

Дисциплина МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема: Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)
План**

1. Комбинированные способы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

2. Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

1. Комбинированные способы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

Комбинированная кулинарная обработка — это совокупность нескольких видов кулинарной обработки одновременно или поочередно, например: взбивание с добавлением горячих дополни ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании или охлаждении (замораживании), темперирование и др.

Взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов — это процесс перемешивания продуктов (смесей) при введении дополнительных ингредиентов, прошедших тепловую кулинарную обработку и имеющих высокую температуру, этот способ применяется для приготовления крем-карамели и др.

Взбивание при одновременном нагревании — это процесс замешивания продуктов (смесей) при одновременной тепловой кулинарной обработке, например, приготовление заварного теста крема (ванильного, шоколадного, кофейного, и др.). Этот метод часто используют при обработке продуктов на водяной бане (например, приготовление крема сабайон). Он также используется при темперировании шоколада.

Темперирование шоколада — это выдерживание шоколадной массы при интенсивном перемешивании и поддержании строгой определенной температуры: 29—31 °C — для натурального шоколада; 27 — 28 °C — для молочного шоколада.

Гомогенизация — это процесс перемешивания с высокой скоростью и измельчением неоднородных по внешнему виду и составу продуктов питания с одновременным нагреванием. Для этого процесса применяют специализированные вакуум-месильные шины и др.

Применение метода гомогенизации позволяет получить и полуфабрикаты лучшего качества — глазурь, соусы, мороженое и др.

Взбивание с дополнительным охлаждением — это проса: перемешивания продуктов (смесей) при одновременной ной кулинарной обработке. Емкость с горячей смесью помещен: в другую большую по размеру емкость, наполненную холодной водой или льдом (или жидким азотом), и непрерывно интенсивно ее перемешивают.

Существует специальное оборудование, имеющее такие функции, например современные котлы, у которых кроме подогрева и перемешивания имеется функция охлаждения, когда после приготовления полуфабриката (или готового продукта) горячую воду из водяной рубашки котла сливают, а вместо нее заполняют холодной водой со льдом, которая курсирует по водяной рубашке. Затем включают функцию перемешивания и таким образом быстро охлаждают большой объем горячей массы мер, сладкого соуса).

Взбивание с периодическим замораживанием — это процесс перемешивания продуктов (смесей) при одновременном замораживании.

Например, так происходит изготовление мороженого. При приготовлении мороженого производят взбивание подготовленной смеси со

стадией неполного замораживания (2—3 раза), в результате которого происходит увеличение объема за счет воздуха и получение пышной однородной массы без образования крупных кристаллов льда.

Такой двоянный процесс осуществляют как ручным, так и механическим способом (при помощи фризера для мороженого). Этим же способом готовят парфе.

2. Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

Метод тонкого измельчения после замораживания (пакоджет) — представляет собой смешивание глубоко замороженных пищевых продуктов непосредственно в замороженном виде, что позволяет получить, например, охлажденный мусс с сильным естественным вкусом, отличной консистенцией и идеальной температурой подачи. Принцип данного метода заключается в том, что обычно гомогенность продукции достигается за счет добавления химических агентов, а при использовании пакоджета тот же эффект достигается за счет мельчайшего дробления продуктов и без использования добавок. Эта технология используется для приготовления высококачественных сорбетов, граните, сливочного мороженого и др.

Метод ультразвуковой гомогенизации — процесс, когда ультразвуковой гомогенизатор смешивает несмешиваемое, разбивает мельчайшие частицы продукта, тем самым создавая единую смесь, извлекает аромат и сохраняет цвет продуктов и полезные их свойства. Приведем примеры использования: концентрированная фруктовая масса для соусов и пюре получается за счет разрушения мельчайших клеток продукта; настои и экстракты, ароматы свежих специй и пряностей можно быстро преобразовать в жидкость.

Метод флеш-замораживания технология приготовления с помощью плиты-фризера шоковой антисковороды. При помощи уникальной технологии антисковороды можно создавать необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более теплого, мягкого крема внутри. При помощи антигриля можно замораживать кремы, сливки, шоколад, мороженое; на антигриле можно готовить муссы, глазировать десерты, создавать уникальные декоративные украшения.

Метод приготовления витаминкс основан на применении современных блендеров с высокоскоростными режимами. Этот метод используется для измельчения сырья и продуктов, за счет высокоскоростных процессов измельчения продукты и сырье меньше по времени соприкоснутся с режущими лопастями, что ведет к сохранению витаминов и пищевых веществ.

Методы приготовления молекулярной кухни используются для приготовления и оформления холодных десертов сложного ассортимента.

Опишем методы, применяемые при приготовлении и оформлении холодных десертов сложного ассортимента.

Метод эспумизации часто используют при приготовлении десертных кремов.

Готовый крем помещают в специальный баллон и под воздействием закиси азота превращают в пенообразную массу.

Метод эмульсификации используется для приготовления воздушных пен из сока или из любого напитка и многих продуктов, которые можно использовать при отделке холодных десертов сложного ассортимента.

Метод криогенной технологии — изготовление при помощи жидкого азота холодных муссов, напоминающих легкое безе. Сливочное мороженое, парфе, сорбеты можно приготовить за 3 мин. Для этого в рецептуру включают жидкий азот. Его в процессе приготовления вводят в массу порциями, с большой осторожностью, каждый раз, когда масса перестает «парить», и до тех пор, пока не достигнет твердой структуры. Жидкий азот впоследствии полностью испаряется.

Также этим методом готовят наномороженое — в жидкий азот вводят небольшими каплями подготовленную смесь для мороженого, получая небольшие шарики мороженого (цв. вкл., рис. 12). Промышленным способом наномороженое готовят с помощью криогранулятора.

Метод сублимации — использование сублимированных ягод, фруктов и т. п. Суть метода заключается в испарении влаги из ягод (фруктов) без перехода в жидкое состояние. Сублимированные продукты после добавления жидкости быстро восстанавливают вкусовые качества исходного продукта.

Метод сферификации используется для оформления сложных холодных десертов в виде разноцветных фруктовых или овощных икринок.

Метод приготовления су-вид дает сложным холодным десертам, приготовленным этим способом, следующие преимущества:

- сохранение натурального вкуса, свежести, цвета и внешнего вида до подачи на стол;
- концентрация натуральных ароматов, экономия специй;
- высокое содержание питательных веществ;
- отсутствие высыхания, окисления продуктов;
- минимальные потери при приготовлении;
- длительный срок хранения продуктов;
- порционный контроль качества готовых продуктов.

Контрольные вопросы

1. Что такое комбинированная кулинарная обработка?
2. Перечислите комбинированные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента

3. Перечислите современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

4. Где используют метод молекулярной кухни?

5. Какие преимущества даёт метод су-вид?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), ответить на контрольные вопросы (письменно)

Список рекомендованных источников

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 3-е изд., испр. и доп., - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 288 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с., [16] с. цв.вкл.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс, 2010.-374 с.
4. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 6-е изд.,стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 240 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 4-е изд., доп. и перераб. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.
7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева