

Дисциплина МДК. 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема: Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих десертов и напитков

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)

Составить конспект лекции

План

1. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
2. Правила фламбирования

1. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.

Методы приготовления десертов постоянно меняются от простых до приготовления сложных комбинированных и многослойных десертов. Первые десертные блюда требовали минимальных усилий для их приготовления. Сейчас же с учетом развития промышленности эти кулинарные изделия прошли через значительные изменения в производстве.

Карамелизация — процесс химического преобразования сахаров при нагревании с образованием большого количества мономерных и полимерных продуктов. Так же, как и реакция Майяра, карамелизация является неферментативным процессом, приводящим к «побурению» реакционной массы и образованию летучих веществ со своеобразным запахом. Однако в отличие от реакции Майяра, для карамелизации нужны более жёсткие условия. По этой причине сахаросодержащие объекты с высокой влажностью не подвергаются карамелизации до тех пор, пока испаряющаяся из них вода препятствует достижению необходимой для этого температуры. Что значит — сахар карамелизуется? Отбросив спецтерминологию, скажем просто - он расплавляется. Происходит это при разной температуре и достигается разными способами.

Несколько простых правил: Посуда (сковорода, кастрюля) и стальная ложка - или деревянная, силиконовая лопатка - для помешивания должны быть абсолютно чистыми. Потому что самые мелкие частички остатков пищи или мусоринки тут же начнут заново кристаллизовать расплавляющийся сахар вокруг себя. Посуду с тефлоновым или иным покрытием, которому противопоказаны царапины, мы не используем, поскольку крупинки сахара эти самые царапины ей и обеспечат. И соблюдаем осторожность! Горячий сироп имеет температуру 150-190°, лечить даже маленькие ожоги придется долго. А если в сироп надо добавить, например, сливки или другую жидкость — осторожничаем вдвойне: пена будет бурной, может выплеснуться. Подогреваем жидкости заранее и вливаем тоненькой струйкой у края посуды, а не в середину.

Карамелизацию сахара можно проводить двумя способами: сухим влажным

Сухой способ Нагреваем кастрюлю (сковороду) с широким толстым дном и высокими стенками на среднем огне. Насыпаем немного сахара и даем ему расплавиться. Подсыпая сахар небольшими порциями, каждую после того, как расплавится предыдущая. Не забываем помешивать и готовим до нужного нам цвета

Влажный способ Сахар кладем в посуду сразу весь и добавляем воды, перемешиваем. Максимум количества воды — 30% от массы сахара. Добавить немного лимонного сока, или лимонной кислоты, или уксуса, кукурузного сиропа. Ставим кастрюлю (сковородку) на большой огонь и постоянно

размешиваем влажный сахар до тех пор, пока он не закипит и не растворится полностью. Удаляем с поверхности все возможные примеси. Чтобы карамелизация проходила равномернее, взяв за ручку, слегка наклоняем кастрюлю и покачиваем круговым движением. Заранее поставим рядом с плитой кружку с холодной водой и кулинарной кистью, лучше всего - силиконовой. Пока сахар растапливается, периодически проходимся смоченной кистью по стенкам сковороды или кастрюли. На горячих стенках жидкость из сиропа быстро испаряется, образуются новые кристаллы сахара. Нам это не нужно, поэтому с помощью кисти поддерживаем чистоту стенок до конца процесса.

Фламбирование (иногда «фламбе», фр. *flambé*, от фр. *flamber* — пылать, пламенеть) в кулинарии — приготовление пищи в условиях естественного огня. Приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают коньяком, водкой или другим крепким алкогольным напитком и поджигают, при этом спирт выгорает, а у блюда появляются своеобразные вкус и аромат. В ресторане фламбирование может выполняться перед подачей на глазах у гостя. В этом случае подача блюда приобретает элемент шоу, иногда при этом гасят или приглушают свет.

Купите правильный вид алкоголя. Вы должны использовать только алкоголь 40% крепости. Все напитки с более высокой крепостью могут привести к пожару. Если алкоголь будет менее крепкий, он может не загореться. Если в рецепте не указан конкретный вид алкоголя, выбирайте тот, который будет сочетаться с вашим блюдом. Используйте виски или коньяк для основных блюд; для фруктовых или десертных блюд возьмите фруктовый бренди.

2.Правила фламбирования

ПРАВИЛО № 1.Подготовьте блюдо, которое будете фламбировать.
ПРАВИЛО № 2.Следуйте рецепту, который у вас есть.
ПРАВИЛО № 3 Нагрейте алкоголь. Холодный алкоголь будет менее эффективный, поэтому вас следует его нагреть. Налейте алкоголь в кастрюлю с высокими бортиками. Нагрейте алкоголь до 54 градусов C; вы должны заметить формирование пузырьков на поверхности

Если вы предпочитаете использование микроволновой печи, нагревайте алкоголь в емкости, которую можно использовать в микроволновке. Включите полную мощность и нагревайте алкоголь в течение 30-45 секунд.
ПРАВИЛО № 4 .Примите меры предосторожности. Убедитесь, что у вас есть достаточно большая металлическая крышка, чтобы накрыть блюдо, которое вы будете использовать.

ПРАВИЛО № 5.Никогда не выливайте ликер прямо из бутылки возле открытого огня. **ПРАВИЛО № 6** Полейте алкоголем блюдо, которое собираетесь фламбировать. Если вы делаете это над плитой, полейте блюдо алкоголем и немного наклоните сковороду. Если у вас газовая плита, снимите сковороду с огня и затем полейте алкоголем.

ПРАВИЛО № 7 Сразу же подожгите алкоголь. Не ждите слишком долго, чтобы еда не пропиталась вкусом алкоголя. Поджигайте край сковороды, а не

непосредственно алкоголь. Используйте длинную зажигалку или спички для мангала. Если вы делаете это над плитой, прикоснитесь огнем зажигалки или спички к краю сковороды, а затем позвольте пламени распространиться по всей поверхности блюда. Если у вас газовая плита, поставьте сковороду обратно на огонь, а затем слегка ее наклоните так, чтобы пары алкоголя воспламенились.

ПРАВИЛО № 8

Готовьте, пока алкоголь не выгорит. Вы узнаете об этом, так как пламя исчезнет. Это займет всего несколько мгновений, но важно, чтобы испарения алкоголя выгорели. **ПРАВИЛО № 9**

Желированием называют особый процесс, при котором происходит застывание жидкой составляющей блюда до состояния студня. Как известно, желирование может осуществляться двумя путями - естественным и специальным.

Фризерование смеси Замораживание - одна из важнейших стадий производства мороженого, от которой зависит его качество. Состав смеси, состояние, скорость и степень замораживания - это определяющие структуры и нежной консистенции мороженого. Для получения мороженого высокого качества используют фризеры непрерывного или периодического действия. Процесс фризерования - это замораживание смеси мороженого во фризере.

Перемешивание При соединении различных продуктов и получении из них однородной смеси применяют перемешивание (мясной фарш). От тщательности перемешивания во многом зависит качество готовых изделий Пенообразование (взбивание) Это способ обработки, заключающийся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения пышной или пенистой массы. Пенообразование, так же как и эмульгирование, связано с увеличением поверхности раздела двух разных фаз газа и жидкости. В пенах газовые пузырьки разделены тончайшими пленками жидкости, образующими пленочный каркас. Устойчивость пен зависит от прочности этого каркаса. Пены характеризуются двумя показателями: кратностью и стойкостью.

Охлаждение Отдача тепла в окружающую среду. Продукты можно охлаждать в естественных и искусственных условиях. При пониженной температуре хранения подавляется развитие микроорганизмов и замедляются нежелательные биохимические процессы, протекающие в самих продуктах.

Контрольные вопросы

1. Что такое карамелизация.
2. Способы карамелизации.
3. Что такое фламбирование.
4. Правила фламбирования.

5. Что называют желированием
6. Что такое фризирование смеси.

Домашнее задание:

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

Список рекомендованных источников

1. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.
3. Богушева, В.И.Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс,2010.-374 с.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева