22.09.2022 ПКД 3/1

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 (2часа)

# 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.

Карамелиза́ция — 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. Подсыпаем 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 С; 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  $N \ge 9$ 

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 фризерование 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 <a href="https://vk.com/el.leon">https://vk.com/el.leon</a> или <a href="mailto:botsevaelena@mail.ru">botsevaelena@mail.ru</a>

Преподаватель Е.Л. Боцева