

Дисциплина МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема: Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

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)

План

1. Варианты подачи холодных десертов сложного ассортимента.
2. Техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

1. Варианты подачи холодных десертов сложного ассортимента.

Эстетичная подача — это важный заключительный этап в приготовлении и оформлении холодных десертов сложного ассортимента. Существует несколько вариантов подачи холодных десертов сложного ассортимента.

1. **Подача в съедобной посуде.** С недавних пор в моду начала входить съедобная посуда, которая получила широкое применение в оформлении холодных десертов сложного ассортимента, так как она является эстетичной, экологически чистой и ее можно употреблять в пищу.

Существует несколько способов приготовления съедобной посуды:

из овощей и фруктов — применяя метод особой сушки и обработки продуктов, в результате которой волокна растительной клетчатки хорошо держат форму. Овощная посуда используется для подачи относительно сухих продуктов, например: порезанных фруктов, десертных салатов. В посуде из фруктов подают муссы, желе, кремы, взбитые сливки;

из рисовой муки соли и воды разработана съедобная посуда для замены одноразовой бумажной посуды, ее часто используют для десертов на вынос;

из шоколада, мастики, карамели, различных видов теста и др. Съедобная посуда из отделочных и выпеченных тестовых полуфабрикатов пользуется большой популярностью для подачи холодных десертов сложного ассортимента на банкетах, фуршетах, выездных мероприятиях (кейтеринг), на вынос и др.;

из желатина или агара, кукурузного сиропа, сахара, растительного масла, лимонной кислоты и пищевых красителей изготавливают «стаканы-желе». Также при их изготовлении часто добавляют вкусоароматические добавки, и железные стаканы могут иметь, например, вкус яблока, вишни, колы, апельсина, малины и др. По вкусу стаканы-желе похожи на мармелад. Такую съедобную посуду используют для подачи холодных десертов сложного ассортимента, имеющих вязкую, жидкую и полужидкую консистенцию (на выездных мероприятиях).

2. **Подача в натуральной оболочке фруктов, плодов и орехов.** Для подачи холодных десертов сложного ассортимента часто используют половинки скорлупы кокосового ореха. Некоторые виды десертов выкладывают в яблоки с удаленной сердцевиной и частью мякоти, в половинки ананасов, апельсинов, грейпфрутов или лимонов с удаленной мякотью. Чтобы удобно было держать и ставить, можно использовать специальную ножку-держатель.

3. **Подача в ледяной посуде.** Ледяную посуду в основном используют для подачи холодных десертов сложного ассортимента в жаркое время года. Она позволяет превратить десерт в настоящее произведение искусства. Ледяную посуду изготавливают с применением специальных устройств или ручным способом (в небольших объемах).

Принцип приготовления ледяной посуды ручным способом:

– подготавливают две миски (любые емкости) разных диаметров с разницей 0,3—0,5 см;

– наполняют миску большего диаметра водой до половины, добавляют в воду лепестки цветов (травы, ягоды, кусочки шоколада, леденцовое драже, ароматизаторы и красители);

– в подготовленную емкость с цветами и водой погружают миску меньшего диаметра. Края полученной конструкции сверху скрепляют скотчем крест-накрест, фиксируя одинаковое расстояние между двумя мисками. Ставят в шкаф шоковой заморозки на 1 ч или в морозильную камеру на 5 ч;

– вынимают замороженную конструкцию из шкафа шоковой заморозки. Для того, чтобы достать ледяную форму, меньшую миску наполняют теплой водой и вытаскивают, слегка прокручивая по оси. Далее большую миску опускают на 1—2 мин в емкость с теплой водой и осторожно извлекают ледяную посуду. Вода не должна быть горячей, иначе лед треснет.

Готовая ледяная посуда может храниться при температуре —18 ... —25 °C в течение 20—30 сут.

В ледяной посуде подают различные десерты из ягод, взбитых сливок, мороженное, ледяные салаты, парфе, замороженные суфле и муссы и др. Промышленным способом изготавливают различные архитектурные формы со встроенными подсветками, которые используют на банкетах, фуршетах, выездных мероприятиях и т. д. Такие ледяные формы наполняют различными холодными и замороженными порционными десертами сложного ассортимента.

