

Тема: Солодкі страви та напої

Узвари
Киселі
Компоти



Розробила
виробничого
Лень Ірина



майстер
навчання
Геннадіївна

Житомир 2020

Зміст

I. Вступ

Рекомендації для учнів у користуванні початковим елементом

II. Забезпечення навчального елемента.

III. Теоретичний матеріал (послідовність вивчення):

1.1. Загальна інформація про солодкі страви.

1.2. Харчова цінність солодких страв.

1.3. Механічна кулінарна обробка фруктів

1.4. Організація робочого місця для приготування солодких страв.

IV. Дидактичні матеріали:

2.1. Технологічні схеми.

2. Інструкційно-технологічні карти:

1. Приготування «Узвар із сухофруктів»;

2. Приготування «Кисіль молочний»;

3. Приготування «Кисіль із яблук»;

4. Приготування «Кисіль малиновий».

2.2. Сучасні поетапові приготування солодких страв.

IV. Матеріали для контролю знань:

1. Тестові завдання з теми: «Приготування солодких страв».

2. Кваліметрія.

V. Практична робота

VI. Кваліметрія

I. Вступ

Рекомендації для учнів у користуванні навчальним елементом. Навчальний елемент складається з теоретичної та практичної частини, а також кваліметрії. В теоретичній частині зазначено про загальні відомості про солодкі страви і напої, про види та особливості обробки продуктів, їх нарізання та кулінарне призначення. До цієї частини

входять інструкційно-технологічні картки, основні правила санітарії та гігієни, питання до самоконтролю.

Практична частина представляє собою завдання, які виконуються після ознайомлення теоретичною частиною.

Завершальною частиною є оцінювання знань учня, для цього в початковому елементі є кваліметрія з необхідними критеріями оцінювання.

Вивчивши його, ви будете знати :

- харчову цінність солодких страв;
- організацію робочих місць для приготування гарячих та холодних напоїв;
- класифікацію та кулінарну характеристику киселів, компотів;
- асортимент узварів, киселів, компотів;
- рецептуру та технологію приготування узварів, киселів, компотів;
- правила підготовки та терміни реалізації готових солодких страв .

Ви будете вміти:

- організувати робочі місця для первинної та теплової обробки фруктів ;
- готувати компоти, узвари;
- готувати киселі різної консистенції ;
- визначати готовність солодких страв ;
- декорувати та відпускати гарячі та холодні солодкі страви.

Навчальний елемент дає можливість опрацювати тему : Приготування солодких страв та напоїв, виконати практичні завдання та набути навичок у приготуванні солодких страв.

I. Теоретичний матеріал.

1.1. Загальна інформація про солодкі страви .

Найпоширенішою солодкою стравою в народній українській кухні є узвари. Їх готують як із сушених фруктів (яблук, груш, слив, вишень, родзинок), так і з свіжих фруктів та ягід. Основна вимога при приготуванні узварів із суміші сушених фруктів —

додержання послідовності закладання їх у каструлю під час варіння , оскільки тривалість варіння фруктів до розм'якшення різна, а з перевареними фруктами узвар несмачний. Певний час узвар мав обрядове значення. В Україні до куті обов'язково готували узвар, яким завершували вечерю. З узваром на Поліссі жінки відвідували породілля після пологів. Узвар використовували як розхідну страву, тобто після подачі цієї страви гості повинні були виходити з-за столу. Для приготування узварів із свіжих фруктів та ягід їх закладають у сироп.

Сироп — це розчин цукру і лимонної кислоти у киплячому фруктовому відварі або окропі; його проціджують, потім проварюють 10-12 хв . при постійному помішуванні.

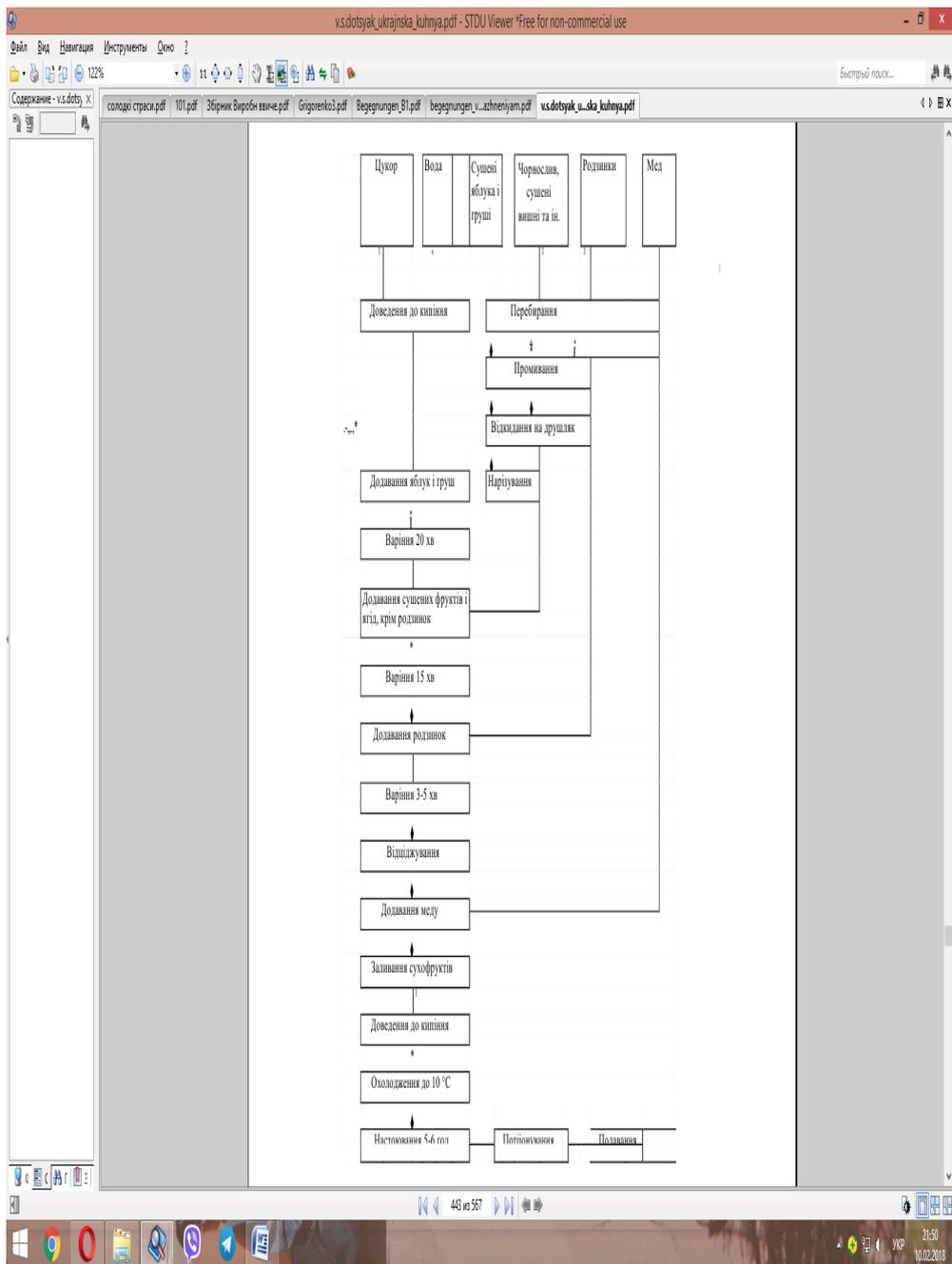
Узвар із сухофруктів. Сухофрукти сортують за видами, промивають, великі сушені груші розрізують. Підготовлені груші і яблука кладуть у сироп, посуд накривають кришкою і варять 20 хв (до розм'якшення яблук і груш). Після цього додають інші сухофрукти (вишні, сливи, крім родзинок), продовжують варити 10-15 хв, потім додають родзинки і варять ще 4-5 хв.

Фруктовий відвар відціджують, додають мед і заливають ним зварені сухофрукти, доводять до кипіння, охолоджують до температури 10 °С і настоюють 5-6 год у холодному місці. Перед подаванням у череп'яні або високі склянки розкладають зварені сухофрукти, наливають узвар. Сухофрукти (яблука, груші, чорнослив, родзинки, вишні тощо) — 100, маса варених сухофруктів — 250; цукор — 75, мед — 25, вода — 1000. В и х і д - 1000.

* Підготовлені для узвару плоди і ягоди варять у цукровому сиропі, щоб зберегти їх приємний аромат і смак.

* У з в а р із сушених плодів і ягід буде смачнішим й ароматнішим, якщо його зварити за 10-12 год. до реалізації і настояти на холоді. Під час настоювання у відвар переходять смакові й ароматичні речовини з плодів та ягід.

Технологічна схема приготування узвару із сухофруктів.



Корисні поради:

* Підготовлені для узвару плоди і ягоди варіть у цукровому сиропі, щоб зберегти їх приємний аромат і смак.

* У з в а р із сушених плодів і ягід буде смачнішим й ароматнішим, якщо його зварити за 10-12 год. до реалізації і настояти на холоді. Під час настоювання у відвар переходять смакові й ароматичні речовини з плодів та ягід.

Кисіль — одна з найдавніших слов'янських солодких страв. До ХХ ст. варили вівсяний кисіль. Для його приготування вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсівали дрібне борошно, запарювали, охолоджували до теплого стану, додавали шматок хліба або розчини і залишали на ніч у теплому місці для викисання тіста, потім його варили. Саме тому, що тісто повинно було добре вкиснути перед варінням, цю страву й називали "кисіль". Подекуди в Україні й Польщі за вівсяним киселем закріпилася друга назва — жур.

ски й охолоджували.

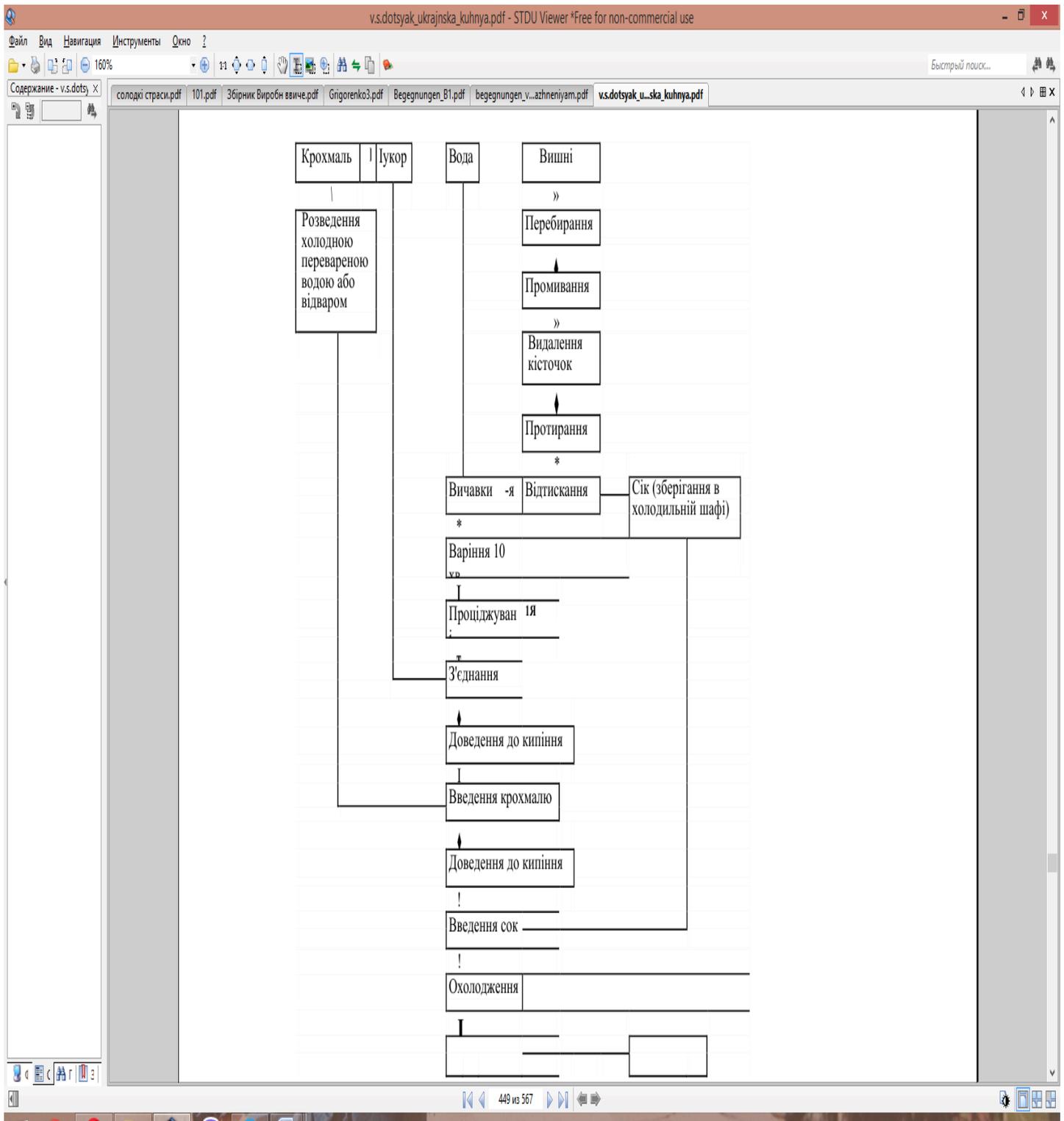
На початку ХХ ст. почали готувати киселі з картопляного крохмалю, це була мало поширена "панська" страва. Спосіб приготування такого киселю дійшов до наших днів.

Кисіль на більшості території України входив і донині входить у меню урочистих трапез. Крім того він, як і узвар, подається, як правило, останнім і є тактовним натяком на закінчення застілля, за що його у народі й прозвали "вишибалою", "виганяйлом". В Лівобережній Україні був поширений кисіль із ягід бузини, який називали сапетон (XX ст.). Кисіль із ягід бузини і житнього борошна називали кухвет. Для його підсолоджування клали сухі або свіжі груші, мед чи цукор. Кисіль і нині найпоширеніша солодка страва. Для приготування киселів використовуються свіжі, сушені, консервовані і свіжоморожені плоди і ягоди, ревінь, молоко, плодово-ягідні соки і сиропи, ягідні екстракти, варення, готові фруктові-ягідні соуси, а також концентрат сухого киселю. Речовиною, здатною утворювати драгли в киселях, є крохмаль. Для приготування плодово-ягідних киселів вживають картопляний крохмаль, оскільки кукурудзяний (маїсовий) при заварюванні утворює білуватий відтінок і надає неприємного присмаку. Кукурудзяний крохмаль придатний для приготування молочних киселів, бо картопляний надає їм синюватого відтінку.

