

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:10:58

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ)
ЗАНЯТИЙ**

Специальности СПО

42.02.15 Поварское и кондитерское дело,

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск 2021 г.

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу.. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа Пятигорского института
(филиала) СКФУ

Протокол № 8 от «22» марта 2021 г.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК 04.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины 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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчётов по

практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачёт или незачёт.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

Тема 1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Цель работы: изучить классификацию, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задание 1

Задание 1.

Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1. Технологический процесс приготовления и отпуска простых и основных холодных десертов-муссов. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и сроки реализации.

Желатин подготавливают, ягодный сироп проваривают, добавляют сахар, доводят до кипения, водят подготовленный желатин, процеживают, охлаждают до 25-30 градусов, взбивают до образования пышной массы, быстро переключают в формочки и ставят в холодильник на 1-1,5 часа. Муссы можно готовить из манной крупы.

Ассортимент:

Мусс клюквенный

Мусс черничный

Мусс ягодный

Мусс лимонный

Поддают с каким-либо соусом, перед отпуском мусс погружают в горячую воду на несколько секунд. После выкладывают в креманки

хорошо сохраняет предоставленную им форму. Консистенция желеобразная, слегка упругая без комков желатина, храниться при t 0-14 градусах 24 часа

Технологический процесс приготовления и отпуска простых и основных холодных десертов-кремов. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и сроки реализации.

Готовят их из сливок, сметаны, яиц, молока, сахара, плодово-ягодных пюре и желатина. Сливки и сметану нужно охладить до 4-7 градусов, взбить. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют тонкой струйкой кипяченое горячее молоко и проваривают при 70-80 градусах до заупустения. После этого вводим желатин, добавляют ванилин.

Ассортимент:

крем ванильный

крем шоколадный

крем кофейный

Перед отпуском форму с кремом отпускают на несколько секунд в теплую воду, затем, вынув из воды, встряхивают и выкладывают крем в вазочку или на десертную тарелку.

Хранят 2-3 часа в холодном месте. Крем должен быть пышным не должно быть кусочков желатина.

Технологический процесс приготовления и отпуска простых и основных холодных десертов-самбуков. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и сроки реализации.

Для приготовления самбуки используется фруктовое пюре. Пюре смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения в объеме в 2-3 раза и образования однородной пышной пены. Подготовленный желатин, охлаждают до 40-50 градусов и тонкой струйкой при быстром непрерывном помешивании вливают во взбитую массу. Разливают в формы и охлаждают при t 0-8 градусов. Желирующим веществом является пектин.

Ассортимент:

Самбука абрикосовая

самбука яблочная

самбука сливовая

При отпуске поливают сиропом, или коньяком, погружают на несколько секунд в теплую воду. Выкладывают в креманку и поливают соусом

Хранят 24 часа при $t_0-14^{\circ}\text{C}$

Технологический процесс приготовления соусов для десертов. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и сроки реализации.

Их готовят из свежих, сушеных плодов и ягод, а также из варенья и джема.

Пример приготовления ягодного соуса: ягоды перебирают, удаляют плодоножку, промывают, засыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2-3 часа для выделения сока, затем варят 15-20 мин. Готовый сок охлаждают.

Ассортимент:

- Соус шоколадный
- соус абрикосовый
- соус клюквенный
- соус земляничный (малиновый или вишневый)
- соус черносмородиновый
- соус яичный сладкий
- соус коньячный

Соусом поливают желе, муссы, самбуки.

Хранят 24 ч. При $t_0-14^{\circ}\text{C}$. Соус должен быть жидким, однородными без комков и прозрачным.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

Тема 2. Актуальные направления.

Цель работы: изучить актуальные направления.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Изучить актуальные направления.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1. Десерт должен быть не только вкусным, но и оригинально оформленным и низкокалорийным.

2. Десерт должен быть свежим «Живым»

3. Включение в рецептуру десерта мороженого или сорбета считается очень актуальным.

4. Обязательно присутствие выпеченных мучных п/ф

5. Наличие в рецептуре чего-то хрустящего

6. Присутствие нескольких текстур (мягкая и нежная, кусочки фруктов, хрустящая)

В идеале вся текстура должна таять во рту одновременно

7. Использование при приготовлении десертов спиртных напитков, которые придают нежный необычный вкус.

У десерта должно быть максимум три основных вкуса, в идеале два или один вкус.

Три десерта с сырным вкусом, но каждый из них несет в себе оттенок либо фруктов, либо кофе, либо чего-то еще.

Особой популярностью при разработке рецептов используется зелень.

Очень пикантно сочетание сладкого и слегка соленого (в этом случае используется цветочная соль)

Популярны сочетание холодного и горячего, например сорбет или мороженое с горячим фламбированием, кусочками ананаса или клубники.

Птифуры –это миниатюрныедесерты с массой 20-40 г с яркими контрастными компонентами.

Особенности приготовления десерта:

Ароматизация – для нее используют пряности и ароматические добавки сочетание которых с ингредиентами десерта дают именно тот штрих, который отличает настоящий десерт.

Корицу добавляют к фруктовым салатам и всем десертам на основе яблок.

Гвоздика подчеркивает вкус фруктовых салатов, всех десертов на основе вишни, груш, томленных в сиропе или вине.

Мед хорошо сочетается со всеми десертами, в свою очередь мед сочетается с кардамоном , гвоздикой , бодьяном и соком лайма.

Ваниль, подчеркивает вкус всех десертов особенно на сливочной молочной основе. Идеально сочетается с грушами и яблоками.

Имбирь гармонирует со всеми фруктами.

Шоколад, подчеркивает вкус фруктовых салатов, мороженого и сорбета.

Кофе-ароматизатор всех видов кремов.

Кондитерские воды, добавляют в кремы, пропитывают бисквитные прослойки и взбрызгивают фруктовые салаты.

Алкогольные напитки.

Украшение

-Посыпка сахарной пудрой или какао парашком с использованием трафарета.

-Использование глазури,-украшение из шоколада

-украшение из карамели,-засахаренные цветы

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3.

Тема 3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков.

Цель работы: изучить правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2,3,4,5,6.

Задание 1.

Изучить правила адаптации и разработки рецептур для напитков.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

На предприятиях общественного питания молоко поступает пастеризованное в бутылках или пакетах, а также разливное – во флягах.

Молоко, поступившее во флягах, перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели. Потери при кипячении молока составляют 5%. Из бутылок и пакетов молоко, кефир и другие кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. При этом потери при реализации составляют: кефира – 3,5%; ацидофилина – 7,5%; ряженки – 3%; простокваши – 5%.

Молоко и кисломолочные продукты подают в стаканах.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, а также с кукурузными или пшеничными хлопьями – по 15 г на порцию.

Простоквашу, ряженку, поступающие в банках (емкостью 0,2 л), отпускают в этой же посуде.

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки (морсы)

Фруктово-ягодные охлаждающие напитки готовят из лимонов, ревеня, клюквы, других плодов и ягод, а также из варенья и сиропов.

Отпускают напитки охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Пищевой лед подают отдельно в количестве 10 г на порцию.

При приготовлении охлаждающих напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде и процедить.

Напиток апельсиновый или лимонный

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Напиток клюквенный

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток яблочный

Яблоки с удаленными семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Напиток из варенья

Варенье разводят горячей водой и доводят до кипения, процеживают, одновременно протирая ягоды, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения и охлаждают.

Напиток из сиропа

В сироп промышленного производства вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (400С), перемешивают, добавляют остальную кипяченую воду и охлаждают.

Напиток из кураги

Подготовленную курагу заливают горячей водой, варят, плоды протирают, соединяют с отваром, закрывают крышкой и настаивают в течение 25-30 мин. Затем добавляют мед и размешивают до полного его растворения.

Отвар из шиповника

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 мин. Затем оставляют для настаивания на 22-24 ч. После этого отвар процеживают.

Квас

Хлебный квас по своим вкусовым, жаждоутоляющим и освежающим свойствам является одним из лучших безалкогольных напитков. Квас содержит углекислый газ (0,3-0,4%), молочную кислоту, полезную микрофлору (дрожжи, молочные бактерии), витамины В1, В2, РР, Д и др., сахар и декстрины. Содержание спирта в нем составляет 0,4-0,6%. Один литр кваса содержит 240-300 ккал. В настоящее время основная масса кваса производится предприятиями пищевой промышленности, и только в отдельных случаях его готовят на предприятиях общественного питания.

Для этого готовят сусло – водный настой слегка поджаренных сухарей ржаного хлеба. Готовят сусло в настольных чанах, на дно которых помещают деревянную крестовину, а на нее цедильный круг, покрытый тканью. На цедильный круг насыпают поджаренные ржаные сухари и заливают их кипятком (17,5 л на 1 кг сухарей).

После настаивания в течение 1,5 ч жидкость сливают через спусковое отверстие, а в настольный чан вновь наливают кипяток (12,5 л на 1 кг сухарей), вновь настаивают 1,5 ч и соединяют с первым настоем. Полученное сусло охлаждают до 20-25°, фильтруют, добавляют раствор сахара и дрожжей и оставляют для брожения. На 1 кг сусла берут 30 г сахара и 1,5 г дрожжей. Лучше дрожжи вводить в виде опары: пшеничную муку развести водой, добавить дрожжи и дать им подойти. Брожение проводят при 25° до появления пены. После этого квас охлаждают до 4-6° и выдерживают 2-3 дня. Кислотность такого кваса 0,2-0,3% в пересчете на молочную кислоту. При выдерживании в квас кладут изюм, затем его разливают в бутылки и закупоривают. В готовый квас промышленного или кустарного производства перед отпуском можно добавлять тертый хрен, мяту.

Содержание экстрактивных веществ в квасе, употребляемом в качестве напитка, составляет 5-10%.

Квас хлебный из экстракта

Экстракт хлебного кваса разводят кипяченой теплой водой. Дрожжи также разводят теплой кипяченой водой и оставляют на 20-30 мин, соединяют с разведенным экстрактом, добавляют сахар и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 20°С, затем процеживают.

Напиток «Петровский»

В небольшое количество кваса добавляют мед, размешивают до полного растворения, соединяют с оставшимся квасом, кладут нарезанный ломтиками хрен, плотно закрывают и оставляют на 2-4 ч в охлажденном помещении. Затем процеживают. Подают с кусочками пищевого льда.

Квас яблочный

У подготовленных яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин и оставляют на 3-4 мин для настаивания. Затем добавляют разведенные в теплом отваре дрожжи, сахар, лимонную кислоту, оставляют на 24 ч для брожения при температуре 20⁰С, процеживают и охлаждают.

Отпускают квас по 200 г на порцию.

Квас клюквенный

Подготовленную клюкву протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5-8 мин и процеживают. В отвар добавляют разведенные дрожжи, сахар, отжатый сок и оставляют на 5-6 ч для брожения при температуре 20⁰С, затем процеживают и охлаждают.

Отпускают по 200 г на порцию.

Меды

В глубокой древности бортничество – сбор дикого меда было важнейшей отраслью хозяйства восточных славян. В последствии заменило его пчеловодство, но мед оставался долго одним из основных продуктов питания.

Тысячи пудов меда хранились в подвалах кремлевских дворцов. Упоминается он в числе важнейших продовольственных запасов во всех дворцовых и монастырских книгах.

Пчелиный мед – одно из самых удивительных созданий природы. Тысячи километров пролетают трудолюбивые пчелы, чтобы запомнить соты собранным с цветов нектаром или сладкой жидкостью, выделяющейся на стеблях и листьях растений (падевый мед). Принесенный пчелами в ульи нектар уже не тот, что собрали они на полях и лугах: в нем начались сложнейшие процессы, превращающие его в душистый мед – липовый, гречишный, клеверный и т.д. В сотах он созревает, густеет, делается вязким, и только когда он приобретает нужные качества, пчелы запечатывают соты. Содержит мед свыше 80% сахаров (главным образом глюкозу и фруктозу), белки, ферменты, ароматические вещества. Из этого природного меда наши предки делали хмельной, но слабоалкогольный напиток, который тоже назывался медом. Крепость такого меда 2,5-5%.

Мед ароматный

В воду кладут мед, корицу и варят, пока останется примерно половина жидкости, охлаждают до 30-35⁰С и кладут кусок ржаного хлеба без корок, обмазанный дрожжами, и немного хмеля. Брожение должно идти около одного часа. Если оно проходит медленно, то добавляют дрожжей. Жидкость

процеживают, сливают в бочонок или бидон и кладут туда завернутые порознь пряности: кардамон, фиалковый корень, гвоздику, а также замоченный и растворенный в теплой воде желатин. Посуду закрывают и ставят в холодильник на 12 сут. Потом разливают в бутылки, закупоривают и хранят на холоде. Через 2 месяца мед достаточно созреет.

Вода 70 л, мед 8 кг, корица 35 г, кардамон и фиалковый корень – по 35-40 г, гвоздика 25 г, желатин 100 г, хмель 5-6 г.

Делали меды с добавлением различных соков – малинового, черносмородинового и др.

Мед из клюквы

В воду добавляют мед, кипятят и снимают пену. Когда пена уже не будет появляться, сливают медовый сироп в кадку или другую посуду, охлаждают до 30-35°C, добавляют отжатый клюквенный сок, корицу, гвоздику, несколько ломтиков пшеничного хлеба, смазанного дрожжами, и оставляют мед на 2 дня для брожения. Затем его процеживают, выдерживают 15-25 дней на холоде и разливают в бутылки.

Воды 70 л, мед 8 кг, сок клюквенный 4 л.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4

Тема4 : Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Цель работы: Изучить Характеристику процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1

Задание 1.

Изучить Характеристику процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков Задание 2.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

1.1 Клубничное суфле

Клубника-300 гр

Сливки 33%-200 мл

Сахар -150 гр

Желатин-2 ст.л

Желатин залить 150 мл холодной кипяченой воды, оставить на 1 час. Затем желатин довести до кипения, но не кипятить. Клубнику вымыть, удалить чашелистики. Положить клубнику в блендер и измельчить. Сливки взбить с сахаром. Если клубника очень сладкая, сахара можно взять меньше, чем 150 гр. Смешать клубнику и сливки. Добавить желатин, перемешать. Разлить в креманки. Поставить суфле в холодильник на 3-4 часа.

Технико-технологическая карта по приготовлению холодного десерта
«Клубничное суфле»

Наименование блюда: «Клубничное суфле»

Область применения: Лаборатория

Перечень сырья: клубника (свежая),сливки 33%,сахар,желатин

Требование к качеству: продовольственное сырье, использование для приготовления блюда соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качества

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 10 порции			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
1	Клубника	75	75	300	300	
2	Сливки 33%	50	50	200	200	
3	Сахар	37,5	37,5	150	150	
4	Желатин	2	2	2	2	

Технология приготовления

Желатин залить 150 мл холодной кипяченой воды, оставить на 1 час. Затем желатин довести до кипения, но не кипятить. Клубнику вымыть, удалить чашелистики. Положить клубнику в блендер и измельчить. Сливки взбить с сахаром. Если клубника очень сладкая, сахара можно взять меньше, чем 150 гр. Смешать клубнику и сливки. Добавить желатин, перемешать. Разлить в креманки. Поставить суфле в холодильник на 3-4 часа.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подается в креманках. Температура подачи 120С.

Органолептические показатели

Внешний вид: масса однородная, без комочков

Цвет: свойственный данному виду продукта

Запах: без посторонних запахов, с ароматом клубники

Консистенция: мягкая, нежная, воздушная

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в применении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр, продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая .ценность,ккал
16	2,4	0	113

1.2 Малиновое парфе с персиком и шоколадом

Сок апельсиновый (или ликёр (можно любой), у меня ликёр) -80 гр

Ванильный сахар-1 пакетик

Сахар - 100 г

Малина -300 г

Желток яичный -4 шт

Персик (свежие, или 4 половинки консервированных персиков) - 2 шт

Конфитюр (малиновый) - 270 г

Сливки (33-35%) - 500 мл

Стружка шоколадная - 100 г

Технико-технологическая карта по приготовлению холодного десерта
«Малиновое парфе с персиком и шоколадом»

Наименование блюда: «Малиновое парфе с персиком и шоколадом»

Область применения: Лаборатория

Перечень сырья: сок апельсиновый, сливки 33%,сахар,малина,ванильный сахар, желток яичный, персики(консервированные),конфитюр(малиновый),стружка шоколадная

Требование к качеству: продовольственное сырье, использование для приготовления блюда соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качества

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 10 порций			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
1	Сок апельсиновый	10	10	80	80	
2	Сливки 33%	50	50	500	500	
3	Сахар	10	10	100	100	
4	Малина	30	30	300	300	
5	Ванильный сахар	0,1	0,1	10	10	
6	Желток яичный	1 шт	1шт	4 шт	4 шт	
7	Персик(консервир)	1 шт	1 шт	2 шт	2 шт	

8	Конфитюр(малин)	27	27	270	270
9	Стружка шоколадная	10	10	100	100

Технология приготовления

Персики вымыть, кожицу надрезать крестообразно. Погрузить в кипящую воду на несколько секунд, затем снять кожицу. Мякоть мелко нарезать.

(Консервированные персики откинуть на дуршлаг и нарезать). Малину перебрать.

Желтки взбивать в металлической миске на горячей водяной бане с сахаром, ванильным сахаром и соком (ликёром) 5 минут. Снять миску с водяной бани, поместить в ёмкость с холодной водой и продолжать мешать. Сливки взбить.

Подмешать к крему конфитюр, фрукты, ягоды и шоколадную стружку. Выложить в выстланную пищевой пленкой прямоугольную форму емкостью 1,2 л.

Поместить в морозильную камеру на ночь. За 10 мин. до подачи погрузить форму на секундоочку в горячую воду и опрокинуть на блюдо.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подавать на десертной тарелке. При подаче украсить шоколадной стружкой.

Температура подачи 120С

Органолептические показатели

Внешний вид: масса плотная, масса не разваливается

Цвет: свойственный данному виду продукта

Запах: без посторонних запахов, с ароматом малины, шоколада.

Консистенция: плотная ,мягкая

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в применении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр,продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая .ценность,ккал	
-------	------	----------	-------------------------------	--

2	18,9	18	251	
---	------	----	-----	--

1.3 Черничный чизкейк со взбитыми сливками

Черника-3 стакана

Сливки 33%-200 г

Сыр сливочный(маскарпоне)-500 г

Сахарная пудра-1 стакан

Сок лимонный-1 ст.л

Печенье-150 г

Желатин-30 г

Вода-50 мл

Масло сливочное-50 г

Технико-технологическая карта по приготовлению холодного десерта
«Черничный чизкейк со взбитыми сливками»

Наименование блюда: «Черничный чизкейк со взбитыми сливками»

Область применения: Лаборатория

Перечень сырья: черника, сливки 33%, сыр сливочный, сахарная пудра, сок лимонный, вода, желатин, ванильный сахар, печенье, масло сливочное

Требование к качеству: продовольственное сырье, использование для приготовления блюда соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качества

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 10 порций			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
1	Черника	50	50	500	500г	

2	Сливки 33%	50	50	500	500
3	Сыр сливочный	50	50	500	500
4	Сахарная пудра	10	10	100	100
5	Сок лимонный	3	3	30	30
6	Вода	5	5	50	50
7	Желатин	3	3	30	30
8	Печенье	20	20	200	150
9	Масло сливочное	5	5	50	50

Технология приготовления

Печенье измельчить в крошку (лучше в комбайне). Перемешать с растопленным сливочным маслом. Утрамбовать печенье по окружности формы 21 см. Замочить желатин в воде 50 гр. Затем, желатин растворить на водяной бане. Чернику перемолоть в комбайне до состояния пюре. Смешать сливочный сыр (комнатной температуры), взбитые сливки, сахарную пудру и лимонный сок. Добавить в крем сыр и перемешать. Добавить перемолотую чернику в крем сыр и перемешать. Добавить тёплый желатин и тщательно перемешать. Выложить на основу и заполнить форму. Выровнять по поверхности. Отправляем Чизкейк в холодильник на 4-5 часов, лучше на ночь. Готовый Чизкейк вынимаем из формы. Взбить сливки с ванильным сахаром. И покрыть верх Чизкейка.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подают на десертной тарелки. Температура подачи 120С

Органолептические показатели

Внешний вид: чизкейк без трещин, края и бока ровные

Цвет: свойственный данному виду продукта

Запах: без посторонних запахов, с ароматом черники, взбитых сливок

Консистенция: мягкая, нежная, воздушная

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в применении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр,продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая .ценность,ккал
6,72	16,6	27	275

1.4 Итальянский холодный десерт «Меренгата»

Безе (меренги)-250 г

Сливки 33%-250 г

Мороженое-400 г

Технико-технологическая карта по приготовлению холодного десерта «Меренгетта»

Наименование блюда: « Меренгетта»

Область применения: Лаборатория

Перечень сырья: безе(меренги),сливки 33%, мороженое

Требование к качеству: продовольственное сырье, использование для приготовления блюда соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качества

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 10 порции			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
1	Безе(меренги)	25	25	250	250	

2	Сливки 33%	25	25	250	250
3	Мороженое	40	40	400	400

Технология приготовления

Берем необходимое для приготовления десерта количество меренг и просто ломаем их в ладони. Холодные сливки взбить до устойчивых пиков (в этом десерте можно отлично использовать и сливки растительного происхождения). Осторожно выложить сливки в миску с меренгами. Осторожно перемешать, чтобы вся крошка вмешалась в сливки, и сливки при этом не осели. Взять форму, которую удобно поставить в морозилку, и выложить в неё половину сливочной массы с меренгами ровным слоем на дно формы. У меня силиконовая форма, но если использовать жестяную форму для кексов, ее лучше выложить пленкой... Выложить все мороженое (400 г) поверх крема. Разровнять. А сверху выложить оставшийся сливочный крем. Поставить в морозилку минимум на 3 часа. За 15 минут до подачи десерта переложить его в холодильник.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подается на десертной тарелке

Органолептические показатели

Внешний вид: масса не разваливается, плотная

Цвет: свойственный данному виду продукта

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: мягкая, нежная, воздушная

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в применении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр,продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая .ценность,ккал	
-------	------	----------	-------------------------------	--

7,3	0	2	50		
-----	---	---	----	--	--

2. ГОРЯЧИЕ ДЕСЕРТЫ

2.1 Яблочный штрудель

Тесто слоеное бездрожжевое - 800 г (половина стандартной упаковки готового теста)

Мука пшеничная -100г

Масло сливочное- 20 г.

Яблоко- 10 шт

Сахар - 100 г

Корица- 10 г

Технико-технологическая карта по приготовлению горячего десерта «Яблочный штрудель»

Наименование блюда: « Яблочный штрудель»

Область применения: Лаборатория

Перечень сырья: тесто слоенное(бездрожжевое),мука пшеничная, масло сливочное, яблоки, сахар, корица, масло сливочное,

Требование к качеству: продовольственное сырье, использование для приготовления блюда соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качества

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 10 порций			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
1	Тесто слоеное	80	80	800	800	
2	Мука пшеничная	10	10	100	100	

3	Масло сливочное	2	2	20	20
4	Яблоки	1	1	10 шт	10 шт
5	Сахар	10	10	100	100
6	Корица	0,1	0,1	10	10
7					
8					

Технология приготовления

Для начала приготовим яблочную начинку для штруделя. Яблоки нужно очистить и вырезать сердцевинку. Затем разрезать пополам и на тонкие ломтики. Не нужно стремиться к тонким до прозрачности, яблоки будут дважды проходить термообработку и станут мягкими в любом случае. Далее растопим часть сливочного масла (2 ст.л.) в среднего размера сковороде на среднем огне (оставшуюся ложку масла мы будем использовать позже). Можно сразу растопить все масло, а затем отложить одну ложку для смазывания штруделя. В растопленное масло выкладываем яблоки. Их будет сначала очень много по объему, но в ходе приготовления объем уменьшится. Затем насыпаем сахар и корицу. Затем нужно немного увеличить огонь и тушить яблоки до тех пор, пока они не размякнут, а вся жидкость не выпарится. На это потребуется около 15 минут. Накрывать крышкой яблоки не нужно, это конечно ускорит их размягчение, но в таком случае жидкость не успеет выпариться. Тем временем раскатываем предварительно размороженное слоеное тесто (на такой штрудель уходит половина стандартной магазинной упаковки: если у вас тесто листами, возьмите один лист, если в рулоне - разверните и отрежьте половину). Тесто нужно выложить на рабочую поверхность или стол, присыпанный мукой, скалку тоже припылить мукой. Раскатать нужно в прямоугольник примерно 30 на 35 см. Лучше раскатывать слоеное тесто только в одну сторону. Когда начинка будет готова, включите духовку разогреваться на 200 градусов. Затем достаньте тесто, разверните прямоугольник короткой стороной к себе и выкладывайте начинку широкой горизонтальной полосой посередине прямоугольника. Начинка должна занимать примерно треть от размера теста по высоте, и отступать от краев примерно на 2-3 см по ширине. Накрываем начинку верхней частью теста. Затем

накрываем нижней. Аккуратно переворачиваем штрудель швом вниз и укладываем на противень, выстланный пекарской бумагой. Затем нужно смазать штрудель оставшейся столовой ложкой растопленного сливочного масла, присыпать двумя ложками сахара и сделать небольшим ножом надрезы вдоль всего пирога для выхода пара. Выпекать яблочный штрудель в предварительно разогретой до 200 градусов С духовке 35-40 минут, пока верх не станет уверенно коричневым. Сверху посыпаем сахарной пудрой

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подается на десертной тарелке, при подаче на каждый кусочек сверху посыпать сахарной пудрой. Температура не ниже 140С.

Органолептические показатели

Внешний вид: масса не разваливается, плотная, поверхность светло-коричневого цвета. приготовление десерт парфе шарлотка

Цвет: свойственный данному виду продукта, светло-коричневая корочка

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: мягкая, нежная, хорошо пропеченная

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в применении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр, продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая .ценность,ккал
10	4,8	0	150

2.2 Шарлотка с творогом и яблоками

Творог обезжиренный -350 г

Яйцо куриное-4 шт

Крупа манная -135 г

Яблоки-4 шт

Сахар -165 г

Масло сливочное- 85 г

Корица 2 ст.л

Мороженое-50 г

Мята

Технико-технологическая карта по приготовлению горячего десерта «Шарлотка с творогом и яблоками»

Наименование блюда: « Шарлотка с творогом и яблоками»

Область применения: Лаборатория

Перечень сырья: творог (обезжиренный), яйцо куриное, манная крупа, яблоки, сахар, масло сливочное, корица, мороженое, мята

Требование к качеству: продовольственное сырье, использование для приготовления блюда соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качества

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 10 порций			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
1	Творог обезжиренный	35	35	350	350	
2	Яйцо куриное	2 шт	2 шт	4 шт	4 шт	
3	Крупа манная	135	135	135	135	
4	Яблоки	2 шт	2 шт	4 шт	4 шт	
5	Сахар	16,5	16,5	165	165	

6	Масло сливочное	8,5	8,5	85	85
7	Корица	2	2	2	2
8	Мороженое	5	5	50	50
9	Мята				

Технология приготовления

Обезжиренный творог размять вилкой. Вбить яйца, для карамельного аромата добавить тростниковый сахар и щепотку соли - размешать и растереть грубые творожные комочки в однородную массу. Яблоки очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, добавить лимонно-мятный сок и медовый ликер. Смешать пряные яблоки и творожную массу. Всыпать манку. Влить растопленное сливочное масло. Шарлотку с творогом можно испечь в одной большой форме в виде кекса, а можно использовать порционный вариант. Силиконовую форму наполнить подготовленной массой и запекать в разогретой до 200 градусов духовом шкафу 10-12 минут, затем убавить жар до 180 градусов и выдержать до готовности. Готовый десерт остудить, щедро и обильно обсыпать сахарной пудрой и подавать с мятой и шариком мороженого.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подается на десертной тарелке, сверху украшается листиками мяты, и рядом подается мороженое. Температура подачи не менее 250С

Органолептические показатели

Внешний вид: масса не разваливается, плотная, поверхность светло-коричневого цвета

Цвет: свойственный данному виду продукта, светло-коричневая корочка

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: мягкая, нежная, хорошо пропеченная

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в применении к ГОСТу

Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр,продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая .ценность,ккал	
3	11,1	23,8	192	

2.3 Ванильно-манный пудинг

Крупа манная-135

Сахар-84

Молоко-35 г

Сыр маскарпоне-210 г

Яйцо куриное-3 шт

Масло сливочное-20 г

Мука пшеничная -25 г

Технико-технологическая карта по приготовлению горячего десерта «Ванильно-манный пудинг»

Наименование блюда: « Ванильно-манный пудинг»

Область применения: Лаборатория

Перечень сырья: крупа манная, сахар, молоко, сыр (маскарпоне), яйцо куриное, масло сливочное, мука пшеничная

Требование к качеству: продовольственное сырье, использование для приготовления блюда соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качества

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 10 порций			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	

1	Крупа манная	13,5	13,5	135	135
2	Сахар	8,4	8,4	84	84
3	Молоко	3,5	3,5	35	35
4	Сыр(маскарпоне)	21	21	210	210
5	Яйцо куриное	1 шт	1 шт	3 шт	3 шт
6	Масло сливочное	2	2	20	20
7	Мука пшеничная	2,5	2,5	25	25
8					
9					

Технология приготовления

Смешиваем вместе манную крупу, сахар и соль. Тонкой струйкой всыпаем в горячее молоко и варим густую кашу. Даем каше остыть. Добавляем семена ванили. Добавляем маскарпоне. Взбиваем все вместе до получения однородной массы. По одному вбиваем яйца. Распределяем полученную массу по смазанным сливочным маслом и присыпанным мукой формам. Печем в разогретой до 180 градусов духовке до образования золотистой корочки (30 минут). Когда готовые пудинги остынут, верх немного осядет

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подается на десертной тарелке. Перед подачей можно украсить любым вареньем, кремом. Температура подачи не менее 250С

Органолептические показатели

Внешний вид: масса не разваливается, плотная, поверхность светло-коричневого цвета

Цвет: свойственный данному виду продукта, светло-коричневая корочка

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: мягкая, нежная, хорошо пропеченная

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в применении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр,продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая .ценность,ккал
4,8	10,1	16,9	177

2.4 Яблоки запеченные с орехами

Яблоки-10 шт

Орехи грецкие-250 г

Мед-50 г

Сок лимона-50 г

Технико-технологическая карта по приготовлению горячего десерта «Яблоки запеченные с орехами»

Наименование блюда: « Яблоки запеченные с орехами»

Область применения: Лаборатория

Перечень сырья: яблоки ,орехи грецкие, мед, сок лимона

Требование к качеству: продовольственное сырье, использование для приготовления блюда соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качества

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию	Норма на 10 порции			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	

1	Клубника	75	75	300	300
2	Сливки 33%	50	50	200	200
3	Сахар	37,5	37,5	150	150
4	Желатин	2	2	2	2

Технология приготовления

Яблоки хорошо моем, при необходимости подрезаем низ для устойчивости. Срезаем верхушку. Удаляем семенное гнездо. Сбрызгиваем яблоко лимонным соком. В чашке смешиваем орехи и мед. Начиняем ими подготовленные яблоки. Перекладываем на противень. Накрываем верхушкой, чтобы орехи не подгорели. Запекаем в предварительно разогретой до 180С духовке 15-20 минут.

Требование к оформлению, подаче и реализации

Подается на десертной тарелке. Температура подачи не менее 250С

Органолептические показатели

Внешний вид: масса н»Яблоки запеченные с орехами»е разваливается, плотная, поверхность светло-коричневого цвета

Цвет: свойственный данному виду продукта, светло-коричневая корочка

Запах: без посторонних запахов

Консистенция: мягкая, нежная, хорошо пропеченная

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям указанным в применении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»

Пищевая и энергетическая ценность в 100 гр,продукта

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая .ценность,ккал
3,4	0	22,7	100

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 5

Тема 5. Комбинирование способов приготовления.

Цель работы: научиться комбинированным способам приготовления.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Изучить комбинированные способы приготовления.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

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

Компот из свежих плодов. Яблоки, или груши, или айву моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную кислотой лимонной. Сироп готовят следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин. Быстрорастворяющиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения. Черешню или вишню, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения. Абрикосы и сливы разрезают пополам и удаляют косточки. У арбузов и дынь удаляют кору и семена, у земляники (садовой) и черешни - плодоножки. Апельсины или мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают тонкими кружочками (мандарины можно разделить на дольки), кладут в стаканы или вазочки, заливают теплым сиропом и дают настояться. Компот и сладкие напитки принято подавать в специальных стаканах или бокалах, именуемых компотницами. Косточки ягод аккуратно выплевываются на

ложечку и складываются на тарелку, на которой стоит компотница. Но поскольку процесс выплевывания выглядит не слишком аппетитно, на приемах, как правило, подают компоты из ягод без косточек.. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-150С по 150-200 г на порцию.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 6

Тема 6. Требования к организации хранения.

Цель работы: Изучить требования к организации хранения.

Порядок выполнения работы:

- 1.Записать тему и цель практической работы.
- 2.Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2,3.

Задание 1.

Изучить требования к организации хранения.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

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

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

Температура подачи холодных сладких блюд должна быть 12... 15 °С, горячих — 55, мороженого — 4...6 °С.

Наиболее часто встречающиеся дефекты:

- вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина в молочном киселе; недостаточно выражены вкус и запах ягод, фруктов, вина в сиропах и т.д.);

- незначительные дефекты консистенций (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки;
- недостаточная пористость пудингов и выпечных изделий;
- частично переварены фрукты в компотах;
- непривлекательный внешний вид (мутные компоты, сиропы);
- пленка на киселях;
- неаккуратно разложены фрукты, желе);
- незначительные дефекты цвета (недостаточно выражен цвет киселей, желе, слабо заколерованы выпечные изделия и т.д.).

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

Компоты. Сироп в компотах должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладким, с приятной кислинкой (если использованы кислые ягоды и фрукты — смородина, вишня и др.). Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но неразваренными и немятыми. Не допускаются загнившие и червивые плоды.

Основные дефекты:

- сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сироп);
- вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки);
- часть фруктов переварена, а форма других сохранилась, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроками варки);
- попадают плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

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

Основные дефекты:

- поверхность яблок и груш потемнела (очищенные плоды хранили на воздухе, а не в подкисленной воде), плоды деформированные (переварены), жесткие (недоваренные);

- сироп имеет недостаточно концентрированный вкус (нарушена рецептура) или мутный оттенок (переварены очистки фруктов, из которых варили сироп).

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

Основные дефекты:

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

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

Основные дефекты:

- ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили);
- желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме);
- лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру);
- попадают кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью);

- желе несладкое (использовали недостаточное количество сахара).

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

Основные дефекты:

- в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим);

- масса тяжелая (мало взбили); куски бесформенные (переохладил при взбивании).

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

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

Пудинги. Должны иметь мягкую и нежную консистенцию внутри, поджаренную корочку, сладкий вкус. На разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса должна быть хорошо пропечена. Готовность пудинга определяется протыканием его лучинкой или ножом. Если пудинг пропечен, они остаются сухими.

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

Яблоки с рисом. Рис должен быть аккуратно сформован в виде низкого цилиндра. Поверхность яблок светлая, полностью покрыта соусом.

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

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

Свежие фрукты и ягоды 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. Холодные сладкие блюда (компоты,

желе и др.) хранят при тех же условиях до 24 ч. Для их хранения следует использовать неокисляющуюся посуду. Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу или на мармите при температуре 55...60 °С не более 2 ч.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №7

Тема 7. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Цель работы: изучить организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Изучить методические рекомендации

3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

изучить организацию и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.Задание 2.

Методические рекомендации по выполнению расчетов

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

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

Пудинги. Должны иметь мягкую и нежную консистенцию внутри, поджаренную корочку, сладкий вкус. На разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса должна быть хорошо пропечена. Готовность пудинга определяется протыканием его лучинкой или ножом. Если пудинг пропечен, они остаются сухими.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8

Тема8: Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.

Цель работы: изучить виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

изучить виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

<i>Вид технологического оборудования</i>	<i>Наименование оборудования, марка</i>
1. Тепловое	1.1. Печь хлебопекарная ХПЭ-750/500.31 1.2. Плита электрическая ПЭ-0.51
2. Механическое	2.1. Миксер 5КРМ50 2.2. Просеиватель муки ПВГ 600м 2.3. Взбивальная машина МВУ-60 2.4. Взбивальная машина МПВ-60 2.5. Тестомесильная машина Прима ТММ-60М 2.6. Мясорубка МИМ-100
3. Немеханическое	3.1. Столы производственные 3.2. Стеллажи стационарные 3.3. Стеллажи передвижные 3.4. Подтоварник
4. Холодильное	Холодильная камера АСМ 075
5. Весоизмерительное	5.1. Весы электронные НПВ3 5.2. Весы РН-10Ц13У-1 5.3. Весы напольные на 100 кг 5.4. Весы ВНЦ-2

В кондитерских цехах в помещении для обработки яиц применяют овоскоп для проверки качества яиц и четыре ванны для их санитарной обработки (или четырехсекционную ванну).

Замес теста, его разделку и выпечку производят в одном помещении.

На рабочем месте для замеса теста устанавливают тестомесильные машины. В тестомесильном отделении организуют также рабочее место для

выполнения подсобных операций: переборки и промывки изюма, приготовления и процеживания сахарного сиропа и раствора соли. На этом рабочем месте устанавливают производственный стол со встроенной ванной, гибким шлангом для заполнения дежи водой.

На рабочем месте для приготовления бисквитного теста устанавливают взбивальную машину, рядом с машиной устанавливают производственный стол. Подготовленную массу разливают в противни, выстланные пергаментом, или формы, которые направляют для выпечки.

Для приготовления слоеного теста организуют поточную линию, в состав которой входят тестомесильная машина, тестораскаточная машина, производственный стол, холодильный шкаф или стол с охлаждаемым шкафом, так как при изготовлении слоеного теста его необходимо охлаждать.

Для приготовления заварного теста отводится отдельный участок, где устанавливают электрическую плиту и производственные столы. Для заваривания теста используют наплитные котлы и инвентарь (веселка, венчики).

В кондитерских цехах применяют для разделки теста различные инструменты и приспособления. В небольших кондитерских цехах раскатывают тесто ручным способом. Инвентарь кондитерского цеха представлен на рис. 30.

1







Рис. 30. Инвентарь кондитерского цеха:

Разделка дрожжевого, песочного теста, формовка изделий из них осуществляется на рабочем месте, где устанавливают производственные столы с деревянным покрытием и выдвижными ящиками для муки и для хранения инвентаря. На стол ставят настольные весы ВНЦ-2. На этих столах делят тесто на порции определенной массы.

Сформированные кусочки теста сразу укладывают на смазанные маслом кондитерские листы, которые устанавливают на стеллажи для расстойки.

Изделия из песочного теста формуют на производственных столах с помощью фигурной вырезки (пирожное «Кольцо», печенье). Для изготовления корзиночек для пирожных используют металлические формы (тарталетницы).

После разделки, формовки и расстойки изделия подвергаются тепловой обработке – выпечке. Для выпечки используют пекарные шкафы. На участке выпечки изделий устанавливают пекарные шкафы; стеллажи и столы

производственные, на которых укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном или маслом.

Тесто для пирожных и тортов выпекается в противнях и формах на листах. Кондитерский лист может быть с одним, двумя или тремя бортами, чтобы можно было легко сдвигать с него полуфабрикат после выпечки.

Приготовление отделочных полуфабрикатов. В кондитерских цехах изготавливают отделочные полуфабрикаты: начинки, сиропы, помадки, кремы, желе и др. Варят сиропы для кремов и помадки в помещении для разделки и выпечки изделий. На рабочем месте должны быть электрические плиты, производственные столы. Варят сироп в наплитных котлах. Приготовленный сироп выливают для охлаждения в специальную ванну.

Приготовление кремов осуществляется в отдельном помещении, где установлена взбивальная машина, производственные столы с холодильными шкафами или холодильными шкафами отдельно, стеллажи. Масляные и белковые кремы приготавливают, взбивая продукты на взбивальных машинах.

Работники цеха используют различные приспособления для нарезки и смачивания бисквита, оформления тортов. Для пластования и разрезания полуфабрикатов из бисквитного, слоеного и песочного теста применяют дисковые резцы, нож-пилу, пластинки мерные. Пласты бисквитных тортов и пирожных, ромовые бабы пропитывают сиропом с помощью специальной лейки.

На рабочем месте, организуемом для отделки тортов и пирожных кремом и другими компонентами, устанавливают стол с охлаждаемым шкафом. Кондитеры оформляют изделия, нанося рисунки с помощью кондитерских мешков с различными наконечниками и кондитерских гребенок.

Весь инвентарь и внутрицеховая тара, используемые при производстве кондитерских изделий, должны быть промаркированы по наименованию сырья или полуфабрикатов. Использование непромаркированных емкостей, а также не в соответствии с маркировкой, запрещается. Изготовленные изделия укладывают в специализированную тару.

Готовые кондитерские изделия направляются в кладовые или холодильные камеры цеха для кратковременного хранения.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №9-10

Тема9. Организация хранения.

Тема 10.Санитарно-гигиенические требования.

Цель работы: изучить организацию хранения и санитарно гигиенические требования.

Порядок выполнения работы:

- 1.Записать тему и цель практической работы.
- 2.Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить требования к хранению.

Задание 2.

Изучить санитарно-гигиенические требования.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

. Технология приготовления сложных холодных десертов: мусса в ассортименте, не менее 5-6 наименований, с использованием желирующих веществ и манной крупы, правила декорирования и отпуска, требования к качеству, условия хранения и реализации

В переводе с французского *mousse* означает - пенистый. И это название действительно соответствует нежной и пышной консистенции сладкой массы, которая, будучи остуженной в холодильнике, можно констатировать, сама тает во рту.

Для муссов готовят сироп так же, как для киселей и желе. В нем растворяют замоченный желатин. Смесь охлаждают и хорошо взбивают. Можно готовить муссы с манной крупой. Для этого манную крупу просеивают, всыпают в кипящий сироп, непрерывно помешивая, и варят 15-20 мин. Затем сироп охлаждают до 40⁰С и взбивают. Для приготовления мусса с альгинатом натрия его раствор вводят во фруктовое пюре, подкисляют лимонной кислотой и смесь взбивают. Для взбивания больших количеств мусса используют взбивальные

машины. Муссы разливают в формочки или наливают на противни слоем 4-5 см и после застывания режут на порции. Подают муссы с сиропами или без них. Ассортимент велик и разнообразен, но вот самые основные:

- ✓ Мусс клюквенный;
- ✓ Мусс земляничный;
- ✓ Мусс лимонный;
- ✓ Мусс апельсиновый или мандариновый;
- ✓ Мусс яблочный на манной крупе;
- ✓ Мусс плодово-ягодный на манной крупе.

Рассмотрим способ приготовления мусса клюквенного и мусса яблочного на манной крупе.

Мусс клюквенный:

Основу для мусса (сироп с желатином), приготовленную так же, как для желе, охлаждают до 30-40^оС и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30-35^оС), мусс разливают в формы и охлаждают. перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным, или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла.

Мусс яблочный на манной крупе:

Яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15-20 мин. Смесь охлаждают до 40^оС и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают.

Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу бледной окраски (клюквенный — розовый, яблочный и

лимонный — белые или слабо-желтые). Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, с небольшой кислинкой.

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

ТИЧЕСКАЯ РАБОТА №11.

Тема11: Организация рабочего места повара.

Цель работы: Изучить организацию рабочего места повара.

Порядок выполнения работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1.

Задание 1.

Описать рабочее место повара.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

Организация рабочего места по приготовлению сладких блюд.

Рабочее место - это зона трудовых действий исполнителя или группы исполнителей для выполнения определенной работы. На предприятиях все производственные участки и рабочие места взаимосвязаны, поэтому их функционирование оказывает непосредственное влияние на общий ритм коллективного труда и результаты его работы.

Организация рабочего места должна быть рациональной, учитывающей мощность и специализацию предприятия, характер осуществляемых в нем технологических процессов, последовательность их выполнения.

На небольших производствах работу повара, приготовляющего сладкие блюда, обычно выполняет один из поваров холодного цеха. На крупных предприятиях общественного питания для этой цели необходимо выделить повара-кондитера, хорошо знающего технологию приготовления сладких блюд. Повар-кондитер должен быть обеспечен соответствующим рабочим местом в горячем цехе, а также в холодном, так как приготовление многих сладких блюд связано с

тепловой обработкой продуктов, с последующим их охлаждением и отпуском в холодном виде.

Рабочее место повара - кондитера должно быть изолировано, так как сладкие блюда легко воспринимают посторонние запахи. По этой же причине нельзя использовать посуду и инвентарь, предназначенные для приготовления сладких блюд, на другие цели.

Для приготовления сладких блюд рабочее место повара холодного и горячего цехов может быть оснащено следующим оборудованием:

Холодильное оборудование:

Шкафы холодильные

Столы с охлаждаемой поверхностью

Охлаждаемые витрины

Аппараты шоковой заморозки

Нейтральное и вспомогательное оборудование:

Столы

Зонты вытяжные

Моечные ванны

Электромеханическое оборудование:

Протирочные машины

Соковыжималки, диспенсеры

Планетарные миксеры

Куттеры

Гастрономические ножи (слайсеры)

Кухонные процессоры

Погружные блендеры (гомогенизаторы)

Тепловое оборудование:

Плиты

Жарочные поверхности

Пароконвектоматы

Печи

Упаковочное оборудование:

Вакууматоры

Маркеры

Рабочие места оснащаются инвентарем:

Весы

Разделочные доски

Ножи

Карбовочные ножи

Терки

Сита различных типов

Гастроемкости различных типов

При организации рабочего места повара необходимо учитывать, что продукция после изготовления и порционирования зачастую не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам правила личной гигиены.

Блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №12.

Тема12: Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Цель работы: Изучить правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Порядок выполнения работы:

- 1.Записать тему и цель практической работы.
- 2.Изучить методические рекомендации
3. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Методические рекомендации по выполнению расчетов.

Безопасность технологических процессов определяется безопасностью производственного оборудования, используемых сырья и материалов и технологических операций. Она обеспечивается комплексом проектно-конструкторских и организационно-технических решений, состоящих в рациональном выборе как всего технологического процесса, так и отдельных производственных операций; подборе производственного оборудования и помещений; в выборе способов транспортирования и условий хранения исходных сырья и материалов, полуфабрикатов, отходов производства и готовой продукции, средств защиты работающих. Большое значение имеет правильное распределение функций между человеком и оборудованием в целях уменьшения тяжести труда, а также организации профессионального отбора и обучения работающих.

Литература

Основная литература:

1. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28642-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> ЭБС
2. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503-644-0
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. - ISBN 978-5-394-01714-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>.

Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».