманку с тирамису ставим на _____
_____
_____
13.Дайте правильный ответ на вопрос.
14.Выберите правильный ответ на вопрос Выберите правильно, название печенья, для приготовления десерта «Тирамису»

А.- печенье песочное
Б.- печенье сахарное «Савоярди»
В.- овсяное классическое
Г.- печенье комбинированное
Д.- печенье сдобное
15.Вставьте пропущенное слово

Для соуса _____ растереть с сахаром и соединить с молоком.

Ответы на вариант 3:

1.-А;

2.-окрашивания поверхности и мякиша изделий в темно- коричневый цвет;

3.-А;

4.-Б;

5.-А;

6.-смешение и измельчение компонентов того или иного блюда при постоянном нагреве (до 120 градусов);

7.-Б;

8.-А;

9.-А;

10.-Б;

11.-А;

12.-подставочную тарелку, рядом ручкой вправо кладём десертную ложку;

13.-Б;

14.-Б;

15. желтки яиц.

Критерии оценивания: 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

Лабораторная работа 1.

Тема 2.1.

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента.

Расчет сырья для ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с использованием Сборника Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

1.Парфе.

2.Щербета.

3.Ледяного салата из фруктов.

4.Гранита.

5.Бланманже.

Критерии оценивания

Результат оценивания

Результат работы

Зачтено

- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы

- работа выполнена правильно, но несвоевременно или неаккуратно (студент дорабатывает работу)

- при ошибках в расчетах, не полном или не грамотном выполнении работы (студент дорабатывает работу)

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана

Лабораторная работа 2.

Тема 2.1.

Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).

Расчет сырья для ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с использованием Сборника Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания.

1.Тирамису.

2.Чизкейка.

3.Рулета фило с фруктами.

4.Панакоты.

5.Крема-карамели.

Критерии оценивания

Результат оценивания

Результат работы

Зачтено

- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы

- работа выполнена правильно, но несвоевременно или неаккуратно (студент дорабатывает работу)

- при ошибках в расчетах, не полном или не грамотном выполнении работы (студент дорабатывает работу)

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана

Тема 2.2.

Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7, У8, У9, У10, З1,З2,З3,З4,З5,З7, З11,З12, З13, З14, З15,З16,З18,З19,З20, З21, З22. ПК4.1., ПК 4.2.,ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.,ПК 4.6.,ОК.01-10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

2.Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Фонданта»?

А.-Французская кухня

Б.-Итальянская кухня

В.-Немецкая кухня

Г.- Российская кухня

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

4.Дайте определение.

Сахарный сироп-

---

5. Установите соответствие

1. Повидло

А.- приготавливается из фруктов, богатых жирующими веществами,

2. Джем

Б.-. представляет собой целые ягоды или фрукты, сваренные в густом сахарном сиропе.

3. Варенье

В.- представляет собой фруктово-ягодное пюре, уваренное с сахаром

6. Выберите правильный ответ на вопрос.

А.-Баварский десерт

Б.-Карамельный флан

В.- Пудинг Везувий

Г.- Сливки с кукурузными хлопьями и вареньем.

Д.-«Снежинки» в ванильном соусе.

Е.- Фруктовые крокеты.

7.Выберите правильный ответ на вопрос.

8.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какому горячему десерту подают отдельно в молочнике холодное молоко?

А.-Чизкейк

Б.-Суфле из ревеня

В.-Брауни

Г.- Кекс с глазурью

9.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Фондант классический»?

А.-Французская кухня

Б.-Итальянская кухня

В.-Немецкая кухня

Г.- Российская кухня

10.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, из аких ингредиентов готовят соус шоколадный для горячего десерта «Шоколадное Фондю»?

А.-шоколад, молоко, сахар

Б.- шоколад, сливки, ванилин

В.- какао порошок, мука, молоко

Г.- какао порошок, крахмал, сливки

11.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, какой алкогольный напиток используют для приготовления блюда «Банановое «Фламбе».?

А.- водка

Б.- джин

В.- коньяк

Г.- абсент

12.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, в какой посуде подают десерт «Бланманже»?

А.-десертной тарелке

Б.-пирожковой тарелке

В.- тарелке для вторых блюд

13.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, для приготовления соуса «Сабаньон» используют?

А.-целое яйцо

Б.-белок яйца

В.-желток яйца

14.Выберите правильный ответ на вопрос

15.Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, какие приборы подаются для горячих десертов?

А.-закусочные
Б.-столовые
В.-чайные
Ответы вариант 1:
1.-Б;
2.-А;
3.-Б;
4.-это смесь воды с сахаром;
5.-1-В,2-А, 3-Б;
6.-Б;
7.-А;
8.-Б;
9.-А;
10.-Б;
11.-В;
12.-А;
13.-В;
14.-А;
15.-А;
Вариант 2.
1.Выберите правильный ответ на вопрос.
2.Выберите правильный ответ на вопрос. 3.Выберите правильный ответ на вопрос Выберите, как подготавливают продукты - сливки, сметану для приготовления сложных холодных десертов?

А.- перед взбиванием их процеживают, через сито.
Б.- перед взбиванием их кипятят
В.- перед взбиванием их разводят водой холодной
Г.- перед взбиванием их предварительно охлаждают.
4. Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите правильно, какой хлеб используют для приготовления десерта «Шарлотки с яблоками»?

А.-ржаной
Б.- белый
В.- ржано-пшеничный
Г.- бородинский
5. Выберите правильный ответ на вопрос.
6. Выберите правильный ответ на вопрос. 7.Продолжите предложение.
Варенье -
_____
_____
_____8.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Бланманже»?

А.-Французская кухня
Б.-Итальянская кухня
В.-Немецкая кухня
Г.- Российская кухня
9. Выберите правильный ответ на вопрос.

10.Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно какой тепловой обработке подвергается десерт «Снежинки» в ванильном соусе?

А.-бланшируют
Б.-варят
В.-жарят
Д.- припускают
11. Вставьте пропущенное слово.
Туррон – традиционное _____ лакомство, приготовленное из нуги и орехов.
12.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, с какой пряностью готовят соус «Шоколадный»?

А.- гвоздика
Б.- корица
В.-мускатный орех
13. Выберите правильный ответ на вопрос
14.Выберите правильный ответ на вопрос 15.Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, какие приборы подаются для горячих десертов?

А.-закусочные
Б.- столовые
В.- чайные
Ответы на вариант 2:
1.-А;
2.-А;
3.-Г;
4.-Б;
5.-А;
6.-Б;
7.-представляет собой целые ягоды или фрукты, сваренные в густом сахарном сиропе;
8.-А;
9.-а;
10.-Б;
11.-испанское;
12.-Б;
13.-Б;
14.-А;
15.-А.
Вариант 3.
1.Продолжите предложение.
Джем – _____
_____
_____
2.Выберите правильный ответ на вопрос.
3.Дайте определение.
Бланманже - это _____
4.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление десерта «Соус

Сабайон»?

А.-Французская кухня
Б.-Итальянская кухня
В.-Немецкая кухня
Г.- Российская кухня
5..Выберите правильный ответ на вопрос.
6.Выберите правильный ответ на вопрос Выберите, какой сироп используют для глазировки пряников и дрожжевых изделий?
А.- тиражный сироп
Б – инертный сироп
В.-Ванильный сироп
7.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, какие приборы подаются для горячих десертов?

А.- закусочные
Б.- столовые
В.- чайные
8.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, при какой температуре подают соус «Сабайон»?

А.-15-20С
Б.-10-14 С
В.-17-18 С
Г.- 0-2С
9. Выберите правильный ответ на вопрос.
10Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, какую посуду используют для приготовления для десерта «Карамельный Флан»?

