

Методическая разработка учебной практики

ПМ 07 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»

Тема урока: «Оформление и реализация сладких блюд»

**Разработала:
мастера производственного обучения**

Половинка Т.И

Цель урока:

- Вы обучитесь оформлению сладких блюд. Будете формировать профессиональные компетенции
- Развивать логическое мышление, активизировать познавательно – мыслительную деятельность.
- Воспитывать чувство ответственности к выполняемой работе.



Повторить теоретический материал

К горячим сладким блюдам относятся воздушные пироги (суфле), пудинги, сладкие каши, яблоки печеные и жаренные в тесте, шарлотка яблочная, блинчики и др. Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательные и используются не только как сладкие блюда, но и включаются в меню ужинов и завтраков как основное блюдо.

Суфле ванильное
шоколадное



Для его приготовления готовят яично-молочную смесь, добавляют муку, ванилин или какао, молоко и нагревают до загустения ($1^{\circ} = 65-70^{\circ}\text{C}$). Смесь быстро, но осторожно смешивают со взбитыми белками, выкладывают на смазанную маслом порционную сковороду и выпекают в жарочном шкафу при $1^{\circ} = 200-250^{\circ}\text{C}$ в течение 15-20 мин. Подают в тех же сковородах, посыпав сахарной пудрой. Отдельно подают холодное молоко или сливки.

Пудинг сухарный



Яичные желтки разводят холодным молоком и полученной смесью заливают разломанные на мелкие кусочки ванильные сухари. Через 10-15 минут, когда сухари пропитаются смесью, к ним добавляют изюм, цукаты и перемешивают со взбитыми белками. Массу выкладывают в смазанные маслом формы, выпекают в жарочном шкафу или варят на пару. Подают горячими, с фруктовыми соусами или молоком.

Каша гурьевская



Варят вязкую сладкую манную кашу на молоке. В кашу добавляют сливочное масло, взбитые с сахаром яйца и ванилин. Половину каши кладут ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом. На кашу кладут жаренные орехи, молочные пенки и второй слой каши. Поверхность выравнивают, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу. При сервировке украшают консервированными фруктами, поливают сладким соусом, посыпают рублеными сухарями. Можно украсить кашу вареньем.



Яблоки в тесте



Яблоки очищают от кожицы, удаляют у них сердцевину, режут кружочками толщиной 0,5 см. и посыпают сахаром. Готовят жидкое тесто - кляр. Яблоки обмакивают в тесто и жарят во фритюре. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, отдельно подают фруктовый соус.

Правила подачи сладких блюд.



- Сладкие или десертные блюда подают обычно в ресторане в конце обеда или ужина.
- Перед подачей десерта со стола убирают всю использованную посуду, закуски, хлеб, специи, сметают крошки со скатерти.

Горячие сладкие блюда(75 С)

Горячие десертные блюда (кашу манную с консервированными фруктами) готовят и подают на порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку, едят, не перекладывая десертной ложкой. Отдельно подают абрикосовый соус, ставят слева на пирожковую тарелку, чайную ложку.

Пудинг сухарный, выпеченный в форме, нарезают на порции и отпускают в десертных тарелках. Отдельно подают горячий абрикосовый соус, стол сервируют десертным ножом и вилкой.



1. Каковы пищевое значение сладких блюд?
2. Как приготавливают холодные блюда из фруктов и ягод?
- Охарактеризуйте компоты и их виды?
3. Как готовят и оформляют желе, мусс, крем?

Вопрось



- Как подразделяются сладкие блюда по температуре подачи?
- Может ли температура подаваемых холодных сладких блюд быть 20°C ?
- Из какого материала должна быть посуда для подачи горячих сладких блюд?
- Из какого материала должна быть посуда для подачи холодных сладких блюд?

Для подачи десерта (сладких блюд) используют:



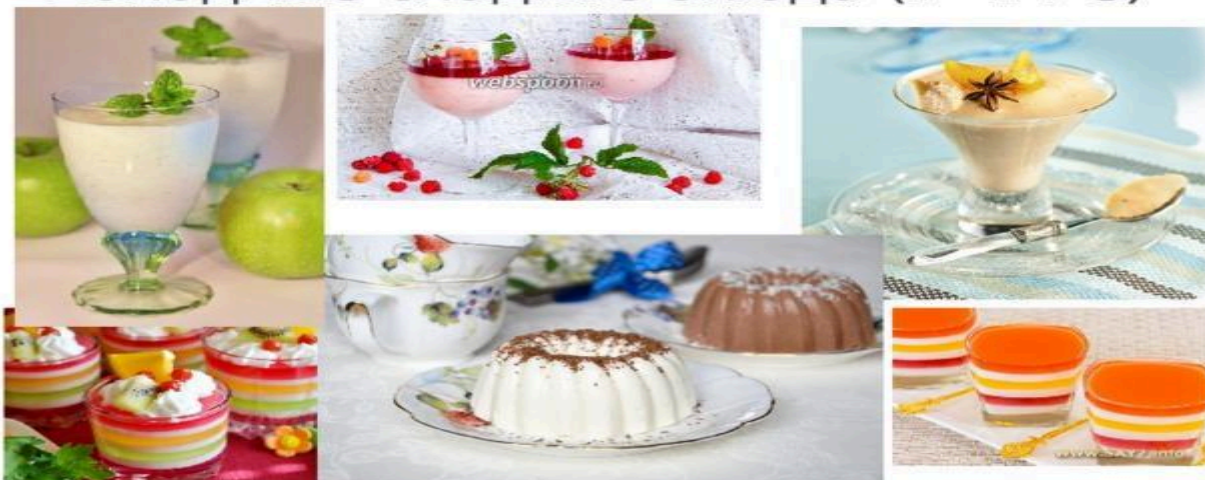
1. тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) — для пудинга, сладких каш, фруктов, пирожных;
2. тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) — для клубники со сливками и других сладких блюд (фруктов в сиропе, суфле).



Для подачи фруктов и кондитерских изделий предназначены:

1. тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) — для яблок, груш, винограда, арбуза и т. п. (отличаются от закусочных тарелок рисунком с изображением фруктов; если таких тарелок нет, подают закусочные тарелки);
2. вазы плоские на низкой ножке (диаметром 300 мм) — для пирожных и тортов круглой формы;
3. сухарницы, специальные фарфоровые вазы — для сухарей, баранок, хлеба, печенья и т.п.;
4. пирожковые тарелки — для кондитерских изделий
5. креманки для подачи десертных блюд (мороженого, крема, желе, мусса) бывают высокими и низкими.

Холодные сладкие блюда (7 -14 С)



Десертные тарелки



Оформление и подача пирожных и тортов





Оформление фруктовой нарезки



Домашнее задание

- Повторить подачу сладких блюд