Густі киселі найчастіше готують молочні, рідше фруктові-ягідні. Для приготування 1 кг густого киселю беруть 60-80 г картопляного крохмалю. У сироп додають розведений крохмаль, варять не менше 5 хв., помішуючи, при незначному нагріванні, щоб повністю відбулася його клейстеризація, злегка охолоджують, розливають у порціонні формочки, у великі форми чи лотки, які змочують холодною перевареною водою, і посипають цукром, потім охолоджують. Перед подаванням кисіль відокремлюють ножом від форми або бортів лотка, перевертають і, злегка струшуючи, обережно перекладають у підготовлений посуд. Подають на десертній тарілці чи в креманці, поливають фруктові-ягідним сиропом або окремо подають вершки, холодне молоко. Киселі середньої густини найпоширеніші. На 1 кг киселю потрібно 35-50 г картопляного крохмалю. Ледь охолоджений кисіль розливають у склянки або креманки. Поверхню посипають цукром, щоб запобігти утворенню на ній плівки. Напіврідкі киселі використовують переважно як підливи до круп'яних страв, страв з сиру. На 1 л киселю потрібно 20-40 г крохмалю. Щоб зберегти вітамін С, який міститься в плодах і ягодах, а також барвники з соковитих ягід відтискають сік, а з решти фруктів готують пюре, усе це зберігають у холодильній шафі і додають у кисіль після запарювання крохмалю. Киселі з журавлини, смородини, вишень, чорниць готують так: відтискають сік, з вичавків готують відвар, на його основі варять сироп,

заварюють крохмаль, змішують готовий кисіль із соком і охолоджують. Для киселів з полуниць, суниць, малини, ожини ягоди протирають, з вичавків готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, вливають крохмаль, знову доводять до кипіння, з'єднують гарячий кисіль з фруктовим пюре і охолоджують.

Технологічна схема приготування киселю з вишень.



Корисні поради:

** Кисіль буде мати однорідну консистенцію, якщо розведений крохмаль вливати не в середину посудини з сиропом, а ближче до її стінок при постійному помішуванні.*

** Рідкі киселі і киселі середньої густини після введення крохмалю не кип'ятять, а тільки доведіть до кипіння — вони збережуть свою консистенцію.*

** Кисіль буде ароматнішим, якщо додати в нього ванілін або цедру цитрусових, гвоздику, корицю, 4-5 краплин мигдальної есенції.*

Компот - це традиційний для народів Східної Європи і Росії напій, що подається на десерт і поєднує в собі відвари і сиропи з різних плодово-ягідних культур. Саме слово прийшло до нас із французької лексики, а до цього фруктовий відвар називався просто узвар або узвар. Вважався цей напій святковим і часто подавався до різдвяного столу, а відомий в Росії він був ще з 18 століття. На своїй батьківщині, у Франції, він з'явився набагато раніше у вигляді фруктових пюре, які і зараз можна придбати на вузьких вуличках найромантичнішого країни.

Перекочувачи на російські столи, компот відразу полюбився простим людям і став одним з ключових страв під час трапези. Перевага даного напою полягало ще й у тому, що готувати його можна було, як з використанням цукру, так і без нього, зберігаючи максимум корисних якостей сировини, його смак і аромат. У той же час для заготівлі компоту можна було використовувати не тільки фрукти і ягоди, але навіть овочі, а для підвищення його поживності деякі крупи.

Активні компоненти і мікроелементи, які містяться в компоті, сприятливо впливають на фізичний стан людини в цілому, здатні активізувати процеси очищення та відновлення організму, а також тонізувати і підвищувати розумову працездатність. Правильно підібраний компот легко може поліпшити настрій, зміцнити імунітет і допомогти в боротьбі з хронічними захворюваннями.

Якщо використовувати для приготування напою продукти, багаті калієм і кальцієм, компот легко може стати профілактичним засобом в боротьбі з вимиванням корисного калію з організму і, як наслідок, ослабленням серця. Деякі види десерту допоможуть у

зміцненні кісткової тканини і регулювання роботи сечостатевої системи, зокрема, компоти з брусниці з яблуком, а також з додаванням імбиру. Можна побороти за допомогою напою і зайву набряклість, завдяки виведенню з організму застоюї рідини. Для дітей компот може стати помічником у розвитку інтелектуальних здібностей, зміцнення імунітету в період загострення простудних захворювань, а також у підтримці природного життєвого тону. Якщо у малюка є проблеми зі здуттям живота і стільцем, то компот також може посприяти у вирішенні даної проблеми, якщо, наприклад, в один з рецептів додати трохи фенхеля. Видів компоту існує величезна безліч, а в якості його компонентів можуть виступати найрізноманітніші ягоди, фрукти і овочі, а також деякі спеції і трави. Існують рецепти і з включенням поживних круп. Варто зазначити, що сировина для приготування напою може бути свіжим, щойно з саду або городу, або заготовленим заздалегідь (сухофрукти, сиропи з цільними плодами і т.п.). Пам'ятаючи про те, що спочатку компот - це проварене фруктове пюре з додаванням цукру, його консистенція сьогодні може варіюватися від самої рідкої, до найгустішою з включенням до складу цільних плодів і пюре асорті. Найпоширенішим в наш час є підсолоджений напій, приготований з відварених ягід і фруктів.

Кілька корисних рецептів:

Спосіб приготування компоту дуже простий: вибрані компоненти необхідно зварити в сиропі потрібної консистенції, або в простій воді, щоб потім додати цукор окремо. Ось кілька найбільш цікавих і корисних рецептів на всі випадки життя.

Заспокійливий і освіжаючий компот з яблука з додаванням лимона і м'яти. Для нього прокип'ятіть необхідну кількість води, після чого поставте каструльку на маленький вогонь і помістіть в неї шматочки яблука. Коли м'якоть фрукта стане досить м'якою і віддасть весь свій сік, додайте за смаком цукор і продовжуйте варити. Тим часом окремо обдайте окропом лимонні кружальця або півкола і помістіть їх в загальну каструлю за пару хвилин до готовності. Після остудіть трохи компотний заготовку, розімніть руками листочки м'яти, щоб вивільнити ефірні масла, і також помістіть їх в напій. Прикрийте кришкою і охолодіть остаточно. Цей же напій можна зробити тонізуючим і бадьорить, якщо на етапі проварки яблук додати в нього протертий імбир.

1.2. Харчова цінність солодких гарячих напоїв.

Солодкі страви подають наприкінці обіду або вечері на десерт, тому їх ще називають десертними стравами, інколи їх включають у меню сніданку. За складом і способом приготування солодкі страви класифікують на натуральні плоди; узвари й сиропи; солодкі страви з речовинами, здатними утворювати драгли; гарячі солодкі страви.

За температурою подавання всі страви цієї групи поділяють на гарячі (55 °С) й холодні (10-14 °С). Проте цей поділ умовний, оскільки багато страв подають як гарячими, так і холодними (налисники з варенням, печені яблука, бабки). Харчова цінність солодких страв залежить від харчової цінності продуктів, що входять до їх складу. В сучасній українській кухні для приготування солодких страв використовують свіжі, сушені й консервовані плоди і ягоди, фруктові-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. До складу деяких солодких страв входять молочні продукти — молоко, вершки, сметана, вершкове масло, сир, а також яйця, крупи, багаті на білки й жири, і мають високу калорійність. Ароматичними і смаковими речовинами солодких страв є ванілін, кориця, цедра цитрусових, лимонна кислота, кава, какао, вино, родзинки, горіхи тощо.

Страви мають солодкий смак завдяки вмісту різних цукрів: цукрози, глюкози, фруктози. Проте слід пам'ятати, що середня потреба дорослої людини в цукрах не повинна перевищувати 100 г на добу, надмірне споживання їх призводить до відкладання жиру, підвищення рівня холестерину в крові та інших негативних явищ. Фруктоза, глюкоза і мальтоза мають меншу здатність накопичувати в організмі жири, тому найціннішими вважають солодкі страви, до яких ВХОДЯТЬ молоко, свіжі і консервовані плоди та ягоди, плодово-ягідні соки.

Солодкі страви, приготовлені із свіжих плодів та ягід, підсилюють виділення травних соків і сприяють кращому травленню. Перевірка засвоєного матеріалу

- 1)
- 2)
- 3)

1.2. Класифікація та кулінарна характеристика сировини.

Крохмаль — рослинний полісахарид, який міститься у вигляді зерен в картоплі, бататі, зернах кукурудзи, пшениці, рисі та інших продуктах. Виробляють крохмаль картопляний, кукурудзяний, пшеничний, рисовий. У кулінарії в основному використовують крохмаль картопляний, кукурудзяний і модифікований.

Картопляний крохмаль дістають шляхом механічної переробки картоплі. Для цього картоплю добре миють і подрібнюють на механічних тертках. Одержану кашку промивають на ситових апаратах. Зерна крохмалю разом з водою проходять через сито і утворюють крохмальне молочко, мезга осідає на ситах (її використовують для відгодівлі худоби). З крохмального молочка одержують крохмаль двома способами: відстоюванням у чанах або центрифугуванням. Виділений крохмаль промивають, вибілюють і сушать при температурі 35-50 °С, охолоджують, просіюють, упаковують.

Картопляний крохмаль випускають чотирьох сортів: екстра, вищий, I і II (останні два використовують для технічних потреб). За зовнішнім виглядом картопляний крохмаль — подрібнений порошок, без грудочок і крупинок, без сторонніх запахів, присмаків,

при розжовуванні нехрусткий. Колір крохмалю екстра і вищого сорту білий з кристалічним блиском, I — білий, II — білий із сіруватим відтінком. Картопляний крохмаль утворює в'язкий прозорий клейстер, містить 79,6 % вуглеводів, які легко засвоюються, 0,1 % білків, до 20 % води. Енергетична цінність 100 г крохмалю — 299 ккал, або 1251 кДж. Крохмаль легко засвоюється організмом людини, має високу харчову цінність. Його використовують для приготування фруктових киселів, солодких соусів і супів.

*Не використовуйте консервовані компоти з ягід і плодів з кісточками (вишень, абрикосів, слив), які зберігалися більше одного року: в них накопичується шкідлива для здоров'я синильна кислота.

Характеристика качества крахмала

Показатели	Картофельный		Кукурузный		Пшеничный					
	Экстра	Высший 1-й	2-й	Высший 1-й	АП	Экстра	Высший 1-й			
Вискозность — расход 0,1Н раствора NaOH на нейтрализацию 100 г сухого вещества, см ³ , не более	6	10	14	20	20	25	23	14,5	16	17
Количество крахмала в 1 дм ³ равной плотности крахмала при рассмотрении невооруженным глазом, г/л, не более	60	280	700	—	300	500	400	280	550	750
Массовая доля: влаги, %, не более	17-20		13	13	16	13				
общей зольности в пересчете на сухое вещество, %, не более	0,30	0,35	0,50	1,0	0,20	0,30	0,20	0,30	0,37	
сернистого ангидрида (SO ₂), %, не более	0,005		0,008		—					
протеина в пересчете на сухое вещество, %, не более	—	—	—	—	0,8	0,1	1,0	0,8	0,9	1,0

Кукурудзяний крохмаль виробляють вищого і I сортів. Він має злегка жовтуватий колір, невисоку в'язкість, непрозорий клейстер молочно-білого кольору, після варіння зберігає специфічний запах і присмак зерна кукурудзи. Крохмаль містить 85,2 % вуглеводів, 1 % білків, вологість його не більше 13 %. Енергетична цінність 100 г крохмалю 329 ккал, або 1377 кДж. Продуктами переробки крохмалю є саго штучне і

модифікований крохмаль. Саго штучне виробляють з картопляного або кукурудзяного крохмалю вищого і I сортів. Сирий крохмаль промивають водою, запарюють, формують з нього кульки, сушать до вмісту вологи 16 %, сортують, полірують і упаковують. За розміром зерен саго буває дрібне (діаметром 1,5-2,1 мм) і крупне (2,1-3,1 мм). За якістю поділяють на вищий і I сорти. В кулінарії вживають для приготування начинок для пирогів, каш, бабок.

Модифікований крохмаль — це продукт із заданими властивостями. Він буває таких різновидів: набухаючий — висушена маса драгледоподібного крохмалю, яка в поєднанні з холодною водою утворює клейстер. Його використовують для приготування соусів, бабок; окислений — крохмаль з різною в'язкістю і властивістю утворювати драглі (одержують окисленням різними окислювачами), здатний утворювати прозорі і стабільні клейстери, використовують як замінювач агару та агароїду; крохмаль з високою в'язкістю застосовують в кулінарії для приготування киселів, соусів; розсипчастий — додають у цукрову пудру, щоб запобігти опресуванню. Агар одержують виварюванням у воді червоних водоростей (анфельцій або фурцелярії). Одержаний екстракт фільтрують, прояснюють, сушать і подрібнюють. За якістю агар поділяють на сорти вищий і I. Вищий сорт має колір від білого до світло-жовтого з сіруватим відтінком, I — до жовтого або темно-жовтого. Масова частка вологи в сухому агарі до 18 %. У холодній воді агар набухає протягом 3-4 год, збільшуючись в об'ємі у 6 разів. У гарячій воді він розчиняється майже повністю. При охолодженні розчин переходить у прозорі драглі.

Агароїд одержують з морської червоної водорості філлофери шляхом виварювання у гарячій воді. Потім розчин випаровують, очищають і сушать. Його випускають у вигляді порошку, крупки, пластівців, пластинок. Здатність утворювати драглі в агароїду у 2 рази вища, ніж желатину. Драглі з нього прозоріші. Альгінат натрію одержують з плодів і овочів, разом з кислотами й цукром вони утворюють драглі. Їх використовують для приготування страв лікувального харчування.

Цукор — це чистий вуглевод цукроза, цінний продукт харчування і сировина для кондитерської промисловості. Крім цього цукор є добрим консервуючим середовищем. Він легко засвоюється організмом людини, зміцнює нервову систему, знімає втому,

проте надлишок його шкідливий (ожиріння, порушення обміну речовин, захворювання зубів). Енергетична цінність 100 г цукру близько 374 ккал, або 1565 кДж.

Основною сировиною для виробництва цукру є цукрові буряки. Продукують цукор двох видів: цукор-пісок (нерафінований, рафінований і для промислової переробки) і цукор-рафінад.

Нерафінований цукор-пісок має бути сипким, нелипким, сухим на дотик, без сторонніх домішок і грудочок злиплого цукру. Смак цукру-піску і його водного розчину солодкий, без сторонніх присмаків і запахів, розчинність у воді повна, розчин прозорий.

Рафінований цукор-пісок має більші напівпрозорі кристали з виразно виявленими гранями, колір їх білий з блиском. Кристали повинні цілком розчинятися у воді і давати прозорий розчин. Вологість звичайного цукру-піску не повинна перевищувати 0,14 %, а вміст чистої сахарози має бути не менше 99,75 %, в рафінованому – відповідно 0,1 % і 99,9 %.

Цукор-рафінад – це додатково очищений цукор-пісок. Виробляють його в такому асортименті: пресований – колотий і у вигляді кубиків, пресований з властивостями литого, пресований в дрібній розфасовці грудочками (дорожній), швидкорозчинний, литий колотий. Цукор-рафінад має бути чистим, без домішок, білого кольору і без плям. Допускається блакитний відтінок. Смак цукру-рафінаду і його водного розчину солодкий, без стороннього присмаку. Розчинність у воді повна, розчин прозорий. Вологість цукру-рафінаду має бути не вище: колотого литого – 0,4 %, пресованого з властивостями литого – 0,25 і швидкорозчинного – 0,2 %. Вміст цукру в усіх сортах – 99,9 %. Міцність цукру впливає також на його розчинність. Найміцнішим є литий цукор, тому він повільніше розчиняється, з ним п'ють чай уприкуску.

Молоко багате різноманітними поживними речовинами. У молоці міститься більш 100 необхідних для організму речовин: білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни, ферменти, імунні тіла й ін. Ці речовини знаходяться в найкращих сполученнях і легко засвоюються організмом.

До складу молока входять повноцінні білки (3 - 3,5%), в основному казеїн і незначна кількість альбуміну і глобуліну. Казеїн на відміну від інших білків при нагріванні не

згортається. Він згортається при підвищенні кислотності молока і внесенні в нього сичугового ферменту - пепсину. Жир (3 - 5%) знаходиться в молоці у виді дрібних кульок, що плавають у рідині. Температура плавлення становить від 27 до 37° С, тому легко засвоюється організмом. З вуглеводів молоко містить до 5% лактози. Під дією молочнокислих бактерій лактоза зброджується в молочну кислоту. Цю властивість використовують при виготовленні кисломолочних продуктів - простокваши, сиру, кефіру, сметани, кумису.

У молоці містяться майже всі жиророзчинні вітаміни. Більшість вітамінів надходить у молоко з кормів. Деякі жиророзчинні вітаміни (D, K) синтезуються в організмі тварини. У молоці виявлено понад 50 мінеральних елементів, найбільш важливими з них є кальцій і фосфор. Завдяки вмісту в молоці різних ферментів і імунних тіл свіжоздоєне (парне) молоко має бактерицидні властивості, тобто вбиває деякі хвороботворні організми чи перешкоджає їхньому розвитку. Але, молоко яке зберігається при кімнатній температурі, стає сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів буквально через кілька годин після доїння. Молоко легко майже цілком засвоюється організмом, калорійність його складає від 300 до 800 ккал. Калорійність залежить від вмісту жиру. Молоко характеризується високими органолептичними властивостями: ніжним і приємним смаком, привабливим білим кольором з жовтуватим відтінком. Воно необхідне для функціонування багатьох органів людини, насамперед печінки. Використовують молоко в їжу безпосередньо, для приготування перших, других і третіх страв, у хлібопекарській, кондитерській та інших галузях харчової промисловості.

Цедра (апельсина, лимона, мандарина) – зовнішній шар шкірки цитрусових плодів. Містить ефірну олію, ароматичні, фарбувальні та пектинові речовини, вітаміни С, В, В, каротин та органічні кислоти. Більшість цих речовин згубно діє на різні мікроорганізми. Для одержання цедри цитрусові ретельно миють, обшпарюють окропом, знімають тонким шаром шкірку і сушать у жаровій шафі при температурі 70-80°С доти, доки вона не стане крихкою, потім розтирають на порошок, її використовують для приготування кондитерських виробів, страв із сиру та круп, соусів, киселів та узварів. При цьому страва набуває красивого оранжевого кольору або жовтого відтінку й аромату цитрусових.

1.3. Механічна кулінарна обробка фруктів

Сушка. Один з ефективних способів консервування - сушіння до вологості не вище 14%. Більшість шкідливих мікроорганізмів не можуть розвиватися при такій низькій вологості, тому сухі продукти можуть зберігатися протягом тривалого часу. В основному сушені продукти зберігають майже всі харчові речовини, але спостерігаються втрати вітамінів, в першу чергу вітаміну С.

Швидке заморожування. В останні роки стали все ширше використовувати швидкозаморожені продукти, у тому числі як безпосередньо сирі (наприклад, полуниця, вишня, смородина, малина), так і кулінарні вироби з них. Швидке заморожування продуктів - найбільш досконалий спосіб збереження їх вихідної харчової цінності. Ці продукти можна розігрівати до стану, готового до вживання, витримуючи їх при кімнатній температурі або звичайним тепловим способом, але найбільш ефективний і перспективний спосіб - розігрів в печах СВЧ. Навіть вітаміни, незважаючи на їх лабільність, зберігаються набагато краще при використанні СВЧ-нагрівання.

Теплова обробка. Тепловій обробці піддаються в основному овочі. Лише деякі фрукти (печені яблука) і ягоди (журавлина) використовують після теплової кулінарної обробки.

Овочі, особливо картопля, широко застосовують у кулінарній практиці. Їх варять, смажать, тушкують, припускають, пасерують. При цьому відбуваються досить істотні зміни в складі продуктів. Частина харчових речовин видаляється: при варінні переходить у бульйон, при смаженні залишається з соком або жиром на жарильній поверхні і т.д. Вітаміни дуже чутливі до теплової обробки, при якій частково розпадаються. При тепловій обробці руйнуються третинні структури білків (денатурація) з виділенням води, при цьому втрачається «жорсткість» продукту. У разі крохмалистих продуктів відбуваються клейстеризація і частковий гідроліз крохмалю з утворенням глюкози. Прості цукру при смаженні взаємодіють з вільними амінокислотами з утворенням темно-зabarвлених сполук, які називаються меланоїдинами.

умяная корочка, що утворюється при смаженні картоплі, - це освіта меланоїдинів. Ці сполуки не засвоюються організмом. Крім того, у великих кількостях вони можуть викликати механічне подразнення слизової оболонки шлунка. Тому дієтологи не радять зловживати красивими смаженими продуктами, а страждають захворюваннями шлунково-кишкового тракту слід уникати їх.

Клітини рослинних тканин мають первинну оболонку, що складається з целюлози, геміцелюлози і пектинових речовин, які не гідролізуються травними ферментами людини. Теплова обробка рослинних продуктів, що містять помітну кількість пектинів (овочі, фрукти, картопля, коренеплоди), також спрямована на руйнування структури пектину і часткове звільнення води. В результаті в готовому продукті механічна міцність зменшується.

Варка неочищених продуктів (буряків, моркви, картоплі в шкірці) не відбивається на тривалості процесу, але призводить до помітного зменшення втрат харчових речовин, так як щільний поверхневий шар (епідерміс, перидерма) перешкоджає екстрагуванню. Варка на пару зменшує втрати харчових речовин у порівнянні з варінням у воді, так як екстрагування йде тільки з самих поверхневих шарів.

При смаженні відбувається в основному термічний розпад харчових речовин. Нерідко жарку проводять у великій кількості жиру (у фритюрі). Фактично це не жарка, а варіння в жирі. При цьому температура середовища вище, ніж при звичайному варінні. Азмягчення відбувається швидше. Жиророзчинних речовин в рослинних продуктах мало, тому втрати харчових речовин при смаженні у фритюрі незначні, за винятком, звичайно, що розпадаються при цьому вітамінів.

Класифікація фруктів.

Насіннячкові плоди:



яблука



груша



айва



червона горобина

Кісточкові плоди:



слива



вишня



черешня



абрикоси



персики

Ягоди :



виноград



чорна смородина



білі та червоні порічки



<i>агрис</i>	<i>суниця</i>	<i>полуниця</i>
 <p data-bbox="76 367 193 398">малина</p>	 <p data-bbox="632 353 722 385">ожина</p>	

1.4. Організація робочого місця для приготування солодких напоїв.

Солодкі страви готують і порціонують у холодному цеху, а первинну і теплову кулінарну обробку продуктів для цих страв здійснюють у холодному й гарячому цехах. Солодкі страви швидко втягують різні запахи, тому для приготування їх виділяють окреме обладнання (столи, ванни, холодильні шафи, змінні механізми до універсального приводу П-11), кухонний промаркований посуд (каструлі, сотейники, листи, форми) та інвентар (шумівки, черпаки, вінчики, дерев'яні копістки, сітчасті ковші, друшляки, решета, сита, сітки-вставки та ін.). Не слід використовувати алюмінієвий посуд та інвентар, оскільки від цього змінюється колір солодких страв і з'являється присмак металу. У холодному цеху свіжі плоди і ягоди перебирають, видаляють залишки плодоніжки, закладають у ванну, повністю заливають їх холодною водою і залишають у воді на 2-3 хв, щоб відмокли забруднення. Перемішують дерев'яною копісткою, воду зливають, а плоди ополіскують проточною водою, виймають з ванни сітчастим ковшем або друшляком, укладають в решето, дають стекти воді. Для миття ягід застосовують сітки-вставки у ванни, в які укладають ягоди і занурюють 2-3 рази у велику кількість холодної води, ополіскують проточною водою, виймають з ванни, дають стекти воді.

Підготовлені ягоди для киселів, желе, мусів протирають і відтискають сік, використовуючи універсальний привід з відповідними змінними механізмами. Сік зберігають у холодильній шафі в посуді, що не окислюється.

Плоди обробляють на робочому місці, де встановлюють виробничий стіл і застосовують посуд для сировини, відходів і напівфабрикатів, а також інвентар – виїмки для видалення насінневого гнізда, пристрій для нарізування плодів на часточки, малий ніж кухарської трійки, карбувальні ножі, ножі з коротким лезом.

Насіннєві гнізда, шкірочку плодів і вичавки з ягід використовують для приготування фруктово-ягідних відварів. У гарячому цеху на електроплиті і в жаровій шафі готують гарячі страви, гарячі і холодні напої власного виробництва, варять киселі, готують фруктово-ягідні сиропи і кип'ячать молоко для желе, мусів, самбуків. Продукти підготовляють на окремому виробничому столі, який розміщений паралельно тепловому обладнанню. Під кришкою стола (на полицях) розміщують потрібний посуд та інвентар, що не окислюється, – наплитні казани, фритюрниці, каструлі, сотейники, листи, порціонні сковороди, форми, формочки, шумівки, дерев'яні копистки, сита, друшляки, цідилки, вінчики та ін. Готові гарячі солодкі страви подають у порціонних сковородах або на десертних тарілках.

У холодному цеху охолоджені до температури 10-14 °С солодкі холодні напої і злегка охолоджені киселі середньої густини і напіврідкі порціонують у склянки, череп'яні кухлі, вазочки, креманки, а густі киселі та охолоджене до температури 20 °С желе розливають у лотки, форми або порціонні формочки і ставлять у холодильну шафу. Перед подаванням густі киселі і желе порціонують або перекладають з формочок на десертні тарілки, у креманки, вазочки.

Не варіть в алюмінієвому посуді узвари, киселі, желе, муси: від алюмінію вони темніють і набувають неприємного присмаку металу.

На робочому місці для порціювання солодких страв установлюють секційний модульований стіл з холодильною шафою; праворуч біля нього – підставку для розміщення наплитного казана або каструлі з солодкою стравою чи холодним напоєм, пересувний стелаж для готових страв і напоїв для реалізації. На столі – настільні циферблатні ваги, чистий посуд (зліва), підготовлені для порціонування солодкі страви та інвентар (справа). З інвентару тут використовують черпак місткістю 200 см³, ніж, ніж-лопатку, лопатку (для нарізування і перекладання густих киселів та желе).

Відпуск:

Густі киселі найчастіше готують молочні, рідше фруктово-ягідні. Для приготування 1 кг густого киселю беруть 80 г картопляного крохмалю. У сироп додають розведений крохмаль, варять не менш як 5 хв, помішуючи, при незначному нагріванні, щоб

повністю відбулася його клейстеризація, злегка охолоджують, розливають у порціонні формочки або у великі форми, або лотки, які змочують холодною перевареною водою і посипають цукром, потім охолоджують. Перед подаванням кисіль відокремлюють ножом від форми або бортів лотка, перевертають і, злегка струшуючи, обережно перекладають у підготовлений посуд. Подають на десертній тарілці або в креманці, поливають фруктовим сиропом або окремо подають вершки, холодне молоко.

Киселі середньої густини найпоширеніші. На 1 кг киселю потрібно 50 г картопляного крохмалю. Злегка охолоджений кисіль розливають у склянки або креманки. Поверхню посипають цукром, щоб запобігти утворенню плівки на ній. Напіврідкі киселі використовують переважно як соус до круп'яних страв, страв із сиру. На 1 кг киселю потрібно 40 г крохмалю. Для того щоб зберегти вітамін С, який міститься в плодах і ягодах, а також барвники, із соковитих ягід віджимають сік, а з решти плодів готують пюре. Сік зберігають у холодильній шафі і додають у кисіль після заварювання



крохмалю,(презентація). *Кисіль молочний:* У киплячому незбираному молоці або розведеному водою розчиняють цукор, вливають попередньо розведений холодним молоком або водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні 8—10 хв. Наприкінці варіння додають ванілін. Розливають у формочки, змочені холодною перевареною водою і посипані цукром, охолоджують. Подають на десертній тарілці або у креманках, поливають солодким фруктовим соусом, кладуть варення, джем.

Перевірка засвоєного матеріалу

1. В яких цехах готують солодкі напої?
2. Назвіть основне призначення холодного цеху.
3. Яке обладнання установлюють у холодного цеху? Назвіть основні показники, за якими підбирають обладнання.
4. Назвіть основну нормативно-технологічну документацію кухаря?

II. Дидактичний матеріал

Технологічна картка

Кисіль з плодів або свіжих ягід

рец. №

Збірник рецептур 1982 р.