А.-жаростойкий стакан
Б.-граненый стакан
В.-порционные сковороды
Г.- форму для заливных
Д.- силиконовую посуду
11.Вставьте пропущенное слово
Штоллен — это тяжелое_____и много сливочного масла.
12.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, какие плоды и фрукты богаты пектиновыми веществами?
А.- груша, яблоко, айва, абрикос, мандарин
Б – гуава, физалис, финик, каштаны
В.- банан, помела, слива, земляная груша
13.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите правильно, какую форму имеет десерт «Трдло»?

А.- кекс
Б.- трубочки
В.- пирога
Г.- пирожного
14.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, сколько времени необходимо затратить, чтобы испечь в духовке стебли ревеня?

А.-25-30 минут
Б.-30-40 минут
В.-20-25 С
Д.- 40-50 минут
15.Выберите правильный ответ на вопрос.
Ответы на вариант 3:
1.-приготавливается из фруктов, богатых жирующими веществами, таких, как яблоки, айва, слива, алыча и другие, с добавлением 60% сахара;
2.-А;
3.-восхитительный легкий десерт;
4.-Б;
5.-Б;
6.-А;
7.-А;
8.-Б;
9.-А;
10.-Б;
11.-дрожжевое тесто;
12.-А;
13.-А;
14.-В;
15.-А.
Критерии оценивания: 1-10ответов - 3, 11-12ответов - 4, 13-15 ответов - 5.

Лабораторная работа 3.
Тема 2.2.
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.
Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.
Расчет сырья для ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с использованием Сборника Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
1.Суфле апельсиновое. (горячее суфле).
2.Брауни.
3.Воздушный чайный пирог.
4.Пудинг Бисквитный.
5.Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью.
Критерии оценивания
Результат оценивания
Результат работы
Зачтено
- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы
- работа выполнена правильно, но несвоевременно или неаккуратно (студент дорабатывает работу)
- при ошибках в расчетах, не полном или не грамотном выполнении работы (студент дорабатывает работу)
Не зачет
- выполнена половина работы или работа не сдана

Лабораторная работа 4.

Тема 2.2.

Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.

Расчет сырья для ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с использованием Сборника Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

1.Снежков из шоколада

2.Шоколадно-фруктового фондю.

3.Банановое «Фламбе».

4.Пудинг Бисквитный.

5.Крем – брюле (десертов «с обжигом»).

Критерии оценивания

Результат оценивания

Результат работы

Зачтено

- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы

- работа выполнена правильно, но несвоевременно или неаккуратно (студент дорабатывает работу)

- при ошибках в расчетах, не полном или не грамотном выполнении работы (студент дорабатывает работу)

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана

Тема 3.1

Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7, У8, У9, У10, З1,З2,З3,З5,З8,З11,З15, З16, З18, З19, З20, З21, З22.ПК4.1., ПК 4.2.,ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.,ПК 4.6.,ОК.01-10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Продолжите предложение.

Холодные напитки - _____

_____

_____

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какой ингредиент необходимо положить в чашку с чаем, чтобы быстро охладить?

А.- лед или мороженые фрукты

Б.– мороженое

В.-сахар

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие фрукты добавляют в холодный чай?

А.- яблоко, мандарин

Б. – лимон или апельсин

В.-грейпфрут, помелу

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде отпускают фруктово-ягодные напитки?

А.- фужерах, стаках, графинах

Б. – банках, ведрах

В.-флягах, ведрах, бочках

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите сколько времени необходимо настаивать цедру, для напитка из цитрусовых?

А.- 5-6 часов

Б. – 3-4 часа

В.-6-7 часов

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, обязательно ли добавлять в крюшон газированную воду?

А.- затрудняюсь ответить

Б. – нет

В.-да

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какое содержания алкоголя в прохладительном напитке квасе?

А.- 0,5…1,5%

Б – 1…2,5%

В.-2…5,5%

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо для брожения дрожжевых грибков в хлебном настое?

А.- 5-6 часов

Б.– 8-10 часов

В.-12-15 часов

9.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какую муку используют для приготовления яблочного кваса?

А.- пшеничную

Б. – гречишную

В.-ржаную

10.Дайте определение.

Коктейли - это _____

_____

_____

11.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо затратить для взбивания молочных коктейлей?

А.- 60 секунд

Б. – 2 минуты

В.-5 минут

12.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько в холодный напиток пунш добавляют ингредиентов?

А.- 5

Б. – 6

В.-10

13.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление холодного приготовления напитка «Ласси йогуртовые»?

А.-Французская кухня
Б.-Индия
В.-Немецкая кухня
Г.- Российская кухня
14.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, из каких ингредиентов состоит безалкогольный махито?

А.-сахар, вода, мята, лед, минеральная вода
Б.-сахарный сироп, перец сладкий, лед, минеральная вода
В.-вода, морс, мята
Г.- Российская кухня
15.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, в какой посуде подают смузи?
А.- в высоких стаканах
Б. – в граненом стакане
В.-в стакане для виски
Ответы на вариант1:
1.-коктейли, плодово-ягодные прохладительные напитки, квасы, ягоды, безалкогольные смешанные напитки, холодные пунши, смузи, безалкогольное махито, ласси йогуртовые, фраппе, лимонады, компоты, холодный кофе и чай;
2.-А;
3.-Б;
4.-А;
5.-Б;
6.-В;
7.-А;
8.-Б;
9.-В;
10.-охлажденные напитки, приготовленные путем смешивания и взбивания нескольких ингредиентов;
11.-А;
12.-А;
13.-Б;
14.-А;
15.-А.
Вариант 2.
1.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, какие прохладительные напитки относятся к холодным напиткам?
А.- фруктово-ягодные напитки, чай, сбитень, квас
Б. – какао, кофе экпрессо.
В.-чай, шоколад, кофейный напиток.
2. Продолжите предложение.
Чтобы быстрее охладить чай после заваривания, можно _____
_____
_____
3.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, что является основой чая?
А.- вода
Б. – заварка
В.-сахар

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, из какой ягоды готовят морсы?

А.- яблоки, груши

Б. – помидора, арбуза

В.-клюквы, брусники, смородины

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какую кислоту добавляют, чтобы придать кислинку холодному напитку вишневому?

А.- винный уксус

Б. – уксусная кислота 6%

В.-лимонная кислота

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде отпускают крюшоны?

А.- стеклянных или хрустальных чашах (боулях) или кувшинах.

Б. – чайных парах

В.-бокалах

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие приправы используют для приготовления кваса?

А.- куркума, шафран, барбарис

Б. – гвоздики, корицы, мяты

В.-шафран, мускатный орех, чабрец

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какое количество сухарей необходимо взять на 70 литров воды для приготовления кваса?

А.- 4-5 кг сухарей

Б. – 5-6 кг сухарей

В.-6-7 кг сухарей

9.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, на какое время необходимо оставить сусло яблочного кваса для брожения?

А.- 5суток

Б. – 3 суток

В.-7 суток

10.Продолжите предложение.

В зависимости от используемого набора продуктов коктейли подразделяются _____

_____

_____

11.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, на какое какой температуре готовят пунщ?

А.-не выше 60-70С

Б. – не выше 80 С

В.-не выше 90 С

12.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление холодного приготовления напитка «Ласси йогуртовые»?

А.-Французская кухня

Б.- Российская кухня

В.-Немецкая кухня

Г.- Индия

13.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде подают безалкогольный махито?

А.- в стакане

Б. – в чашке чайной

В.-в вазе

14.Дайте определение.

Смузи.-это

_____

_____

_____

15.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, при какой температуре подают холодные прохладительные напитки?

А.- не ниже 7 и не выше14

Б. – не ниже 10 и не выше 25

В.-не ниже 7 и невыше20

Ответы на вариант2:

1.-А;

2.-положить в него кубики льда (или даже замороженные фрукты);

3.-Б;

4.-В;

5.-В;

6.-А;

7.- Б;

8.-А;

9.- Б;

10.-на сливочные, молочные, фруктово-ягодные и другие;

11.-А;

12.-Г;

13.-А;

14.-это очень вкусный, яркий и полезный низкокалорийный напиток, приготовленный на основе фруктов, овощей или зелени (а порой и их сочетания);

15.-А.

Вариант3.

1Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие прохладительные напитки относятся к безалкогольным смешанным напиткам?

А.- коктейли

Б. – какао

В.-сбитень

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какой прибор необходимо положить в чашку с чаем, чтобы быстро охладить?

А.- стальная ложка

Б. – железная ложка

В.-деревянная ложка

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие ингредиенты необходимо подготовить, чтобы приготовить холодный чай «Дачный»?

А.- лед, заварка

Б. – лед, заварка, листья смородины

В.-листья смородины

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, из каких фруктов готовят фруктово-ягодные напитки?

А.- яблоки, ананасы

Б. – помидора, арбуза

В.-клюквы, брусники, смородины

5.Продолжите предложение.

Крюшоны можно приготавливать с сиропами, соками, свежими и консервированными ягодами (малина, клубника), но во всех случаях приготовления крюшона газированные напитки вводят в крюшон перед его подачей.

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде отпускают крюшоны?

А.- стаканах

Б. –бокалах

В.- стеклянных или хрустальных чашах (боулях) или кувшинах.

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, при какой температуре происходит брожение дрожжевых грибков в напитке?

А.- 30-40С

Б. –20-30С

В.-50-60С

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени настаивается настой (сусло)?

А.- 1-1,5 часа

Б. –2-3 часа

В.-1-2часа

9.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие ингредиенты необходимо использовать для приготовления сбитня?

А.- мед, цветочную пыльцу, хмель

Б. – мед, хмель, липу

В.-мед, корица, гвоздика, мята, хмель

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой последовательности закладывают сырье (продукты) в металлический стакан для приготовления молочных коктейлей?

А.- сироп, мороженое, молоко

Б. –сливки или молоко, сироп, мороженое

В.-мороженое, молоко, сливки, сироп

11.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой сок используют для приготовления фруктового холодного пунша?

А.- яблочный сок

Б. –апельсиновый сок

В.-лимонный сок

12.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, к какой из кухонь относится приготовление холодного приготовления напитка «Ласси йогуртовые»?

А.-Индия

Б.-Французская кухня

В.-Немецкая кухня

Г.- Российская кухня

13.Продолжите предложение.

Коктейль Мохито безалкогольный — _____

14.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, из каких ингредиентов готовят прохладительный напиток

смузи?

А.-апельсиновый сок

Б.-фрукты, овощи или зелень

В.- мороженое, молоко

Г.- чай, шоколад, кофейный напиток.

15.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, при какой температуре подают холодные прохладительные напитки?

А.- не ниже 7 и не выше14

Б. – не ниже 10 и не выше 25

В.-не ниже 7 и невыше20

Ответы на вариан3:

1.-А;

2.-А;

3.-Б;

4.-А;

5.-с сиропами, соками, свежими и консервированными ягодами (малина, клубника), но во всех случаях приготовления крюшона газированные напитки вводят в крюшон перед его подачей;

6.-В;

7.-Б;

8.-А;

9.-В;

10.-Б;

11.-А;

12.-А;

13.-напиток для жары, пляжа, вечеринок;

14.- Б;

15.-А.

Практическая работа 14.

Тема3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления холодных напитков. Определение массы брутто, нетто и количества порций. Составление технологической карты.

Задача №1.

Рассчитать сложный холодный напиток «Напиток апельсиновый или лонный», если имеются апельсины весом 7 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального, для приготовления сложного прохладительного напитка. Р. 770

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка 180 мл.

Задача №2.

Рассчитать сложный холодного напитка «Кисель из лимонного сока и меда», если имеются мед весом 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала, для приготовления жидкого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл: сок лимона 30г, мед 150 г., сахарный песок 50 г, крахмал 40г, вода 800 мл.

Технологический процесс приготовления: произвести холодную обработку фруктов. В горячей воде развести половину нормы меда, добавить сахар и довести смесь до кипения. Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой, заварить им, помешивая, кипящий сироп. Снять смесь с огня, влить оставшийся мед и лимонный сок. Кисель хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка 220 мл.

Задача №3.

Рассчитать сложный холодный напиток «Кисель из сушеных яблок», если имеются сухофрукты - яблоки весом 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала кукурузного, для приготовления жидкого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл: Яблоки сушеные 80г, сахарный песок 100г, крахмал картофельный 35 г, лимонная кислота 1 г, вода1000 мл.

Технологический процесс приготовления: Яблоки перебрать, тщательно промыть, залить горячей водой, закрыть посуду крышкой и оставить на 2 часа, для набухания. После этого яблоки варить в этой же воде при слабом кипячении в течение 30 минут.

Готовый отвар процедить, яблоки протереть, соединить с отваром, всыпать сахар добавить лимонную кислоту и, помешивая довести до кипения. Затем ввести разведённый холодной кипяченой водой крахмал и снова довести до кипения. Кисель разлить в порционную посуду и охладить.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка190 мл.

Задача №4.

Рассчитать сложный холодный напиток «Напиток Клюквенный», если имеются клюква свежая 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального, для приготовления холодного напитка клюквенного. Р. 771

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции «напитка клюквенного»185 мл.

Задача №5.

Рассчитать сложный холодный напиток «Компот из свежих сухофруктов», если имеются кайса в количестве 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального, для приготовления холодного напитка. Р.868, 2 колонка

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка порции 190 мл.

Ответы на практической работе 14:1п.- апельсины-20г; вода-189мл; мёд-27г; пор.-350; 2-1 п.- крахмал карт.-8,8г;лимон -16г; мёд-33г; сахар 11г; вода 176мл; пор.-303; 3- 1п.-яблоки сух.-15г; сахар -19г; крахмал кукур.-9,97г; лимонная кислота -0,19г; вода-190мл; пор.-666; 4-1п.-клюква свеж.-24г; вода -188мл; мед -30г; пор -416; 5- 1п.-кайса – 14,25г; мед-23,75г;кислота лимонная-0,19г; вода 190мл; пор.702.

Критерии оценивания практических работы: 2-3 задачи - 3, 4 задачи - 4, 5-задач - 5.

Практические занятия №15.

Тема3.1.Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

Разработка фирменных напитков и составление технологической документации.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления холодных напитков. Определение массы брутто, нетто и количества порций. Составление технологической карты.

Задача №1.

Рассчитать сложный холодный напиток «Квас медовый», если имеются дрожжи сухие весом 0,5 кг. Пересчитать сколько необходимо взять дрожжей сухих на 1 порцию, для приготовления сложного прохладительного напитка. Р. 778

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка 180 мл.

Задача №2.

Рассчитать сложный холодного напитка «Крюшон клубничный», если имеются мед весом 5,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального на 1 порцию, для приготовления холодного напитка яблочного. Р.790

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка 220 мл.

Задача №3.

Рассчитать сложный холодный коктейль «Коктейль сливочный шоколадный», если имеются мёд натуральный весом 3,5 кг. Пересчитать сколько необходимо взять какао-порошка, для приготовления «Коктейля сливочного шоколадного» Р.1017

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного коктейля. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного коктейля 190 мл.

Задача №4.

Рассчитать сложный холодный напиток «Кофе черный с мороженым», если имеются кофе натуральный в количестве 1,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять мороженого, для приготовления холодного напитка «Кофе черный с мороженым». Р. 957

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции «Кофе черный с мороженым»160 мл.

Задача №5.

Рассчитать сложный холодный напиток «Какао с мороженным», если имеются какао- порошок в количестве 0,6 кг. Пересчитать сколько необходимо взять молока сухого обезжиренного, для приготовления холодного напитка. Р.962,1 колонка

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка порции 190 мл.