4. Подача на природных материалах. Одним из модных направлений является подача холодных десертов сложного ассортимента на деревянных специальных досках, плоских обточенных камнях (например, из оникса). Также для подачи десертов используют различные морские раковины и др.

5. Подача с использованием специальных форм. На современном рынке имеются в большом ассортименте различные формы и приспособления для оформления десертов перед отпуском. Например, при оформлении фруктовых салатов можно использовать формы (круглые, квадратные, треугольные и др.). Многие десерты на этапе приготовления заливают в различные формы (например, ананас, яблоко, сферы, цветы и др.), тем самым придавая при подаче элегантный и эстетичный вид.

6. Подача «сетовая» (дегустационная). Это — распространенный вид подачи, основанный на оценивании вкуса различных сбалансированных миниатюрных десертов. Потребитель имеет возможность попробовать несколько десертов на одной тарелке. Каждый мини-десерт имеет свою конструктивную (форму прямоугольника, цилиндра, квадрата, полусферы и т. д.) и вкусовую особенность.

7. Подача композиционная. Такая подача часто применяется на банкетах, фуршетах и других мероприятиях. Композиции могут состояться из различных мини-десертов, нарезанных фруктов и др. Композиции из

фруктов могут приобретать различные архитектурные формы и в размерах достигать нескольких метров.

Всегда востребованы фруктово-ягодные съедобные букеты. Для их приготовления используют деревянные шпажки разных размеров, инструменты для карвинга, пищевую пленку, пористую основу, плетеные корзины, цветочные горшки, вазы и различные декоративные элементы. Пористую основу (цветочную губку, пенопласт или крупные фрукты) обертывают пищевой пленкой, затем выкладывают на дно корзины, вазы, чашки и др. Подготовленные фруктовые дольки, вырезанные цветы из плодов и ягод нанизывают на шпажки и последовательно вводят в основу. Цветовая гамма композиции (яркая, пестрая, однотонная и др.) выбирается в соответствии с гармоничным сочетанием сервировки стола или личными предпочтениями потребителя. Готовые композиции подают охлажденными.

Разновидностью фруктово-ягодных букетов являются сладкие шоколадные (карамельные) фруктово-ягодные букеты. Их составляют так же, как и обычные, но фрукты и ягоды покрывают шоколадной или карамельной глазурью. Они могут включать конфеты, маршмеллоу и др.

8. Подача с приемами молекулярной кухни. Для эффектной подачи десертов сложного ассортимента используют сухой лед, жидкий азот, эспуму, сферы.

2. Техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

К современной технике декорирования тарелок для подачи холодных десертов сложного ассортимента относятся несколько приемов.

1. Декорирование тарелки сладкими соусами. С помощью соусов декорируют тарелки, что придает десертам особую оригинальность. Соусы подбирают с насыщенным вкусом или, наоборот, с очень нежным. По цвету соусы могут быть от ярких до пастельных тонов.

Прием оформления тарелки соусом называется дрессингом., для дрессинга используют специальное приспособление для декорирования (ложки для декорирования), деревянные палочки (шпажки) и столовые ложки, бутылочки с насадками. Кроме соуса можно использовать шоколадный ганаш, йогурт, заварной крем или различные топпинги.

Существуют разные способы декорирования тарелки соусами. Способ декорирования «в контуре» — когда на охлажденную тарелку с помощью корнетика или ложки для дрессинга наносят контур различной формы (геометрический, растительный орнамент, бабочки и т. п.) из шоколадного ганаша. Затем дают застыть и аккуратно заполняют внутри контура заварным кремом, соусом и др.

