

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 обслуживания;
- 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 масло, лимонная кислота, эссенция, краситель; - оборудование, материалы, реактивы: ковш алюминиевый, мраморная доска, шпатель, формочки, термометр от 0 до 150 °С, термометр 0–100 °С, 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 20×20 мм, линейка, плита электрическая ЭПЧШ, эксикатор, титровальная установка, бюретки на 25 и 50 см³, 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 пережженный 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°C. За это время под действием температуры и кислоты происходит инверсия, в результате которой сироп приобретает новые свойства. Инвертный сироп на 10% слаще 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 пищевой 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, воду 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°C.

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. Составить 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%.

СИРОПЫ

Сырье	Масса , г					
	Сироп для промочки	Сироп для промочки крепленый	Сироп кофейный	Сироп для глазирования (тиражный)	Сироп инвертный	Жженк а
Сахар	513	613	500	800	700	868
Вода	500	500	500	300	310	300
Коньяк, вино	48	48	28,5	-	-	-
Коньяк	-	56	-	-	-	-
Эссенция	2	19	1	1	-	-
Кофе	-	-	13	-	-	-
Кислота лимонная	-	-	-	-	21	-
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000