## 03.05.2023 ПКД 2/1

## Учебная практика

Тема: Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.

#### Цели занятия:

## Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- 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;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и обслеживания;
- 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).

#### Самостоятельная работа

- 1. Законспектировать инструктаж.
- 2. Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте https://vk.com/id553531927

## Лекция №\_\_\_ План

1. Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий, инвертного сиропа и жженки.

# Приготовление сиропов кофейного, инвертного, жженки: для промочки и глазирования.

Приобретение навыков в приготовлении инвертного сиропа; расчет рецептуры карамели на инвертном сиропе и выход карамели; изготовление карамели на инвертном сиропе; оценка качества продукции по физико-химическим и органолептическим показателям.

Материальное обеспечение: - сырье: сахар-песок, сода, растительное краситель; оборудование, масло, лимонная кислота, эссенция, материалы, реактивы: ковш алюминиевый, мраморная доска, шпатель, формочки, термометр от 0 до 150 °C, термометр 0-100 °C, весы электронные MW-300T, рефрактометр УРЛ, рН-метр, ступка фарфоровая с пестиком, фильтры бумажные, вода дистиллированная, стеклянная палочка, баня водяная, фенолфталеин, колбы конические, колбы мерные отливные, цилиндры мерные, лист белой бумаги  $20 \times 20$  мм, линейка, плита электрическая ЭПЧШ, эксикатор, титровальная установка, бюретки на 25 и 50 см 3, калий железосинеродистый, глюкоза (безводная), метиленовый голубой, цинк сернокислый, 0,1 н. раствор КОН или NaOH.

#### Жженка

Сахар-песок 868, вода 300. Выход 1000.

Жженка - это пережженый сахар, растворенный в кипятке. Ее применяют для подкрашивания теста, кремов, помады и других полуфабрикатов. Готовят жженку в нелуженой посуде (при высокой температуре 200\*С посуда может расплавиться) в хорошо вентилируемом помещении. В посуду кладут сахар-песок, добавляют немного воды - одну часть на пять частей сахара. Нагревают, помешивая лопаткой с длинной ручкой (веселкой) до тех пор, пока сахар не приобретет темно-коричневый цвет. Для определения цвета делают мазок лопаткой с жженкой на белой бумаге. В процессе варки добавляют только кипяток в очень небольшом количестве (в 6-8 приемов). Во избежание вспенивания можно добавить жир — 0,8-1% массы сахара. Готовую жженку процеживают через частое сито с ячейками размером 0,5—0,6 мм. При нарушении технологии приготовления может получиться кусок пережженного сахара. Его надо растворить в горячей воде, нагревая и помешивая. При изготовлении жженки необходимо соблюдать правила безопасности. Требования к качеству: жженка должна иметь вид густого темно-коричневого сиропа с горьким вкусом; влажность 23-25%.

#### Сироп инвертный

Сахар-песок 700, вода 310, кислота пищевая 21. Выход 1000.

*Инверсия* — это разложение сахарозы на простые сахара: глюкозу и фруктозу. Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену,

добавляют кислоту и уваривают до 107'С. За это время под действием температуры и кислоты происходит инверсия, в результате которой сироп свойства. сироп 10% приобретает новые Инвертный на обыкновенного сахарного сиропа. Он очень гигроскопичен, поэтому изделия, приготовленные на инвертном сиропе, долго не черствеют. Его используют вместо патоки, так как он обладает антикристаллизационными свойствами, т.е., введенный в сахарные растворы и карамели, препятствует образованию в них кристаллов сахара (засахариванию). Если тесто приготовлено на питьевой соде, то в присутствии инвертного сиропа усиливается разрыхление.

Можно использовать любую пищевую кислоту. Нельзя готовить инвертный сироп в железной нелуженой посуде, так как сироп темнеет при варке.

Требования к качеству: сироп должен быть прозрачным, желтого цвета; влажность 25%.

### Кофейный сироп

Сахар-песок 500, кофе натуральный, жареный, молотый 13, коньяк 28,5, эссенция ромовая

1, вода 500. Выход 1000.

Кофейным сиропом промачивают бисквит, используемый для тортов и пирожных с кофейными кремами. Вначале готовят вытяжку из кофе. Для этого часть воды по рецептуре доводят до кипения и делят на три части. В первую добавляют натуральный молотый кофе, волу кипятят несколько минут, процеживают. В гущу наливают вторую часть воды, кипятят несколько минут и еще раз повторяют эту операцию с третьей частью воды. Затем гущу выбрасывают, а вытяжки соединяют. Оставшуюся воду и сахар-песок доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин, охлаждают до 20\*С.

Добавляют охлажденную вытяжку из кофе, коньяк, ромовую эссенцию.

При приготовлении всех сиропов для промочки ромовую эссенцию можно заменить только коньячной.

Требования к качеству: сироп вязкий, кофейного цвета, с ярко выраженным запахом кофе, влажность 50%.

Задание 1.Сставить схему сиропа



#### Сироп для промочки

Сахар-песок 513, коньяк или вино десертное 48, эссенция ромовая 2, вода 500. Выход 1000.

Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежных вкуса и аромата.

Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают иену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20\*С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20\*С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой их нужно обязательно выдержать 6—8 ч для укрепления структуры теста.

Требования к качеству: сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина; влажность 50%.

Сырье	Масса , г					
	Сироп для промочки	Сироп для промочки креплены й	Сироп кофейны й	Сироп для глазирова -ния (тиражны й)	Сироп инвертны й	Жженк
Сахар	513	613	500	800	700	868
Вода	500	500	500	300	310	300
Коньяк, вино	48	48	28,5	=	12	í=
Коньяк	-	56	-	-	-	-
Эссенция	2	19	1	1	· ·	(=
Кофе	-	-	13	-	-	-
Кислота лимонная	<u> =</u>	~	-	-	21	~
выход	1000	1000	1000	1000	1000	1000