Капельный способ декорирования имеет разные виды:

хаотичные «брызги» — с помощью различного инвентаря (кондитерской кисточки, столовой ложки и др.) на поверхности тарелки

наносят соус в хаотичном порядке. Можно использовать несколько видов соуса, разного по цвету;

«убывающая» капля — с помощью ложки для дрессинга (ложки столовой) на поверхность тарелки наносят капли разного диаметра (по убывающей) на равном расстоянии друг от друга;

«сердечки» — с помощью ложки для дрессинга (ложки столовой) на поверхность тарелки наносят капли одинакового диаметра на равном расстоянии друг от друга, располагая их по кругу (полукругу, изгибом). Палочкой (декоративной ложкой) через центральную точку каждой капли проводят непрерывную тонкую линию от точки до точки, превращая их в сердечки. Можно использовать два вида соуса. Или же сердечки не соединяются друг с другом, в этом случае из центра каждой точки палочкой проводят тонкие прерывистые линии в одном направлении. Или на тарелку наливают основу (фруктовый соус) и наносят капли из крема на равном и расстоянии друг от друга. Из центра каждой капли палочкой проводят тонкие прерывистые линии от точки до точки, превращая их в сердечки;

в «перышки» — по краю тарелки наносят основу из фруктового соуса, на которой сверху рисуют тонкую линию в форме окружности из другого соуса (крема). С помощью палочки вытягивают линию через равные интервалы поочередно, наружу и внутрь окружности;

«паутинка» — на тарелку соусом наносят три-четыре окружности и с помощью палочки вытягивают линию с крайней окружности до центральной точки тарелки через равные интервалы поочередно, наружу и внутрь окружности;

Абстрактные композиции и геометрические линии (ломаные, параллельные, круговые и др.), наносят на тарелку соусом с помощью кондитерской кисточки, корнетика, кондитерского шпателя и гребенки, ложки для декорирования (ложки столовой);

«запятая» на поверхность тарелки с помощью столовой ложки наливают соус и выгнутой (нижней) частью ложки из центральной точки протягивают линию; образуя форму петли;

«оттиск» — на тарелку наливают соус, сверху ставят другую тарелку (чашку, стакан) и слегка прижимают, аккуратно снимают, образуя оригинальный рисунок; растительный орнамент — на тарелку с помощью ложки для декорирования или корнетика наносят шоколадный соус в виде растительного орнамента.

2. Декорирование тарелки с помощью трафаретов. Для декорирования тарелки используют различные посыпки (сахарную пудру, какао-порошок, шоколадную крошку, крошку из выпеченных тестовых полуфабрикатов, измельченные орехи) и измельченные кусочки желе, карамели, а также трафареты. На поверхность тарелки выкладывают трафарет, наносят посыпку и осторожно его снимают.

3. Декорирование тарелки живыми (засахаренными) цветами, ягодами и фруктами. Для декорирования тарелки живыми цветами подбирают определенные виды цветов: жасмин, фиалки, розы и др. Их моют,

просушивают и аккуратно заворачивают стебли пищевой фольгой. Засахаренные цветы (лепестки) подготавливают заранее. Ягоды и фрукты моют, обсушивают, фрукты нарезают и обрабатывают в подкисленной воде (яблоки, грушу, айву). При декорировании тарелку не перегружают украшениями и гармонично сочетают их с холодным десертом.

4. **Декорирование тарелки изделиями из отделочных полуфабрикатов (мастики, марципана, шоколада, карамели и др.).** В соответствии с выбранным стилем оформления холодного десерта изготавливают изящные декоративные украшения в соответствии с технологиями приготовления.

5. **Декорирование тарелки с помощью пищевого 3D принтера.** Пищевой 3D принтер заправляют шоколадным соусом или различными видами крема, задают параметры рисунка и нажимают кнопки на панели управления.

Контрольные вопросы

1. Назовите варианты подачи холодных десертов сложного ассортимента.
2. Опишите приёмы современной техники декорирования тарелок
3. Опишите декорирование тарелки живыми (засахаренными) цветами, ягодами и фруктами.
4. Опишите декорирование тарелки с помощью пищевого 3D принтера

Домашнее задание:

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

Список рекомендованных источников

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 3-е изд., испр. И доп., - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 288 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих

десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с., [16] с. цв.вкл.

3. Богушева, В.И.Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс,2010.-374 с.
4. Васильева, И.В Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 6-е изд.,стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 240 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 4-е изд., доп. И перераб. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.
7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева