Міністерство освіти і науки України

ДНЗ «Лісоводський професійний аграрний ліцей»

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ЖЕЛЕ»

Виконала: викладачка

ДНЗ «Лісоводський ПАЛ»

Гурна І.І.

с. Лісоводи 2023р

Зміст стор.

Розділ І. Походження желюючих речовин та технологія виготовлення желе

1.1 Історія походження желатину…….4

1.2 Технологія приготування желе……6

1.3 Інструменти і інвентар для виготовлення прикрас з желе……..…12

Розділ ІІ Технологія приготування страв з желе

2.1 План-конспект уроку на тему: Технологія приготування та відпуск желе. Вимоги до якості……14

2.2 Технологія приготування квітів з желе 3D технології……..…39

Висновки та пропозиції…….41

Список використаної літератури…….43

Вступ

Кондитерські борошняні вироби є невід'ємною частиною національної кухні народів усіх країн. Вони вважаються ласощами і призначені для того, щоб своїм смаком, ароматом, виглядом дарувати радість людям у свята та в будні, тому мають велике значення в харчуванні людини. І сьогодні людина стала ставитися до свого здоров'я більш уважно. Прийшло розуміння, що «Я - це те, що я їм». Продукти тепер проходять не тільки візуальну оцінку, але і вивчаються за складом. В ряді продуктів присутні такі компоненти як желатин і агар. Головна користь желатину це наявність в його складі амінокислот. Пролін і гідроксипролін - необхідні для здоров'я кісткового скелета (желатин сприяє швидкому відновленню після переломів). Також желатин містить гліцин - амінокислоту якій ми зобов'язані своєю енергією, до того ж вона покращує розумову діяльність.

З желатину і агару готують десерти, роблять мармелад, суфле, зефір і желе. Після застигання желе має вигляд блискучої, напівпрозорої, драглистої маси, що легко ріжеться ножем і добре зберігає надану форму. Різноманітні вирізані фігурки і прикраси з охолодженого желе використовують для оздоблення тортів і тістечок. Використовують також не застигле желе. Ним заливають (глазурують) поверхню тістечок і тортів. Після застигання желе надає виробам красивий блиск і приємний смак.

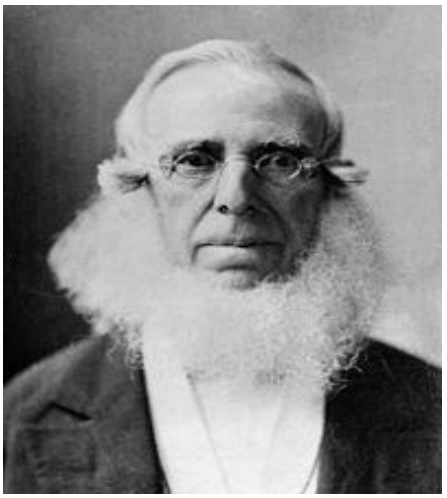
Слово "десерт" виникло від древньофранцузського - "desservir", що означає "прибирати зі столу". Десерт – це вінець кожної трапези, це заключний акорд кожного застілля, особлива страва святкового столу. Десерт – це маленьке свято.

Звичай закінчувати трапезу десертом з'явився у Європі в XIX столітті разом з ростом виробництва цукру. До цього солодощі були привілеєм заможних і з'являлися на столі простолюдинів тільки на свята. Звідси і пішов звичай приділяти велику увагу прикрасам десертів, тому що святкова страва повинна виглядати вражаюче. Солодкі фрукти і мед були першими загальнодоступними десертом.

Розділ І. Походження желюючих речовин та технологія виготовлення желе

1.1 Історія походження желатину.

У 1845 році желатин був винайдений інженером Пітером Купером (мал.1) і в цьому ж році запатентований. Протягом 50 років з дня його винаходу желатину не могли знайти гідного застосування і вважали непотрібним продуктом. Перл Уейт - завзятий винахідник дав нове життя желатину, вигадавши з нього смачний десерт – желе (мал.2). Продукт був оцінений гідно і згодом желатин став застосовуватись в кулінарії і кондитерстві для приготування кремів, холодців, повітряних суфле і зефіру. Желе було найулюбленішим десертом таких особистостей, як Наполеон і Білл Клінтон.



Малюнок SEQ Рисунок * ARABIC 1- Карл Купер



Малюнок 2- Десерт-желе

Види желюючих речовин.

Желе (від фр.gelee— студень, гель, желе; пол.Galaretka) — це напівфабрикат, який готують на основі цукрово-патокового сиропу з додаванням желюючих речовин (желатин,агар,пектин), ароматизаторів і барвників. Желатиновий десерт завжди подається в холодному вигляді, бо спека розріджує його. В цій прозорій драглеподібній масі інколи заливаються натуральні, відварні або консервовані ягоди і плоди (мал. 3).



Малюнок 3 - Ягоди в желейній масі

Желатин (фр. gelatine, від лат. gelātus «заморожений») — білковий продукт тваринного походження, який являє собою суміш лінійних поліпептидів; продукт денатурації колагену. Ця білкова желейна речовина, похідна колагену отримується виварюванням (тривалим кип'ятінням з водою) кісток, хрящів та сухожиль, сполучної тканини, в основному свинини і яловичини. Випускається желатин у вигляді гранул і тонких прозорих листів (мал.4). Агар-агар (також відомий як агар, кантен, агал-агал) — складна природна суміш полісахаридів; нерозгалужені полісахариди, що містяться в деяких червоних морських водоростях родів Gracilaria, Gelidium, Ahnfeltia, які ростуть в



Малюнок 4- Види желатину





Малюнокт 6 - Пектин

Білому морі і Тихому океані. До складу агару входять вуглеводи (до 70%), сполуки білкової природи (1-2%), сліди олії і значна кількість іонів кальцію. Агар-агар не розчиняється в холодній воді. При розчиненні у гарячій воді та подальшому охолодженні агар стає желеподібним. Агар-агар в гарячій воді утворює колоїдний розчин, який при охолодженні дає хороший і міцний гель, і володіє склоподібним зламом. При нагріванні в присутності кислоти властивість до гелеутворення знижується. Гелеутворююча здатність

агар-агару у 10 разів вища, ніж у желатину. Випускають агар у вигляді порошку або гранул білого і жовтого кольору (мал. 5).

Пектин - ще одна желююча речовина, яка міститься в плодах і ягодах. Саме завдяки пектину можливе приготування желе без желатину. Звичайно, таке желе не буде мати щільної структури, але буде корисним і смачним(пектин насичує вироби фруктовим ароматом). Його потрібно зовсім небагато для отримання джемів або желе (наприклад вишневого). Не слід користувати пектин з вичерпаним терміном дії, так як він втрачає свої желюючі властивості. Те ж відбувається при довгій термічній обробці. Випускають пектин у вигляді порошку або гранул білого і жовтого кольору (мал.6).

1.2 Технологія приготування желе.



Для приготування желе на желатині спочатку промивають желатин, потім воду зливають, желатин замочують у воді з температурою 20-25^{0}С для набухання, при цьому на одну частину желатину беруть 10 частин води. Після 30-40 хвилин набухання надлишок води зливають (мал. 7).

Малюнок 7- Набухший желатин

Воду з цукром довести до кипіння охолодити до 60^{0}С. У охолоджений сироп вливають желатин, розпущений на водяній бані (мал.8), і все добре перемішують. Після цього додають есенцію, кислоту, барвники. Співвідношення сировини наведено в технологічній картці. Готове желе розливають у форми і охолоджують



Малюнок 8 - Желатин на водяній бані



Малюнок 9 – Желе розлите у форми

(мал.9).

Желе для прикрас можна приготувати на ягідних соках і молоці. Чорна смородина за смаковими якостями поєднується практично з усіма ягодами і фруктами. Тому приготуйте корисне ягідне желе.

Технологічна картка №24

Желе з чорної смородини, полуниці

Збірник технологічних карток

Назва сировини	Кількість сировини (г)
Чорна смородина	400
Полуниця	400
Цукор	40
Вино біле сухе	150
Желатин	15
Лимонний сік	20
ВИХІД	1000

Технологія приготування:

- Замочіть желатин у воді за півгодини до приготування желе.
- Відіжміть з чорної смородини, полуниці сік, попередньо помивши ягоди.
- Додайте до фруктового соку цукор за смаком, вино, лимонний сік. Поставте ємність з сумішшю на вогонь і доведіть до кипіння.



- Додайте до киплячого соку набряклий желатин, перемішайте до повного його розчинення.
- Зніміть рідину з вогню, розлийте по формах і поставте охолоджуватися (мал.10).

желе

Технологічна картка №20

Желе на желатині

Збірник технологічних карток

Назва сировини	Кількість сировини (г)	
Цукор	465	155
Желатин	45	15
Лимонна кислота	6	2
Есенція	0,6	0,2
Вода	468	156
Барвник	0,9	0,3
ВИХІД	1000	300

Технологія приготування

Желатин замочити в холодній кип`яченій воді, у пропорції 1-10 на 30-40 хв. для набухання. Воду з цукром довести до кипіння, охолодити до 60-70С. Желатин розпустити на водяній бані і з'єднати з підготовленим сиропом. Додати лимонну кислоту,ароматизатор і барвник, процідити.

Готове желе розливають у форми, охолоджують у холодильній шафі при температурі 2-5С. Після повного застигання желе виймають з форм і використовують.



Вимоги до якості:

Желе драглистої однорідної консистенції, добре виражені кисло-солодкий смак і запах у відповідності до кольору. Не допускається слабка або дуже густа консистенція і наявність грудочок (мал.. 11).

Готове желе



Для приготування желе на агарі необхідно заздалегідь вимитий агар

замочити у воді протягом 2-3 годин, потім в посуд для варіння закладають цукор, воду, вимочений агар і при помішуванні нагрівають на слабкому вогні до повного розчинення агару (тривалість розчинення агару близько 1 години), потім поступово додають патоку і суміш доводять до кипіння. Варять суміш 15 хв., проціджують і охолоджують близько 1,5 години до 60-65^{0}С, після чого додають кислоту, есенцію, барвники Міцність желе на агарі Співвідношення сировини наведено в технологічній картці.

Технологічна карта №21

Желе на агарі

Збірник технологічних карток

Назва сировини	Кількість сировини (г)	
Цукор	414	124,2
Патока	103	30,9
Есенція	2	0,6
Коньяк чи десертне вино	33	9,9
Лимонна кислота	2	0,6
Агар	10	3
Вода	496	148,8
Барвник	2	0,6
ВИХІД	1000	300

Технологія приготування

Промитий агар замочують у воді на 2-3 год. У наплитний посуд закладають цукор,воду (120% до маси цукру) або фруктовий сироп, вимочений агар і витримують при слабкому нагріві до повного розчинення агару (приблизно 1 год.). Після цього додають патоку і кип’тять сироп протягом



Малюнок 12 - Готове желе на агарі

15 хв. Сироп проціджують і охолоджують до 60^0С, додають лимонну кислоту, есенцію, вино,барвники. Готове желе розливають у форми (мал.13).

Виготовлення прикрас з желе.

Желе використовують для оздоблення виробів у не застиглому і застиглому видах.

Не застигшим желе при температурі 60°С покривають поверхні випечених напівфабрикатів для тістечок і тортів (мал.13) та фрукти за допомогою плоского пензлика.



Малюнок 13 - Оздоблення желатином поверхні торту

З желе в застиглому вигляді можна приготувати різноманітні прикраси. Так, за допомогою форм виготовляють барельєфи (мал.14), а складаючи дві половини, отримують об'ємні фігурки.



Рисунок14 - Барельєфи з желе

Для виготовлення нарізних прикрас, желе заливають у спеціальні листи шаром 10-30 мм, а потім за допомогою ножа або гарячими виїмками вирізають різноманітні фігури у вигляді кубиків (мал.15), ромбиків, кружалець, зірочок, фігурок тварин, пташок тощо.

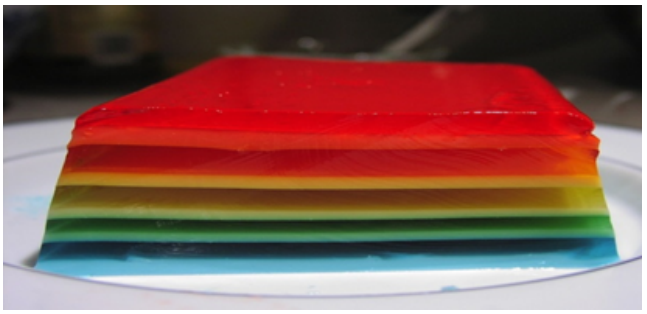


Малюнок 15 - Кубики з желе

Можна приготувати багатошарове желе (мал.16). Для цього наливають тонким шаром желе одного кольору, дають застигнути до в'язкості, обережно заливають желе іншого кольору, знову дають застигнути до в'язкості, знову зверху наливають желе іншого кольору. Коли маса міцно застигне, з неї нарізають фігурки.А ще желе таким чином можна відразу виливати в об'ємні форми (мал. 17)

Мармурове желе готують змішуванням безбарвного желе з пофарбованим. Їх обережно з'єднують, коли вони набувають тягучість, дають застигнути, потім розрізають на фігурки (мал.18).

Оригінальна прикраса - мозаїчне желе. Для цього в різні листи наливають желе різного кольору шаром 10 мм, дають добре застигнути, розрізають на кубики, обережно перемішують і заливають прозорим желе, вирівнюють і дають застигнути. З застиглого желе вирізають різноманітні фігури з мозаїчною прикрасою (мал.19).



Малюнок 16 - Багатошарове желе



Малюнок 17 - Желе з форми



Малюнок 18 - Мармурове желе



Малюнок 19 - Мозаїчне желе



Малюнок 20 - Квіти в желе

Не повторними шедеврамия є квіти за технологією 3 D в прозоре желе, їх виготовляють за допомогою спеціальних інструментів і харчових барвників. Яскраві і об'ємні квіти можна використовувати як самостійний десерт або для оздоблення тортів (мал.20,21)



Малюнок 21 - 3D квіти

1.3 Інструменти і інвентар для виготовлення прикрас з желе.

Для виготовлення таких прикрас, як квіти за технологією 3 D в прозоре желе, необхідні спеціальні інструменти з різними насадками (мал.22) .



Малюнок 22 - Інструменти для 3D квітів в желе

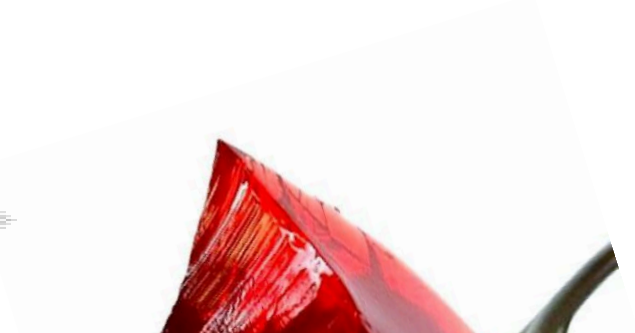
Для приготування мармурового, мозаїчного і кольорового желе використовують різноманітні форми (мал.23).



Малюнок 23 - Форми для приготування желе

Корисні поради.

- Кип'ятити желатиновий розчин ні в якому разі не можна! В цьому випадку він просто втратить свої властивості .
- Охолоджувати страви потрібно поступово, краще в холодильнику. Не намагайтеся прискорити процес, не прибирайте ємність в морозильну камеру. У цьому випадку желатин закристалізується, і у вас нічого не вийде.
- Якщо ви хочете отримати тремтяче желе і ніжне, то на 1



літр рідини використовуйте 20 грамів желатину.

- Для желе, яке буде добре тримати форму (мал.24), на літр рідкої складової страви знадобиться близько 40 грамів желатину
- Бажаєте різати желе ножем? Тоді не шкодуйте желатину і візьміть 60 грамів на 1 літр.
- Не перевищуйте рекомендовані дозування і ваш десерт буде такий же наповторний (мал. 25).

Малюнок 24 - Желе



Малюнок 25 - Десерт з желе

Охорона праці: перед початком роботи необхідно звернути увагу на правила охорони праці під час роботи з ріжучими інструментами, електрообладнанням.

Розділ ІІ Технологія приготування страв з желе

План-конспект уроку

Тема:Технологія приготування солодких страв та напоїв

Тема уроку: Технологія приготування та відпуск желе. Вимоги до якості

Мета уроку

Навчальна: забезпечити засвоєння учнями технології приготування та відпуску желе, вимог до якості желе; закріпити вміння розрахунку необхідної кількості сировини.

Розвиваюча: розвиток технологічного мислення, фантазії, уяви, творчого та самостійного підходу до засвоєння нових знань.

*Виховна:*виховувати почуття відповідальності, прагнення до успіху, естетичного смаку; підвищення інтересу до обраної професії; закріплення навичок колективної діяльності.

Тип уроку: комбінований

Дидактичне забезпечення

1. Підручники: Доцяк В.С. «Українська кухня».

2. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів 2000 р.

3. Технічні засоби навчання: ноутбук, проектор, екран, електронна презентація з теми уроку.

4. Картки-завдання.

Міжпредметні зв'язки:

Організація виробництва та обслуговування: «Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування та відпуску солодких страв і напоїв», «Загальні правила підбору посуду та подачі солодких страв»;

Устаткування підприємств харчування: «Сучасне холодильне устаткування»;

Облік, калькуляція і звітність: «Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини на необхідну кількість порцій та калькуляцій на страви»;

Гігієна та санітарія виробництва: «Санітарні вимоги до приготування холодних страв і закусок, холодних солодких страв. Гігієнічні вимоги до

реалізації готової продукції», «Гігієнічна оцінка якості молока та молочних продуктів, фруктів, ягід. Умови та терміни зберігання»;

Фізіологія харчування: «Характеристика, значення та використання продуктів рослинного походження у раціональному та лікувальному харчуванні»;

Охорона праці: «Основи гігієни праці та виробничої санітарії. Основні гігієнічні особливості праці кухаря».

Методи навчання: дидактична гра, ілюстрування, демонстрування, фронтальне опитування, самостійна робота.

Хід уроку

І. Організаційна частина 2хв.

Перевірка готовності учнів до заняття, відмітка в журналі відсутніх, повідомлення теми і мети уроку, мотивація:

Цукор, желатин та фрукти,

Доступні всім оці продукти,

А утворилась страва-диво:

І їсти смачно, і красиво.

ІІ. Актуалізація опорних знань 10 хв.

Гра «Вгадай фрукт»: на екрані по черзі з’являються зображення фруктів, учні повинні назвати фрукт і дати йому коротку характеристику або навести цікавий факт про нього.

ІІІ. Вивчення нового матеріалу 15 хв.

Розповідь викладача з використанням презентації

Мистецтво кулінарії – хоч і не головна, але невід’ємна і надзвичайно важлива риса самобутності того чи іншого народу. Кулінарні рецепти, створені народом, склалися у результаті багатовікової еволюції і дають прекрасні взірці правильного поєднання продуктів за смаком і кольоровій гамі. Такі страви входять у «золотий фонд» світової кухні.

Слово “десерт” виникло від древньофранцузського - “desservir”, що означає “прибирати зі столу”. Десерт – це вінець кожної трапези, це

заключний акорд кожного застілля, особлива страва святкового столу. Десерт – це маленьке свято.

Звичай закінчувати трапезу десертом з'явився у Європі в XIX столітті разом з ростом виробництва цукру. До цього солодощі були привілеєм заможних і з'являлися на столі простолюдинів тільки на свята. Звідси і пішов звичай приділяти велику увагу прикрасам десертів, тому що святкова страва повинна виглядати вражаюче. Солодкі фрукти і мед були першими загальнодоступними десертами.

Традиції давати стравам імена їх творців зобов'язані французам. Саме там, де мистецтво гастрономії ціниться високо, натхнення кухаря прирівнюється до святого безумства поета, з'явилося поняття «висока кухня». Це була вишукана кухня королів.

Ті солодощі, що є сьогодні, далекі від оригінальних. Існують три основні види солодощів, які дійшли до наших часів – це шоколад, морозиво і східні солодощі.

Так, ще племена Майя та Ацтеків вирощували у XV віці до н.е. какао і пили гіркий шоколад з перцем вірячи, що сам бог подарував їм улюблену рослину, яка дає силу. Побачивши першого європейця Кортеса, племена пригостили його шоколадом, але він йому не сподобався. Через деякий час імперія Ацтеків була захоплена іспанцями і напій племені потрапив до них, де його підсолодили цукром. Напій з какао-бобів зберіг своє стародавнє ім'я – ксоколать – «гірка рідина», а наукова назва означає «страва Богів».

Шоколад в давнину використовували у медичних цілях як засіб від меланхолії.

Ще одна з давніх солодощів – це морозиво. Тільки прагненням до дива можна пояснити появу морозива біля 4 тис. років в спекотній Месопотамії, де заможні вельможі мали «льодяні домівки», а в V віці до н.е. в Афінах продавали кульки снігу з медом і ягодами. В Персії з'явився прототип морозива – страва із замороженої рожевої води, шафрану і фруктів.

Східні солодощі в стародавні часи, коли цукор був рідкістю, прирівнювалися до золота. Своєю солодкістю страви зобов'язані меду та соку солодких фруктів. Цукати, прянощі та карамель – це візитна картка східних десертів. Рахат-лукум (в перекладі з тюркського – легкі шматочки) робили з фруктів, рожевої води, меду, товченого мигдалю і крохмалю. Його історія налічує кілька тисячоліть. Мармелад – пізній європейський різновид рахат-лукуму, де менше солодощів і більше фруктів. Назва мармеладу походить від португальського – "айва", так як перший мармелад в Європі варили з айвового соку.

Пастила дуже схожа на рахат-лукум, але вважається національним ласощем. Пастила відома з XV століття. Не виключено, що спосіб її приготування був запозичений зі Сходу, але головним інгредієнтом пастили були антонівські яблука або кислі яблука дички. Найвідомішою пастилою була Більовська, рецепт якої був винайдений купцем Прохоровим, який любив печені яблука. У XV столітті в пастилу стали додавати білок для отримання білого кольору. Пастила з білком була більш пружною і твердою. Секрет білої пастили зберігався в таємниці, поки в XIX столітті французи не почали додавати в яблучно- фруктове пюре не просто білки, а збиті білки. Вийшла більш пружна маса, що отримала назву французький зефір. Спочатку пастилу робили з меду і лише з XIX століття почали використовувати цукор. За рахунок кристалізації цукру пастила стала міцною і зберігала форму. Цукрово-яблучна пастила завоювала визнання у всьому світі.

У застиглому вигляді желе – це прозора желеподібна маса. Густина його залежить від температури і кількості речовини, здатної утворювати желе, желатину, агароїду. Желе готують з фруктово-ягідних відварів, соків, сиропу, екстрактів, есенції, молока, варення і речовини, що може створювати їх. Для приготування желе желатин або агароїд замочують у восьми частинах холодної води і залишають на 1-1,5 год. для набухання. Перед використанням залишок води зливають, желатин злегка відтискають.

Технологічний процесс приготування желе складається з підготовки продукту, здатного утворювати желе, приготування сиропу, розчинення цього продукту у сиропі, охолодження його до 20 °С і розливання у форми, застигання при температурі 2-8 °С, підготовки до подавання.

Готове желе розливають в охолоджені порціонні формочки, великі форми або лотки й охолоджують у холодильній шафі при температурі 2-8 °С 1-1,5 год. Перед подаванням желе виймають з формочки, опустивши її на 2-3 с у гарячу воду, витирають стінки і дно формочки, струшують, перевертають і обережно перекладають у підготовлену креманку, на десертну тарілку, або на дзеркало. Готове желе зберігають на холоді не більше 12 год., оскільки при тривалому зберіганні воно ущільнюється, а згодом розм'якшується і з нього виділяється рідина.

Желе з плодів або ягід свіжих. Желатин замочують на 1-1,5 год. у холодній воді. З ягід відтискають сік, а з вичавків готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, вводять підготовлений желатин, розмішують його до повного розчинення, знову доводять до кипіння і проціджують. У підготовлений сироп із желатином додають ягідний сік, розливають у порціонні формочки, залишають на холоді при температурі від 0 до 8 °С протягом 1,5-2 год. для застигання. Якщо желе каламутне, його слід прояснити яєчним білком (24 г на 1000 г желе). Для цього білок змішують з однаковою кількістю перевареної холодної води, вливають у сироп і проварюють 8-10 хв. при слабкому кипінні. Прояснений сироп проціджують. Перед подаванням формочку з желе (на дві третини об'єму) занурюють на кілька секунд у гарячу воду, злегка струшують і кладуть у креманки чи вазочку.

Журавлина – 147/140 (смородина червона – 149/140, смородина чорна – 143/140), вода – 850; або суниці садові (малина) – 206/175, вода – 785;або вишні (без кісточок) – 206/175, вода – 805, цукор – 140, желатин – 30, кислота лимонна – 1. Вихід – 1000.

Желе з лимонів, апельсинів, мандаринів. Желатин замочують у холодній воді для набухання. Лимони (апельсини, мандарини) промивають, знімають цедру і зачищають її від білих волокон, потім нарізують тоненькою соломкою. З лимонів (апельсинів, мандаринів) відтискають сік і зберігають його у холодильній шафі в посуді, що не окислюється. Для приготування сиропу воду доводять до кипіння, додають цукор, цедру, потім вводять набухлий желатин і, помішуючи, розчиняють його. Після чого вводять підготовлений сік, проціджують сироп, розливають у формочки й охолоджують. На стіл подають 100-150 г на порцію з соусом, сиропом або із збитими вершками (20-30 г на порцію).

Лимони – 190/80 (апельсини – 341/150, мандарини – 263/150), цукор – 140, кислота лимонна – 1, желатин – ЗО, вода для лимонів – 860, для апельсинів і мандаринів – 790. Вихід – 1000.

Желе з молока. Желатин замочують. Молоко доводять до кипіння, додають цукор, желатин, мигдальне молоко або ванілін і доводять до кипіння. Желе злегка охолоджують, проціджують, розливають у форми й охолоджують. Застигле желе виймають з форми й подають. Приготування мигдального молока. Мигдаль заливають гарячою водою, кип'ятять 3-4 хв., відкидають на сито, обчищають від шкірки, подрібнюють у ступці, додають холодну переварену воду. Молоко проціджують, а вичавки знову піддають такій самій обробці. Замість мигдального молока можна використовувати ванілін (0,03 на 100 г).

Молоко – 750, цукор – 140, мигдаль обчищений – 22, вода (для мигдального молока) – 50 або желатин – 30, вода (для желатину) – 180. Вихід – 1000.

Желе з сиру. Сир протирають, молоко кип'ятять, додають замочений желатин, цукор, доводять до кипіння. Масу охолоджують до температури 30-40 °С і вливають, безперервно помішуючи, у протертий сир. Одержану массу розливають у форми і охолоджують. При подаванні желе поливають плодово-ягідним сиропом.

Сир – 404/400, молоко – 368/350, цукор – 200, желатин – 30, цукор ванільний – 0,3, маса желе – 1000; сироп плодово-ягідний – 300. Вихід – 1000/300.

Желе багатошарове готують з різних видів желе: ягідного, лимонного, кавового, молочного. У формочку, склянки або лоток наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний.

Желе з плодово-овочевим соком (багатошарове). Сметану з'єднують із цукром, розмішуючи, нагрівають до температури 70-80 °С. Потім вводять желатин, замочений у молоці, і продовжують нагрівати до 90 °С. Утворену суміш розділяють на три частини. Одну забарвлюють плодово-ягідним соком, другу – какао-порошком, третю – морквяним соком. У такому порядку розливають у формочки й охолоджують. Перед подаванням поливають сиропом.

Сметана – 100, цукор – 15, желатин – 5, молоко – 35, сік плодово-ягідний – 8, какао-порошок – 2, морква – 20, сироп – 50. Вихід – 1000.

Мозаїчне желе готують із застиглого багатошарового желе. Його нарізують довільної форми, змішують, викладають у форми, заливають безбарвним желе й охолоджують.

Вино або лимонний сік значно покращать смак плодово-ягідного желе, мигдаль – молочного.

Вимоги до якості желе.

Желе драглеподібної однорідної маси, добре виражені смак і запах тих продуктів, з яких його готують. Фрукти нарізані акуратно, викладені у вигляді малюнка.

Форма желе має відповідати формочці, в якій його готували (квадрат чи трикутник). Не допускається слабка або дуже густа консистенція, наявність грудочок.

Готове желе зберігають і реалізують лише при наявності холоду, при температурі не вище 8℃ термін реалізації желе становить 12 год.

Зараз ми під’їжджаємо до станції “Історична”.

На попередньому уроці ви отримали домашнє завдання – підготувати історичні нариси десертів різних країн світу.

На екрані – зображення тих країн, в яких виник той чи інший десерт.

Перший учень:

Тірамісу – відомий італійський десерт. Його назва перекладається як “тягни мене вгору”, що відображає піднесений настрій протягом і після його частування. Легенда виникнення Тірамісу сягає далеко в XII ст. Вперше

Тірамісу приготували в місті Сієна на честь приїзду Великого герцога Тосканського, який славився своєю пристрастю до солодкого. Тоді цей десерт мав назву “суп герцога”. Рецепт мандрував разом з герцогом по всій Італії. Особливо до смаку він прийшовся вищій знаті Венеції, звідки і розповсюдився по всьому світу. Справжній Тірамісу можна покуштувати тільки на Апеннінському півострові, тому що тільки там роблять лагідний вершковий сир.

“Маскарпоне” – основний інгредієнт Тірамісу. Два інших основних елемента – це вино “Марсала” та печиво “Савойарді”. Спрощений варіант італійського десерту – це заміна основних компонентів на сметану, бісквіт та коньяк.

Другий учень:

Панна Котта. Уявіть собі, що італійці не знають що таке згущене молоко. Однак, у них є одна версія національної молочної смакоти – точніше вершкової. Це знаменита “Панна Котта”, що в перекладі означає “зварені вершки”.

Історія створення Панна Котти залишається таємницею. Однак, в області П’ємонт, на північно-східній Італії, цей десерт вважається традиційним. Ім’я автора Панна Котти також невідоме: існує версія, що він був створений болгарською жінкою, яка проживала в провінції Ланге. Влада П’ємонта називає Панна Котту “dolce a cucchiaio” (“десертна ложка”) і вважають, що десерт повинен бути “вишуканим”. “Вишуканий вершковий пудинг” - ще одна назва Панна Котти.

Ідеальна Панна Котта повинна здаватися легкою і при цьому бути__ остатньо щільною, щоб не втратити форму при подаванні на стіл.

Третій учень:

Мус походить від французького “mouss” - піна. Звідси виходить, що для приготування мусу продукти попередньо подрібнюють і збивають у піну. Для того, щоб піноподібна структура мусу збереглася, у збиті компоненти додають желюючі речовини. Перші справжні муси були створені у XVII ст. французькими придворними. Протягом багатьох століть приготування мусів змінювало свою технологію, замінюючи один продукт на інший. Це було пов’язано зі зміною застосовуваних фіксаторів драглеутворень (рибний клей, агар, желатин, яєчний білок), так із використанням техніки для отримання пінистого стану (від срібних вінчиків, ручних збивалок, до електроміксерів).

Але для приготування французького мусу використовують тільки збиті в піну яєчні білки, які фіксують за допомогою заморожування.

Четвертий учень:

Пудинг – це класична англійська різдвяна страва. Англійці мають кілька версій щодо виникнення пудингу. Згідно з однією, спочатку пудингом називали густу вівсяну кашу, зварену на м’ясному бульйоні (plum-porridge). У цю кашу додавали хлібні крихти, горіхи, мед, чорнослив і подавали дуже гарячою. Такий був пудинг ще в XVI столітті. За іншою версією, пудинг виник як засіб консервації м’яса, яке зберігалося в прохолодному місці разом з чорносливом. При варінні пудингу додавалися спеції, крупи і чорнослив, а з кінця XVIII століття стали додавали цукор. Мабуть, цукор дуже сподобався англійцям, які вирішили, що щось у цій зв’язці зайве. Зайвим, природно, виявилося м'ясо. Зник і чорнослив, що залишився лише в назві – досі різдвяний пиріг називають сливовим (plum - англійською означає “слива”). А ще до пудингу покладається солодкий соус, без якого ніяк не можна, коньячне або ромове масло (drandy or rum butter), лимонний або заварний крем (custard). Наостанок при світлі свічок готовий пудинг прикрашають гілочкою гостролисту, поливають сумішшю коньяку та цукру і підпалюють.

Він горить тьмяним синім полум'ям і створює неповторний настрій Різдва.

Після такого "феєрверку" пудинг здається ще смачнішим.

П'ятий учень:

Брауні – один із найулюбленіших англійських десертів. Має американське походження і його так назвали завдяки коричневому кольору. Ранні шоколадні Брауні з'явилися у Чикаго в 1892 році. Всім подобалися

Брауні за те, що їх можна було їсти руками як дітям, так і дорослим, і це була норма поведінки за столом.

Шостий учень:

Крем "Сметанний". Слово "десерт" з'явилося в 1652 році. А до того солодощі, які подавалися у кінці трапези, називалися "заєдки". До середини XVII століття "заєдками" в російській кухні називалися десерти. До них додавалися будь-які солодкі страви: мед, цукор, льодяники, фрукти (свіжі, сушені, зацукровані), а також горіхи, варення, киселі, узвари. Проте з часом відрізняти "заєдки" від закусок стало складно, і тому цей кулінарний термін був замінений на французьке слово "десерт", який ми благополучно використовуємо і до сьогоднішнього дня. А "заєдки" перейшли у словники з позначкою "застаріле".

Імператор Олександр II кулінарної вишуканості не полюбляв. Великий шанувальник кухні і всього натурального одного разу пішов на кухню, щоб проконтролювати процес приготування і виявив у свіжу сметану. Імператор став цікавитися: для чого кухарю так багато сметани? На що кухар не зміг дати відповідь. Тоді Олександр II заборонив "переводити" продукти і наказав готувати зі сметани десерт. Так був створений крем "Сметанний".

Сьомий учень:

Десерт "Павлова". Завдяки балерині Ганні Павловій був створений десерт "Павлова". А було це так: у 1929 році балерина Ганна Павлова побувала з гастролями в Австрії. Готельний кухар Герберт Сачс так був у захваті від її мистецтва, що створив на її честь десерт і назвав його

“Павлова”. Десерт був білий, легкий, як балетна пачка і складався з безе, крему і фруктів.

Восьмий учень:

Вагасі. Японці - досить стрункa і підтягнута нація. У давнину японці не вживали солодощі, а успішно замінювали їх фруктами та корінням. У II ст. до н.е. японці стали готували рисові солодкі пастилки – Моти. Консистенція страви нагадувала жуйку. Приблизно в цей час з’явилися десерти у вигляді фруктів у “клярі”. До VIII століття склалися усі рецепти, які служать основою традиційного японського солодкого столу. Основним продуктом і елементом для інших солодощів стали Вагасі – паста з варених бобів і коричневого цукру.

В Японії кажуть, що Вагасі – дуже приваблива частина мистецтва японської кулінарії. Перш за все тому, що їх роблять за допомогою кінцівок пальців досвідчених рук майстра і частинки душі, яку він вкладає в свій витвір. Для кожного японця велике значення мають такі дати як Новий рік, початок весни, свято дівчат, свято хлопчиків і свято Сітігосан, або свято малюків 3, 5 та 7 років. Ця частина історії пов’язана з різноманітними солодощами, які готували до цих свят. Наприклад, весною – це маленькі рисові тістечка з начинкою з солодкої бобової пасти, які загорнуті у вишневі листочки. Влітку – це желе з бобів адзукі, які розміщені в колінці бамбука.

Восени – це солодощі у формі стиглого плоду хурми та листя дерева гінгко.

Взимку – це карамель, схожа на сир.

Вагасі – це свято, народжене красою кольору та форми, які нагадують нам про природу і пори року. Щоб зберегти традицію приготування японських солодощів, в Японії у 1979 році був встановлений день Вагасі -16 червня.

Третя станція “Теоретична”

Пропоную пограти в гру, яка називається “Пазли”. Для цієї гри я приготувала зображення страви “Пана Котта”, яке поділене на 2 рівні

частини. Перша половина має цілий вигляд, на зворотній частині якої будуть розміщені питання, а друга половина – розрізана на кілька частин, на яких знаходяться відповіді. Я буду задавати питання з першої частини, а ви з наданих варіантів вибираєте правильні відповіді та складаєте їх, починаючи зверху.

Перший, хто закінчить складати “Пазли”, підіймає руку і гра припиняється. Після цього кожна команда послідовно перегортає частини пазлів з відповідями. Якщо команда дала правильні відповіді на питання, то зображення буде мати вигляд, як на екрані проектора.

Четверта станція “Технологічна”

Прибули до станції “Технологічна”. На цій станції закріпимо знання по приготуванню десертів грою “Шпаргалка”. В даній технологічній картці необхідно визначити відсутній продукт.

Технологічна картка

Желе з плодів або ягід свіжих

Технологія приготування

З перебраних та промитих _____ віджимають сік та зберігають його на холоді. Вичавки, які залишилися, заливають гарячою водою та варять 5 – 8 хвилин. Відвар проціджують, додають _____, нагрівають до кипіння, видаляють з поверхні _____, потім вводять підготовлений _____ , розмішують його до повного _____, знову доводять до кипіння, проціджують. В підготовлений сироп з _____ додають _____, розливають у формочки та залишають на холоді при температурі от 0 до 80С протягом _____ для застигання. Перед відпусканням _____ занурюють на кілька секунд в гарячу воду, викладають желе в креманку чи вазочку.Прикрашають _____

Технологічна картка

Крем ванільний

Технологія приготування

Для приготування _____ суміші: яйця розтирають з _____ і ваніліном, вливають _____ гаряче, кип’ячене молоко і нагрівають до температури _____. Потім, помішуючи, вводять доведений до кип'ятіння _____. Сметану збивають на холоді до утворення _____ маси. У збиту сметану, _____, вливають охолоджену до кімнатної температури яєчно – молочну суміш, швидко _____ у креманки і _____.

Технологічна картка

Тірамісу

Технологія приготування

Розтираємо _____ з цукровою пудрою і _____ на водяній бані до біла. Тоненькою цівкою _____ і неперервно збиваємо, прогріваємо до загустіння. Збиваємо вершки у стійку масу з цукровою пудрою. Масу охолоджуємо, змішуємо разом з _____. Сир “Маскарпоне” збиваємо та змішуємо з _____. Додаємо цукрову пудру та збиті вершки. Печиво “Савойарді” промочуємо кавою з лікером. На дно креманки _____ крему, а зверху печиво. Кладуть шар крему, знову кладуть ряд _____, перпендикулярно _____ шару. Повторити кілька разів так, щоб верхній шар був _____. Поставити в холодильник _____. Перед подаванням прикрашають шоколадом, м’ятою.

Технологічна картка

Пана Котта

Технологія приготування

У вершки додаємо молоко, _____, цукор, цедру лайма і _____ на слабкому вогні доводимо до кипіння, кип’ятимо 2 хвилини, після чого проціджуємо і охолоджуємо. _____ желатин у охолодженій кип’яченій воді і залишаємо для набухання. Збиваємо _____ і вливаємо _____ у вершково–молочну суміш. Отриману рідину ставимо на слабкий вогонь і, постійно помішуючи, _____ кипіння. Коли суміш почне застигати,

знімаємо її з вогню і додаємо підготовлений _____. Залишаємо охолоджуватися. Збиваємо _____ і додаємо в суміш. Наповнюємо цією сумішшю формочки і залишаємо на _____ для застигання. Потім додаємо _____ і прикрашаємо свіжими ягодами.

Технологічна картка.

Мус

Технологія приготування

Желатин замочити в холодній кип'яченій воді. Яєчні білки збити з цукром до _____ Вершки добре збити, додавши _____, охолодити. Вишневий сік змішують з 1/3 частиною желатину і злегка _____ до його повного розчинення, охолодити. Білий шоколад _____ на паровій бані, злегка остудити, додати 1/3 яєчних жовтків, потім 1/3 білків, желатин та _____. Розлити в 4 високі склянки та поставити _____. Молочний шоколад розтопити, злегка остудити і збити, додаючи _____ і 1/3 частину желатину, жовтків, білків та вершків. Цю суміш викладаємо на застигнутий мус з білого шоколаду і ставимо для охолодження. Чорний шоколад розтопити, злегка охолодити, збити з підготовленим _____, жовтками, білками та вершками, що залишилися. Додати коньяк і покласти цю суміш на мус з _____ шоколаду. Охолоджуємо мус не менш _____, а потім подаємо, прикрасивши збитими вершками.

Приготування желе. У застиглому вигляді желе – це прозора желеподібна маса. Густина його залежить від температури і кількості речовини, здатної утворювати желе. Для приготування желе желатин замочують (1:8) у холодній кип'яченій воді для набухання. З ягід витискають сік, а з вичавків готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, видаляють з поверхні сиропу піну, вводять підготовлений желатин, розмішують до повного розчинення, знову доводять до кипіння і проціджують. У підготовлений сироп з желатином додають ягідний сік, розливають у порційні формочки або скляні креманки і залишають на холоді для застигання протягом 2 годин. Перед подаванням формочку з желе (на 2/3

об’єму) занурюють на кілька секунд у гарячу воду і кладуть у креманку чи вазочку. Можна прикрасити збитими вершками (20 – 30 г на порцію) і ягодами.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

ЖЕЛЕ АПЕЛЬСИНОВЕ

№з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
1	2	3	4
1	Цедра апельсину	480	Відчищена від шкури, без кісточок, без гнилі, подрібнена. Дрібні пластинки, гранули або порошок. Залежно від якості желатин харчовий поділяють на I, II і III сорти. Колір желатину I і II сортів від безколірного до світло-жовтого, III – до жовтого. Масова частка вологи до 16 %. Смак і запах - солодкий, без сторонніх присмаків та запаху, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині. Колір - білий з жовтуватим відтінком.Сипучість - сипучий, допускаються комки, розвалюються при легкому натисканні.
2	Желатин харчовий	30	
3	Цукор	160	
4	Вода	860	
	Вихід готової продукції	1530	




YAKU JELLY
WDER









Мус трикольоровий (на желатині)

Желатин замочити в холодній кип'яченій воді. Яєчні білки збити з цукром до стійкої піни. Вершки добре збити, додавши цукрову пудру, охолодити. Вишневий сік змішують з 1/3 частиною желатину і злегка підігріти до його повного розчинення,охолодити. Білий шоколад розтопити на паровій бані, злегка остудити, додати 1/3 яєчних жовтків, потім 1/3 білків, желатин та вершки. Розлити в 4 високі склянки та поставити охолоджувати.



Молочний шоколад розтопити, злегка остудити і збити, додаючи лікер і 1/3 частину желатина, жовтків, білків та вершків. Цю суміш викладаємо на застигнутий мус з білого шоколаду і ставимо для охолодження. Чорний шоколад



розтопити, злегка охолодити, збити з підготовленим вишневим соком, жовтками, білками та вершками, що залишилися. Додати коньяк і покласти цю суміш на мус з молочного шоколаду. Охолоджуємо мус не менш 2 годин, а потім подаємо, прикрасивши збитими вершками.



Мус яблучний (на манній крупі)

Яблука після видалення насіннєвих гнізд розрізують і варять. Відвар проціджують, яблука протирають, змішують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту і доводять до кипіння. Потім тоненькою цівкою вводять просіяну манну крупу і варять, помішуючи, 15-20 хв. Суміш охолоджують до 40 С і збивають до утворення густої пухкої маси, яку розливають у форми й охолоджують. Подають у креманках чи вазочках, поливають журавлиним соком, плодовим або ягідним сиропом.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

МУС ЯБЛУЧНИЙ

з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
	2	3	4

	Яблука	300	Помиті, обсушені, без насіннєвих гнізд, без скоринки, розрізані на шматочки.
	Желатин харчовий	30	Дрібні пластинки, гранули або порошок. Залежно від якості желатин харчовий поділяють на I, II і III сорти. Колір желатину I і II сортів від безколірного до світло-жовтого, III – до жовтого. Масова частка вологи до 16 %.
	Цукор	150	Смак і запах - солодкий, без сторонніх присмаків та запаху, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині. Колір - білий з жовтуватим відтінком.Сипучість - сипучий, допускаються комки, розвалюються при легкому натисканні.
	Крупа манна	80	Манная крупа виходить на млинах шляхом виділення крихти при сортовому помелу пшениці в борошно. Вона являє собою частинки ендосперму пшениці розміром 1,0 - 1,5 мм. Випускають трьох марок: М - з м'яких склоподібних і півсклоподібних сортів пшениці, Т - з твердих, МТ-з суміші твердих і м'яких пшениць.
		1,5	Крупа марки М має крупинки білого кольору, непрозорі, вкриті мучелью; швидко розварюються, дають найбільше збільшення об'єму. Крупа марки Т представляє собою напівпрозорі крупинки
		750	жовтого кольору, зі склоподібними

	Кислота лимонна Вода		гострими гранями. Крупа марки МТ - строката за забарвленням і неоднорідна за формою. Сухий білий кристаличний порошок, без комків
	Вихід готової продукції	1530	

Крем ванільний

Крем – це страва з утворенням желе. Готують двома способами:

Перший спосіб. Сметану охолодити, збити у пишну, густу масу. Ванілін розтерти з цукровою пудрою, додати збиту сметану і при неперервному перемішуванні влити тоненькою цівкою злегка охолоджений розчинений желатин. Крем розлити у креманки і охолодити. Перед подаванням прикрасити шоколадом, ягодами, горіхами, карамеллю і полити шоколадним сиропом.

Другий спосіб. Для приготування яєчно-молочної суміші яйця розтирають з цукром і ваніліном, вливають тоненькою цівкою гаряче, кип’ячене молоко і нагрівають до температури 70 – 800С. Потім, помішуючи, вводять доведений до кип'ятіння желатин. Сметану збивають на холоді до утворення пухкої маси. У збиту сметану, безперервно помішуючи, вливають охолоджену до кімнатної температури яєчно-молочну суміш, швидко розливають у креманки і охолоджують.





Тірамісу

Розтираємо жовтки з цукровою пудрою і збиваємо на водяній бані поки стануть білими. Тоненькою цівкою додаємо лікер і неперервно збиваємо, прогріваємо до загустіння. Збиваємо вершки у стійку масу з цукровою пудрою. Масу охолоджуємо, змішуємо разом зі збитими білками. Сир “Маскарпоне” збиваємо та змішуємо з кавою. Додаємо цукрову пудру та збиті вершки. Печиво “Савойарді” промочуємо кавою з лікером. На дно креманки викладаємо шар крему, а зверху печиво. Кладемо шар крему, на нього ряд печива, перпендикулярно попередньому шару. Повторюємо кілька разів так, щоб верхній шар був крем. Ставимо для охолодження на 1 годину. Перед подаванням прикрашаємо шоколадом, м’ятою.



Панна Котта

У вершки додаємо молоко, кавові зерна, цукор, цедру лайма і розігріваємо на слабкому вогні, доводимо до кипіння, кип’ятимо 2 хвилини, після чого проціджуємо і охолоджуємо. Розчиняємо желатин в охолодженій кип’яченій воді і залишаємо для набухання. Збиваємо жовтки з цукром і вливаємо тоненькою цівкою у вершково – молочну суміш. Отриману рідину ставимо на слабкий вогонь, постійно помішуючи, не допускаючи кипіння.

Коли суміш почне застигати, знімаємо її з вогню і додаємо підготовлений желатин. Залишаємо охолоджуватися. Збиваємо вершки і додаємо в суміш.

Наповнюємо цією сумішшю формочки і залишаємо на 1,5 години для застигання. Потім додаємо полуничний соус і прикрашаємо свіжими ягодами.









VI. Закріплення нового матеріалу: 15 хв.

4.1. Творче завдання: намалювати на дошці свій варіант багатошарового желе у фужері кольоровою крейдою та продемонструвати етапи його приготування за допомогою фужеру з кольоровою водою (2-3 учні за бажанням).

4.2. Самостійна робота. Робота зі збірником рецептур, визначення кількості порцій желе, розрахунок сировини на певну кількість порцій желе з сиру, желе з журавлини.

Перевірка: учні записують розв'язання на дошці та коментують його.

4.3. Відповіді на запитання - 3 хв.

1. Як підготовляють желатин?
2. Яка рекомендована температура сиропу для розчинення желатину?
3. З якою метою відтискають з ягід сік, щоб не піддавати його тепловій обробці?
4. Вкажіть вимоги до якості желе.
5. Вкажіть умови зберігання та термін реалізації желе.

V. Підведення підсумку уроку та повідомлення домашнього завдання -2 хв.

Перша станція гри - «Посадка на потяг».

На уроці отримали білети на потяг знань. Будь ласка, займіть місце у тому вагоні, колір якого співпадає з кольором вашого квитка.

Дайте відповідь на питання згідно з номером вашого квитка і таким чином перевіримо знання, набуті на уроках теоретичного і виробничого навчання.

Білет № 1

У яких цехах готують солодкі страви?

(у гарячому – гарячі солодкі, холодному - решта);

Білет № 2

Який крохмаль надходить на підприємства громадського харчування? (картопляний, кукурудзяний, рисовий, пшеничний);

Білет № 3

Як поділяють плоди за будовою?

(зерняткові – груша, яблуко);

(субтропічні – мандарин, інжир);

(горіхоподібні – фундук, мигдаль);

(дикоростучі – чорниця, кизил);

(кісткові – вишня, слива);

(тропічні – банани, ананаси);

(ягоди – смородина, виноград).

Білет № 4

Що таке сироп?

(Сироп – це розчин цукру і лимонної кислоти у кип’яченому фруктовому відварі або окропі).

Білет № 5

Як за консистенцією поділяють киселі?

(напівридкі – на 1 кг киселю 20 – 40 гр. крохмалю);

(середньої густини – на 1 кг киселю 35 – 50 гр. крохмалю);

(густі – на 1 кг киселю 60 – 80 гр. крохмалю).

Білет № 6

Що таке крем?

(крем – це збиті вершки 35% жирності з додаванням желатину та наповнювачів).

Білет № 7

Чому для приготування плодово-ягідного киселю використовують тільки картопляний крохмаль?

(кукурудзяний крохмаль при заварюванні утворює білуватий відтінок і надає страві неприємного смаку).

Білет № 8

Які речовини, крім желатину, можна використовувати для одержання желе?

(агар, агароїд, альдегід натрію).

Білет № 9

Які наповнювачі можна використовувати для приготування кремів?

(ванілін, какао – порошок, каву, яйця, молоко).

Білет № 10

Чому підготовлені фрукти та ягоди варять у фруктовому сиропі, а не у воді?

(щоб зберегти їх приємний смак та аромат).

Білет № 11

Що покращує смак желе?

(плодово – ягідного – вино або лимонний сік, молочного — мигдаль).

Білет № 12

Що таке альдегід натрію і де його використовують?

(альдегід натрію – це желююча речовина, яку одержують з плодів та овочів; разом з кислотами і цукром вона утворює драглі. Використовують у лікувальному харчуванні).

Білет № 13

Температура подавання солодких страв?

(холодних – 10 – 140С, гарячих — 550С).

Білет № 14

Як класифікують солодкі страви за складом і способом приготування?

(натуральні плоди, узвари і сиропи, солодкі страви з речовинами, здатними утворювати драглі, гарячі солодкі страви).

Білет № 15

Яких вимог потрібно дотримуватись при роботі міксером?

(перед початком роботи потрібно перевірити справність вилки, розетки, шнура. Працювати на килимку, перевіряти на холостому ходу, проводити розбір та миття міксера при повному його відключенні від мережі).

VI. Домашнє завдання: Доцяк В.С. «Укр.кухня» стор.442-443; скласти технологічну схему приготування молочного желе

Задача

Розрахуйте, скільки порцій желе з сиру можна приготувати за наявності на виробництві 2 кг кисломолочного сиру і скільки потрібно для цього інших інгредієнтів.

Задача

Розрахуйте, скільки порцій желе з сиру можна приготувати за наявності на виробництві 2 кг кисломолочного сиру і скільки потрібно для цього інших інгредієнтів.

2.2 **Технологія приготування квітів з желе 3D технології**

1. Приготування маси для желатинової основи.

Приготування прозорого желе: Цукор з'єднуємо з водою, доводимо до кипіння, знімаємо піну. Желатин заливаємо холодною водою і залишаємо на 15 хв. Розчиняємо желатин на водяній бані або у мікрохвильовій печі, щоб желатин не був гарячим і не втратив свої желюючі властивості. До цукрового сиропу додаємо розчинений желатин, сік лимону. Співвідношення сировини в технологічній картці № 20.

Обов'язково проціджуємо суміш, щоб основа була прозора.

В глибокий, прозорий посуд виливаємо цукрово-желатиновий сироп і залишаємо охолоджувати.

2. Приготування желе для квітів.

Спочатку желатин заливаємо холодною водою і залишаємо на 15 хв. Розчиняємо желатин на водяній бані або у мікрохвильовій печі, щоб він не був гарячим і не втратив свої желюючі властивості. Молоко підігріваємо до температури 35-40 С, додаємо розчинений желатин. Окремо барвники різного кольору насипаємо в ємкості і розводимо молочно-желатиновим сиропом.

3. Формування квітів в желе.



Малюнок 26 – Квітка в желе

Формування квітів 3D технології в желе (мал.26) відбувається за допомогою спеціальних інструментів з різними насадками і шприцу або за допомогою ложок різного діаметру, ножів , пластикових трубочок.

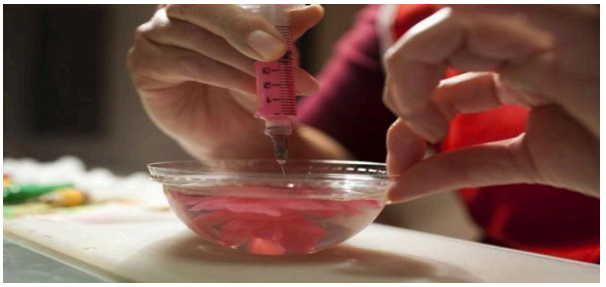
- В шприц набираємо рідину різного кольору.
- Середину квітки робимо швидкими рухами, обережно роблячи проколи в прозорому желе, фарбу яка виступає на поверхню протираємо вологою серветкою.

- Пелюстки квіток формуємо за допомогою різних столових ложок, або ножів. Ніж занурюємо в прозоре желе, прокручуємо, в отвір з шприця витискаємо кольоровий розчин (Рис. 27). Форма пелюсток залежить від розміру ложки або леза ножа.



Малюнок 27 – Формування квітів за допомогою ножа

- Формування пелюсток квітки за допомогою голки (мал.28)
- Формування пелюсток квітки за допомогою спеціальних інструментів для 3D техніки квітів в желе (мал. 29) .
- Квіти, які сформовані,





Малюнок 28 – Формування квітів за допомогою голки

охолоджують 10 хв. (мал. 29), потім занурюємо в гарячу воду посуд з желе, щоб стінки і дно добре відходили від форми.

Накриваємо форму плоскою тарілкою і перевертаємо.

Вражаючих шедеврів.



Малюнок 29 – Охолоджене желе

Висновки та пропозиції

Кондитерські борошняні вироби є невід'ємною частиною національної кухні народів усіх країн. Вони вважаються ласощами і призначені для того, щоб своїм смаком, ароматом, виглядом дарувати радість людям у свята та в будні, тому мають велике значення в харчуванні людини.

Желе (від фр.gelee— студень, гель, желе; пол.Galaretka) — це напівфабрикат, який готують на основі цукрово-патокового сиропу з

додаванням желюючих речовин (желатин,агар,пектин), ароматизаторів і барвників. Желатиновий десерт завжди подається в холодному вигляді, бо спека розріджує його. В цій прозорій драглеподібній масі інколи заливаються натуральні, відварні або консервовані ягоди і плоди.

Тірамісу – відомий італійський десерт. Його назва перекладається як “тягни мене вгору”, що відображає піднесений настрій протягом і після його частування. Легенда виникнення Тірамісу сягає далеко в XII ст. Вперше

Тірамісу приготували в місті Сієна на честь приїзду Великого герцога Тосканського, який славився своєю пристрастю до солодкого. Тоді цей десерт мав назву “суп герцога”. Рецепт мандрував разом з герцогом по всій Італії. Особливо до смаку він прийшовся вищій знаті Венеції, звідки і розповсюдився по всьому світу. Справжній Тірамісу можна покуштувати тільки на Апеннінському півострові, тому що тільки там роблять лагідний вершковий сир

“Маскарпоне” – основний інгредієнт Тірамісу. Два інших основних елемента – це вино “Марсала” та печиво “Савойарді”. Спрощений варіант італійського десерту – це заміна основних компонентів на сметану, бісквіт та коньяк.

Панна Котта. Уявіть собі, що італійці не знають що таке згущене молоко. Однак, у них є одна версія національної молочної смакоти – точніше вершкової. Це знаменита “Панна Котта”, що в перекладі означає “зварені вершки”.

Мус походить від французького “mouss” - піна. Звідси виходить, що для приготування мусу продукти попередньо подрібнюють і збивають у піну. Для того, щоб піноподібна структура мусу збереглася, у збиті компоненти додають желюючі речовини. Перші справжні муси були створені у XVII ст. французькими придворними. Протягом багатьох століть приготування мусів змінювало свою технологію, замінюючи один продукт на інший. Це було пов’язано зі зміною застосовуваних фіксаторів драглеутворень (рибний клей,

агар, желатин, яєчний білок), так із використанням техніки для отримання пінистого стану (від срібних вінчиків, ручних збивалок, до електроміксерів).

Але для приготування французького мусу використовують тільки збиті в піну яєчні білки, які фіксують за допомогою заморожування.

Пудинг – це класична англійська різдвяна страва. Англійці мають кілька версій щодо виникнення пудингу. Згідно з однією, спочатку пудингом називали густу вівсяну кашу, зварену на м’ясному бульйоні (plum-porridge). У цю кашу додавали хлібні крихти, горіхи, мед, чорнослив і подавали дуже гарячою. Такий був пудинг ще в XVI столітті. За іншою версією, пудинг виник як засіб консервації м’яса, яке зберігалося в прохолодному місці разом з чорносливом. При варінні пудингу додавалися спеції, крупи і чорнослив, а з кінця XVIII століття стали додавали цукор. Мабуть, цукор дуже сподобався англійцям, які вирішили, що щось у цій зв’язці зайве. Зайвим, природно, виявилося м'ясо. Зник і чорнослив, що залишився лише в назві – досі різдвяний пиріг називають сливовим (plum - англійською означає “слива”). А ще до пудингу покладається солодкий соус, без якого ніяк не можна, коньячне або ромове масло (drandy or rum butter), лимонний або заварний крем (custard). Наостанок при світлі свічок готовий пудинг прикрашають гілочкою гостролисту, поливають сумішшю коньяку та цукру і підпалюють.

Список використаної літератури

1. Димань Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т.М. Димань, Т.Г. Мазур. – К.: ВЦ «Академія», 2011. – 520 с.

2. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 1995. - 550 с.

3. Павх С. Культура харчування. Технологія приготування кулінарних страв: навч.-метод. посібник / Степанія Павх. – Тернопіль: Х.: Ранок, 2009. – 187 с.

4. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник.: рек. МОН України як навч. посіб. для студентів навч. Закладів І-ІІ рівнів акредитації / Г.І. Шумило. – К.: Кондор, 2011. – 504 с.

5. Л.О.Клюковська, О.В. Гараскевич «Технологія борошняних кондитерських виробів»

6. Г.Т Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологі виготовлення борошняних кондитерських виробів» 2002р.

8.www.womanshobby.net http://www.womanshobby.net

www.millionmenu.ru http://www.millionmenu.ru

www.propitanie.info http://www.propitanie.info