Ответы на практической работе 15:1п.-мед-22г; вода -198мл; гвоздика -0,09г; корица 0,18г; сахар -2г; дрожжи сух.-0,1125г; 4444 пор; 2-1 п.- клубника свежая-22г; сироп клубничный -37мл; напиток яблочный-110мл; яблоки св.-16г; мёд натур.-16г; вода 144мл; напиток б/ал. Газ.-73мл; 312 пор; 3-Сливки 10-% -152мл; сироп шокол.-38мл; мёд натур.-25г;какао-порошок-4,18г; ванилин -0,019г; вода -19мл, 140пор; 4- 1п.кофе натру.-6,36г; сахар-16г;мороженое-53г; 157 пор; 5- 1п.-какао-порощок-5г; молоко сух. обезжирен.-11,61г; вода-138мл; сахар песок-21г;мороженое-48г; 120 пор.

Критерии оценивания практической работы: 2-3 задачи - 3, 4 задачи - 4, 5-задач - 5.

Тема 3.2

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7, У8, У9, У10, З1, З2, З3, З4, З5, З9, З15, З16, З18, З19, З20, З21, З22. ПК4.1., ПК 4.2.,ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5.,ПК 4.6.,ОК.01-10.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается три варианта заданий, в каждом варианте необходимо ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

Вариант 1.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие напитки являются тонизирующими?

А.- чай, кофе, какао, шоколад

Б. – сок, морс, квас

В.-сбитень, морс, чай

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие витамины содержаться в сухом чае?

А.- А,Д,Е, РР

Б. – С, Р, РР, В1, В2, пантатеновую кислоту (В3)

В.-А,Р,РР,В6,В12

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько вкофе содержится кофеина?

А.- 3-5%

Б. – 2-4%

В.-1-2 %

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, почему рекомендуется подавать кофе Эспрессо со стаканом холодной воды?

А.- для того, чтобы очистить вкусовые рецепторы и восстановить водяной баланс.

Б. – чтобы установить равновесие.

В.-чтобы ощутить вкус кофе, в процессе употребления кофе

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде подают кофе Гляссе?

А.- в кофейной чашке вместимостью 50 мл

Б. – в стакане вместимостью 250 мл

В.-в чайной чашке вместимостью 200 мл

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, как правильно необходимо готовить какао горячее?

А.- напитка порошок какао засыпать в кастрюлю, добавить сахар, тщательно перемешать, затем влить немного горячего молока и растереть, чтобы не было комков. В растертое какао тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливать горячее молоко, довести до кипения и разлить в стаканы или чашки.

Б. – напитка порошок какао засыпать в кастрюлю, добавить сахар, тщательно перемешать, затем влить немного горячей воды и растереть, чтобы не было комков. В растертое какао тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливать горячее молоко, довести до кипения и разлить в стаканы.

В.-напитка порошок какао засыпать в кастрюлю, добавить сахар, тщательно перемешать, затем влить горячую воду и растереть, чтобы не было комков. В растертое какао тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливать горячее молоко, довести до кипения и разлить в чашки.

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, почему не рекомендуется подогревать пунш выше 60-70 С?

А.- изменяется цвет

Б. – изменяется вкус

В - изменяется запах

8.Продолжите предложение.

Смакуют пунш маленькими глоточками, чтобы _____

_____

_____

9.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие витамины содержаться в шоколаде?

А.- А, В1, D, С и Е

Б –А,Д,Е, РР

В-А,Р,РР,В6,В12

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие специи хорошо сочетаются с горячим шоколадом?

А.- гвоздика, горчица, душица, зверобой

Б. –корица, ваниль, имбирь, кардамон, перец чили

В -розмарин, лимонная кислота, анис, васаби

11.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какова норма отпуска кофе натурального?

А.- 50…70 г

Б. –75... 100 г

В. -100... 150 г.

12.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

А.- крупного помола

Б. –из обжаренных зерен

В. -мелкий

13.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

А.- резко ухудшается вкус

Б. –приобретает неприятный запах

В. -резко изменяется цвет

14.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие травы добавляют в сбитень?

А.- мяту, горчицу

Б. –укроп, петрушку

В. -зверобой, шалфей

15.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие сливки используют для приготовления горячего напитка «кофе по-венски»?

А.- сливки 10%

Б .– сливки 35%

В. -сливки 20%

Ответы на вариант1:

1.-А;

2.-Б;

3.-В;

4.-А;

5.-Б;

6.-А;

7.-Б;

8.-раскрылся и ощутился аромат и вкус этого аристократического напитка;

9.-А;
10.-Б;
11.-Б;
12.-А;
13.-А;
14.-В;
15.-Б.

Вариант2.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какое биоактивное вещество содержится в чае?

А.- кофеин

Б. – гормоны

В.-антибиотики

2.Продолжите предложение.

Чудесный аромат чая обуславливают содержащиеся в нем _____

3.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какое количество времени необходимо затратить на растворение в горячей кружке растворимого кофе?

А.- 5-6 сек

Б. – 10-30сек

В.-8-10 сек

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, при какой температуре производят обжарку кофе?

А.- 200-220 С

Б. – 180-200С

В.-200-250С

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде подают кофе с молоком?

А.-в стаканах с специальными подстаканниками или чайных чашках

Б. – в бокалах

В.-в фужерах

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой горячий пунш добавляют гвоздику и лимонную цедру по вкусу?

А.- Кофейный пунш

Б. – Вишневый пунш

В.-Лимонно-апельсиновый пунш

7.Продолжите предложение.

Нельзя наливать алкоголь в горячий напиток пунш, так как он _____

_____

_____

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде подают горячий пунш?

А.- в больших стаканах с толстыми широкими стенками

Б. – в чайных парах

В.-в граненых стаканах

9.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какое влияние на организм человека оказывает горячий шоколад?

А.- улучшает настроение, повышает жизненный тонус, увеличивает работоспособность.

Б. – улучшает настроение, повышает жизненный тонус, увеличивает работоспособность, стимулирует умственную деятельность, улучшает память, помогает справляться с депрессией и даже может быть средством профилактики заболеваний сердечно-сосудистой системы

В.- помогает справляться с депрессией и даже может быть средством профилактики заболеваний сердечно-сосудистой системы

10.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, как нужно правильно плавить горячий шоколад?

А.- на плите

Б. – на водяной бане

В.- на пару

11.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, с какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

А.- для улучшения вкуса

Б.– для получения однородной массы

В.-для улучшения цвета

12.Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите, почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

А.- теряют аромат

Б – поглощают посторонние запахи

В.-разрушаются вкусовые вещества

13.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какова норма сухого чая на 1 порцию?

А.- 1...2 г

Б. – 2 г

В.-2...4 г

14.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько кипятят московский (русский) сбитень?

А.- 20 минут

Б. – 25 минут

В.-10 минут

15. Продолжите предложение.

Жидкую основу горячего шоколада могут составлять _____

Ответы на вариант 2:

1.-А;

2.-летучие эфирные масла;

3.-Б;

4.-А;

5.-А;

6.-Б;

7.-испаряется и теряет все свои вкусовые качества;

8.-А;

9.-Б;

10.-Б;

11.-Б;

12.-А,Б;

13.-Б;
14.-В;
15.-сливки, молоко или вода.
Вариант 3.
1.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, какие экстрактивные вещества содержаться в чае?
А.- чайные танины
Б. – китайские танины
В.-природные танины
2.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, сколько времени необходимо, для настаивания чая в заварнике?
А.- 10-15 минут
Б. – 5-10 минут
В.-15-20 минут
3.Продолжите предложение.
В кофейник или кофеварку всыпают кофе, заливают кипятком, доводят до кипения, затем прекращают нагрев и дают _____
4.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, какую посуду используют для приготовления кофе «по-восточному»?
А.- турку
Б. – тазик
В.-сотейник
5.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, в какой посуде подают кофе по-венски?
А.- в кофейной чашке вместимостью 50 мл
Б. – в стакане вместимостью 250 мл
В.-в чайной чашке вместимостью 200 мл
6.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, до какой температуры прогревают смесь (чай смешиваем с сиропом и вином), для фруктового пунша?
А.- 75-85 С
Б. – 70-80 С
В.-60-70 С
7.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите какие естественные антибиотики содержит в себе горячий пунш?
А.- пряности, мед, специи.
Б. – лимон, специи, чай
В.-фрукты, специи
8.Дайте определение.
Пунш — это_____
_____
_____
9.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, какую жидкую основу используют, для оптимального приготовления горячего шоколада используют?
А.- только воду
Б. – смесь воды и молока
В.-только молоко
10.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, в какой посуде подают горячий шоколад?

А.- в маленьких керамических чашечках
Б. – в чайных керамических чашках
В.-в стаканах с подстаканниками
11.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, при какой температуре подают горячие напитки?

А.- не ниже 100 С
Б. – не ниже 75С
В.-не ниже 65 С.
12.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

А.- 6...8 г
Б. – 5...6 г
В.-10... 11 г.
13.Дайте определение.
Сбитень, збитень —
_____
_____
_____
14.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, о какой сбитень описан в технологическом процессе приготовления?
Мед смешать с водой и кипятить 20 минут, добавить пряности и кипятить еще 5 минут. Затем, напиток процедить через марлю и подкрасить жженым сахаром.
А.- Душистый заварной сбитень
Б. – Сбитень суздальский
В.-Сбитень масленичный
15.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, какое вино используют для приготовления глинтвейна?

А.- сухое вино
Б. – сладкое вино
В.-полусладкое вино
Ответы на вариант 3:
1.-А;
2.-Б;
3.-напитку настояться 5-8 мин;
4.-А;
5.-Б;
6.-В;
7.-А;
8.-напиток согревающий. Он расширяет сосуды, способствуя нормализации давления.
9.- Б;
10.-А;
11.- Б;
12.-А;
13.-старинный русский горячий напиток из воды, мёда и пряностей, в состав которых нередко входили лечебные травяные сборы;
14.- Б;
15.-А.
Практические занятия №16.

Тема3.2.Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

Решение задач по расчету сырья на заданное количество порций горячих напитков. Составление технологических карт.

Расчет расхода сырья и составление технологических карт для приготовления холодных напитков. Определение массы брутто, нетто и количества порций. Составление технологической карты.

Задача №1.

Рассчитать сложный горячий напиток «Чай с красным вином», если имеются мёд натуральный весом 4,5 кг. Пересчитать сколько необходимо взять мёда натурального на 1 порцию, для приготовления сложного горячего напитка. Р. 766

Необходимо определить массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления горячего напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции горячего напитка 190 мл.

Задача №2.

Рассчитать сложный горячего напитка «Кофе по-восточному», если имеются сахарная пудра весом 5,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять сахарной пудры на 1 порцию, для приготовления горячего напитка. Р.955

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции горячего напитка 120 мл.

Задача №3.

Рассчитать сложный горячего напитка «Напиток Спортивный», если имеются мёд натуральный весом 3,5 кг. Пересчитать сколько необходимо взять ингредиентов на количество порций, для приготовления горячего напитка «Напиток Спортивный», Р.969

Необходимо определить массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного коктейля. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного коктейля 190/9 мл.

Задача №4.

Рассчитать сложный горячего напиток «Напиток Застольный», если имеются мёд натуральный в количестве 6,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять ингредиентов на количество порций, для приготовления холодного напитка «Кофе черный с мороженым». Р. 957

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления горячего напиток «Напиток Застольный». Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции 160/7 мл.

Ответы на практической работе 15:1п.- вино стол. Сух. крас.-47мл; чай черн.-1,9г; вода-157мл; сахар -24г; мёд натур.-30г; корица-0,095г; гвоздика-0,095г; 150 пор.; 2-1 п.-кофе натур.-12г; сахар пудра 18г;вода -126мл; 277 пор.; 3- 1п.сахар 24г; мёд-30г; корица-0,095г; гвоздика-0,095г;мускатный орех-0,0475г;вода (для сиропа)-105мл; вино столовое красное-95мл; яблоки-10г; 116 пор; 4- 1п-Вино стол. Красн.-152мл; коньяк-16мл; лимон-6,4г;сахар песок-16г;мёд-20г; корица 0,04г;гвоздика-0,04г; мускатный орех-0,08г; 300 пор..

Критерии оценивания практической работы: 2 задачи - 3, 3 задачи - 4, 4-задач - 5.

Лабораторная работа 5.

Тема 3.2

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков

сложного ассортимента.

Расчет сырья для ассортимента холодных десертов сложного ассортимента с использованием Сборника Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

1.Крюшон клюквенный.

2.Какао с молоком.

3.Кофе «Гляссе».

4.Сбитень.

5.Безалкогольное махито.

Критерии оценивания

Результат оценивания

Результат работы

Зачтено

- своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы

- работа выполнена правильно, но несвоевременно или неаккуратно (студент дорабатывает работу)

- при ошибках в расчетах, не полном или не грамотном выполнении работы (студент дорабатывает работу)

Не зачет

- выполнена половина работы или работа не сдана

Тестовое задание для дифференцированного зачета по

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Задание :

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое заданий состоящее из 20 вопросов. Вам необходимо ответить на вопросы.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1.Выберите правильные ответы на вопрос

Укажите, правильно какие направления присутствуют в современное время в приготовлении холодных, горячих десертов, напитков сложного приготовления?

А.- десерт должен быть не только вкусным, но и оригинально оформленным и низкокалорийным

Б. - присутствие нескольких текстур(мягкая и нежная, кусочки фруктов, хрустящая)

В.- во многих сладких десертах присутствует жиры, яйца, молоко, сливки, которые обусловливают их высокую калорийность

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какой десерт подавался римскому императору и в современное время, приобрел популярность в современное время?

А.-Макарон

Б.– Кассата.

В.- Джелато.

3.Установите соответствие

1.Натуральная ваниль

А.- пять раз сильнее, но лишь в четыре раза дороже

2.Этилванилин.

Б.- производят из лигнина (полученного из древесины)

3.Ванилин

В.- разновидности тропической орхидеи

4.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какой холодный напиток очень популярен в современное время?

А.-Компот.

Б. – Кисель

В.- Смузи

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, правильно, какой горячий напиток вкусен и полезен для организма человека?

А.-чай с привкусом свежих апельсинов или яблок

Б.- какао

В.- кофе

6.Выберите правильный ответ на вопрос

7.Выберите правильный ответ на вопрос Укажите, правильно какое лакомство считается родом из Италии?

А.- смузи

Б. – панна кота

В.- парфе

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите, правильно какие актуальные тенденции при оформлении десертов действуют в настоящее время?

А.-обыденное оформление без изысков

Б.– оформление в классическом варианте кондитерского искусства

В.- простейшее оформление

9.Выберите, правильный ответ на вопрос.

Выберите, какой основной компонент, для приготовления самбуков?

А.-желатин

Б.-белки

В.- сахар

Г.-лимонная кислота

10.Выберите правильный ответ на вопрос.

Для чего в технологическом процессе приготовления десерта «Яблоки в сиропе», яблоки варят в слегка подкисленной воде

А. - для удаления горечи

Б - для сохранения цвета яблок и полного размягчения.

В - для сохранения дубильных веществ

Г.- для полного размягчения

11.Выберите правильный вариант ответа на вопрос.

12.Выберите правильный вариант ответа на вопрос. 13.Выбери правильный ответна вопрос. 14.Выберите правильный ответ на вопрос. 15.Выберите правильный ответ на вопрос. 16.Выберите правильный ответ на вопрос. 17.Выберите правильный ответ на вопрос. 18.Выберите правильный ответ на вопрос Выберите правильно, при работе с технологическим оборудованием допускаются лица:

А.- сотрудники прошедшие обучение по технике безопасности при работе с оборудованием.

Б. – сотрудники моложе 18лет

В.- сотрудники, принятые на работу, но не прошедшие обучение по технике безопасной эксплуатации

19.Выберите правильный ответ на вопрос.

20.Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, какими нормативно-техническими документами руководствуются при оценке продукции?

А.- ДСТУ, ГОСТы, ГСТУ, ТУ и ТИ, сборники рецептур
Б. – ТУ и ТИ
В.- ГОСТы, сборник рецептур
Ответы:
1.- А, Б;
2.- В;
3.-1-В; 2- Б; 3- А;
4.- В;
5.- А;
6.- А;
7.- Б;
8.- Б;
9.- Б;
10.-Г;
11.-Б;
12.-В;
13.-А;
14.- Б;
15.- Б;
16.-А;
17.- Б;
18.- А;
19.- А;
20.- А

Критерии оценивания: 1-15ответов - 3, 16-18ответов - 4, 19-20 ответов - 5.

Тестовое задание для дифференцированного зачета по

МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Задание :

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое заданий состоящее из 20 вопросов. Вам необходимо ответить на вопросы.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 40 минут.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какие ароматические эссенции используемые, для приготовления сложных холодных и горячих десертов?

А.- кориандр, мускатный орех
Б.- имбирь, эстрагон
В.- корица, ванилин
Г.- шалфей, ромашка

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?

А.- 6 часов
Б.- 4 часа
В.- 10 часов

3.Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите, в какие соуса добавляют, входит сырье куриные яйца?

А.- соус коньячный
Б.- соус яично - сладкий
В.- соус шоколадный
Г.- соус яблочный
4.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите правильно, название сыра, для приготовления десерта «Чизкейк»

А.- Филадельфия
Б.- Валансэ
В.- Российский
Г.- Маскарпоне
Д.- Вальмонт
Е.-Адыгейский
Ж.-Бле-де-Кос
З.-Камамбер
5.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, из каких ингредиентов готовят соус шоколадный для горячего десерта «Шоколадное Фондю»?

А.-шоколад, молоко, сахар
Б.- шоколад, сливки, ванилин
В.- какао порошок, мука, молоко
Г.- какао порошок, крахмал, сливки
6.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите, сколько времени необходимо выдержать суфле в морозильной камере, чтобы заморозить?

А.-5-6 часов
Б.- 6-10 часов
В.- 10-12 часов.
7.Выберите правильный ответ на вопрос
8.Выберите правильный ответ на вопрос. Выберите правильно, для приготовления соуса «Сабаньон» используют?

А.-целое яйцо
Б.-белок яйца
В.-желток яйца
9.Выберите правильный ответ на вопрос.
Выберите правильно, какие приборы подаются для горячих десертов?

А.-закусочные
Б.- столовые
В.- чайные
10.Выберите правильный ответ на вопрос
Выберите правильно, какой хлеб используют для приготовления десерта «Шарлотки с яблоками»?

А.-ржаной
Б.- белый
В.- ржано-пшеничный
Г.- бородинский
11.Выберите правильный ответ на вопрос.

12.Выберите правильный ответ на вопрос Выберите, сколько времени необходимо затратить для взбивания молочных коктейлей?

А.- 60 секунд

Б – 2 минуты

В.-5 минут

13.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, с какой пряностью готовят соус «Шоколадный»?

А.- гвоздика

Б.- корица

В.- мускатный орех

14.Выберите правильный ответ на вопрос.

Выберите правильно, какую посуду используют для приготовления для десерта «Карамельный Флан»?

А.- жаростойкий стакан

Б.- граненый стакан

В.- порционные сковороды

Г.- форму для заливных

Д.- силиконовую посуду

15.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, при какой температуре подают холодные прохладительные напитки?

А.- не ниже 7 и не выше14

Б – не ниже 10 и не выше 25

В.-не ниже 7 и невыше20

16.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде подают безалкогольный махито?

А.- в стакане

Б – в чашке чайной

В.-в вазе

17.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, почему не рекомендуется подогревать пунш выше 60-70 С?

А.- изменяется цвет

Б –изменяется вкус

В - изменяется запах

18.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

А.- крупного помола

Б –из обжаренных зерен

В -мелкий

19.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, до какой температуры прогревают смесь (чай смешиваем с сиропом и вином), для фруктового пунша?

А.- 75-85 С

Б – 70-80 С

В.-60-70 С

20.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо, для настаивания чая в заварнике?

А.- 10-15 минут

Б – 5-10 минут
В.-15-20 минут
Ответы:
1.-В;
2.-Б;
3.-А;Б;
4.-А;
5.-Б;
6.-А;
7.-А;
8.-В;
9.-А;
10.-Б;
11.-Б;
12.-А;
13.-Б;
14.-Б;
15.-А;
16.-А;
17.-Б;
18.-А;
19.-В;
20.-Б.

Критерии оценивания: 1-15ответов - 3, 16-18ответов - 4, 19-20 ответов - 5.

3. Оценка по учебной практике

3.1. Формы и методы оценивания

Целью оценки по учебной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании оформленного отчета и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

3.2. Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике.

3.2.1. Учебная практика:

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

21.Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

Тестовое задание для дифференцированного зачета по

учебной практике по ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое задание, состоящее из 8 тестов, 2 задач. Вам необходимо ответить на тесты и решить задачи.

Время выполнения задания – 40 минут.

1. Выберите правильный ответ на вопрос.

2. Выберите правильный ответ на вопрос. 3. Выберите правильный ответ на вопрос. 4. Выберите правильный ответ на вопрос Укажите, правильно какое сочетание вкусов очень популярны в современное время?

А.-мороженое с горячим фламбированием кусочками ананаса или клубники.

Б– ананасы с сахаром и сиропом.

В.- фруктовый салат из бананов и киви, яблок

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

6. Выберите правильный ответ на вопрос. 7.Выберите правильный ответ на вопрос Выберите, какое влияние на организм человека оказывает горячий шоколад?

А.- улучшает настроение, повышает жизненный тонус, увеличивает работоспособность.

Б. – улучшает настроение, повышает жизненный тонус, увеличивает работоспособность, стимулирует умственную деятельность, улучшает память, помогает справляться с депрессией и даже может быть средством профилактики заболеваний сердечно-сосудистой системы

В. - помогает справляться с депрессией и даже может быть средством профилактики заболеваний сердечно-сосудистой системы

8.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, почему рекомендуется подавать кофе Эспрессо со стаканом холодной воды?

А.- для того, чтобы очистить вкусовые рецепторы и восстановить водяной баланс.

Б. – чтобы установить равновесие.

В.-чтобы ощутить вкус кофе, в процессе употребления кофе

9. Произвести расчёт сложного холодного десерта «Тирамису без алкоголя» выходом 15,0 кг с учетом, что в наличии имеются яйца 1 категории. Определить массу Брутто, Нетто. Составить технологическую карту

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 г.: яичный желток 48г, яичный белок 72г, сахар песок 150г, печенье савоярди 240г, какао порошок 80г, сыр маскарпоне 500г.

10. Произвести расчёт сложного холодного десерта «Самбук Яблочный из мармелада» с учетом, что имеются яйца отборные весом 62 г. Составить технологическую карту на 33 порций по 120г. Определить массу Брутто, Нетто.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 гр.: мармелад 400г, желатин 100гр, яичный белок 28гр, кислота лимонная 10г, для сиропа: вино столовое полусладкое 30мл, сахар 100г, вода 150мл.

Ответы:

1.-А;
2.-Б;
3.-В;
4.-А;
5.-Д
6.-А;
7.-Б;
8.-А;
9.- 15шт яиц 1 категории;
10.- 41. шт яиц отборных.

Критерии оценивания : 5-6 ответов - 3, 7-8 ответов - 4, 9-10ответов- 5.

3.2.2. Производственная практика:

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

5.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

ПК4.1-ПК4.6.
ОК1-10
ПО 1-10, У 1-10

6.Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

8.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

ПК4.1-ПК4.6.

ОК1-10

ПО 1-10, У 1-10

Тестовое задание для дифференцированного зачета по

производственной практике по ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается тестовое задание, состоящее из 8 тестов, 2 задач. Вам необходимо ответить на тесты и решить задачи.

Время выполнения задания – 40 минут.

1.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при работе с технологическим оборудованием допускаются лица:

А.- сотрудники прошедшие обучение по технике безопасности при работе с оборудованием.

Б. – сотрудники моложе 18лет

В.- сотрудники, принятые на работу, но не прошедшие обучение по технике безопасной эксплуатации

2.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, какой ингредиент необходимо положить в чашку с чаем, чтобы быстро охладить?

А.- лед или мороженые фрукты

Б – мороженое

В.-сахар

3.Выберите правильный ответ на вопрос.

4.Выберите, правильный ответ на вопрос. Выберите, в какой посуде подают десерт «Мороженое» «Сюрприз»»?

А.-металлическое блюдо

Б.-фарфоровое блюдо

В.- стеклянное блюдо

5.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, сколько времени необходимо для замораживания мусса в холодильной камере?

А.- 6 часов

Б.- 4 часа

В.- 10 часов

6.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, на какое какой температуре готовят пунщ?

А.-не выше 60-70С

Б – не выше 80 С

В.-не выше 90 С

7.Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите, в какой посуде отпускают крюшоны?

А.- стаканах, пиалах

Б –бокалах, фужерах

В.- стеклянных или хрустальных чашах (боулях) или кувшинах.

8.Выберите правильный ответ на вопрос.

9.Произвести расчёт сложного холодного десерта «Бланманже миндальное» выходом 20 порций по 150 г. Определить массу Брутто, Нетто. Произвести замену на молоко сухое обезжиренное. Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 гр.: молоко - 0,555г., миндаль сладкий (измельченный) -110г., миндаль горький (измельченный) -18г., сахар песок – 0,075г., сахарная пудра – 30г., желатин - 75г., вода 220мл.

10. Произвести расчёт сложного холодного десерта «Шахматное желе», с учетом, что имеются молоко сухое обезжиренное. Составить технологическую карту на 17 порций по 95гр. Определить массу Брутто, Нетто.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой в натуре с выходом 1000 г.: молоко 330 мл, сахар 65 г., желатин 15г., кофе экспрессо 410мл, ягода малина 110г., черная смородина 110г., шоколад 30г., мята 1г.

Ответы:

1.- А;

2.- А;

3.- Б;

4.- А;

5.- Б;

6.- А;

7.- В;

8.- В;

9.- 0,031кг молока сухого обезжиренного;

10.- 0,051кг сухого молока обезжиренного.

Критерии оценивания : 5-6 ответов - 3, 7-8 ответов - 4, 9-10ответов- 5.

4. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

4.1. Форма проведения экзамена (квалификационного).

Система оценивания знаний, умений, общих и профессиональных компетенций осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ).

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Итогом экзамена является оценивание по пятибалльной шкале.

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

4.2. Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав:

1. Паспорт.
2. Задание для экзаменующегося.
3. Пакет экзаменатора.

а. Условия.

б. Критерии оценки.

в. Эталон ответа

ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки.

Оцениваемые компетенции:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК 1-10 Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Оцениваемые компетенции: ПК 4.1-4.6
Вариант № 1-25

Вариант № 1.

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента: «Кисель - жидкий, средний, густой» Опишите подачу киселей. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Раскройте технологический процесс приготовления горячего напитка сложного ассортимента: классического «Пунша». Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять яиц отборных для приготовления сложного горячего десерта «Яблоки в тесте жареные» в количестве 15 порций по 2 колонке сборника рецептур. Составьте технологическую карту.

Вариант №2

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных напитков сложного ассортимента: компотов из фруктов, ягод (свежих, замороженных, сушенных и консервированных) Опишите подачу компотов. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите приготовления холодного напитка сложного ассортимента: безалкогольного «Махито». Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять муки с влажностью 16,5%,для приготовления горячего десерта «Яблоки в тесте жареные» в количестве 30 порций по 1 колонке сборника рецептур. Составьте технологическую карту.

Вариант №3

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента «Салат из бананов, яблок, киви», «Салат из абрикосов и персиков». Опишите подачу холодных десертов. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите правила безопасной эксплуатации тестораскатывающих машин.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять молока сухого для приготовления 50 порций горячего десерта «Пудинг яблочный с орехами». Составьте технологическую карту.

Вариант №4

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов (орехи, плоды и ягоды, взбитые сливки).

2. Опишите организацию рабочего места в горячем цехе по приготовлению горячего десерта сложного ассортимента «Шарлотка с яблоками».

3. Рассчитайте, сколько необходимо закупить яиц 1категории, для приготовления в ресторане 30 порций выходом 75г, холодного десерта «Крема орехового» Составьте технологическую карту.

Вариант №5

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов (крахмал, студнеобразователи (агар, пектин, желатин, фурцераллан, агороид.)).

2. Раскройте приготовления холодного напитка сложного ассортимента приготовления коктейлей. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка. 3. Рассчитайте, сколько необходимо, для приготовления холодного десерта «Киселя молочного густого» 50 порций выходом 150 г, если в наличии имеется крахмал картофельный. Составьте технологическую карту.

Вариант №6

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Раскройте технологический процесс приготовления холодных напитков сложного ассортимента: Фруктово-ягодные напитки (морсы). Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка.

2. Опишите организацию рабочего места для приготовления холодных десертов крем сливочный «Шарлот», крем-брюле, крем-карамель. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять молока сухого для приготовления 40

порций сложного десерта «Шарлотка с яблоками », выход порции 150 г. Составьте технологическую карту.

Вариан№7

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите технологический процесс подготовки полуфабрикатов для приготовления сложных холодных, горячих десертов: сладкие начинки, соусы, глазури, сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сложных холодных и горячих десертов.

2.Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента «Мусс земляничный, клубничный», Самбук «Яблочный», Торта из замороженного мусса. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения.

3. Рассчитайте, сколько необходимо закупить яиц 2категории, для приготовления в ресторане 22 порций выходом 55 г, холодного десерта «Крема ванильного» Составьте технологическую карту.

Вариан№8

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента «Желе - цитрусового, ассорти из свежих фруктов и ягод». Опишите подачу желе в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2.Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента: холодного суфле, замороженного суфле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения.

3. Рассчитайте, сколько необходимо получить товара со склада для приготовления в кафе холодного десерта «Мусс яблочный (на манной крупе)» 75порций выходом 125 г. Составьте технологическую карту. Определите, во сколько раз составляет привар манной крупы.

Вариант №9

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных десертов сложного ассортимента: «Желе шоколадного, молочного со свежими ягодами

(малина, земляника, вишня)», «Желе - «Янтарь», из плодово - ягодного сока», «Желе - яично-молочного, из консервированных персиков». Опишите подачу желе в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите правила безопасной эксплуатации соковыжималки МСЗ-40.

3. Рассчитайте, сколько необходимо взять яиц отборных для приготовления сложного холодного десерта «Мороженое «Сюрприз»» в количестве 15 порций. Составьте технологическую карту.

Вариант №10

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: фондана, брауни. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите правила безопасной эксплуатации жарочных аппаратов.

3. Рассчитайте, сколько необходимо получить со клада товара, для приготовления холодного десерта «Киселя из земляники, малины, ежевики» 40 порций выходом 200г, если в наличии имеется крахмал кукурузный. Составьте технологическую карту.

Вариант №11

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: «Пудинг Венский,», «Пудинг «Кабинет» со взбитыми сливками», «Пудинг с профитролями». Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения блюда.

2.Опишите технологический процесс приготовления горячих напитков сложного приготовления : горячий шоколад «Ароматный», горячий шоколад с корицей, банановый горячий шоколад, горячий шоколад с перцем чили, горячий шоколад с кокосовым молоком. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения напитка.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов, для приготовления холодного десерта «Киселя из ревеня» 30 порций выходом 180 г, если в наличии имеется крахмал кукурузный. Составьте технологическую карту.

Вариант №12

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: «Суфле из ревеня», «Воздушный чайный пирог». Укажите требования к

качеству. Условия реализации, сроки хранения блюда.

2.Опишите правила безопасной эксплуатации дозатора крема.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления в кафе сложного горячего десерта «Пудинга сухарного» в количестве 30 порций. Если в наличии имеется яйцо отборное. Составьте технологическую карту.

Вариант №13

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Опишите технологический процесс приготовления горячих десертов сложного ассортимента: «Снежки из шоколада», «Снежинки» в ванильном соусе». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения блюда.

2.Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного ассортимента: «Гранита», «Щербет ореховый», «Щербет шоколадный». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления в кафе сложного холодного десерта «Суфле плодовое или ягодное» в количестве 25 порций. Если в наличии имеется яйцо 1категории. Составьте технологическую карту.

Вариант №14

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте технологический процесс приготовления холодных десертов сложного приготовления «Парфе Шоколадное» «Парфе ореховое», «Парфе с печеньем», «Парфе ванильное». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2.Опишите организацию рабочего места в горячем цехе по приготовлению холодного десерта сложного приготовления « Чурхвелла».

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления в ресторане сложного холодного десерта «Желе из молока» в количестве 73порций выходом 55г. Если в наличии имеется молоко сухое обезжиренное. Составьте технологическую карту.

Вариант №15

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Дайте краткое описание технологического процесса приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов «Ананас в сиропе», «Арбуз, дыня с сахаром» Опишите подачу натуральных фруктов в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2.Опишите комбинированные способы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента с помощью новейших технологий с использованием техник молекулярной кухни, су-вида. Кухня пены: Сифоны ISI, Технология PacoJet, Anti-Griddle— Антисковорода, Стефан-гриль — Feuersabel, Cookvac, Сублимационные сушки, Crycook — сосуд Дьюара, Термомиксинг — технология Thermomix.

3.Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов, для приготовления холодного десерта «Киселя из кураги» 25 порций выходом 180г, если в наличии имеется крахмал кукурузный. Составьте технологическую карту.

Вариант №16

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Раскройте технологический процесс приготовления холодных напитков сложного ассортимента: «Ласси йогуртовые», «Фраппе». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Опишите организацию и техническое оснащение холодного цеха по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных десертов сложного ассортимента.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления сложного комбинированного десерта «Торт «Песочно-бисквитный с яблоками»» в количестве 20 шт весом 500 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 12,5%. Определить потери упека. Составьте технологическую карту.

Вариант №17

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткую характеристику современного направленияФьюжни тенденции в технологии десертов. Характерные черты современного десерта и особенности технологии производства.

2. Опишите организацию рабочего места и работы бармена по приготовлению напитков сложного ассортимента.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления сложного комбинированного десерта « Пирожное «Песочное» желейное (нарезное) в количестве 30 шт весом 50 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 16,5%. Определить потери упека. Составьте технологическую карту.

Вариант №18

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1.Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных напитков сложного приготовления: «Смузи», «Квас». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2.Раскройте технологический процесс приготовления горячих десертов сложного приготовления: «Фламбе», «Шоколадно-фруктового фондю». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

3. Рассчитайте, сколько необходимо получить товара со склада для приготовления в кафе сложного горячего десерта «Яблоки с рисом» 55порций выходом 125 г. Составьте технологическую карту. Определите, во сколько раз составляет привар рисовой крупы

Вариант № 19.

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте краткое описание технологического процесса приготовления холодных напитков сложного приготовления: «Чай», «Кофе», «Шоколад», «Какао». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Дайте краткую характеристику приготовления холодных десертов сложного ассортимента « Чизкейк», «Мешочков и корзиночек фило с фруктами». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления в ресторане сложного холодного десерта «Желе из молока» в количестве 73порций выходом 55гр. Если в наличии имеется молоко сухое обезжиренное. Составьте технологическую карту.

Вариант №20

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Опишите технологический процесс приготовления холодного десерта сложного ассортимента « Сабайон». Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Раскройте технологический процесс приготовления горячих напитков сложного приготовления взвар. Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда.

3. Рассчитайте сложный холодный десерт «Пахлаву бакинскую» в количестве 65 шт весом 120 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 12,5%. Определить

сколько потребуется сметаны, для замеса теста. Определить потери упека. Составить технологическую карту

Вариант №21

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте технологический процесс приготовления начинок (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов сложного приготовления. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

2. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных замороженных десертов сложного ассортимента: «Мороженое «Сюрприз»», Мороженое Коньячный Аромат», «Мороженое Крем-Брюле». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

3. Рассчитайте сложный холодный десерт «Шакер-пури» в количестве 65 шт массой 55 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 12,5% . Определить сколько потребуется молока, для замеса теста. Определить потери упека. Составить технологическую карту.

Вариант №22

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Сроки хранения

2. Раскройте технологический процесс приготовления горячего десерта сложного ассортимента «Ванильный кекс с изюмом и лимонной глазурью». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, сроки хранения блюда.

3.Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления десерта Восточных стран «Курабье» весом 12 кг. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 16,5%. Определить потери упека. Составьте технологическую карту.

Вариант №23

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления холодного десерта сложного ассортимента «Панакота». Опишите оформление в современном стиле.

Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда.

2.Опишите технологический процесс приготовления холодного десерта сложного ассортимента «Тирамису». Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления сложного комбинированного десерта « Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом» (нарезное) в количестве 50 шт весом 60 г. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 16,5%. Определить потери упека. Составьте технологическую карту.

Вариант №24

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Раскройте технологический процесс приготовления холодного десерта сложного ассортимента «Рулета с фруктами», «Штрудель Берлинский», «Струдель с яблокам».Опишите оформление в современном стиле. Укажите требования к качеству. Условия реализации, требования к безопасности хранения блюда.

2. Раскройте технологический процесс приготовления холодного десерта сложного ассортимента «Канелли», «Штолен», «Трдло». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения.

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов, для приготовления в кафе 25 порций выходом 45г, холодного десерта «Крема из джема и конфитюра». Если в наличии имеется яйцо 1категории, молоко сухое обезжиренное. Составьте технологическую карту.

Вариант№25

Инструкция по выполнению задания:

1.Внимательно прочитайте инструкцию: первые едва задания выполняются устно, третье задание (задача) решается письменно.

2. Вы можете воспользоваться: сборником блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2003г., калькулятором.

3.Максимальное время выполнения задания 20 мин.

Задание:

1. Дайте краткое описание технологического процесса приготовления Европейских десертов «Голланские оладьи», «Вафли по - фламански» или «Бельгийские вафли» Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения

2. Раскройте технологический процесс приготовления сложных холодных десертов «Безе заварное», «Безе Яблочное». Опишите подачу в современном стиле. Укажите требования к качеству. Сроки хранения

3. Рассчитайте, сколько необходимо приобрести ингредиентов для приготовления сложного холодного десерта «Корзиночки с ягодами»» в количестве 30 шт. Если в наличии имеется мука с содержанием влажности 16,5%. Составьте технологическую .

Задание ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

12. Библиография

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

25. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

26. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

27. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

28. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

29. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

30. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

31. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

32. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

33. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

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

35. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.

36. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

Электронные издания:

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
5. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
6. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
7. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
8. http:/ /www.pitportal.ru/
9. http://womanadvice.ru/orehovaya-nachinka-dlya-ruleta
10. http://helpiks.org/7-77462.html
11. http://www.alcopedia.ru/cocktail/punch/
12. http://www.povarenok.ru/recipes/show/130019/
13. http://notefood.ru/retsepty-blyud/napitki-i-koktejli/bezalkogolnyj-mohito.html
14. http://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=83

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М,: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.