

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

Инструкционная карта

**Лабораторная работа № 1-3
(6 часов)**

Тема: Этапы способов приготовления десертов. Составление технологических схем. Решение задач.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- 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).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Теоретическая часть

В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги и др. Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты.

Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао, вино и т. д.

В качестве желирующих веществ для приготовления киселей, желе, кремов употребляют желатин, крахмал картофельный и реже кукурузный (маисовый).

Ход занятия

24.10.2022 выполнить задание №1-3 лабораторной работы, остальные задание выполнить на следующем занятии

Задание 1. Используя Сборник рецептур

<https://drive.google.com/file/d/1kVmLPNbf-KFqkcWfEvgnZd76r2ZPAYWb/view>

Ознакомиться с технологией приготовления блюд составить технологические карты:

1. №641 Компот из яблок и слив или из яблок и алычи
2. №640. Компот из смеси свежих плодов и бахчевых
3. 646. Кисель из кураги
4. 645. Кисель из плодов или ягод свежих

Задание 2. Составить алгоритм приготовления «Киселя из кураги»

Задание 3. Дать оценку качества приготовленного десерта

Задание 4. Рассчитайте количество продуктов (мг), необходимое для приготовления 2-х порций (см. сборник рецептур блюд №448).

Выход 1 порции 150гр.

657. Желе из плодов или ягод свежих

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	168	160	147	140	126	120
или	170	160	149	140	128	120
смородина						
красная						
или	163	160	143	140	122	120
смородина						
черная						

Вода	800	800	850	850	900	900
Или Земляника (садовая) или малина	235	200	206	175	165	140
Вода	725	725	785	785	840	840
или <u>вишня*</u>	235	200	206	175	165	140
Вода	760	760	805	805	860	860
<u>Сахар</u>	160	160	140	140	120	120
<u>Желатин</u>	30	30	30	30	30	30
<u>Кислота</u>	1	1	1	1	1	1
<u>лимонная</u> *						
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Дано:

М брутто – 168г

М нетто - 160г

Найти: М брутто – 150гр.

М нетто – 150гр.

Решение:

М брутто клюква $168 \times 1000 : 150 =$

М брутто вода $800 \times 1000 : 150 =$

М брутто сахар $160 \times 1000 : 150 =$

М брутто желатин $30 \times 1000 : 150 =$

М нетто клюква $160 \times 1000 : 150 =$

М нетто кислота лимонная – $1 \times 1000 : 150 =$

М нетто желатин $30 \times 1000 : 150 =$

658. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	<u>100*</u>	190	<u>80*</u>	64	<u>27*</u>
или	455	<u>200*</u>	341	<u>150*</u>	114	<u>50*</u>
апельсины						
или	351	<u>200*</u>	263	<u>150*</u>	167	<u>95*</u>
мандарины						
<u>Сахар</u>	160	160	140	140	120	120
<u>Кислота</u>	1	1	1	1	1,5	1,5
<u>лимонная</u>						
<u>Желатин</u>	30	30	30	30	30	30
Вода (для лимонов)	820	820	860	860	935	935
Вода (для апельсинов)	720	720	790	790	910	910
Вода (для мандаринов)	720	720	790	790	865	865
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

М брутто лимоны $238 \times 1000 : 150 =$

М брутто апельсины $168 \times 1000 : 150 =$

М брутто вода $820 \times 1000 : 150 =$

М брутто сахар $160 \times 1000 : 150 =$

М брутто желатин $30 \times 1000 : 150 =$

660. Мусс клюквенный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	263	250	211	200	158	150
или сок клюквенный натуральный (консервы)	250	250	200	200	150	150
<u>Сахар</u>	200	200	160	160	160	160
<u>Желатин</u>	27	27	27	27	20	20
Вода	650	650	740	740	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000
М брутто клюква	168 x1000:150 =					
М брутто вода	820x1000:150=					
М брутто сахар	160x1000:150=					
М брутто желатин	30x1000:150=					

661. Мусс лимонный (апельсиновый)

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	<u>100*</u>	190	<u>80*</u>
<u>Сахар</u>	300	300	250	250
<u>Желатин</u>	27	27	27	27
Вода	700	700	770	770
Выход	—	1000	—	1000

М брутто лимоны 238 x1000:150 =
М брутто апельсины 238 x1000:150 =
М брутто вода 700x1000:150=
М брутто сахар 300x1000:150=
М брутто желатин 27x1000:150=

664. Желе из молока

	I			II		III
	БРУТТО	НЕТТО		БРУТТО	НЕТТО	НЕТТО
<u>Молоко</u>	250	250	750	750	750	750
<u>Сахар</u>	160	160	140	140	120	120
<u>Миндаль</u> очищенный	133	120	22	20	—	—
Вода (для миндального молока)	365	365	50	50	—	—
<u>Ванилин</u>	—	—	—	—	0,03	0,03
<u>Желатин</u>	30	30	30	30	30	30
Вода (для желатина)	240	240	180	180	180	180
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

М брутто молоко $250 \times 1000 : 150 =$

М брутто вода $365 \times 1000 : 150 =$

М брутто сахар $160 \times 1000 : 150 =$

М брутто желатин $30 \times 1000 : 150 =$

М брутто миндаль $133 \times 1000 : 150 =$

Задание 5. Ситуационные задачи

1. В состав дневного меню школьной столовой включен кисель из клюквы средней густоты. При бракераже блюда, в приготовлении киселя выявлено, что он получился более жидкой консистенции. Определите причины дефекта. Какие Вы меры примете по исправлению дефекта?
2. При проведенном бракераже киселя полужидкой консистенции, повар получил замечания по приготовлению, на поверхности киселя образовалась пленка. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
3. При проведении бракеража компота из цитрусовых плодов, выявлен горький вкус. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
4. При приготовлении желе клубничного порционно выяснилось, что желе плохо застывает в формочках. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Задание 6. Сделать выводы о проделанной работе.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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