Назва сировини	На 1 кг.		На 1 порцію		На 10 порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Журавлина, брусниця	126	120	24	21	240	210
смородина чорна,	133	120	24	21	240	210
агрис	122	120	24	21	240	210
смородина червона	128	120	24	21	240	210
Вода	850	850	179	179	1790	1790
чорниці	163	160	33	32	330	320
вишні	188	160	38	32	380	320
алича	172	160	34	32	340	320
слива	178	160	36	32	360	320
Вода	850	850	170	170	1700	1700
Цукор	120	120	24	24	240	240
Крохмаль	45	45	9	9	90	90
Вихід		1000		200		2000

Технологія приготування

- журавлину, брусницю, чорниці, смородину, або вишню перебрати, видалити плодоніжку і помити, у вишні видалити кісточку;
- плоди та ягоди протерти;
- сік віджати та процідити;
- залишки залити гарячою водою (на 1 частину 5-6 частин води), проварити при слабкому кипінні 10-15 хв. і процідити;
- в отриманий відвар додати цукор, довести до кипіння і при помішуванні відразу влити підготовлений крохмаль, знову довести до кипіння і додати віджятий сік;

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд	Консистенція	Колір	Смак і запах
Без плівки на поверхні	Однорідна, без грудочок крохмалю, нетягуча	Плодів або ягід, які входять до складу	Притаманний плодам або свіжим ягодам

Інструкційна картка

На страву: «Узвар із сухофруктів»

Підстава: Збірник рецептур №868

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати «Узвар із сухофруктів», з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Набір сировини: сухофрукти (яблука, груші, чорнослив, родзинки, вишні тощо), цукор, мед, вода.

Посуд та інвентар: електрична плита виробничий стіл, кухарська трійка ножів, каструля, друшляк, череп'яні або високі склянки.

Послідовність виконання роботи

1. Сухофрукти посортувати за видами, промити, великі сушені груші розрізати.
2. Підготовлені груші і яблука викласти у сироп, посуд накрити кришкою і варити 20 хв (до розм'якшення яблук і груш).
3. Після цього додати інші сухофрукти (вишні, сливи, крім родзинок).
4. Продовжувати варити 10- 15 хв потім додати родзинки і варити ще 4-5 хв.
5. Фруктовий відвар процідити, додати мед і залити ним зварені сухофрукти, довести до кипіння, охолодити і настояти 5-6 год у холодному місці.
6. Перед подаванням у череп'яні або високі склянки розкласти зварені сухофрукти, налити узвар.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1порцію, г	
	Брутто	Нетто
Сухофрукти	-	100
Маса варених сухофруктів	-	250
Цукор	-	75
Мед	-	25
Вода	-	1000
Вихід		1000

Правила подачі Подати узвар у череп'яних або високих склянках, розкласти зварені сухофрукти. Температура подачі 12-15 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий, не каламутний.

Смак – в міру солодкий з ароматом сухофруктів.

Запах – сухофруктів.

Колір – темно-коричневий.

Консистенція - рідка, сухофруктівм'яка.

Інструкційна картка
На страву: «Кисіль молочний»
Підстава: Збірника рецептур №888

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати «Кисіль молочний», з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Набір сировини: молоко, цукор, крохмаль кукурудзяний.

Посуд та інвентар: електрична плита, виробничий стіл, каструля, ложка, кухарська трійка ножів, друшляк, череп'яні або високі склянки.

Послідовність виконання роботи

1. Молоко розвести водою, закип'ятити.
2. Додати цукор.
3. Влити попередньо розведений холодним молоком чи водою проціджений крохмаль, і безперервно помішуючи, варити при слабкому кипінні 8-10 хв.
4. Наприкінці варіння додати ванілін.
5. Розлити у форми, змочені попередньо перевареною водою і посипати цукром.
6. Охолодити.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Молоко	-	947
Цукор	-	80
Крохмаль кукурудзяний	-	50
Ванілін	-	0,03
Вихід		1000

Правила подачі

Подати в тарілках. Температура подачі 12-15°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня рівномірна.

Смак – в мірусолодкий з присмаком молока.

Запах – приємний.

Колір – білий. **Консистенція** - однорідна без грудочок крохмалю, не тягуча.

Інструкційна картка
На страву: «Кисіль з яблук»
Підстава: Збірник рецептур №871

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати «Кисіль із яблук», з дотриманням технологічних вимог, санітарно-гігієнічних норм та вимог охорони праці.

Набір сировини: Яблука, цукор крохмаль, кислота лимонна.

Посуд та інвентар: Електрична плита, виробничий стіл, каструля, ложка, кухарська трійканожів, друшляк, високі склянки.

Послідовність виконання роботи

1. Яблука помити, видалити насіння та гілку, нарізати, залити гарячою водою, відварити до готовності.
2. Протерти з відваром.
3. Отримане пюре з'єднати з цукром та лимонною кислотою.
4. Довести до кипіння, ввести підготовлений крохмаль, знову довести до кипіння.
5. Подати охолодженим до температури 12-14°C.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Яблука	148	130
Цукор	100	100
Крохмаль кукурудзяний	-	40
Кислота лимонна	-	0,5
Вода	-	985
Вихід		1000

Правила подачі

Подати в тарілках, склянках. Температура подачі 12-15°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня рівномірна.

Смак – кисло-солодкий з присмаком яблук.

Запах – приємний.

Колір – світло-жовтий.



Консистенція - однорідна без грудочок крохмалю, не тягуча.

Інструкційно-технологічна карта Узвар з агрусу й вишень

В.С. Доцяк 1998р

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію(г)		Витрати сировини на 100 порцій(кг)	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Агрбус	30,6	30	3,06	3
2	Вишні	31,6	30	3,16	3
3	Цукор	30	30	3	3
4	Вода	130	130	13	13
5	Вихід		200		20

Технологія приготування

Плоди і ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, миють, кладуть у киплячий сироп, доводять до кипіння, охолоджують.

Правила подавання і зберігання

Подають у череп'яних або високих склянках при температурі 12-15°C.

Використаний інвентар та посуд:

Каструля, друшляк, черпак, череп'яні або високі склянки, шумівка.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий, ягоди рівномірно розварені, колір властивий вишням.

Консистенція – м'яка.

Смак, запах – кисло-солодкий з ароматом агрусу й вишень.

Активация Windows

Чтобы активировать Windows, перейдите к параметрам компьютера.



Інструкційна карта Приготування молочного киселю

№ П/п	Порядок виконання вправи	Вказівки і пояснення	Малюнок
1	Інвентар: 1. Каструля 2. Кухонне ситечко 3. Столова ложка 4. Стакан 5. Порційні креманки	Інгредієнти: 1. Молоко свіже — 3 склянки 2. Цукровий пісок — 1,5 столової ложки 3. Крохмаль (картопляний або кукурудзяний) — 2 столові ложки 4. Ванільний цукор — 1 чайна ложечка	
2	Підготовка інгредієнтів.	Крохмаль просіяти через сито, щоб позбутися від грудочок.	
3		Додати до одного склянці молока і ретельно перемішати в глибокій мисці. Далі вміст миски проціджують через дрібне сито	
4	Варимо кисіль.	2 склянки свіжого молока виливаємо в каструлю і ставимо на середній вогонь, починаємо розігрівати. Доводимо рідину до кипіння і додаємо цукровий пісок по своєму смаку,	

4	Варимо кисіль.	<p>Після цього не поспішаючи вливаємо молоко з крохмалем в каструлю тонким струменем, постійно помішуючи.</p> <p>Після того, як все закипить, заважаємо і варимо приблизно 4-5 хвилин. Вимикаємо вогонь і додаємо ванільний цукор, ретельно розмішуємо.</p>	
5	Подаємо молочний кисіль.	<p>Готовий кисіль розливаємо по порційним креманкам або тарілках. Відправляємо остуджуватися в холодильник на 1 год.</p>	

Інструкційна картка Приготування узвару із сухофруктів

№ П/ п	Технологічні операції	Інструкційне фото
1		
2	<p>Підготовка інгредієнтів. Сухофрукти декілька раз промити.</p>	
3	<p>Приготування інгредієнтів. У каструлю налити 1,5л води. Опустити сухофрукти, довести до кипіння. Зменшити вогонь і варити до м'якості найтвердіших інгредієнтів(зазвичай це груші). Додати цукор за смаком.</p>	

4	<p>Приготування інгредієнтів.</p> <p>Розвести склянкою холодної води крохмаль, добре розтерти, щоб не було грудочок.</p>	 A glass of water and a plate with starch being prepared. A small card with the text 'Find food' is placed on the plate.
	<p>Варимо кисіль.</p> <p>Тонкою цівкою влити в слабо киплячий компот, постійно помішуючи.</p>	 A bowl of white liquid and a pot of dark liquid. The bowl is decorated with a colorful floral pattern. The pot is on a stove.
5	<p>Доводимо до готовності</p> <p>Трохи проварити, поки рідина не загусне.</p>	 A pot of dark liquid being stirred with a spoon.
6	<p>Готовий кисіль розливаємо по порційним креманкам або тарілках. Відправляємо остуджуватися в холодильник на 1 год.</p>	 A bowl of red soup, likely the finished кисіль, served in a white bowl.

IV. Матеріали для контролю знань

1. Які групи солодких страв ви знаєте?

Відповідь. С дві групи солодких страв: це холодні і гарячі.

2. До якої групи солодких страв відносять киселі?

Відповідь. Киселі відносяться до холодних солодких страв.

3. Чому?

Відповідь. Тому що температура подавання киселів 14 °С.

4. Що являється основою для приготування киселів?

Відповідь. Основою для приготування киселів є узвари.

Давайте пригадаємо технологію приготування узварів.

5. З якої сировини готують узвари?

Відповідь. Узвари готують з свіжих, сушених, консервованих плодів і ягід.

6. Яка основна вимога для приготування узварів із суміші сушених фруктів?

Відповідь. Додержання послідовності закладання їх у каструлю під час варіння, оскільки тривалі сто варіння фруктів до розм'якшення різні, а з переваренням

Робота по технологічній схемі приготування узвару із сухофруктів:

а) Які сухофрукти та інші продукти використовують для приготування узвару із сухофруктів?

Відповідь: сушені яблука, груші, чорнослив, абрикоси, вишні, родзинки, цукор, мед, вода.

б) Яку кулінарну обробку сухофруктів необхідно провести?

Відповідь: перебирання, промивання, відкидання на друшляк, нарізування.

в) Чому підготовлені для узвару плоди і ягоди варити треба в і(укровому спроні)?

Відповідь: щоб зберегти їх приємний аромат і смак.

г) Що таке сироп?

Відповідь: це розчин цукру, лимонної кислоти у киплячому фруктовому відварі, або окропі; його проціджують, потім проварюють 10-12 хв при постійному помішуванні.

д) Як ви гадаєте, чому узвар треба настоювати 5-6 год?

Відповідь: під час настоювання у відвар переходять смакові і ароматичні речовини з плодів та ягід

7. Згадайте, будь-ласка, як готують узвари з консервованих плодів?

Відповідь. Консервовані плоди виймають з банок і розкладають в склянки або креманки. Сироп від фруктів з'єднують з охолодженим цукровим сиропом і заливають ним фрукти.

8. А як готують узвар із свіжих плодів?

Відповідь. Підготовлені плоди кладуть у киплячий сироп, доводять до кипіння і охолоджують.

9. Як краще зберегти вітаміни при варінні узварів?

Відповідь. Плоди закладають в підкислений лимонною кислотою сироп, що сильно кипить.

10. Яка речовина здатне утворювати драглі при приготуванні киселів?

Відповідь. Речовина, яка здатна утворювати драглі при приготуванні киселів це крохмаль.

11. Який крохмаль ви будете використовувати сьогодні на уроці при приготуванні молочного киселю?

Відповідь. При приготуванні молочного киселю ми будемо використовувати кукурудзяний крохмаль.

12. Чому не рекомендують готувати фруктові-ягідні киселі на кукурудзяному крохмалі, а використовують при цьому картопляний крохмаль?

Відповідь

Критерії оцінювання

Бали	Зміст
12	Особливий прояв творчості.
11, 10	За зовнішнім виглядом, смаком, запахом, кольором і консистенцією - відповідають встановленим вимогам до якості.
9, 8, 7	Киселі з відмінними смаковими показниками, але мають деякі відхилення при приготуванні, а саме: наявність грудочок.
6,5,4	Страви, які можна реалізовувати без перероблення, якщо смакові якості не відповідають вимогам до якості (на поверхні плівка, відокремлення води, консистенція не однорідна).
3, 2, 1	Вироби, з невласивим для них смаком, запахом (занадто рідка консистенція, слабо виражений смак і аромат, тощо). До реалізації не допускаються.

Картка - завдання № 1

Зробити розрахунок сировини на 5 порцій, для приготування страви « **Кисіль молочний (густий)** ».

Картка запитання № 1

1. Який крохмаль ви будете використовувати для приготування молочного киселю? Картка - запитання № 2

Картка -ситуація № 1

Ваші дії. щоб запобігти дефекту при приготуванні киселів ... Погано відчувається смак та аромат... (порушили рецептуру, або кип'ятили сік).

Картка - завдання № 2

Зробити розрахунок сировини на 5 порцій, для приготування страви «**Кисіль з консервованих вишень (густий)**».

Картка - запитання № 2

1. Чому не рекомендують готувати фруктово - ягідні киселі на кукурудзяному крохмалі, а використовують при цьому картопляний крохмаль?

Картка -ситуація № 2

Ваші дії, щоб запобігти дефекту при приготуванні киселів... Наявність грудочок в киселі... (неправильно заварили кисіль).

Картка - завдання № 3

Зробити розрахунок сировини на 5 порцій, для приготування страви « **Кисіль із яблук** (середньої густини) ».

Картка -ситуація № 3

Ваші дії. щоб запобігти дефекту при приготуванні киселів... Наявність плівки на поверхні киселів ... (посипати кисіль цукром).

Картка - запитання № 3

1. Як правильно розвести крохмаль для заварювання киселів?

Картка - завдання № 4

Зробити розрахунок сировини на 5 порцій, для приготування страви « **Кисіль із шипшини**(середньої густини)».

Картка - запитання № 4

1. Які киселі за консистенцією ви знаєте?

Картка -ситуація № 4

Ваші дії, щоб запобігти дефекту при приготуванні киселів ...

Рідка консистенція ...

(переварили або повільно охолодили кисіль)

Картка - завдання № 5

Зробити розрахунок сировини на 5 порцій, для приготування страви « **Кисіль із сухофруктів** (середньої густини) ».