

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

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вид занятия:     | лекция                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Тема занятия:    | Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                     |
| Цели занятия:    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| - дидактическая  | ознакомление студентов с приготовлением, хранением холодных десертов сложного ассортимента; развивать умение применять знания теории на практике, делать выводы, развивать самостоятельность, наблюдательность;                                                                                     |
| - воспитательная | — прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией, прививать интерес к выбранной специальности;<br>— воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности. |

**Тема: «Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента»**

**План**

1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

**Самостоятельная работа обучающихся**

Изучить материал. Составить конспект занятия. Ответить на контрольные вопросы в тетради.

Выполненную работу прислать на эл. почту до 17.00: [larisalogvina@bk.ru](mailto:larisalogvina@bk.ru)

**1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.**

Методы могут применяться на различных этапах приготовления сложных холодных десертов. К ним относятся: охлаждение, интенсивное охлаждение, заморозка, шоковая заморозка.

*Охлаждение* — это кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

Охлаждение используют для студнеобразования, раскатки слоеного теста, взбивания кремов и др.

*Интенсивное охлаждение* — это быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 до 2°C, которое производится в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения

качества и увеличения сроков ее хранения.

Интенсивное охлаждение используют на промежуточных этапах приготовления многих холодных десертов, а также для дальнейшего хранения или подготовки к реализации.

*Заморозка* — это технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции (сырья, полуфабрикатов) до уровня ниже 0 °С и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени.

Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции (сырья, полуфабрикатов) доводят до -18...-25°С.

*Желирование* — это процесс студнеобразования, на который большое влияние оказывают природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования. Для желирования используются различные полимерные желирующие вещества: желатин, агар, агароид, фуцелларан, каррагинан, альгинат натрия, пектиновые вещества.

*Метод колерования* — это придание готовому продукту (блюду) красивого цвета. Применяется он для приготовления запеченных десертов путем кратковременного запекания в жарочном шкафу или опаливания при помощи портативной ручной газовой горелки, например при отделке крем-брюле.

*Метод засахаривания* — это насыщение продуктов избыточным количеством сахара (сахарным сиропом) с последующим высушиванием, вследствие чего сахар кристаллизуется. При высокой концентрации сахара замедляется развитие бактерий.

*Метод глазирования* — это метод тепловой обработки готовых блюд (изделий), заключающийся в покрытии поверхности различными видами глазури (шоколадной, фруктово-желейной, зеркальной и др.). Также глазури можно наносить холодным способом.

*Метод компрессии* — это обработка продовольственного сырья давлением. С помощью механического давления на продукт осуществляется отделение жидкости из влажных структур — отжим. Путем отжима из овощей, ягод и фруктов получают соки, которые используются в рецептурах многих сложных холодных десертов.

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

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

*Взбивание при одновременном нагревании* — это процесс перемешивания продуктов (смесей) при одновременной тепловой кулинарной обработке, например, приготовление заварного теста или 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 строго определенной температуры: 29 — 31 °С — для натурального шоколада; 27 — 28 °С — 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 машины и др.

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

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

*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 соприкасаются 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 пенек 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.

*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.

### Контрольные вопросы:

1. Выберите правильный ответ на вопрос

|                                            |                                                                                                                 |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Что из себя представляет метод сублимации? | А. – испарение влаги из ягод и фруктов без перехода в жидкое состояние                                          |
|                                            | Б. – изготовление при помощи жидкого азота холодных муссов, напоминающих легкое безе                            |
|                                            | В. - готовый крем помещают в специальный баллон и под воздействием закиси азота превращают в пенообразную массу |

2. Выберите правильный ответ на вопрос

|                                                                |                 |
|----------------------------------------------------------------|-----------------|
| Укажите температуру темперирования для натурального шоколада ? | А.- 18 — 21 °С  |
|                                                                | Б. – 25 — 28 °С |

|  |                 |
|--|-----------------|
|  | В. - 29 — 31 °С |
|--|-----------------|

3. Выберите правильный ответ на вопрос

|                                                   |                        |
|---------------------------------------------------|------------------------|
| Выберите методы приготовления молекулярной кухни. | 1.-эспумизация         |
|                                                   | 2.- гомогенизация      |
|                                                   | 3.-темперирование      |
|                                                   | 4.- эмульсификация     |
|                                                   | 5.- сверификация       |
|                                                   | 6.- взбивание          |
|                                                   | 7.- флеш-замораживание |

4. Дайте определение

Гомогенизация — это \_\_\_\_\_

5. Дайте определение

Охлаждение — это \_\_\_\_\_