

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шебукоева Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского

Дата подписания: 23.09.2023 18:04:22

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске**

**Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства**

## **МДК.05.01 "ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ"**

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

Специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Пятигорск 2020 г.

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТиД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске  
Протокол № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель



---

С.С. Луста

Зав.отделением СПО ШКГ



---

подпись

З.А.Михалина

### **Пояснительная записка**

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.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов;

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №1

### Тема 1. Значение сладких блюд в питании.

**Цель работы:** Изучение ассортимента сладких блюд, значение блюд в питании человека, в зависимости от ингредиентов блюда и их происхождения.

#### Перечень используемого оборудования:

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;

- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

1. 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 40°C 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°C и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30-35°C), 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 400С 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).

2. Технология приготовления сложных холодных десертов: суфле, в ассортименте высокой ресторанной кухни, правила декорирования и отпуска, требования к качеству, условия хранения и реализации

Суфле (от фр. soufflé – воздушный) – это десерт для настоящих гурманов. Суфле (от фр. soufflé – воздушный) – это десерт для настоящих гурманов. Это одно из тех изысканных французских десертов, которые заставляют трепетать от гастрономического удовольствия все вкусовые рецепторы.

Когда точно было придумано суфле – не известно, но достоверно известно, что родился рецепт этого изысканного кушанья во Франции.

Слово «суфле» переводится с французского языка как «воздушное» и даже как «дыхание» – второй вариант отражает главную особенность этого блюда, каким бы оно ни было: сладким или несладким.

Суфле кушали короли и вельможи, лакомились им придворные дамы, ну а сегодня его готовят все любители нежных и изысканных блюд. Немаловажно, что при всей своей «привилегированности» суфле – блюдо достаточно простое, и процесс его приготовления весьма легок.

Рецептов приготовления суфле на сегодняшний день столько, что всех не счесть, однако некоторые из них пользуются особой любовью и популярностью.

Легкость и воздушность суфле придают хорошо взбитые яичные белки, основу же его составляют желтки, соединенные с разнообразными ингредиентами, измельченными и превращенными в смесь, которая имеет консистенцию сметаны. В качестве основных ингредиентов для десертного суфле служат творог, фрукты, некоторые овощи (морковь) и крупы (рис). Суфле может быть двух видов: запеченное в духовом шкафу и свежее. Первое подают на стол горячим, пока оно не опало, его поливают сладкими сиропами, к нему идут

компоты с кусочками фруктов, ликеры. Свежее суфле подают слегка охлажденным, особенно если в него добавлен желатин для сохранения формы. Украшают суфле свежими фруктами, ягодами, кружочком лимона или апельсина, кремом, тертым шоколадом и орехами.

Ассортимент может быть различным. Вот самый основной:

- ✓ Суфле ванильное, шоколадное, ореховое;
- ✓ Суфле фруктовое или ягодное.

Способ приготовления шоколадного суфле:

Нам потребуется:

- яйца – 2 шт.
- сахар – 40 гр.
- молоко – 40 мл.
- мука пшеничная в/с – 8 гр.
- масло сливочное – 2 гр.
- какао – порошок или шоколад – 5 гр.
- рафинадная пудра – 5 гр.

Для подачи:

- молоко или сливки – 158/150

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, растертый шоколад или какао-порошок, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струйкой при быстром помешивании взбитые белки. Затем приготовленную массу выкладывают в порционные формы для запекания, смазывают маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки в той же порционной форме, посыпав пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

Способ приготовления фруктового или ягодного суфле:

- яйца (белки) – 3 ½ шт.
- сахар – 40 гр.
- масло сливочное – 2 гр.
- пюре фруктовое или ягодное – 50 гр.

Для подачи:

- рафинадная пудра – 5 гр
- молоко или сливки – 158/150 мл.

Пюре проваривают с сахаром до загустения, смешивают с взбитыми белками. Затем приготовленную массу выкладывают в порционные формы для запекания, смазывают маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки в той же порционной форме, посыпав пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

#### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

#### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2**

**Тема 2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.**

**Цель работы:** Предварительная подготовка ягод, фруктов, цитрусовых. Механическая обработка продуктов.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный

- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Технологический процесс производства кулинарной продукции состоит из ряда стадий обработки продуктов, которые отличны по качественным особенностям.

В полном объеме технологический процесс включает следующие стадии:

- . прием и хранение сырья;
- . производство полуфабрикатов;
- . производство готовой продукции;
- . реализация готовой продукции.

В общественном питании существуют предприятия, на которых технологический процесс осуществляется полностью, и предприятия со специализированными по стадиям технологическими процессами.

В соответствии с подразделением предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку при специализации процесса по стадиям на одних осуществляется централизованное производство полуфабрикатов, на других производство из полуфабрикатов готовой продукции и ее реализация; либо на одних предприятиях осуществляется централизованное производство готовой пищи, а на других ее реализация.

Крупные предприятия имеют цеховую структуру. Цеха специализируются по видам перерабатываемого сырья и изготавливаемой продукции. Их количество и функции зависят от специализации и мощности предприятия. Наиболее часто выделяют мясной, рыбный, овощной, горячий, холодный и кондитерский цеха. Первые три – заготовочные. В них перерабатывают сырье и изготавливают полуфабрикаты. Три последних – доготовочные, там производят готовую продукцию. Складское, тарное, санитарно-техническое относят к вспомогательным службам.

Широкий ассортимент сырья, многообразие способов его обработки и сравнительно небольшие масштабы производства многих предприятий ограничивают или исключают возможность широкой механизации и автоматизации технологического процесса, не позволяют полностью загружать и эффективно использовать установленное на них оборудование, механизировать трудоемкие процессы. Например, на предприятии общественного питания, где объем выпуска продукции составляет тысячу порций обеда из трех блюд (первое – борщ, второе – гуляш с картофельным пюре и третье – кисель из клюквы), необходимо переработать 170 кг картофеля, 100 кг свеклы, 75 кг капусты, 25 кг моркови, 24 кг репчатого лука и 6 кг петрушки. Естественно, об эффективном использовании оборудования в этих условиях говорить не приходится.

Расчеты показывают, что максимально возможный уровень механизации труда на предприятиях, работающих на сырье, при полном оснащении их оборудованием не превышает 30%.

Механизация труда и эффективность использования оборудования возрастают в условиях концентрации производства и специализации его по ассортименту выпускаемой продукции.

Концентрация производства полуфабрикатов на крупных механизированных предприятиях приводит к росту производительности труда и увеличению выпуска продукции. Одновременно упрощается и становится компактной схема производства на предприятии, перешедшем на работу с полуфабрикатами; появляется возможность рационального использования отходов и сокращения издержек производства.

При централизации производства готовой продукции, следует учитывать сроки ее сохранности в горячем состоянии. Срок реализации горячих первых и вторых блюд не должен превышать 1...2 ч при дальнейшем хранении в горячем состоянии качество продукции снижается. Продлить срок сохранности готовой продукции возможно путем ее хранения при температуре 3...4 °С.

Индустриализация отрасли предусматривает концентрацию производства полуфабрикатов высокой степени готовности, их шокового охлаждения и хранения.

Концентрация производства и специализация заготовочных предприятий позволяют осуществлять производство продукции промышленными поточными методами.

В настоящее время значительная часть предприятий общественного питания еще работает на сырье или с частичным использованием полуфабрикатов.

Для обеспечения однозначности элементов технологии между разработчиками кулинарной продукции, ее производителями и потребителями разработан ГОСТ Р 5064794 «Общественное питание. Термины и определения».

**Сырье** - исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

**Полуфабрикат** (кулинарный полуфабрикат) - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

**Полуфабрикат высокой степени готовности** - кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

**Кулинарное изделие** - пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

**Мучное кулинарное изделие** - кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).

**Кондитерское изделие** - изделие заданной формы из теста с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).

**Блюдо** - пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

**Кулинарная продукция** совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

**Покупные товары** - готовые продукты, которые могут быть реализованы потребителю без порционирования (кефир, молоко и т.д.).

**Продукция собственного производства** - продукты, которые перед реализацией подвергаются первичной или тепловой обработке.

Продукцию собственного производства подразделяют:

- по характеру сырья (блюда из картофеля, овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, яиц и других продуктов);

- по способу обработки продуктов (блюда и изделия из вареных, жареных, припущенных, тушеных, запеченных продуктов);

- по характеру производства (блюда и изделия массового изготовления, заказные, фирменные, банкетные);
- по очередности потребления (закуски, первые, вторые, третьи блюда);
- по характеру реализации (скомплектованная продукция обеды, завтраки, ужины).

**Потери при кулинарной обработке** - уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.

**Отходы при кулинарной обработке** - пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.

**Пищевые отходы** - остатки продуктов, которые после соответствующей обработки используют в пищу (икра и молоки рыб, ботва ранней свеклы, хрящи осетровых рыб и др.).

**Технические отходы** - продукты, которые передают для последующего использования в отраслях промышленности.

Отходами являются только несъедобные части готовой продукции: сухожилия, кости, семенные коробки сухофруктов и др. Съедобную часть готовой продукции, которую потребитель не использовал вследствие низкого качества блюд, например подгорелую корочку у жаркого, или в результате индивидуальных особенностей вкуса и привычек, например непереносимости мяса с повышенным содержанием жира, отходами считать не следует это объективно неправомерные потери, которых в работе предприятий не должно быть.

Сокращение количества отходов и наиболее полное их использование - показатели правильной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания.

Вся продукция производится по рецептурам, скомплектованным в сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, где указаны нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, а также технология ее производства и условия реализации. Предприятиям общественного питания предоставлено право дополнительно разрабатывать рецептуры кулинарной продукции, в которых учитывается специфика их работы: наличие местного сырья, особенности вкуса потребителей региона и др.

На предприятиях составляют технологические карты, в которых количество сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий приводится в расчете на определенное число порций с учетом характера работы предприятия, наличия оборудования. В технологических картах отмечают специфику технологии данного блюда, выход готового блюда, гарнира и соуса к нему, а также иные сведения, которые необходимы для изготовления продукции

## **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3**

**Тема 3. Состав сладких блюд.**

**Цель работы:** Жиры, яйца молоко, сливки. Свежезамороженные, свежие плоды и ягоды.  
**Классификация.**

**Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Летом, когда изобилие фруктов и ягод повсеместно, большинство из нас предпочитает есть фрукты и ягоды в натуральном виде. И только изредка вспоминаем, что есть такое блюдо - фруктовый или ягодный салат. Конечно, не стоит перемешивать в одной тарелке все фрукты и ягоды, которые попадутся под руку, а вот совместить в одном блюде мед и яблоко, груши и сыр, клубнику очень даже возможно.

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

Салат из винограда с клубникой. Виноград вымыть, отделить ягоды от веточек, разрезать каждую виноградину пополам и удалить косточки. Клубнику осторожно обмыть, слегка обсушить и разрезать в зависимости от размера на половинки или четвертинки. Подготовленные продукты соединить, добавить мяту, полить медом и осторожно перемешать. Готовый салат выложить горкой в салатницу и поместить на 30 минут в холодильник.

Фруктовый салат в сладком вине. Растопить сахар со 125 мл воды на среднем огне. Довести сироп до кипения и кипятить 2 мин. Перелить в большую миску и остудить. Очистить папайя, порезать пополам и вычистить семена. Порезать каждую половину на дольки поперек и положить в сироп.

Чтобы порезать манго, порезать их пополам, воткнуть нож в косточку и вытащить ее, каждую половину надрезать сеткой, не доходя до кожуры. Теперь если провести ножом между кожурой и мякотью, получится много кубиков. Положить их в сироп. Очистить мандарины и разделить пополам. Нарезать половинки крестообразно и вместе с виноградом положить в сироп к

остальным фруктам. Залить вином и аккуратно помешать салат. Выдавить немного лимонного сока, накрыть миску пленкой и поставить в холодильник на 3 часа. Перед тем, как подавать, срезать концы маракуйе и ложкой выложить в салат семена.

Ягодный салат. Яблоки или айву нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром и дать ему растаять. В стеклянную салатницу выложить ломтики яблок, землянику, малину и посыпать немного сахаром. Сразу же подать к столу. По желанию к салату в отдельной посуде можно подать сливки.

Салат из черники. Чернику перебрать, промыть, сбрызнуть коньяком, посыпать сахарной пудрой. Массу перемешать, залить сливками и снова перемешать. Вместо коньяка можно использовать лимонный сок.

Органолептический метод определения степени готовности и качества холодных десертов

Салаты должны быть свежими, без заветривания; не допускается наличие пожелтевших, загнивших фруктов или ягод.

Продукты должны быть нарезаны аккуратно, равномерно и красиво. Нарезают, смешивают и заправляют их перед самой подачей

Фрукты должны быть нарезаны аккуратно, соответствующей формой нарезки. Консистенция упругая, вкус, запах, цвет -- соответствующие используемым продуктам.

Салаты и незаправленные и фрукты или ягоды для них при температуре + 4...8 °С можно хранить до 12 ч. Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить не более 1 ч.

Оценку качества и готовности продукции общественного питания проводят сотрудники предприятия. Сотрудники, участвующие в оценке, должны не иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь. Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода (рН - нейтральная, без вкуса и запаха, предпочтительно с известной жесткостью) и/или другими продуктами.

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации.

Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

2. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое

«Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации

На предприятиях общественного питания реализуют мороженое промышленного производства (пломбир и сливочное), а на месте непосредственно перед отпуском приготавливают мягкое мороженое.

Мягкое мороженое вырабатывают из сухих смесей. Оно представляет собой продукт кремообразной консистенции с нежной структурой, невысокой взбитостью (40...60 %) и температурой от --5 до --7 °С. Мягкое мороженое не подвергают закаливанию до низких температур и отпускают потребителю тотчас же по выходе его из фризера. В зависимости от используемой смеси выпускают мягкое мороженое следующих видов: сливочное, сливочно-шоколадное, сливочно-кофейное, сливочно-белковое, молочное с повышенным содержанием жира, молочное и др.

Отпускают мороженое (и мягкое, и промышленного производства) с различными сладкими соусами (шоколадным, ореховым, шоколадно-ореховым, черносмородиновым, земляничным, малиновым, вишневым, абрикосовым), свежими, консервированными, быстрозамороженными плодами и ягодами, вареньем, сливками взбитыми, печеньем (сдобным, сахарным), коньяком, ликером.

Мороженое отпускают в креманках, фужерах или специальных вазочках; его можно подать с соками плодовыми или ягодными натуральными или с напитками безалкогольными газированными в бокалах с соломинками.

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

Парфе представляет собой особую разновидность мороженого. На предприятиях общественного питания его приготавливают из густых (не менее 35 %-й жирности) взбитых с сахаром сливок, яично-молочной смеси, ароматизаторов и вкусовых продуктов: ванилина (парфе ванильное), поджаренных измельченных орехов (парфе ореховое), земляничного пюре (парфе земляничное). Технология приготовления парфе аналогична приготовлению кремов сливочных, ягодных, за некоторым исключением: для яично-молочной смеси используют в основном желтки, жели-рующее вещество не вводят, подготовленную массу раскладывают в специальные гофрированные формы, плотно закрывают крышками и замораживают в низкотемпературных шкафах, камерах при --18 °С в течение 1,5...2 ч.

Перед подачей формы на несколько секунд опускают в горячую воду (50...60 °С) и выкладывают парфе в вазы. При подаче на парфе можно положить консервированные фрукты. Рядом или вокруг парфе иногда кладут мелкое печенье.

Мороженое с персиками. На кусочек бисквита кладут мороженое, на него половинку консервированного персика или абрикоса, поливают сладким соусом и посыпают рубленым миндалем.

Мороженое с сиропом. Измельченные миндальные ядра обжарить, помешивая, на сухой сковороде, снять с огня, сложить в небольшую глиняную посуду, влить коньяку, перемешать и дать настояться под закрытой крышкой в течение 30 минут. Сливки взбить с ванильным сахаром, добавить обжаренные миндальные ядра с коньяком и перемешать. Полученную массу разложить в формочки и поставить в морозильную камеру холодильника до полного замораживания. Готовое мороженое переложить на охлажденные блюдца и полить банановым сиропом. Для приготовления сиропа банан очистить от кожуры и натереть на крупной пластмассовой терке. Полученную массу переложить в стеклянную посуду, добавить сахарный песок, влить холодную воду, тщательно перемешать и дать постоять при комнатной температуре 3-4 часа. При необходимости банановый сироп можно хранить в плотно закрытой стеклянной банке на нижней полке холодильника.

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

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

Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации

Температура подачи мороженого должна быть-- 4...6 °С. Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина; недостаточно выражены вкус и запах ягод, фруктов, вина в сиропах и т.д.); незначительные дефекты консистенций;

Мороженое должно соответствовать требованиям СТБ 1467-2004 и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям, согласованным и утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил и норм для предприятий по изготовлению мороженого.

По органолептическим показателям мороженое должно соответствовать следующим требованиям

Вкус и запах - В меру сладкий, чистый, характерный для данного вида мороженого, без посторонних привкуса и запаха

Структура - Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и наполнителя. При использовании вкусоароматических ингредиентов в целом виде, в виде кусочков - с наличием их включений. В мороженом с пищевым покрытием структура глазури (оболочки и другие) однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов и сухих молочных продуктов. При добавлении в пищевое покрытие вкусоароматических ингредиентов - с наличием их включений.

Консистенция - Мягкая, кремообразная - для мягкого мороженого.

Плотная или умеренно плотная - для закаленного мороженого.

Допускается снежистая консистенция для закаленного мороженого с массовой долей жира не более 5% и массовой долей сухих веществ не более 30%, а также для мороженого плодово-ягодного (овощного), ароматического и изготавливаемого без фризирования.

Не допускается хлопьевидная и песчаная консистенция.

Цвет - Равномерный, характерный для данного вида мороженого, при использовании красителя - соответствующий цвету красителя. Допускается неравномерная окраска и наличие вкраплений, частиц вкусоароматических ингредиентов в мороженом с использованием плодов, ягод, овощей, орехов, бобов, семян и/или продуктов их переработки. Для мороженого в пищевом покрытии - цвет, характерный для данного вида пищевого покрытия.

Ассорти с плодами. Плоды должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, прозрачным и густым от сахара.

Основные дефекты: поверхность фруктов 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).

3. Технология приготовления сложных холодных десертов: взбитых сливок, самбуков (яблочный, абрикосовый). Органолептический метод и определения степени готовности и качества холодных десертов. Технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации Дефекты, причины, меры предупреждения

Самбуки. Самбук является разновидностью мусса. При его приготовлении фруктовое пюре из яблок (яблочный самбук), абрикосов (абрикосовый самбук) или слив (сливовый самбук) 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 растворяют, охлаждают до 40...50 °С и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желирования и охлаждают. Отпускают со сладкими соусами или плодово-ягодными сиропами.

Самбук яблочный

Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают пополам и запекают до готовности в предварительно разогретой духовке, предварительно подлив на противень немного воды. Готовые яблоки охлаждают и протирают через сито.

Белки отделяют от желтков, взбить их с сахаром. Полученную белково-сахарную массу смешивают с яблочным пюре и взбивают венчиком (или миксером) до образования белой пышной пены. Объем при этом должен увеличиться в 3 раза.

Замоченный в воде желатин проваривают на водяной бане, процеживают и вливают тонкой струйкой во взбитую массу, непрерывно помешивая. Приготовленную таким образом массу раскладывают в формы, ставят в холодильник для охлаждения, а затем подают на стол в вазочках.

Самбук абрикосовый

Из абрикосов удалить косточки, добавить 3 ст. ложки воды, варить до мягкости и протереть. Курагу замочить в двукратном количестве воды в течение часа и сварить до готовности. Вареные абрикосы или курагу протереть и далее готовить, как указано в рецепте "Самбук яблочный".

Взбитые сливки

Их не только используют для приготовления кремов, но и отпускают как самостоятельное десертное блюдо. Для этого к сливкам добавляют сахарную пудру, различные наполнители и ароматизаторы. Охлажденные сливки (35 %-й жирности) взбивают до пышной устойчивой пены и вводят при помешивании рафинадную пудру. При отпуске взбитые сливки кладут в креманку. Подают их с вареньем, апельсинами, мандаринами, шоколадом или жареным миндалем.

Органолептический метод и определения степени готовности и качества холодных десертов

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления, перед реализацией. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства. Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в порядке, установленном на предприятии.

Процедура оценки

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества. Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;
- для полуфабрикатов - по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно - прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2 - 3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например из мяса или рыбы, применяют "пробу иглой" или "пробу на нож", для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

Температурный и санитарный режим приготовления и подачи холодных десертов

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления холодных 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.). Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Нарушение рецептуры Выход должен точно соответствовать установленной норме.

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

Сливки должны быть хорошо взбиты, иметь упругую консистенцию.

Дефектами считаются слабая взбитость, наличие комков, слабо выраженные вкус и запах.

Холодные сладкие блюда хранят до 24 ч. Для их хранения следует использовать неокисляющую 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.

4. Технологический процесс приготовления и отпуска национальных горячих десертов: суфле, груши на слойке в карамельном соусе, фруктовые равиоли и др. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Режим хранения и реализации

Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательны и используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.

Суфле. Для приготовления суфле яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, пропаривают смесь до загустения.

Горячую смесь соединяют со взбитыми белками и выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. Сверху украшают этой же массой, выпуская ее из кондитерского мешка. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 180...220 °С в течение 12...15 мин. Выпеченное, хорошо подрумяненное суфле, посыпают сахарной пудрой и немедленно подают, пока оно не опало. Отдельно предлагают холодное молоко или сливки.

Суфле яблочное, ягодное. Фруктовое или ягодное пюре проваривают с сахаром до загустения, горячим смешивают со взбитыми белками и выпекают так же, как суфле ванильное.

Груши на слойке в карамельном соусе. Груши очистить от кожицы. Сахар растворить в кипящей воде, сварить груши и остудить, не вынимая их из сиропа. Слоеное тесто раскатать, вырезать из него четыре коржа в форме груши. Слегка наколоть коржи вилкой, затем положить на каждый из них по столовой ложке крема. Остывшие груши разрезать пополам и удалить сердцевину. Нарезать ломтиками и разложить веером на коржи поверх крема. Выпекать 20 минут в средне нагретой духовке.

Для соуса сахар прогреть до светло-коричневого цвета. Добавить сливки и прогревать еще 2-3 минуты. Остудить. Подать грушевые слойки с соусом.

Фруктовые равиоли. Фрукты нарежьте кубиками, печенье измельчить. Смешать подготовленные компоненты. Смешать муку с солью и сливочным маслом в крошку. Добавив яйца, воду и ликер, приготовить мягкое тесто. Скатать тесто в жгут и нарезать кусочками. Раскатать каждый кусочек теста в тонкую лепешку. На каждую лепешку положить немного мармелада и фруктовой начинки. Залепить края, формируя равиоли. Обжарить равиоли во фритюре до золотистого цвета. Готовые фруктовые равиоли подавать, посыпав сахарной пудрой.

Равиоли с яблоками и бананами. Смешать муку с щепоткой соли и маслом, растереть смесь в крошку. Соединить мучную крошку с яичными желтками и, вливая по 1 ст.л. (или, если понадобится, чуть больше) теплую воду, замесить эластичное тесто. Скатать тесто в шар, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 1 час.

Для начинки яблоки нарезать кубиками, бананы - кружочками. Соединив подготовленные фрукты, сбрызнуть смесь свежееотжатым лимонным соком. Добавить в начинку изюм, сахар, корицу и тщательно перемешать.

Разделить тесто на 2 равные части и раскатать в тонкие пласты. На один пласт чайной ложкой выложить начинку с интервалом в 5-6 см. Тесто вокруг начинки смазать слегка взбитым белком. Накрыть сверху вторым пластом и прижать тесто вокруг начинки. Нарезать на отдельные равиоли. Отварить равиоли в кипящей подсоленной воде 5-7 минут до готовности.

Готовые равиоли посыпать корицей, полить клубничным соусом и подавать.

Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов

Перед подачей десерта со стола убирают всю использованную посуду, специи, пирожковые тарелки с хлебом или хлеб в корзинке, сметают крошки со скатерти.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют овальное металлическое блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду. Большинство холодных блюд подают в стеклянных креманках или на мелких десертных тарелках. Для подачи горячих сладких блюд используют индивидуальную сервировку стола. Большинство холодных сладких блюд заранее порционируют в индивидуальную посуду (десертные тарелки или креманки).

Подают с правой стороны правой рукой. Креманку ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой, на которую кладут десертную ложку ручкой вправо. Креманку или десертную тарелку ставят на стол перед гостем.

Сладкие блюда подают в горячем и холодном виде. Температура подачи горячих сладких блюд 75 °С.

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, выпеченный в форме, отпускают в мелкой десертной тарелке. Отдельно подают горячий абрикосовый соус, стол сервируют десертными ножом и вилкой.

Пудинг бисквитный. В порционную сковородку или круглую форму выкладывают бисквитные полоски, пропитанные ликером, сверху мелко нарезанные глазированные фрукты, заливают кремом, затем укладывают бисквитные полоски, пропитанные ромом, фрукты, крем, оформляют взбитыми белками, запекают. Подают на стол в форме или сковороде, поставленной на мелкую десертную тарелку. Ставят справа от гостя с десертной лопаткой. Стол сервируют мелкой десертной тарелкой и десертным прибором (ножом и вилкой).

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 ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезает лопаткой края суфле и, подойдя к гостю с левой стороны, держа баранчик через ручник в левой руке, быстро перекладывает лопаткой суфле в тарелку с молоком или сливками.

Суфле с пряностями. Формочки для суфле заполняют массой из бисквитной и пряничной крошки, желтков, пряностей (корицы, гвоздики, лимонных и апельсиновых цукатов), взбитых белков, выпекают на пару. Подают в той же форме из огнеупорного материала, которую устанавливают на мелкую десертную тарелку, ставят перед гостем. Едят десертной ложкой.

Яблоки, жаренные в тесте (кружочки яблок, жаренные во фритюре), подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Перед отпуском посыпают сахарной пудрой. Ставят справа от посетителя, раскладывают столовыми ложкой и вилкой. Горячий абрикосовый соус подают отдельно в металлическом соуснике, ставят слева. На стол заранее ставят мелкую десертную тарелку и десертные вилку и нож.

#### 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.).

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

Горячие десерты хранят в жарочном шкафу или на мармите при температуре 55...60 °С не более 2 ч.

5. Выписать продукты для 100 порций крема шоколадного по первой колонке Сборника рецептов, если выход одной порции 150 г.

1)Рецептура № 683. Крем шоколадный Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Спб.: ПРОФИКС, 2007г

Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Сливки 35%-ной жирности	500	500
Сахарный песок	150	150
Молоко пастеризованное	211	200
Яйца куриные	80	80
Желатин	20	20
Какао-порошок	30	30
Вода кипячёная	160	160
Выход		1000

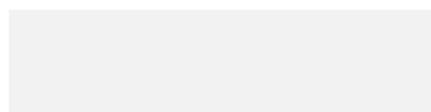
Пример расчёта: сливки:

на 1000 - 500

На 150 - X

$500 \cdot 150 / 1000 = 75$  г сливок необходимо на 1 порцию крема шоколадного. Выход порции 150 г

Рецептура крема шоколадного. Выход порции 150 г



Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса нетто на 100 порций, кг
Сливки 35%-ной жирности	75	75	7,5
Сахарный песок	23	23	2,3
Молоко пастеризованное	32	30	3
Яйца куриные	12	12	1,2
Желатин	3	3	0,3
Какао-порошок	5	5	0,5
Вода кипячёная	24	24	2,4
Выход		150	

### Ход работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №4

**Тема 4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе.**

**Цель работы:** Технология приготовления. Компоты и фрукты в сиропе. Процесс приготовления компота .

**Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
  - Весы настольные электронные
  - Микроволновая печь;
  - Конвекционная печь АРАСН;
  - Мясорубка ВЕОН;
  - Подовая печь (для пиццы)
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая
  - Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Льдогенератор
  - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
  - Тестомесильная машина (настольная)
  - Миксер (погружной)
  - Куттер или процессор кухонный
  - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
  - Тестораскаточная машина для пиццы
  - Лампа для карамели
  - Аппарат для темперирования шоколада
  - Газовая горелка (для карамелизации)
  - Термометр инфракрасный
  - Термометр со щупом
  - Овоскоп
  - Машина для вакуумной упаковки
  - Производственный стол с моечной ванной

- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Фрукты на десерт хороши как в свежем, слегка подработанном виде, так и с непродолжительной тепловой обработкой, а также в виде фруктовых смесей, которые часто называют фруктовыми салатами. Свежие плоды и ягоды — самый полезный, вкусный, освежающий десерт, а ваза с фруктами, кроме того, и самое лучшее, нарядное и привлекательное украшение стола. Свежие фрукты и ягоды должны быть тщательно вымыты, не иметь загнивших мест. Яблоки, груши, персики и другие фрукты должны быть поданы сухими.

Компот – самый коварный десерт, потому что требует правильной подачи. Согласно правилам этикета, наливать такой напиток следует не в стаканы, а в особые широкие чашки, которые так и называются – «компотницы». Компот необходимо не пить, а именно есть! Действовать надо следующим образом.левой рукой слегка придерживая компотницу, так что бы она не поменяла своего положения на столе, не стоит поднимать или наклонять ее. В другую руку необходимо взять десертную ложку. Затем медленно, не торопясь, зачерпать жидкость вместе с ягодами.

Компоты должны иметь прозрачный сироп, фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разварившимися; яблоки и груши очищены, нарезаны дольками, без плодоножек; персики, абрикосы, сливы – без косточек; не допускается червивых плодов и ягод; в компоте из сухофруктов все плоды и ягоды должны быть равномерно нарезаны.

Наиболее перспективной группой десертов являются – железированные. В их состав входит относительно небольшое количество сахара, вводятся различные растительные компоненты: свежие ягоды и фрукты, фруктовые и ягодные соки, пюре, сиропы, варенье, что дает большие возможности для расширения ассортимента и обуславливает их высокую биологическую ценность и относительно низкую калорийность и стоимость. Несмотря на перечисленные достоинства железированных сладких блюд, их производство в условиях массового питания сдерживается узким ассортиментом основных видов продуктов.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

**Тема 5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика**

**Цель работы:** Технологический процесс приготовления и отпуска. Этапы качества. Характеристика.

**Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
  - Весы настольные электронные
  - Микроволновая печь;
  - Конвекционная печь АРАСН;
  - Мясорубка ВЕОН;
  - Подовая печь (для пиццы)
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая
  - Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Льдогенератор
  - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
  - Тестомесильная машина (настольная)
  - Миксер (погружной)
  - Куттер или процессор кухонный
  - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
  - Тестораскаточная машина для пиццы
  - Лампа для карамели
  - Аппарат для темперирования шоколада
  - Газовая горелка (для карамелизации)

- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### Теоретическая часть:

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

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

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

Компоты. Сироп в компотах должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладким, с приятной кислинкой (если использованы кислые ягоды — смородина, вишня и др.). Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разваренными и немятыми. Не допускаются загнившие и червивые плоды. Основные дефекты: сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сироп; вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки); часть фруктов переварена, а форма других сохранилась, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки); попадают плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

Фрукты в сиропе. Яблоки и груши должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, 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 (недоваренные); сироп имеет недостаточно концентрированный вкус (нарушена рецептура) или мутный оттенок (переварены очистки фруктов, из которых варили сироп).

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

Основные дефекты: кисель жидкий (переварили или положили мало крахмала); наличие комков

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

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

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

Муссы. Мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу бледной окраски (клюквенный — розовый, яблочный и лимонный — белые или слабо-желтые). Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, с небольшой кислинкой. Основные дефекты: в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим); масса тяжелая мало взбили); куски бесформенные (переохладили при взбивании).

Самбуки. Консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, чем у мусса, мелкопористая, вкус сладкий, с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов. Кремы. Пористая, упругая масса, нарезанная на куски прямоугольной формы и отлитая в формах. Запах и цвет соответствующие наполнителям или ароматизаторам.

Пудинги. Они должны иметь мягкую и нежную консистенцию внутри, поджаренную корочку, сладкий вкус; на разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса должна быть хорошо пропечена. Если пудинг не пропечен, то внутри он липкий, сырой, на воткнутый нож или лучинку прилипает непропеченная масса. Каша должна быть золотистой (иногда ее прижигают в виде сетки), консистенция пышная, нежная. Дефекты - оседание ка и т.д.....

### Ход работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №6

### **Тема 6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.**

**Цель работы:** Предварительная обработка сахара, плодов и ягод, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов. Характеристика желирующих веществ.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)

- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

**Муссы.** Мусс отличается от желе тем, что сироп с желатином охлаждают до 25—30°C и взбивают в миксере или вручную до увеличения в объеме в 4—5 раз. Еще не застывшую массу быстро разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом опускают на 2/3 высоты на несколько секунд в горячую воду и выкладывают в вазочку или в креманку. При отпуске поливают сладким соусом или натуральным плодово-ягодным сиропом. Можно готовить муссы и без желатина — с манной крупой. Для этого в кипящий сироп всыпают манную крупу, непрерывно размешивая, заваривают ее, массу охлаждают и взбивают.

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

**Мусс плодово-ягодный на манной крупе.** Яблоки без семенных гнезд нарезают на несколько частей и варят до мягкости. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную манную крупу и варят, помешивая, 15—20 мин. Смесь охлаждают до 30—40°C и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Отпускают так же, как и мусс с желатином. При приготовлении клюквенного мусса на манной крупе в клюквенный сироп всыпают манную крупу и проваривают. В остальном способ приготовления такой же, как и для яблочного мусса.

**Самбуки.** Самбук является разновидностью мусса.

**Абрикосовый самбук.** При изготовлении его фруктовое пюре абрикосов 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 растворяют, охлаждают до 40—50°C и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желирования и охлаждают. Отпускают со сладкими соусами или плодово-ягодными сиропами.

**Яблочный или сливовый самбук.** Для приготовления фруктового пюре яблоки (без семенного гнезда) или сливы без косточек кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу до мягкости. Затем их охлаждают и протирают. Желирующими веществами в этих блюдах являются пектин фруктов и желатин, поэтому закладку

желатина уменьшают до концентрации 1,5%. Взбитые белки придают готовым изделиям дополнительную пышность.

Кремы. Приготавливают их из густых (содержащих не менее 35% жира) сливок или сметаны 36%-й жирности с добавлением яиц, молока, сахара, плодово-ягодного пюре и желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов. В зависимости от используемого сырья кремы подразделяют на сливочные, сметанные, и ягодные.

Крем кофейный. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют тонкой струйкой кипяченое горячее молоко и проваривают при 70—80°C (на водяной бане) до загустения. После этого при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50 г кофе на 150 г кипятка). Сливки или сметану, охлажденные до 4—7°C, взбивают на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитую массу непрерывно помешивая, вливают охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь.

Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом опускают на несколько секунд в теплую воду, затем, вынув из воды, встряхивают и выкладывают крем в вазочку или на десертную тарелку. При отпуске его поливают сиропом кофейным или шоколадным либо соусом земляничным, малиновым, вишневым.

Крем ягодный. Ягоды (клубнику, малину, чернику, вишню, смородину) протирают. Готовое пюре соединяют с охлажденной до 18—20°C яично-молочной смесью. Затем массу соединяют со взбитыми сливками или сметаной. Можно готовить ягодный крем без яично-молочной смеси. В этом случае ягодное пюре соединяют с рафинадной пудрой, растворенным желатином и перемешивают со взбитыми сливками. Приготовленную смесь разливают в формы и охлаждают. При отпуске крем поливают сладким соусом, фруктово-ягодным сиропом.

Кофейный сироп. Для приготовления молотый кофе заливают кипятком, настаивают 10—15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения, затем сироп охлаждают.

Шоколадный сироп. Для приготовления какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду, тщательно размешивают и доводят до кипения, вводят ванилин и охлаждают.

Мороженое. На предприятиях общественного питания реализуют мороженое промышленного производства (пломбир и сливочное), а на месте непосредственно перед отпуском приготавливают мягкое мороженое.

Мягкое мороженое вырабатывают из сухих смесей. Оно представляет собой продукт кремообразной консистенции с нежной структурой, невысокой взбитостью (40—60%) и температурой от -5 до -7°C. Мягкое мороженое не подвергают закаливанию до низких температур и отпускают потребителю тот-

час же по выходе его из фризера. В зависимости от используемой смеси выпускают мягкое мороженое следующих видов: сливочное, сливочно-шоколадное, сливочно-кофейное, сливочно-белковое, молочное с повышенным содержанием жира, молочное.

Парфе. Готовят из густых (не менее 35%-й жирности) взбитых с сахаром сливок, яично-молочной смеси, ароматизаторов и вкусовых продуктов: ванилин (парфе ванильное), кофейного настоя (парфе кофейное), какао-порошка (парфе шоколадное), поджаренных измельченных орехов (парфе ореховое), земляничного пюре (парфе земляничное). Технология приготовления парфе аналогична приготовлению кремов сливочных, ягодных, за некоторым исключением: для яично-молочной смеси используют в основном желтки; желирующее вещество не вводят; подготовленную массу раскладывают в специальные гофрированные формы, плотно закрывают крышками и

замораживают в низкотемпературных шкафах, камерах при  $-18^{\circ}\text{C}$  в течение 1,5—2 ч. Перед подачей формы на несколько секунд опускают в теплую воду ( $50\text{—}60^{\circ}\text{C}$ ) и выкладывают парфе в вазы. При подаче на парфе можно положить консервированные фрукты. Рядом или вокруг парфе иногда кладут мелкое печенье.

2. Ассортимент, технология приготовления горячих десертов.  
Горячие сладкие блюла

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

Суфле ореховое. Для приготовления суфле яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку, измельченный и поджаренный с сахаром миндаль, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь соединяют со взбитыми белками и выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. Сверху украшают этой же массой, выпуская ее из кондитерского мешка. Выпекают в жарочном шкафу при температуре  $180\text{—}220^{\circ}\text{C}$  в течение 12—15 мин.

Выпеченное, хорошо подрумяненное суфле посыпают сахарной пудрой и немедленно подают, пока оно не опало. Отдельно предлагают холодное молоко или сливки.

Суфле яблочное, ягодное. Фруктовое или ягодное проваривают с сахаром до загустения, горячим смешивают со взбитыми белками и выпекают так же, как суфле ванильное.

Пудинги. Готовят их из вязких каш (рисовой, манной) или ванильных сухарей, разломанных на мелкие кусочки.

Пудинг сахарный или бисквитный. Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком и этой смесью заливают разломанные на мелкие кусочки ванильные сухари или 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 перекалывают из формы на блюдо, нарезают на порции, поливают абрикосовым соусом или подают его отдельно в соуснике.

Пудинг яблочный с орехами. Очищенные и поджаренные орехи измельчают, заливают молоком и варят 2—3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой манную крупу, доводят до кипения. В слегка остывшую массу ( $60\text{—}70^{\circ}\text{C}$ ) вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные мелкими кубиками яблоки, соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают. Пудинг в формах варят на пару и подают с абрикосовым соусом.

Каша гурьевская. Молоко (3,2%-й жирности) наливают в широкую неглубокую посуду (сотейник, сковороду) и ставят в горячий жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, ее тотчас снимают вилкой, затем дают снова образоваться пенке и снимают ее. Так делают несколько раз. Затем сотейник с молоком ставят на плиту, в кипящее молоко всыпают манную кашу и варят до готовности. В охлажденную до  $60\text{—}70^{\circ}\text{C}$  кашу добавляют желтки, растертые с сахаром, ванилин и часть нарезанных пенек, а затем в два-три приема добавляют взбитые белки. Кашу укладывают слоями: на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, укладывают слой каши; посыпают рублеными орехами, покрывают пенками, снятыми с молока; сверху кладут второй слой каши; поверхность выравнивают, посыпают сахарным песком и

прижигают в виде сетки раскаленной поварской иглой. Запекают в жарочном шкафу при температуре 240—250°С в течение 12—15 мин. Готовый пудинг украшают цукатами и консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, вперемешку с пенками и поджаренным миндалем. Отдельно в соуснике подают соус абрикосовый.

Блюда из яблок. При тепловой обработке яблоки становятся мягче и ароматнее и, кроме того, в них увеличивается количество пектина (за счет перехода протопектина в пектин), повышается сладость в результате инверсии сахарозы. Так, при запекании яблок в зависимости от содержания в них органических кислот гидролизуется до 30% сахарозы. Аромат блюд из яблок улучшается при добавлении молотой корицы или эссенции (ромовой, коньячной).

Яблоки печеные. Яблоки (лучше антоновские) моют, не очищают от кожицы, но удаляют круглой выемкой сердцевину. Подготовленные яблоки укладывают на противень заполняют углубления в них сахаром (яблоки печеные), тонко нашинкованной морковью с сахаром и сметаной (яблоки, фаршированные морковью), молочной рисовой кашей с изюмом и жареными орехами (яблоки, фаршированные рисом и орехами. На противень подливают небольшое количество воды и запекают яблоки 15—20 мин (в зависимости от их сорта). Отпускают яблоки горячими или холодными, поливают сиропом или посыпают сахарной пудрой. Яблоки можно подать со сладкими соусами, взбитыми сливками, вареньем.

Шарлотка с яблоками. 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 сверху. 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.

Яблоки по-киевски. Очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки бланшируют до полуготовности в подкисленной воде. Затем яблоки кладут на порционную сковороду, отверстие заполняют вареньем. Подготовленные яблоки заливают яично-сметанной смесью и запекают до готовности. Для приготовления смеси желтки растирают с сахаром, добавляют муку. Отдельно взбивают сметану, белки и соединяют их с желтками. Отпускают блюдо в порционной сковороде, сверху посыпают рафинадной пудрой.

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. Сладкие соусы.

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

Соус 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. Подготовленные ягоды протирают, добавляют сахар. Массу тщательно перемешивают до растворения сахара, раскладывают в чисто: вымытые банки и хранят в охлажденном состоянии.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №7**

**Тема 7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.**

**Цель работы:** Предварительный контроль. Операционный контроль. Приемочный контроль.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)

- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

**Технологический контроль** — контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции ОП, включающий в себя: входной, операционный и приемочный контроль.

*Входной контроль* — контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания. При осуществлении входного контроля ответственное лицо осуществляет приемку продуктов, которые поступают на предприятие общественного питания, проверяет всю сопроводительную документацию

(насколько качество поступающей продукции соответствует данным в документах и нормативах). В случае неправильного оформления продукции, несвоевременного возврата продуктов, утративших свое качество, несоблюдении санитарных норм и требований служба входного контроля на предприятии должна составить соответствующие иски.

*Операционный контроль* — контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции. Именно операционный контроль позволяет вовремя выявить нарушения, которые имеют место быть, своевременно устранить их, не допустить некачественную продукцию к конечному потребителю. На отдельных этапах осуществления технологического процесса операционный контроль осуществляется при помощи органолептической оценки, проверки технологических карт, иногда и физико-химической проверки. Именно такой контроль дает возможность получить точные показатели, имеющие значение в оценке качества блюд.

*Приемочный контроль* — контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации. Приемочный контроль качества продукции осуществляется по-разному. Все зависит от того, каким по типу является конкретное предприятие общественного питания. На предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса (в столовых, кафе, ресторанах), постоянную оценку качества готовой продукции проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям. Если проверка осуществляется органами государственного надзора, то она, как правило, представляет собой выборочный контроль качества по микробиологическим, физико-химическим и органолептическим показателям готовой продукции. Инспекционный контроль зачастую осуществляется на тех предприятиях общественного питания, которые имеют сертификат соответствия на производство.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №8**

**Тема 8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микробиологические.**

**Цель работы:** Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Микробиологические показатели.

**Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
  - Весы настольные электронные
  - Микроволновая печь;
  - Конвекционная печь АРАСН;
  - Мясорубка ВЕОН;
  - Подовая печь (для пиццы)
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая
  - Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Льдогенератор
  - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
  - Тестомесильная машина (настольная)
  - Миксер (погружной)
  - Куттер или процессор кухонный
  - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
  - Тестораскаточная машина для пиццы
  - Лампа для карамели
  - Аппарат для темперирования шоколада
  - Газовая горелка (для карамелизации)
  - Термометр инфракрасный
  - Термометр со щупом
  - Овоскоп
  - Машина для вакуумной упаковки
  - Производственный стол с моечной ванной

- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

зависимости от того, какие процессы лежат в основе метода или какие свойства используют, классифицируются на:

биохимические;

микробиологические;

товароведно-технологические;

химические;

физические;

**Биохимические методы.** В основе этих методов лежат биохимические процессы. Как правило, эти методы используются для контроля качества сырья, используемого для производства многих пищевых продуктов; для контроля качества сырья в процессе хранения ; для оценки пищевой и биологической ценности пищевых продуктов; при проведении научно-исследовательских работ.

**Микробиологические методы.** В основе этих методов лежит жизнедеятельность микроорганизмов.

Микробиологические методы используются для контроля качества сырья, для контроля технологических процессов, технологического оборудования и готовых изделий.

**Физиологические (биологические) методы** контроля широко используются при разработке новых продуктов питания, при применении новых, нетрадиционных видов сырья, новых пищевых добавок (красителей, ароматизаторов, эмульгаторов и т. п.), новых упаковочных материалов.

Товароведно-технологическими методами определяют степень пригодности продукта, продовольственного сырья для промышленной переработки. Так, при исследовании хлебопекарных свойств муки обязательно проводят пробную выпечку хлеба и определяют в нем объемный выход, цвет и характер корки, пористость, цвет, эластичность мякиша и другие показатели, характеризующие качество хлеба.

**Химические методы,** как правило, основаны на химических реакциях. Химические методы широко применяются в товароведении для установления химического состава пищевых продуктов и их соответствия требованиям нормативных документов. Этими методами определяют показатели, характеризующие качество сырья, а также изменения, происходящие в пищевых продуктах при транспортировании, хранении и реализации.

Химическими методами в продовольственных товарах определяют содержание минеральных веществ, воды, белка, жира, Сахаров, витаминов, поваренной соли, а также кислотность, кислотные, пере- кисные, йодные числа и другие показатели.

Химические методы, как правило, не нуждаются в каких-либо специальных приборах. Для их выполнения нужны химические реактивы, набор химической посуды, химические стеклянные приборы, технические или аналитические весы.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №9**

#### **Тема 9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.**

**Цель работы:** Органолептический метод оценки качества. Рассмотрение методов.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный

- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Для оценки качества используют специальные методы (органолептические или измерительные), требования к которым изложены в стандартах на методы контроля качества. В стандартах указывается перечень материалов и оборудования, необходимых для проведения анализа, методика выполнения измерений и обработка результатов.

Органолептическая оценка качества производится согласно ГОСТ 9959-91 "Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки". При органолептической оценке качества определяют следующие показатели:

- Внешний вид;
- цвет;
- консистенция;

- запах;
- вкус;
- сочность.

Органолептическая оценка проводится для установления соответствия органолептических показателей качества продуктов требованиям нормативно-правовой документации. Проводится органолептическая оценка посредством органов чувств. Органолептическая оценка осуществляется специалистами-дегустаторами, имеющими опыт работы по оценке качества мясной продукции, индивидуально или в составе дегустационной комиссии. Дегустационная комиссия в количестве не менее 5 человек создается на основе отбора дегустаторов с учетом их индивидуальной чувствительности и способности устанавливать специфические различия в цвете, вкусе, запахе, аромате и консистенции образцов мясных продуктов. Состав дегустационной комиссии утверждают в организации, при которой она создается, на срок не более 2 лет.

В процессе органолептической оценки каждый дегустатор записывает свои оценки и замечания в дегустационный лист. Каждый дегустатор подписывает свой лист и передает его председателю комиссии, после чего рекомендуется провести обсуждение и обмен мнениями.

Результаты органолептической оценки сопоставляют с показателями качества, приведенными в нормативно-технической документации на данный вид продукта, определяя при этом соответствие продукта требованиям стандарта или технических условий.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №10**

**Тема 10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.**

**Цель работы:** Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов

## **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки

- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Сущность метода заключается в оценке внешнего вида, цвета, запаха, консистенции и вкуса, выполняемой органолептической. Дегустаторы должны сопоставить мнение о внешнем виде, цвете, запахе, консистенции, вкусе каждого продукта со словесным описанием, данным в нормативно-техническом документе на продукт, или дать количественную оценку каждого показателя в баллах, если это указано в нормативно-техническом документе на данный вид продукта. При определении цвета устанавливают различные отклонения от цвета, специфического для данного вида продукта.

При оценке запаха определяют типичный вид аромата, гармонию запахов, так называемый "букет", устанавливают наличие посторонних запахов. При оценке консистенции учитывают также нежность, волокнистость, грубость, рассыпчатость, крошливость, однородность, присутствие твердых частиц. Для определения консистенции пользуются приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием. При оценке вкуса определяют, типичен ли вкус для данного вида продукта, устанавливают наличие специфических неблагоприятных вкусовых свойств и прочих посторонних привкусов. Вкус как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления.

Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации. Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом, так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус). Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет, форма и ее сохранность в готовом изделии, состояние поверхности, правильность оформления десерта и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально;

- визуально и тактильно -- прикосновением к изделию столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий -- нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2--3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для изделия данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов. У желированных блюд, десертов, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом виде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус. При оценке сладких горячих блюд (суфле,

пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропечённость, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №11**

#### **Тема 11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.**

**Цель работы:** Технология приготовления натуральных компотов. Технология приготовления киселей. Технология приготовления фруктовых сиропов.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор

- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

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.

Компоты из свежих плодов. Подготовленные яблоки, груши, айву (без кожуры и сердцевин) 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 и 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 и оставляют в сиропе до охлаждения.

## **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №12**

**Тема 12. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.**

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

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Многие известные повара подчеркивают, что они не готовят по рецептам. 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. Например, помидоры и базилик. Конечно, спелые томаты можно гармонично соединить с другими пряными травами, а базилик хорош и с разными овощами, но эта парочка выглядит просто неразлучной, с ними получаются беспроблемные салаты и закуски, супы и горячие блюда. И таких сочетаний накопилось немало. Если запомнить некоторые из них, на этой основе вам будет очень просто придумать десятки интересных собственных рецептов.

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.

Сельдерей + Яблоко

Свежее и ароматное сочетание, которое украсит любой салат из овощей, мясной салат или холодную закуску.

Клубника + Сливки

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

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №13**

**Тема 13. Снижение потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и энергии при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.**

**Цель работы:** Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции.

Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

1. Принцип безопасности – изменение форм собственности, представление ПОП большой самостоятельности.

2. Принцип взаимозаменяемости – одни продукты заменяются другими. Помидоры – томатное пюре.

3. Принцип совместимости – молоко не совместимо с кислыми продуктами, с рыбой. Зависит от национальных вкусов, национальностей.

Соблюдение режимов тепловой обработки (температура, продолжительность нагрева), закладка овощей в кипящую воду потери снижаются на 20-30%, поверхность разогретая жарочная – снижение массы мяса.

6. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Предварительное разрыхление структуры продуктов, замачивание сухих продуктов – грибы, бобовые, крупы. Механического воздействия – отбивание, рыхление мяса, измельчение на мясорубке. Химического и биологического воздействия (маринование). Использование ИК – нагревателей, СВЧ – нагревателей.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №14**

### **Тема 14. Ассортимент сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Приготовление сложных холодных десертов. Сложные холодные десерты.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;

- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

В качестве десерта могут подаваться кондитерские изделия:

- торты, печенья, вафли, кексы, пироги;
- различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок;
- сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты);

- соки, содовые воды, компоты, кисели;
- сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе;
- мороженое и десерты из мороженого;
- десертом может быть чай, какао, кофе, кофе с мороженым (café glacé);
- специальные десертные вина -- словом, всё то, что может подаваться на «третье».

Десерты подают по-разному: они могут быть порционными, холодными или горячими; десерты можно сервировать как для фуршета, который радуется разнообразием: например, часть десертов - горячие, часть - холодные или даже замороженные, всевозможная сладкая выпечка, муссы, торты, а также большой выбор фруктов и шоколада.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №15**

**Тема 15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.**

**Цель работы:** Подготовительный процесс. Основной процесс. Завершающий процесс.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;

- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

*Первый этап* – подготовительный, предварительная обработка продуктов. Для начала продукты почти всегда нужно как следует вымыть, чтобы избежать возможных неприятных последствий для здоровья тех, кому предназначено блюдо.

*Второй этап* – это основная обработка продуктов. Варка, тушение, жарение и прочие способы приготовления имеют своей целью превращение набора продуктов в готовое блюдо.

а *третьем этапе* приготовления пищи в готовое в целом блюдо вносятся последние штрихи. Это может быть внесение пряностей, добавление соусов, поливание блюда коньяком и поджигание (*фламбирование*), украшение (к примеру, цветочками из редиса или глазурью) и т. п.

Завершающий штрих - *колерование*. Это придание продукту приятного внешнего вида, лёгкое улучшение вкуса. Какие-то блюда для этого смазывают сырым яйцом, маслом, в какие-то вводят красители (кисель, желе).

Есть и *химические способы* воздействия. Это соление, мочение, квашение и другие. При *солении* производится консервация продукта в солёной среде (8-30% соли). *Мочение* – это почти то же самое, но соли кладётся совсем мало – 2-3%. При *квашении* соли кладут больше, чем при мочении, но меньше, чем при солении. Квашеные продукты, в сравнении с мочёными и солёными, сохраняют больше полезных бактерий и витаминов.

Консервация пищи с небольшим количеством уксусной кислоты – это *маринование*. К химическим способам обработки продуктов относится *желирование*. Это способ приготовления желе и заливных. При желировании используют желе или агар-агар (растительный аналог желатина).

Фрукты можно засахарить. В ходе *засахаривания* фруктовый сок замещается сахаром. Фрукты заливают сахарным сиропом и оставляют на 15-45 дней под гнётом. Сироп регулярно меняется. Затем фрукты сушат и хранят в холодильнике.

Таковы главные этапы кулинарного пути, в конце которого продукты становятся готовыми блюдами. Как видите, способы приготовления самые разные, и каждый может выбрать для себя любимый. Готовьте с удовольствием!

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 (рис. 24). Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.

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 фризёр. 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.

**Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №16

**Тема 16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов..**

**Цель работы:** Организация работы холодного цеха. Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды. Производственный стол.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)

- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда.

Фруктовые отвары гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др.

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.

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 железированных 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

приводе. 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 вырезает семенное гнездо и одновременно разрезает яблоко на 6—8 долек.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризера. 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.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №17**

**Тема 17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Оборудование и производственный инвентарь для приготовления холодных десертов.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;

- Конвекционная печь APACH;
- Мясорубка BEON;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

При выборе оборудования советуем обратить внимание на его надежность, а также на качество исполнения, обязательно на соответствие температурных параметров оборудования режиму хранения ингредиентов и готовой продукции. Для оснащения цехов существует унифицированное технологическое оборудование: тестомесильная машина, планетарный

миксер, слайсер, конвекционная печь с расстойным шкафом, холодильный шкаф и вспомогательное оборудование: это вытяжной зонт, весы, столы, в том числе специализированный кондитерский стол, стеллаж для инвентаря и ванна (как правило, двухсекционная).

Из инвентаря 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; мерные стаканчики

Вырубки или выемки для теста для вырезания фигурного печенья;

Ножи;

Ролики для вырезания из теста фигурной сетки,

Кисти кондитерские для смазывания.

Инвентарь, инструменты, используемые постоянно, располагают непосредственно «под рукой»; те инструменты, которыми работники пользуются реже, размещают в некотором отдалении. Для работы в условиях значительных нагрузок эти изделия должны быть прочными. Материал приспособлений должен соответствовать гигиеническим нормам, т.е. он должен легко мыться.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №18**

**Тема 18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

**Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный

- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

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 мороженое - из пачки 500 г получается 8 кусочков. Мороженое достаем непосредственно перед приготовлением, иначе оно начнет таять и десерт может не получиться. 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 секунд 10-20. Достаем мороженое из масла, кладем на блюдечко. 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 градусов. Чтобы проверить температуру, бросьте кусок хлеба в масло. Он должен стать коричневым за 30 секунд. 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.

10. Приобретение навыков по вариантам сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов

Многие известные повара подчеркивают, что они не готовят по рецептам. 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. Например, помидоры и базилик. Конечно, спелые томаты можно гармонично соединить с другими пряными травами, а базилик хорош и с разными овощами, но эта парочка выглядит просто неразлучной, с ними получаются беспроигрышные салаты и закуски, супы и горячие блюда. И таких сочетаний накопилось немало. Если запомнить некоторые из них, на этой основе вам будет очень просто придумать десятки интересных собственных рецептов.

#### Авокадо + Лимон + Чеснок

Вкус этих ингредиентов очень гармонично дополняет друг друга: нежная сливочная мякоть авокадо нейтральна по вкусу, а сильный аромат citrusовых 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.

#### Сельдерей + Яблоко

Свежее и ароматное сочетание, которое украсит любой салат из овощей, мясной салат или холодную закуску.

#### Клубника + Сливки

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

#### Соевый соус + Мед + Имбирь

Сочетание сладкого, соленого и острого вкуса и гармония ароматов превращают эти продукты в идеальную заправку в азиатском стиле: ею можно заправлять салаты, использовать как маринад или соус для мяса, птицы или рыбы.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №19**

**Тема 19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** биохимические;микробиологические;товароведно-технологические;химические;физические.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Основными видами сырья в кондитерском производстве являются мука, сахар, сливочное масло, яйца. Наряду с ними применяются молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, эссенции, разрыхлители и др.

Качество сырья, поступающего на производство, должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и техническими условиями, а красители — требованиям действующих санитарных правил. В связи с этим очень важно правильно организовать хранение сырья и продуктов.

В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15°C и относительная влажность воздуха 60-65%. В помещении, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5°C. Сырье, поступившее в замороженном виде, хранится при минусовой температуре. Ароматические вещества, а также вина и компоты хранятся в отдельном помещении, чтобы избежать распространения их запахов на другие продукты.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №20

**Тема 20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** ГОСТ Р 53967-2010 - Национальный стандарт Российской Федерации «Десерты фруктовые».

Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)

- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

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°C не более 18 часов.

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

### **Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов**

На данный момент на предприятия общественного питания не изготавливают сами десерты, а они заключают контракты с компаниями по поставке с полуфабрикатов на предприятия общественного питания. К примеру, смеси для десертов легко и быстро готовятся и широко используются в кондитерском производстве в качестве основы для приготовления различных видов десертов, таких как кремы, пудинги, заварные кремы и др. Простые в использовании, как правило, смеси для десертов производятся в виде порошка с добавлением других ингредиентов, таких как сахар, кукурузный крахмал, сухие дрожжи, обезжиренное сухое молоко и натуральные ароматизаторы. централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности, готовых блюд и изделий (муссов, самбука, желе, компонентов фруктовых салатов, морсов, сиропов, цукатов и т.д.) на каком-то одном предприятии или в специализированном цехе и поставка продукции.

## **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №21**

**Тема 21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор

- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления десертов, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Кроме расчета сырья для приготовления десертов также составляется сводная таблица расчета сырья

Далее осуществляется расчет сырья, необходимого для приготовления данных блюд (десертов). Расчет делается по формуле:

$$Q = q \cdot n / 1000, (6)$$

где Q - количество сырья данного вида, необходимого для выполнения плана-меню

q - норма сырья на 1 порцию

n - количество порций по плану

Последний шаг оперативного планирования: составление технологических карт. В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма

вложения сырья массой ,брутто на одну порцию, а так же дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход блюда, приводится краткое описание технологии приготовления блюда.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №22**

**Тема 22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Организация технологического процесса. Технология приготовления сложных холодных десертов.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный

- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

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°C не более 18 часов.

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

На данный момент на предприятия общественного питания не изготавливают сами десерты, а они заключают контракты с компаниями по поставки с полуфабрикатов на предприятия общественного питания. К примеру, смеси для десертов легко и быстро готовятся и широко используются в кондитерском производстве в качестве основы для приготовления различных видов десертов, таких как кремы, пудинги, заварные кремы и др. Простые в использовании, как правило, смеси для десертов производятся в виде порошка с добавлением других ингредиентов, таких как сахар, кукурузный крахмал, сухие дрожжи, обезжиренное сухое молоко и натуральные ароматизаторы. централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности,

готовых блюд и изделий (муссов, самбука, желе, компонентов фруктовых салатов, морсов, сиропов, цукатов и т.д.) на каком-то одном предприятии или в специализированном цехе и поставка продукции.

Сроки хранения готовой продукции ресторанного хозяйства, в течение которых не снижается ее качество, ограничены. Температурные условия хранения готовой пищи регламентированы санитарными правилами, согласно которым температура холодных сладких блюд для потребителей должна составлять 12... 14 °С. температура подачи мороженого - 4-6 °С.

Для хранения готовой пищи применяют специализированное технологическое оборудование. С учетом индивидуального подхода к срокам хранения отдельных блюд санитарными правилами установлено, что холодные закуски, десерты и напитки можно хранить до 1 ч. Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах и шкафах при температуре не выше 6 °С в пределах сроков, установленных гигиеническими требованиями для особо скоропортящихся продуктов (СанПиН 2.4.6.664--97).

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 консистенции (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки; недостаточная пористость пудингов, непривлекательный внешний вид и т.д.). пищевой салат фруктовый десерт

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

Основными показателями качества продуктов питания являются пищевая, биологическая и энергетическая ценность. Пищевая ценность - свойства продукции, удовлетворяющие физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы). Биологическая ценность - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах. Энергетическая ценность - количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов, необходимой для обеспечения физиологических функций.

Состав, свойства пищевой продукции, безопасность ее для человека определяются по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям, содержанию потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, а также пищевой ценности.

Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль. Для предприятий общественного питания на всех этапах производства рекомендуются следующие виды контроля:

входной контроль - приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;

операционный контроль - контроль технологических процессов на всех стадиях производства;

приемочный контроль - контроль качества выпускаемой продукции.



Десерты могут быть изготовлены как с использованием ингредиентов одного вида, так и в их различных сочетаниях.

4.2 Десерты могут быть изготовлены с добавлением физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

## 5 Общие технические требования

5.1 Десерты изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта и документами изготовителя (технологической инструкцией и рецептурой) на десерты конкретных наименований с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [\[1\]](#).

Требования в документах на конкретные виды десертов должны быть не ниже установленных настоящим стандартом.

## 5.2

### Характеристики

5.2.1 Требования к органолептическим показателям десертов приведены в таблице 1.

Таблица

1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид: - пюреобразные - пюреобразные с добавлением целых или нарезанных кусочками фруктов, круп и других пищевых ингредиентов	Однородная масса в виде пюре Пюре с равномерно распределенными в нем целыми или нарезанными фруктами, крупой или другими пищевыми ингредиентами. Допускается наличие:  - единичных семян, волосков (для земляники), частиц кожицы;

Вкус и запах	<ul style="list-style-type: none"> <li>- твердых каменистых включений (для груши, айвы);</li> <li>- фруктов, не сохранивших форму</li> </ul> <p>Натуральные, свойственные смеси компонентов, из которых изготовлен десерт.</p> <p>Посторонние привкус и запах не допускаются</p>
Цвет	<p>Свойственный цвету смеси компонентов, из которых изготовлен десерт.</p> <p>Допускается наличие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- незначительного потемнения верхнего слоя десертов, в состав которых входят темноокрашенные фрукты;</li> <li>- оранжевого кольца в верхнем слое десертов, изготовленных из сырья оранжевого/желтого цвета;</li> <li>- бурого оттенка для десертов, в состав которых входят малина, земляника, кизил</li> </ul>
Консистенция	<p>Пюреобразная, с включениями целых или нарезанных фруктов, круп и других пищевых ингредиентов или без них</p>

5.2.2 Требования к физико-химическим показателям десертов приведены в таблице 2.

Таблица

2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	11,0
Массовая доля фруктов, %, не менее	6,0
Массовая доля круп, %, не менее	3,0
Массовая доля примесей растительного происхождения, %, не более	0,02
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,03
Посторонние примеси	Не допускаются

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №23**

**Тема 23. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Разработка технологической карты приготовления десертов "Мусс" и "Десерт абрикосовый с карамелью". Декорирование сложных десертов, температура и посуда для подачи.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный

- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Холодные сладкие блюда хранят до 24 ч. Для их хранения следует использовать неокисляющую 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. 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.).

Время хранения мороженого зависит от его ингредиентов, способа приготовления (с пастеризацией или без), было ли мороженое после этого закалено в камере шоковой заморозки, где оно хранится в настоящее время (в витрине для мороженого, в камере заморозки) и при какой температуре. В среднем итальянское джелато, к примеру, хранится в витрине не более недели при температуре от —14—18 °С. При более низких температурах срок хранения может увеличиться от месяца до полугода. Однако при этом обязательно надо помнить, что итальянское мороженое — это живой продукт, который долго не хранится, и время хранения

пропорционально сказывается на его вкусовых качествах и внешнем виде. Отдельно нужна специальная камера для хранения ягод, в которой они не замораживаются, а лежат в специальной вакуумной упаковке, оставаясь свежими. Каждая ягода кладется на бумажку, и затем они помещаются в контейнер. Так ягоды могут храниться около трех дней, оставаясь свежими. Если же ягоды начинают немного портиться, то они помещаются в вакуумный пакет и отправляются в морозильную камеру, а затем используются для приготовления сладких соусов и пюре, часть отдается в бар для приготовления коктейлей. Десертная кулинария всегда вдохновляла поваров на выдумку и фантазию, и по сей день они с наслаждением создают все новые и новые необыкновенные, восхитительные блюда.

Способ замораживания основ включает охлаждение растительного сырья до температуры от +1 до —1 °С. Затем часть растительного сырья измельчают до пюреобразного состояния, а после порционной расфасовки пюре в каждую порцию вносят оставшуюся часть растительного сырья в виде охлажденных кусочков или целых ягод, и (или) фруктов, и (или) овощей. Затем полученные порции замораживают при температуре не выше —18 °С и непосредственном контакте с твердой двуокисью углерода путем равномерного рассыпания ее в дробленном, или чешуйчатом, или гранулированном виде на поверхность порции десерта без перемешивания в соотношении масс двуокиси углерода и порции десерта 0,1:1,0—0,3:1,0. При этом температуру в центре порции десерта понижают в течение 10—15 минут до значений на 2—4 °С ниже криоскопической. Далее десерт домораживают в течение 5—6 часов в зависимости от вида растительного сырья и массы порции десерта. По этому способу получают замороженный десерт. Изобретение позволяет улучшить качество за счет снижения микробиологической обсемененности, повысить содержание витаминов, в частности, витамина С, уменьшить свободносодержащуюся влагу в десерте без ухудшения его органолептических показателей

Наиболее близким аналогом к заявленному изобретению является способ производства замороженного десерта, включающий подготовку плодов и (или) ягод, измельчение, перемешивание, порционирование, тепловую обработку и замораживание при контакте с гранулированной двуокисью углерода.

Недостатком этого способа является высокая энергоемкость и недостаточно высокое качество десерта. Технический результат заключается в улучшении качества за счет снижения микробиологической обсемененности, повышении содержания витаминов, в частности, витамина С, уменьшении свободносодержащейся влаги в десерте без ухудшения его органолептических показателей и снижение себестоимости.

### **Правила заморозки сырья:**

- выбирайте для заморозки свежие (крепкие) продукты, зрелые, но не перезревшие;
- выбирайте подходящую упаковку и правильно упаковывайте;
- температура в морозилке не должна превышать —18 °С;
- если есть возможность, используйте функцию «Суперзаморозка» морозильной камеры;
- рекомендуется закладывать в морозилку для заморозки за один раз не более 1 кг продуктов, так как в морозилке резко поднимется температура, что плохо для уже замороженных продуктов, и дольше будет идти процесс заморозки только что положенного. Нужно закинуть много за раз — поставьте в холодильник охладиться, а после закидывайте в морозилку;
- нельзя замораживать размороженные продукты повторно. Если вы приготовили что-то из размороженных продуктов, термически их обработав, то заморозить готовое блюдо можно.

Объясняется это правило тем, что после повторной заморозки в продукте очень активно размножаются бактерии и микроорганизмы, и продукт портится значительно быстрее, даже будучи замороженным;

- замораживать только небольшие количества — тогда заморозка происходит быстро и в результате на поверхности формируются маленькие, а не крупные кристаллы льда и наносится минимальный ущерб структуре продуктов;
- разделяйте замороженные продукты на порции, которые можно потом использовать;
- длительный прямой контакт с холодным воздухом в морозилке приводит к холодному «ожогу», поэтому храните продукты в пластиковых коробках или плотно закрывающихся контейнерах;
- всегда подписывайте продукты в морозилке и ставьте дату заморозки, чтобы не приходилось выбрасывать просроченные продукты;
- размораживайте продукты в холодильнике, а не при комнатной температуре, либо размораживайте, погрузив в воду в упаковке;
- замораживайте ягоды на подносе, затем пересыпайте в пакет и не мойте перед замораживанием;
- замораживать можно практически все ягоды — землянику, малину, ежевику, крыжовник, черную и красную смородину, жимолость, вишню и др.;
- упаковывайте продукты по возможности герметичнее (при упаковке жидких продуктов, например, пюре, оставляйте некоторое пространство с учетом расширения);
- следите, чтобы твердые емкости имели плотные крышки. Крепко перевязывайте полиэтиленовые пакеты. На каждую упаковку наклейте этикетку с надписью содержимого и его количества, даты начала замораживания и срока хранения. Надпись делайте восковым карандашом или водонерастворимым фломастером, для того чтобы надпись не стерлась или не смылась;
- любые виды фруктов, которые вы собираетесь замораживать, должны быть зрелыми, но без признаков порчи. Чтобы облегчить обработку сырых, оттаявших фруктов удалите у них все несъедобное — кожуру, стебли, сердцевину, косточки — перед заморозкой. Большинство подготовительных операций перед замораживанием снижает активность ферментов и окислительных процессов. Так как нагревание разрушает ферменты, отваренные фрукты хранятся дольше, чем сырые. В зависимости от того, какие фрукты вы хотите получить, твердые или мягкие, отварите фрукты полностью или лишь слегка обварите их. Дольки яблок, например, можно обварить в течение пары минут в кипящей воде. Фрукты, имеющие более мягкую массу, не следует отваривать в воде, потому что они теряют вкус и текстуру. Отваривать их нужно, разрезав на две и более частей, в сахарном сиропе. Замораживайте эти фрукты в сиропе, в котором их отварили. Оставленные в холодном сахарном сиропе фрукты к тому же лучше сохраняют свою окраску: для большей надежности добавьте немного лимонного сока или аскорбиновой кислоты (витамин С в порошке). Чтобы не осевшие на дно плоды сохранить в погруженном в жидкость состоянии, накройте их влагонепроницаемой бумагой и лишь затем закройте емкость крышкой. Присыпка сахаром также снизит риск обесцвечивания плодов. Кристаллы сахарного песка вытягивают из фруктов соки, которые растворяют сахар и создают защитный слой сиропа. Плоды темного цвета, такие как малина, менее подвержены обесцвечиванию, и для замораживания их можно просто поместить в плотно закрывающуюся

емкость. Чтобы мягкие ягоды сохранили свою форму, сначала заморозьте их разложенными на подносе. Если вы готовите пюре из сырых фруктов, например, абрикосов, добавьте сахар и лимонный сок (или аскорбиновую кислоту) перед замораживанием. Чтобы разморозить фрукты для употребления в пищу в сыром виде, подержите их в упаковке в холодильнике;

- не замораживайте: горячие и теплые продукты и блюда — их нужно сначала хорошо охладить; бананы, а также нежные фрукты и ягоды, например, дыня, клубника, авокадо и кусочки цитрусовых фруктов; желе — сладкое и несладкое — желатин кристаллизуется в морозилке, хотя многие десерты на основе желатина нормально сохраняются.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №24**

### **Тема 24. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф

- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Способ включает охлаждение растительного сырья до температуры от +1 до -1°C. холодные температура подачи для натуральных фруктов, желе, муссов, самбуков - температура не выше 7-14 градусов С; для киселей и компотов - температура не выше 12-16 градусов С; для мороженого - температура не выше от 0 до -4 градусов С. Температура подачи холодных сладких блюд должна быть 12-15°C, мороженого -- 4-6°C. Холодные сладкие блюда до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере. Желированные сладкие блюда хранят 12 часов, кремы - 12 часов при температуре 2-6°C.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №25

### **Тема 25. Методы приготовления сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Торты, печенье, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты, сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)

- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

В качестве десерта могут подаваться кондитерские изделия:

торты, печенья, вафли, кексы, пироги;

различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок;

сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты, сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого.

- Выпечка. К этому виду десертов можно отнести торты, печенье, рулеты, кексы, пирожные, булочки, пирожки, вафли.

- Шоколадные десерты в своем составе обязательно содержат какао. К ним относят шоколадные конфеты, шоколад. Фруктовый десерт сегодня можно подавать в любое время года. Очень распространенным фруктовым десертом является сплит. Это банановый десерт.

К фруктовым десертам также можно отнести желе.

Этот десерт был придуман французскими поварами. Он делается из свежих либо замороженных фруктов, из сиропов либо соков, в которые во время приготовления добавляется желатин. Когда желе застывает, оно приобретает студенистую консистенцию. Самое главное при приготовлении желе: это добиться насыщенного цвета и прозрачности. Если в желе

добавляют кусочки фруктов, то все они должны быть отчетливо видны - настолько прозрачным должно получаться желе.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №26**

**Тема 26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.**

**Цель работы:** Приготовление фруктовых ягодных салатов.

Приготовление муссов, кремов, суфле.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор

- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Ягодный салат. Яблоки или айву нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром и дать ему растаять. В стеклянную салатницу выложить ломтики яблок, землянику, малину и посыпать немного сахаром. Сразу же подать к столу. По желанию к салату в отдельной посуде можно подать сливки.

Салат из черники. Чернику перебрать, промыть, сбрызнуть коньяком, посыпать сахарной пудрой. Массу перемешать, залить сливками и снова перемешать. Вместо коньяка можно использовать лимонный сок.

#### **Фруктовые салаты**

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

Фруктовый салат в сладком вине. Растопить сахар со 125 мл воды на среднем огне. Довести сироп до кипения и кипятить 2 мин. Перелить в большую миску и остудить. Очистить папайя, порезать пополам и вычистить семена. Порезать каждую половину на дольки поперек и положить в сироп.

Чтобы порезать манго, порезать их пополам, воткнуть нож в косточку и вытащить ее, каждую половину надрезать сеткой, не доходя до кожуры. Теперь если провести ножом между кожурой и мякотью, получится много кубиков. Положить их в сироп. Очистить мандарины и разделить пополам. Нарезать половинки крестообразно и вместе с виноградом положить в сироп к остальным фруктам. Залить вином и аккуратно помешать салат. Выдавить немного лимонного сока, накрыть миску пленкой и поставить в холодильник на 3 часа. Перед тем, как подавать, срезать концы маракуйи и ложкой выложить в салат семена.

#### Щербет из яблок

Сварить из сахара и воды сироп. Приготовленное пюре из яблок соединяют с готовым сиропом и охлаждают в морозильной камере в течение 2 часов. Прокипятить оставшийся сахар и воду, соединяют с яичным белком, взбивают, вводят в пюре и замораживают, периодически перемешивая полученную смесь. Подают щербет в фужере

#### Ход работы:

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

#### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №27

**Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.**

**Цель работы:** Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже

Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже

#### Перечень используемого оборудования:

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;

- Конвекционная печь APACH;
- Мясорубка BEON;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

#### Пай Ванильный

Сливочное масло растапливают, добавляют яйца и взбивают в течение 3-5 минут. Добавляют сахар и ванильный сахар, взбивают до получения пышной, однородной массы. Постепенно добавляют муку с разрыхлителем, сначала вымешивают миксером, а заканчивают вымешивание

лопаткой, когда тесто станет "тянущимся". Оставшиеся белки взбивают и добавляют сахар. Форму смазывают маслом и присыпают мукой. Перекладывают тесто в форму, выпекают до полуготовности, сверху выливают белки и вновь запекают. Ровного слоя добиваться не стоит, так как в итоге получится корочка, которая в идеале потрескается и создаст эффект "хлопьев". Выпекают при 140-150 градусах 30-40 минут.

#### Тирамису

Заваривают кофе в горячей воде. Остужают и переливают в отдельную посуду. Добавляют вино и перемешивают. Отставляют в сторону. Желтки и сахар тщательно взбивают чтобы сахар растворился. Постепенно вводят в эту массу сыр и замешивают (получается крем). Часть печенья окунают на пару секунд в кофейно-винную смесь и выкладывают на дно противня. Печенье должно плотно прилегать друг к другу и образовывать прямоугольную форму. Сверху выкладывают крем и разравнивают.

Остальные бисквиты окунают в кофейно-винную смесь и выкладывают на крем так, чтобы они также плотно прилегали друг к другу. Сверху выкладывают остатки крема и накрывают десерт пищевой пленкой. тирамису охлаждают. Перед подачей посыпают тирамису через сито какао-порошком. Для нарезания опускают нож в горячую воду.

#### Творожный чизкейк

Печенье растирают в мелкую крошку. Добавляют размягченное масло и хорошо перемешивают до однородной массы. Получившееся тесто выкладывают в форму высотой примерно 2,5 см. и ставят в холодильную камеру. Творог подготавливают следующим образом: творог протирают через сито, взбивают в отдельной емкости сахар с яйцами и с ванилью и смешивают все это с творогом. Туда же добавляют сметану с растворенным желатином. Выложить творожную массу в форму с тестом из крошки и разровнять по всей форме. Готовый чизкейк убирают на охлаждение в холодильнике. Подают на десертной тарелке.

#### Бланманже из молока

Готовят миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3-4 минуты, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду.

Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке. Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая доводят до кипения.

В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в формы и охлаждают. Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 часа. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6-8 раз.

При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

#### технология сырье качество десерт

#### Суфле ванильное

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену, желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао - порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную смесь

выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тот час после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой, кипяченое молоко или сливки подают в молочнике.

Мусс лимонный

Парфе ванильное

Взбитые сливки соединяют с яично - молочной смесью, сахаром, а затем добавляют ванилин. Для приготовления яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70-80С. Приготовленную массу выкладывают в специальную форму и замораживают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают парфе в вазочку или креманку. Украшают вафлями, печеньем, сухим бисквитом

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №28**

### **Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков.**

**Цель работы:** Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесные чаи. Виды напитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и горячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;

- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Молоко, кисломолочные продукты

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 фруктов 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.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №29**

**Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

**Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
  - Весы настольные электронные
  - Микроволновая печь;
  - Конвекционная печь АРАСН;
  - Мясорубка ВЕОН;
  - Подовая печь (для пиццы)
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая
  - Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Льдогенератор
  - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
  - Тестомесильная машина (настольная)
  - Миксер (погружной)
  - Куттер или процессор кухонный
  - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
  - Тестораскаточная машина для пиццы
  - Лампа для карамели
  - Аппарат для темперирования шоколада
  - Газовая горелка (для карамелизации)
  - Термометр инфракрасный

- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### Теоретическая часть:

Для отделки пирожных и тортов используют различные кремы, сахаристые полуфабрикаты, кондитерскую крошку, орехи, желе, суфле и др.

#### *Кремы*

Различают следующие основные группы кремов: масляные, белковые, заварные, сливочные и сливочно-сметанные. Наиболее распространены масляные кремы: масляный основной на сгущенном молоке, масляный шарлот (на молоке и яйцах), масляный гляссе (на яйцах). Сливочное масло, используемое для приготовления кремов, должно быть несоленым.

**Крем масляный основной на сгущенном молоке.** Зачищенное сливочное масло нарезают на куски, взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов 5—7 мин до получения однородной массы. Затем увеличивают число оборотов и постепенно добавляют в подготовленную массу рафинадную пудру и прокипяченное, процеженное и охлажденное сгущенное молоко, взбивают еще 7—10 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

В крем при взбивании можно добавить просеянный какао- порошок (крем масляный шоколадный), жареные очищенные измельченные орехи (крем масляный ореховый), охлажденный сироп кофейный (крем масляный кофейный).

Используют крем для склеивания пластов, смазки поверхности и боковых сторон изделий, украшения тортов и пирожных. Этот крем наиболее простой в изготовлении и устойчивый при хранении, так как имеет небольшую влажность (14— 16%). Торты и пирожные с масляным кремом хранятся 36 ч при температуре 2—6°С

**Крем масляный шарлот.** Вначале готовят шарлот: в котел кладут яйца, сахар, растирают до получения однородной массы, вливают горячее молоко, при непрерывном помешивании доводят до кипения (температура 103—104°С) и кипятят 4—• 5 мин. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20—22°С. ,| Зачищенное и нарезанное на куски масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов до получения однородной массы. Во взбитую массу постепенно вливают охлажденный сироп с добавлением коньяка или вина десертного, вводят ванильную пудру и взбивают при большом числе оборотов до увеличения объема в 2,5—3 раза. Продолжительность взбивания 20—30 мин.

**Крем «Новый».** Готовят его так же, как крем шарлот, но на основе молочно-сахарного сиропа. Для его приготовления в 1 котел вливают молоко, добавляют сахарный песок. Смесь тщательно перемешивают, доводят до кипения (температура 104— 105°С) и уваривают в течение 3—5 мин (проба на "тонкую нитку"). Молочно-сахарный сироп процеживают и охлаждают. Во взбитое масло постепенно, в несколько приемов, вводят охлажденный сироп. Взбивают 20—30 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк, вино. Можно добавить какао-порошок. Крем представляет собой пышную однородную; массу с гладкой глянцевой поверхностью, хорошо сохраняет форму.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №30**

**Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим.**

**Цель работы:** Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;

- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

#### **Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов**

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°C не более 18 часов.

### **Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов**

На данный момент на предприятия общественного питания не изготавливают сами десерты, а они заключают контракты с компаниями по поставке с полуфабрикатов на предприятия общественного питания. К примеру, смеси для десертов легко и быстро готовятся и широко используются в кондитерском производстве в качестве основы для приготовления различных видов десертов, таких как кремы, пудинги, заварные кремы и др. Простые в использовании, как правило, смеси для десертов производятся в виде порошка с добавлением других ингредиентов, таких как сахар, кукурузный крахмал, сухие дрожжи, обезжиренное сухое молоко и натуральные ароматизаторы. централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности, готовых блюд и изделий (муссов, самбука, желе, компонентов фруктовых салатов, морсов, сиропов, цукатов и т.д.) на каком-то одном предприятии или в специализированном цехе и поставка продукции.

#### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

#### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №31**

##### **Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

**Теоретическая часть:**

## Приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов

Для приготовления сложных холодных десертов используют различные виды теста:

### Бисквитное тесто

Бисквит основной. Чаще всего готовят холодным способом. Муку используют с низким содержанием слабой клейковины (28-34%). Если мука поступает с более высоким содержанием клейковины, то ее смешивают с крахмалом в количестве примерно 20% массы муки и этим снижают содержание клейковины.

В котел взбивальной машины загружают меланж или яйца, сахарный песок и взбивают вначале при малой скорости, а затем увеличивают число оборотов. Через 30--40 мин, когда объем массы увеличится в 2--3 раза и сахар полностью растворится, добавляют ароматизаторы, всыпают муку с крахмалом в 2--3 приема и перемешивают 15--20 с.

### Пресное (сдобное) тесто

Существует две разновидности пресного теста -- обыкновенное и сдобное. Обыкновенное пресное тесто состоит из пшеничной муки, растительного масла, соли и воды. Мука просеивается через сито, в неё добавляются вода, растительное масло и соль. Затем тесто замешивают до однородного состояния, разделяют на несколько частей, выдерживают некоторое время и раскатывают.

В состав сдобного пресного теста входят пшеничная мука, сливочное масло, яйца, молоко, соль, сметана, сахар, сода. В растопленное масло добавляют молоко, сметану, яйцо, сахар и соль, перемешивают и добавляют муку, смешанную с содой.

Дрожжевое тесто используется для приготовления пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, булочек. Готовят его двумя способами -- безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц). Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий.

### Безопарный способ

Дрожжи разводят тёплым молоком или водой (30°C), добавляют сахар, соль, хорошо перемешивают до растворения, кладут яйца и всыпают муку. Замешивают тесто, добавляя в конце размягченный до густоты сметаны жир или вливают растительное масло. Тесто накрывают чистой тканью и ставят в теплое место для брожения на 3-4 часа.

Чтобы удалить лишний углекислый газ и обогатить тесто кислородом, делают обминки, а затем вновь дают тесту подняться. Первую обминку делают через час-полтора, вторую -- ещё через 2 часа.

### Опарный способ

В подогретую до 40°C воду или молоко (60% от нормы) добавляют растворенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают половину нормы муки и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают тканью и ставят в теплое место для брожения на 2-3 часа.

Когда опара увеличится в объёме в 2 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, вводят муку и

замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченный жир. Тесто накрывают тканью и оставляют для брожения ещё на 2-3 часа.

За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Выбродившее тесто увеличивается в объёме в 2 раза, при надавливании на поверхность ямка медленно выравнивается, тесто не прилипает к рукам и отстает от стенок посуды.

### Заварное тесто

Муку используют сильную, с содержанием клейковины 28--30%. В котел наливают воду, добавляют соль, масло, нагревают до кипения, при непрерывном помешивании всыпают муку и заваривают тесто в течение 5--10 мин, продолжая помешивать. Затем тесто охлаждают до температуры 60--70°C и, продолжая перемешивать, добавляют яйца. Листы слегка смазывают жиром и выпускают на них из кондитерского мешка заварное тесто в виде палочек, колец, шариков. Между отдельными изделиями должны быть интервалы 3--4 см.

Выпекают изделия при температуре 190--200°C в течение 30--35 мин. Тесто это настолько вязкое, что образующиеся при выпечке пары воды не выходят наружу и внутри изделий образуются пустоты, которые затем можно заполнять кремом, взбитыми сливками и т.д.

### Слоёное тесто

Слоёное тесто может быть дрожжевым или пресным. В любом случае основным компонентом такого теста помимо муки являются разные виды животных и растительных жиров (обычно -- сливочное масло, реже -- маргарин на основе растительного масла). Благодаря содержанию отдельных слоёв жира, который перестаёт быть жидким при комнатной температуре в 20°C и достигается слоистость теста.

В процессе приготовления тонкие слои теста чередуются со слоями жиров, полученный "пирог с маслом" неоднократно раскатывается и складывается для увеличения количества слоёв. Приготовление такого теста весьма трудоёмко, поскольку раскатывать необходимо тонким слоем, ни в коем случае не допуская при этом порывов. В процессе раскатки тесто должно оставаться прохладным, после изготовления каждого слоя его охлаждают.

### Ход работы:

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №32

## **Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.**

**Цель работы:** Освоение навыков приготовления: начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
  - Весы настольные электронные
  - Микроволновая печь;
  - Конвекционная печь АРАСН;
  - Мясорубка ВЕОН;
  - Подовая печь (для пиццы)
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая
  - Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Льдогенератор
  - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
  - Тестомесильная машина (настольная)
  - Миксер (погружной)
  - Куттер или процессор кухонный
  - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
  - Тестораскаточная машина для пиццы
  - Лампа для карамели
  - Аппарат для темперирования шоколада
  - Газовая горелка (для карамелизации)
  - Термометр инфракрасный
  - Термометр со щупом

- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Для того, чтобы готовить вкусные, изысканные и разнообразные блюда вовсе не обязательно изучать сборники. Достаточно всего лишь знание сочетаемости продуктов и фантазия. Далее предложим несколько интересных сочетаний продуктов: 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 это 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.

Ананас + сыр с плесенью и белое вино.

Груши + голубой сыр – пример удачного сочетания сладкого с соленым. Можно использовать как в салатах, так и в других блюдах, в том числе горячих.

Клубника + Сливки

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

### *16. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов*

Английский крем. Для его приготовления необходимы молоко, сливки, яичные желтки, сахар и ваниль. Сливки и молоко наливаем в кастрюлю, кладем семена ванили и доводим до кипения. Желтки взбиваем с сахаром. Добавляем в эту смесь небольшой струйкой кипящее молоко со сливками. Прогреваем получившийся крем на водяной бане, пока он не загустеет.

Малиновый соус. Нам понадобятся малина, сахар и вода. Ягоды взбиваем в блендере, из сахара и воды варим сироп. Соединяем сироп с ягодной массой и взбиваем еще раз в блендере.

Полученную массу протираем через сито. Подаем холодным.

Шоколадный ганаш – еще один отличный крем для всевозможных десертов. Рецепт его приготовления очень прост. Необходимо всего три составляющих: шоколад, сливки (30-35% жирности) и сливочное масло. Шоколад ломаем на кусочки. Сливки вливаем в кастрюльку и ставим на водяную баню. Нагреваем почти до кипения. Снимаем.

В горячие сливки кладем поломанный на кусочки шоколад и оставляем на 5 минут.

Тщательно перемешиваем. Даем крему остыть до чуть теплого состояния, и добавляем сливочное масло. Снова вымешиваем шоколадный ганаш до однородности.

Карамельный соус подойдет к любой выпечке, а также мороженому. Возьмем сахар, воду, сливочное масло и сливок жирностью 30-33%. Сахар с водой нагреваем в глубокой кастрюльке с толстым дном. Постоянно помешиваем. Вода должна выпариться, а сахар закипеть и стать золотистого цвета. Потом кладем масло. Как только оно растворится, выключаем огонь и медленно добавляем сливки. Перемешиваем до тех пор, пока соус не станет однородным.

Начинка из творога:

Творог протереть сквозь решето или сито или пропустить через мясорубку, прибавить яйца, сахарный песок, немного соли, растопленное масло и все это хорошо перемешать. В творог можно положить ванилин, изюм, мелко нарезанные цукаты. Если творог окажется слишком влажным, то его предварительно надо завернуть в марлю и положить под пресс.

Начинка из яблок:

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на четыре части, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2-3 столовые ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье. Эта начинка предназначена для пирогов из кислого, пресного или слоеного теста, а также для слойки с яблоками или пончиков с яблоками.

Глазурь для кексов:

Воду и сахар варить на слабом огне, затем на более сильном огне выпаривать воду, до получения густого сиропа. Снять сироп с огня, после получения нужной консистенции. В отдельной миске взбить белок, влить сироп и продолжать взбивать. Готовую глазурь полить на изделие.

Глазурь из белого шоколада:

Белый шоколад разломайте и растопите на водяной бане. Добавьте ложку молока и пудру. Помешивайте, пока не образуется довольно плотная масса. Долейте еще ложку молока и взбейте массу.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №33**

### **Тема 33. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.**

**Цель работы:** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф

- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Для того, чтобы готовить вкусные, изысканные и разнообразные блюда вовсе не обязательно изучать сборники. Достаточно всего лишь знание сочетаемости продуктов и фантазия. Далее предложим несколько интересных сочетаний продуктов: 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 это 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.

Ананас + сыр с плесенью и белое вино.

Груши + голубой сыр – пример удачного сочетания сладкого с соленым. Можно использовать как в салатах, так и в других блюдах, в том числе горячих.

Клубника + Сливки

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

### *16. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов*

Английский крем. Для его приготовления необходимы молоко, сливки, яичные желтки, сахар и ваниль. Сливки и молоко наливаем в кастрюлю, кладем семена ванили и доводим до кипения. Желтки взбиваем с сахаром. Добавляем в эту смесь небольшой струйкой кипящее молоко со сливками. Прогреваем получившийся крем на водяной бане, пока он не загустеет.

Малиновый соус. Нам понадобятся малина, сахар и вода. Ягоды взбиваем в блендере, из сахара и воды варим сироп. Соединяем сироп с ягодной массой и взбиваем еще раз в блендере.

Полученную массу протираем через сито. Подаем холодным.

Шоколадный ганаш – еще один отличный крем для всевозможных десертов. Рецепт его приготовления очень прост. Необходимо всего три составляющих: шоколад, сливки (30-35% жирности) и сливочное масло. Шоколад ломаем на кусочки. Сливки вливаем в кастрюльку и ставим на водяную баню. Нагреваем почти до кипения. Снимаем.

В горячие сливки кладем поломанный на кусочки шоколад и оставляем на 5 минут.

Тщательно перемешиваем. Даем крему остыть до чуть теплого состояния, и добавляем сливочное масло. Снова вымешиваем шоколадный ганаш до однородности.

Карамельный соус подойдет к любой выпечке, а также мороженому. Возьмем сахар, воду, сливочное масло и сливок жирностью 30-33%. Сахар с водой нагреваем в глубокой кастрюльке с толстым дном. Постоянно помешиваем. Вода должна выпариться, а сахар закипеть и стать золотистого цвета. Потом кладем масло. Как только оно растворится, выключаем огонь и медленно добавляем сливки. Перемешиваем до тех пор, пока соус не станет однообразным.

Начинка из творога:

Творог протереть сквозь решето или сито или пропустить через мясорубку, прибавить яйца, сахарный песок, немного соли, растопленное масло и все это хорошо перемешать. В творог можно положить ванилин, изюм, мелко нарезанные цукаты. Если творог окажется слишком влажным, то его предварительно надо завернуть в марлю и положить под пресс.

Начинка из яблок:

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на четыре части, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2-3 столовые ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье. Эта начинка предназначена для пирогов из кислого, пресного или слоеного теста, а также для слойки с яблоками или пончиков с яблоками.

Глазурь для кексов:

Воду и сахар варить на слабом огне, затем на более сильном огне выпаривать воду, до получения густого сиропа. Снять сироп с огня, после получения нужной консистенции. В отдельной миске взбить белок, влить сироп и продолжать взбивать. Готовую глазурь полить на изделие.

Глазурь из белого шоколада:

Белый шоколад разломайте и растопите на водяной бане. Добавьте ложку молока и пудру. Помешивайте, пока не образуется довольно плотная масса. Долейте еще ложку молока и взбейте массу.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №34**

### **Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.**

**Цель работы:** Приобретение навыков по вариантам сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов  
Авокадо + Лимон + Чеснок; Мед + Сыр; Грецкий орех + Корица + Мед; Яблоко + Грецкий орех + Корица

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)

- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Для того, чтобы готовить вкусные, изысканные и разнообразные блюда вовсе не обязательно изучать сборники. Достаточно всего лишь знание сочетаемости продуктов и фантазия. Далее предложим несколько интересных сочетаний продуктов: 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 это 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.

Ананас + сыр с плесенью и белое вино.

Груши + голубой сыр – пример удачного сочетания сладкого с соленым. Можно использовать как в салатах, так и в других блюдах, в том числе горячих.

Клубника + Сливки

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

### *16. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов*

Английский крем. Для его приготовления необходимы молоко, сливки, яичные желтки, сахар и ваниль. Сливки и молоко наливаем в кастрюлю, кладем семена ванили и доводим до кипения. Желтки взбиваем с сахаром. Добавляем в эту смесь небольшой струйкой кипящее молоко со сливками. Прогреваем получившийся крем на водяной бане, пока он не загустеет.

Малиновый соус. Нам понадобятся малина, сахар и вода. Ягоды взбиваем в блендере, из сахара и воды варим сироп. Соединяем сироп с ягодной массой и взбиваем еще раз в блендере.

Полученную массу протираем через сито. Подаем холодным.

Шоколадный ганаш – еще один отличный крем для всевозможных десертов. Рецепт его приготовления очень прост. Необходимо всего три составляющих: шоколад, сливки (30-35% жирности) и сливочное масло. Шоколад ломаем на кусочки. Сливки вливаем в кастрюльку и ставим на водяную баню. Нагреваем почти до кипения. Снимаем.

В горячие сливки кладем поломанный на кусочки шоколад и оставляем на 5 минут.

Тщательно перемешиваем. Даем крему остыть до чуть теплого состояния, и добавляем сливочное масло. Снова вымешиваем шоколадный ганаш до однородности.

Карамельный соус подойдет к любой выпечке, а также мороженому. Возьмем сахар, воду, сливочное масло и сливок жирностью 30-33%. Сахар с водой нагреваем в глубокой кастрюльке с толстым дном. Постоянно помешиваем. Вода должна выпариться, а сахар закипеть и стать золотистого цвета. Потом кладем масло. Как только оно растворится, выключаем огонь и медленно добавляем сливки. Перемешиваем до тех пор, пока соус не станет однообразным.

Начинка из творога:

Творог протереть сквозь решето или сито или пропустить через мясорубку, прибавить яйца, сахарный песок, немного соли, растопленное масло и все это хорошо перемешать. В творог можно положить ванилин, изюм, мелко нарезанные цукаты. Если творог окажется слишком влажным, то его предварительно надо завернуть в марлю и положить под пресс.

Начинка из яблок:

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на четыре части, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2-3 столовые ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье. Эта начинка предназначена для пирогов из кислого, пресного или слоеного теста, а также для слойки с яблоками или пончиков с яблоками.

Глазурь для кексов:

Воду и сахар варить на слабом огне, затем на более сильном огне выпаривать воду, до получения густого сиропа. Снять сироп с огня, после получения нужной консистенции. В отдельной миске взбить белок, влить сироп и продолжать взбивать. Готовую глазурь полить на изделие.

Глазурь из белого шоколада:

Белый шоколад разломайте и растопите на водяной бане. Добавьте ложку молока и пудру. Помешивайте, пока не образуется довольно плотная масса. Долейте еще ложку молока и взбейте массу.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №35**

### **Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.**

**Цель работы:** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)

- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Для того, чтобы готовить вкусные, изысканные и разнообразные блюда вовсе не обязательно изучать сборники. Достаточно всего лишь знание сочетаемости продуктов и фантазия. Далее предложим несколько интересных сочетаний продуктов: 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 это 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.

Ананас + сыр с плесенью и белое вино.

Груши + голубой сыр – пример удачного сочетания сладкого с соленым. Можно использовать как в салатах, так и в других блюдах, в том числе горячих.

Клубника + Сливки

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

#### *16. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов*

Английский крем. Для его приготовления необходимы молоко, сливки, яичные желтки, сахар и ваниль. Сливки и молоко наливаем в кастрюлю, кладем семена ванили и доводим до кипения. Желтки взбиваем с сахаром. Добавляем в эту смесь небольшой струйкой кипящее молоко со сливками. Прогреваем получившийся крем на водяной бане, пока он не загустеет.

Малиновый соус. Нам понадобятся малина, сахар и вода. Ягоды взбиваем в блендере, из сахара и воды варим сироп. Соединяем сироп с ягодной массой и взбиваем еще раз в блендере.

Полученную массу протираем через сито. Подаем холодным.

Шоколадный ганаш – еще один отличный крем для всевозможных десертов. Рецепт его приготовления очень прост. Необходимо всего три составляющих: шоколад, сливки (30-35% жирности) и сливочное масло. Шоколад ломаем на кусочки. Сливки вливаем в кастрюльку и ставим на водяную баню. Нагреваем почти до кипения. Снимаем.

В горячие сливки кладем поломанный на кусочки шоколад и оставляем на 5 минут.

Тщательно перемешиваем. Даем крему остыть до чуть теплого состояния, и добавляем сливочное масло. Снова вымешиваем шоколадный ганаш до однородности.

Карамельный соус подойдет к любой выпечке, а также мороженому. Возьмем сахар, воду, сливочное масло и сливок жирностью 30-33%. Сахар с водой нагреваем в глубокой кастрюльке с толстым дном. Постоянно помешиваем. Вода должна выпариться, а сахар закипеть и стать золотистого цвета. Потом кладем масло. Как только оно растворится, выключаем огонь и медленно добавляем сливки. Перемешиваем до тех пор, пока соус не станет однородным.

Начинка из творога:

Творог протереть сквозь решето или сито или пропустить через мясорубку, прибавить яйца, сахарный песок, немного соли, растопленное масло и все это хорошо перемешать. В творог можно положить ванилин, изюм, мелко нарезанные цукаты. Если творог окажется слишком влажным, то его предварительно надо завернуть в марлю и положить под пресс.

Начинка из яблок:

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на четыре части, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2-3 столовые ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье. Эта начинка предназначена для пирогов из кислого, пресного или слоеного теста, а также для слойки с яблоками или пончиков с яблоками.

Глазурь для кексов:

Воду и сахар варить на слабом огне, затем на более сильном огне выпаривать воду, до получения густого сиропа. Снять сироп с огня, после получения нужной консистенции. В отдельной миске взбить белок, влить сироп и продолжать взбивать. Готовую глазурь полить на изделие.

Глазурь из белого шоколада:

Белый шоколад разломайте и растопите на водяной бане. Добавьте ложку молока и пудру. Помешивайте, пока не образуется довольно плотная масса. Долейте еще ложку молока и взбейте массу.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №36**

**Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.**

**Цель работы:** Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей и др. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Основные направления в приготовлении горячих десертов.

**Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный

- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

#### Технология приготовления десерта «Апельсиновый крем с бананами»

Желтки с сахаром и ванилином растереть добела, желатин положить в холодную воду. Довести до кипения лимонный и апельсиновый сок и смешать с желтковым кремом, затем сосуд поставить в кипящую воду и в течении 5 минут продолжать взбивать в горячей бане.

Желатин размешать и добавить в крем. Поставить крем на холод, пока он не начнет застывать.

Размять вилкой бананы. Сливки взбить в густую пену. Все это вместе с ромом добавить к застывающему крему и крем вместе с очищенными апельсиновыми дольками сразу же разложить по стеклянным бокалам. До подачи к столу держать на холоде.

#### Технология приготовления десерта «Клубника в шампанском»

Желатин замочить в воде. Шампанское нагревать с сахаром (но не кипятить!) до полного растворения кристаллов сахара, снять с огня. Добавить желатин, мешать до полного растворения кристаллов желатина, влить лимонный сок, остудить.

Клубнику промыть, убрать хвостики, уложить в форму для желе. Залить приготовленным желе. Поставить в холод до полного застывания. При подаче украсить веточкой мяты.

#### Технология приготовления десерта «Апельсиновое желе с вином»

С апельсинов острым ножом срезать толстый слой кожуры до сочной мякоти. Мякоть, удалив из нее зерна, нарезать тонкими дольками. Желатин в течении 10 минут размачивать в холодной воде. Немного вина с сахаром довести до кипения и растворить в нем разбухший желатин. Вишневый сироп и оставшееся вино добавить в желе.

Апельсиновые дольки и вишни слоями уложить в стеклянную вазу и залить винным желе. После того, как желе застынет, украсить взбитыми сливками.

#### Требования к качеству сложных холодных десертов

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);
- попадаются 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 (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.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №37**

### **Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.**

**Цель работы:** -соус шоколадный  
- соус абрикосовый  
- соус яичный сладкий  
-соус коньячный

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный

- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Английский крем. Для его приготовления необходимы молоко, сливки, яичные желтки, сахар и ваниль. Сливки и молоко наливаем в кастрюлю, кладем семена ванили и доводим до кипения. Желтки взбиваем с сахаром. Добавляем в эту смесь небольшой струйкой кипящее молоко со сливками. Прогреваем получившийся крем на водяной бане, пока он не загустеет.

Малиновый соус. Нам понадобятся малина, сахар и вода. Ягоды взбиваем в блендере, из сахара и воды варим сироп. Соединяем сироп с ягодной массой и взбиваем еще раз в блендере.

Полученную массу протираем через сито. Подаем холодным.

Шоколадный ганаш – еще один отличный крем для всевозможных десертов. Рецепт его приготовления очень прост. Необходимо всего три составляющих: шоколад, сливки (30-35% жирности) и сливочное масло. Шоколад ломаем на кусочки. Сливки вливаем в кастрюльку и ставим на водяную баню. Нагреваем почти до кипения. Снимаем.

В горячие сливки кладем поломанный на кусочки шоколад и оставляем на 5 минут.

Тщательно перемешиваем. Даем крему остыть до чуть теплого состояния, и добавляем сливочное масло. Снова вымешиваем шоколадный ганаш до однородности.

Карамельный соус подойдет к любой выпечке, а также мороженому. Возьмем сахар, воду, сливочное масло и сливок жирностью 30-33%. Сахар с водой нагреваем в глубокой кастрюльке с толстым дном. Постоянно помешиваем. Вода должна выпариться, а сахар закипеть и стать золотистого цвета. Потом кладем масло. Как только оно растворится, выключаем огонь и медленно добавляем сливки. Перемешиваем до тех пор, пока соус не станет однообразным.

Начинка из творога:

Творог протереть сквозь решето или сито или пропустить через мясорубку, прибавить яйца, сахарный песок, немного соли, растопленное масло и все это хорошо перемешать. В творог

можно положить ванилин, изюм, мелко нарезанные цукаты. Если творог окажется слишком влажным, то его предварительно надо завернуть в марлю и положить под пресс.

Начинка из яблок:

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на четыре части, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2-3 столовые ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье. Эта начинка предназначена для пирогов из кислого, пресного или слоеного теста, а также для слойки с яблоками или пончиков с яблоками.

Глазурь для кексов:

Воду и сахар варить на слабом огне, затем на более сильном огне выпаривать воду, до получения густого сиропа. Снять сироп с огня, после получения нужной консистенции. В отдельной миске взбить белок, влить сироп и продолжать взбивать. Готовую глазурь полить на изделие.

Глазурь из белого шоколада:

Белый шоколад разломайте и растопите на водяной бане. Добавьте ложку молока и пудру. Помешивайте, пока не образуется довольно плотная масса. Долейте еще ложку молока и взбейте массу.

**Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №38**

**Тема 38. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.**

**Цель работы:** Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Технология приготовления и техника декорирования десертов. Технологический процесс приготовления блюд из яблок.

## **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки

- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

#### **Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов**

Способ включает охлаждение растительного сырья до температуры от +1 до -1°C. холодные температура подачи для натуральных фруктов, желе, муссов, самбуков - температура не выше 7-14 градусов С; для киселей и компотов - температура не выше 12-16 градусов С; для мороженого - температура не выше от 0 до -4 градусов С. Температура подачи холодных сладких блюд должна быть 12-15°C, мороженого -- 4-6°C. Холодные сладкие блюда до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере. Желированные сладкие блюда хранят 12 часов, кремы - 12 часов при температуре 2-6°C.

#### **Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов**

Холодные сладкие блюда в основном готовят по мере надобности, температура подачи не выше 12°C. Температура подачи холодных десертов должна быть 12-15°C, мороженого - 4-6°C. Холодные десерты до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере. Желированные десерты хранят 12 часов, кремы - 12 часов при температуре 2-6°C. Все поступающее сырье, и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов, технических условий, медико-биологических требований, иметь гигиенические сертификаты или качественные удостоверения.

Сырье допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля предприятия.

Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №39

### **Тема 39. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.**

**Цель работы:** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели

- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

#### **Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов**

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»

#### **Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов**

На данный момент на предприятия общественного питания не изготавливают сами десерты, а они заключают контракты с компаниями по поставки с полуфабрикатов на предприятия общественного питания. К примеру, смеси для десертов легко и быстро готовятся и широко используются в кондитерском производстве в качестве основы для приготовления различных видов десертов, таких как кремы, пудинги, заварные кремы и др. Простые в использовании, как правило, смеси для десертов производятся в виде порошка с добавлением других ингредиентов, таких как сахар, кукурузный крахмал, сухие дрожжи, обезжиренное сухое молоко и натуральные ароматизаторы. централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности, готовых блюд и изделий (муссов, самбука, желе, компонентов фруктовых салатов, морсов, сиропов, цукатов и т.д.) на каком-то одном предприятии или в специализированном цехе и поставка продукции.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

#### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №40

**Тема 40. Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов.**

**Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Возможные виды дефектов сложных холодных десертов и способы их устранения.**

**Цель работы:** - визуально;

- визуально и тактильно -- прикосновением к изделию столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий -- нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)

- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Сущность метода заключается в оценке внешнего вида, цвета, запаха, консистенции и вкуса, выполняемой органолептический. Дегустаторы должны сопоставить мнение о внешнем виде, цвете, запахе, консистенции, вкусе каждого продукта со словесным описанием, данным в нормативно-техническом документе на продукт, или дать количественную оценку каждого показателя в баллах, если это указано в нормативно-техническом документе на данный вид продукта. При определении цвета устанавливают различные отклонения от цвета, специфического для данного вида продукта.

При оценке запаха определяют типичный вид аромата, гармонию запахов, так называемый "букет", устанавливают наличие посторонних запахов. При оценке консистенции учитывают также нежность, волокнистость, грубость, рассыпчатость, крошливость, однородность, присутствие твердых частиц. Для определения консистенции пользуются приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием. При оценке вкуса определяют, типичен ли вкус для данного вида продукта, устанавливают наличие специфических неблагоприятных вкусовых свойств и прочих посторонних привкусов. Вкус как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления.

Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации. Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом, так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус). Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство

предприятия в зависимости от целей контроля качества. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет, форма и ее сохранность в готовом изделии, состояние поверхности, правильность оформления десерта и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- - визуально;
- - визуально и тактильно -- прикосновением к изделию столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий -- нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2--3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие

посторонних запахов. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для изделия данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов. У железированных блюд, десертов, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом виде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропечённость, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №41**

### **Тема 41. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.**

**Цель работы:** Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей и др. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Основные направления в приготовлении горячих десертов.

## **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки

- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

**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

**б**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

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №42**

**Тема 42. Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.**

**Цель работы:** Ингредиенты горячих десертов могут быть очень разными. Часто для сладостей используются самые разные фрукты – и такие десерты считаются самыми безобидными для организма. Есть и более тяжелые лакомства, подобные тортам.

**Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
  - Весы настольные электронные
  - Микроволновая печь;
  - Конвекционная печь АРАСН;
  - Мясорубка ВЕОН;
  - Подовая печь (для пиццы)
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая
  - Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Льдогенератор
  - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
  - Тестомесильная машина (настольная)
  - Миксер (погружной)
  - Куттер или процессор кухонный
  - Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
  - Тестораскаточная машина для пиццы
  - Лампа для карамели
  - Аппарат для темперирования шоколада
  - Газовая горелка (для карамелизации)

- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

#### ***Классификация и ассортимент сложных горячих десертов***

*Десерт* — это блюдо, завершающее трапезу. И даже если эта трапеза была обычной, удачный десерт сделает ее запоминающейся благодаря приятному сладкому послевкусию. Поэтому рекомендуется уделять десерту ничуть не меньше внимания, чем всем остальным блюдам в вашем меню. Десерты могут быть разными по консистенции, компонентам, вкусу, размеру порций. Температура подачи горячих десертов должна быть 70—75 °С.

*К сложным горячим десертам относятся:*

- суфле;
- пудинги;
- блюда из яблок;
- мучные сладкие блюда;
- фондю;
- фламбе.

Однако многие сладкие блюда подают как в горячем, так и в холодном виде (печеные яблоки, блинчики с фруктовыми фаршами 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 животного и растительного происхождения — желатин, обычный и модифицированный крахмал, агароид, фуцелларан, а также альгинат натрия и пектиновые вещества.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

#### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №43

**Тема 43. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.**

**Цель работы:** Классификация сырья используемого для приготовления сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней. Анализ современных методов и кулинарных приемов, употребляемых при готовке блюд. Особенность организации рабочего места ресторанного повара.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)

- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

#### **Ассортимент простых и основных горячих десертов**

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

К горячим сладким 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.

#### **Температура подачи. Требования к качеству. Требования к безопасности хранения.**

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 чаинки, 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.

## **Контрольные вопросы**

1. Укажите температуру подачи холодных и горячих напитков.
2. Дайте характеристику изученным горячим напиткам.
3. Как производится отпуск изученных горячих напитков?
4. Дайте характеристику изученным холодным напиткам.
5. Как производится отпуск холодных напитков?
6. Укажите сроки хранения холодных и горячих напитков.
7. Какие требования к качеству выдвигаются к холодным и горячим напиткам?

## **Раздел 4. Технология приготовления простых и основных десертов, горячих и холодных напитков.**

### **Тема 1. Организация рабочего места при приготовлении простых и основных десертов, горячих и холодных напитков.**

1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления простых и основных десертов, горячих и холодных напитков.
2. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь при приготовлении и оформлении простых и основных десертов, горячих и холодных напитков.

#### **1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления и оформления простых и основных десертов, горячих и холодных напитков.**

Первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте.

В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно храниться. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводиться влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменой операции.

#### **2. Организация рабочего места. Технологическое оборудование, инвентарь при приготовлении и оформлении простых и основных десертов, горячих и холодных напитков**

Холодные блюда и закуски занимают одно из основных мест в меню предприятий питания. Многие из них являются визитной карточкой ресторана или кафе и способны привлечь множество клиентов. Эта категория блюд не только вносит разнообразие в нашу пищу, украшает застолье, но благотворно влияет на пищеварение и способствует полноценному усвоению основных блюд. Приготовлением холодных блюд и закусок занимаются повара холодного цеха.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагаются по ходу 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 освещение, 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. 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.

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.

**Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

#### ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №44

**Тема 44. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.**

**Цель работы:** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.

Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

#### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Для приготовления десертов используют различные основные и вспомогательные виды сырья, которые в зависимости от их вида, структуры, а также назначения подвергаются предварительной подготовке и обработке.

В производстве десертов используют более 200 видов сырья, имеющего разный химический состав, физическое состояние, биохимические свойства, индивидуальные качественные показатели и сроки годности.

Основным сырьем при производстве десертов является сахар-песок. Также основным сырьем считаются жиры, молочные и яйцепродукты, фрукты, шоколад, сливки, мука. Остальное сырье считается дополнительным: студнеобразователи, разрыхлители, антикристаллизаторы, ПАВы, фруктово-ягодное сырье, пищевые добавки (красители, консерванты, эмульгаторы, ароматизаторы и т.д.), спиртные напитки (вина, ликеры, коньяки и т.д.).

Качество сырья, поступающего на производство, должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и техническими условиями:

- • ГОСТ 33525—2015. Изделия кондитерские. Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции. 1 января 2017 г. (действующий). Область применения: настоящий стандарт устанавливает принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы прослеживаемости кондитерской продукции в цепочке ее производства;

- ГОСТ 13799—2016. Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;
- ГОСТ ISO 712—2015. Зерно и зернопродукты;
- ГОСТ Р 32899—2014. Масло сливочное с вкусовыми компонентами;
- ГОСТ 31721—2012. Шоколад. Общие технические условия;
- ГОСТ 31451—2013. Сливки питьевые. Технические условия;
- ГОСТ Р 52305—2005. Сахар-сырец. Технические условия;
- ГОСТ Р 53041—2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства. Настоящий стандарт предназначен для применения любой организацией, производящей кондитерские изделия, полуфабрикаты и сырье (далее — кондитерская продукция) для их производства;
- ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания;
- ГОСТ Р 55323—2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения;
- ГОСТ Р 56766—2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации;
- ГОСТ Р 55889—2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000—2007 для индустрии питания.

Красители — требованиям действующих санитарных правил СанПиН (СП) 2.3.6.1079—01 (с изменениями от 3 мая 2007 г.).

В связи с этим очень важно правильно организовать хранение сырья и продуктов.

В кладовой для хранения сухих продуктов (муки, сахара, крахмала) должна поддерживаться температура около 15 °С и относительная влажность воздуха 60—65%. В помещении, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5 °С. Сырье, поступившее в замороженном виде, хранится при минусовой температуре. Ароматические вещества, а также вина и компоты хранятся в отдельном помещении, чтобы избежать распространения их запахов на другие продукты.

Продукты, входящие в состав сладких блюд, подвергают предварительной обработке.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

**Тема 45. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.**

**Цель работы:** 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).

**Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
  - Весы настольные электронные
  - Микроволновая печь;
  - Конвекционная печь АРАСН;
  - Мясорубка ВЕОН;
  - Подовая печь (для пиццы)
  - Расстоечный шкаф
  - Плита электрическая
  - Шкаф холодильный
  - Шкаф морозильный
  - Льдогенератор
  - Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
  - Тестомесильная машина (настольная)
  - Миксер (погружной)
  - Куттер или процессор кухонный
  - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
  - Тестораскаточная машина для пиццы
  - Лампа для карамели
  - Аппарат для темперирования шоколада
  - Газовая горелка (для карамелизации)

- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

В зависимости от того, какие процессы лежат в основе метода или какие свойства используют, классифицируются на:

биохимические;

микробиологические;

товароведно-технологические;

химические;

физические;

**Биохимические методы.** В основе этих методов лежат биохимические процессы. Как правило, эти методы используются для контроля качества сырья, используемого для производства многих пищевых продуктов; для контроля качества сырья в процессе хранения ; для оценки пищевой и биологической ценности пищевых продуктов; при проведении научно-исследовательских работ.

**Микробиологические методы.** В основе этих методов лежит жизнедеятельность микроорганизмов.

Микробиологические методы используются для контроля качества сырья, для контроля технологических процессов, технологического оборудования и готовых изделий.

**Физиологические (биологические) методы** контроля широко используются при разработке новых продуктов питания, при применении новых, нетрадиционных видов сырья, новых пищевых добавок (красителей, ароматизаторов, эмульгаторов и т. п.), новых упаковочных материалов.

Товароведно-технологическими методами определяют степень пригодности продукта, продовольственного сырья для промышленной переработки. Так, при исследовании хлебопекарных свойств муки обязательно проводят пробную выпечку хлеба и определяют в нем объемный выход, цвет и характер корки, пористость, цвет, эластичность мякиша и другие показатели, характеризующие качество хлеба.

Химические методы, как правило, основаны на химических реакциях. Химические методы широко применяются в товароведении для установления химического состава пищевых продуктов и их соответствия требованиям нормативных документов. Этими методами определяют показатели, характеризующие качество сырья, а также изменения, происходящие в пищевых продуктах при транспортировании, хранении и реализации.

Химическими методами в продовольственных товарах определяют содержание минеральных веществ, воды, белка, жира, Сахаров, витаминов, поваренной соли, а также кислотность, кислотные, пере- кисные, йодные числа и другие показатели.

Химические методы, как правило, не нуждаются в каких-либо специальных приборах. Для их выполнения нужны химические реактивы, набор химической посуды, химические стеклянные приборы, технические или аналитические весы.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №46**

**Тема 46. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.**

**Цель работы:** Характеристика выбранного ассортимента холодных десертов из фруктов и овощей и необходимого сырья. Технологический процесс обработки блюд, его презентация, хранение и подача. Санитарно-гигиенические основы технологических процессов приготовления кремов.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;

- Конвекционная печь APACH;
- Мясорубка BEON;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

#### **Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов**

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»

### **Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов**

На данный момент на предприятия общественного питания не изготавливают сами десерты, а они заключают контракты с компаниями по поставке с полуфабрикатов на предприятия общественного питания. К примеру, смеси для десертов легко и быстро готовятся и широко используются в кондитерском производстве в качестве основы для приготовления различных видов десертов, таких как кремы, пудинги, заварные кремы и др. Простые в использовании, как правило, смеси для десертов производятся в виде порошка с добавлением других ингредиентов, таких как сахар, кукурузный крахмал, сухие дрожжи, обезжиренное сухое молоко и натуральные ароматизаторы. централизованное производство полуфабрикатов высокой степени готовности, готовых блюд и изделий (муссов, самбука, желе, компонентов фруктовых салатов, морсов, сиропов, цукатов и т.д.) на каком-то одном предприятии или в специализированном цехе и поставка продукции.

#### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

#### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №47**

##### **Тема 47. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.**

**Цель работы:** -требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-принципы и виды планирования работы бригады (команды);

-основные приемы организации работы исполнителей;

##### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

## **Теоретическая часть:**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р53959-2010 Продукты переработки фруктов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Для изготовления десертов используют следующее сырье и материалы:

- фрукты свежие;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или методом "горячего розлива";
- пюре и пульпу - полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные;
- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (глюкозный сироп, жидкую сахарозу, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, глюкозу, высокоглюкозный сироп) или подслащивающие вещества;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- крупы;

- загустители и стабилизаторы консистенции;
- пектин по ГОСТ 29186;
- красители пищевые;
- натуральные и идентичные натуральным ароматообразующие фруктовые вещества;
- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы);
- воду питьевую не содержащую в 100 см, ГОСТ Р 53967-2010.

Сущность метода заключается в оценке внешнего вида, цвета, запаха, консистенции и вкуса, выполняемой органолептической. Дегустаторы должны сопоставить мнение о внешнем виде, цвете, запахе, консистенции, вкусе каждого продукта со словесным описанием, данным в нормативно-техническом документе на продукт, или дать количественную оценку каждого показателя в баллах, если это указано в нормативно-техническом документе на данный вид продукта. При определении цвета устанавливают различные отклонения от цвета, специфического для данного вида продукта.

При оценке запаха определяют типичный вид аромата, гармонию запахов, так называемый "букет", устанавливают наличие посторонних запахов. При оценке консистенции учитывают также нежность, волокнистость, грубость, рассыпчатость, крошливость, однородность, присутствие твердых частиц. Для определения консистенции пользуются приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием. При оценке вкуса определяют, типичен ли вкус для данного вида продукта, устанавливают наличие специфических неблагоприятных вкусовых свойств и прочих посторонних привкусов. Вкус как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления.

Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации. Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом, так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус). Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет, форма и ее сохранность в готовом изделии, состояние поверхности, правильность оформления десерта и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально;
- визуально и тактильно -- прикосновением к изделию столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий -- нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2--3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие

посторонних запахов. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для изделия данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов. У железированных блюд, десертов, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом виде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропечённость, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.

2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №48**

**Тема 48. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.**

**Цель работы:** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

### **Перечень используемого оборудования:**

- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные

- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь АРАСН;
- Мясорубка ВЕОН;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **Теоретическая часть:**

Фламбе

	Брутто	Нетто
Бананы	221	133
Апельсины	60	40
Лимон	20	20
Сахар	22	22
Масло сливочное	20	20
Коньяк	15	15
Выход		250

Бананы очищают и нарезают на половинки, с лимона и апельсина снимают цедру. Половинки бананов поджаривают на сливочном масле с обеих сторон. Выкладывают готовые бананы на подогретое блюдо. В сковороду выкладывают цедру и сок половинки апельсина. Когда сок испарится, всыпают сахар.

Два способа подачи. Первый. Выливают коньяк в цедру и поджигают с помощью пистолета для фламбирования (если есть в наличии). Затем соус выкладывают на бананы и подают с клубникой и сливками. Второй. Выкладывают соус на бананы, а затем поливают коньяком и фламбируют. Делают непосредственно при подаче, чтобы было видно пламя.

#### Снежки с шоколадом

	Брутто	Нетто
Яйца		40
Сахарная пудра	50	50
Сахар ванильный	10	10
Лимонный сок	5	5
Шоколад	25	25
Сливки	30	30
Орехи грецкие	5	5
выход		200

В глубокую посуду наливают воду и доводят до кипения. Затем взбивают охлажденные белки с сахарной пудрой в густую пену. В завершении взбивания добавляют лимонный сок и ванильный сахар. Взбитую массу выкладывают столовой ложкой в горячую воду (почти кипящую воду) и варят 3 минуты с одной стороны и столько же с другой (в процессе варки "снежки" увеличиваются в объеме). Готовые "снежки" откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода. Когда "снежки" остынут (уменьшаются по размеру) раскладывают по креманкам. Для приготовления соуса, шоколад растапливают с молоком, остужают и поливают "снежки" и сверху посыпают тертыми грецкими орехами.

## Шоколадно-фруктовое фондю

	Брутто	Нетто
Шоколад	75	75
Масло сливочное	10	10
Ликер	15	15
Киви	24	23
Виноград	24	23
Бананы	38,5	23
Сливки	50	50
Яблоки	37,5	33
Выход		250

Фрукты моют, очищают от кожуры, плодоножек и семечек, нарезают на дольки. Подготовленные фрукты укладывают на сервировочное блюдо и сбрызгивают кусочки бананов и яблок лимонным соком.

Затем приготавливают шоколадное фондю. Помещают в посуду сливки, шоколад, масло и ликер, ставят на водяную баню и кипятят на слабом огне размешивая до полного растворения.

## Каша Гурьевская

	Брутто	Нетто
Крупа манная	40	40
Молоко	150	150
Сахар	20	20
Сливочное масло	5	5
Яйцо		20
Ванилин	4	4
Сухари	5	5
Орехи	20	20
Цукаты	16	16
фрукты	20	20
ВЫХОД		300

В кипящее молоко кладут сахар, сливочное масло, посуду ставят на борт плиты, уменьшив ее нагрев, и при быстром помешивании всыпают просеянную манную крупу. Хорошо размешивают венчиком, кипятят 5 минут, закрывают крышкой и варят до готовности не менее 30 минут. По консистенции каша должна быть вязкой. Кашу охлаждают до 60-700С. В готовую кашу добавляют сливочное масло, растертые с сахаром желтки и ванилин. После этого вводят взбитый белок и часть молочных пенек. Кашу укладывают слоями на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Сначала укладывают кашу, посыпают рублеными орехами, покрывают молочными пенками, снятыми с топленого молока. Кладут второй слой каши, посыпают сахарным песком и прижигают раскаленным докрасна металлическим прутом так, чтобы на поверхности образовались клеточки, и запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250С в течение 12-15 минут. На горячую кашу кладут цукаты, консервированные фрукты, прогретые в сиропе, поливают абрикосовым соусом, посыпают рублеными орехами или кладут сверху целые половинки поджаренных орехов. На чугунную сковороду наливают молоко и ставят в жарочный шкаф (220-2600С). В быстро закипевшем молоке образуется румяная пенка, которую снимают поварской иглой. Так делают до тех пор, пока выкипит все молоко.

### **Ход работы:**

1. Записать тему и цель практической работы.
2. Выполнить задания 1,2.

Задание 1.

Изучить теоретическую часть

Задание 2.

Приготовление блюда по теме

### **Литература**

#### **Рекомендуемая 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. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. - Минск : РИПО, 2016. - 351 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-552-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524> ЭБС
3. Размыслович, Г.П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2016. - 364 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-562-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463328>

### **Дополнительная литература:**

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

### **Методическая литература:**

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

### **Интернет-ресурсы:**

[www.chefs.ru](http://www.chefs.ru) – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров  
[www.foodservice-info.ru](http://www.foodservice-info.ru) – журнал индустрии общественного питания  
[www.hotres.ru](http://www.hotres.ru) – ресторанный и гостиничный бизнес  
[www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) - Вестник индустрии питания  
[www.frio.ru](http://www.frio.ru) – федерация рестораторов и отельеров России