

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
Среднего профессионального образования
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КОМИССАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ-АГРОФИРМА»**

**Методическая разработка
учебной практики**

**ПМ 07 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»**

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»

Разработала:
мастера производственного обучения

Половинка Т.И

Тема урока: Технология приготовления желированных блюд: желе, мусс, самбук.

Тип урока: Урок изучения трудовых приемов и операций

Цель урока: Сформировать умение, навыки у студентов, технологически правильно готовить сладкие блюда и подавать, научить трудовым приемам.

Задачи урока:

- Научить студентов организации рабочего места;
- Научить правильной технологической последовательности выполнения трудовых приемов;
- Закрепить знания по приготовлению блюд;
- Приготовить сладкие желирующие блюда – желе, мусс, самбук;
- Правильно произвести отпуск блюд;
- Научить осуществлению контроля и самоконтроля качества приготовления;
- Выявить ошибки и способы их устранения;
- Научить соблюдению санитарно-гигиенических норм, технике безопасности при выполнении производственного задания.

Методы обучения: репродуктивный, частично-поисковый.

Меж предметная связь: кулинария, калькуляция и учет, оборудование ПОП, физиология питания.

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

Оборудование: электрическая плита, электрический привод, взбивальный механизм, холодильник, весы, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: Кастрюли, сито, дуршлаг, веселки, венчик, ложки разливательные, лотки для заливания желе, формы, креманки.

Сырье: Смородина красная, абрикосы, сахар, желатин, лимонная кислота, манная крупа, яйца.

Карточки-задания, карты самоконтроля, вопросы для самопроверки, кроссворд, технические карты. Таблица критериев оценок при проведении занятий и выполнение производственного задания.

Изучив тему, студенты должны:

Знать: Работу с нормативно-технологической документацией, расчеты сырья, технологическую последовательность приготовления сладких желированных блюд желе, мусса, самбука.

Безопасные методы труда и организации рабочего места, требование качества, правила подачи, сроки хранения, санитарные требования и правила личной гигиены.

Уметь: Организовать рабочее место, обеспечивать безопасные условия труда, пользоваться сборником рецептур, самостоятельно вести технологический процесс приготовления, выявить недостатки и устранить их, эксплуатировать оборудование, инструменты, инвентарь.

Ход урока:

Организационный момент

1. Проверка студентов по журналу;
2. проверка спец.одежды (соответствие требованиям техники безопасности, санитарии и гигиены);
3. проверка наличия инструментов и их исправности;
4. назначение дежурного;
5. разделения группы на звенья.

Вводный инструктаж

Целевая установка: Сообщение темы и разъяснение цели урока

Актуализация опорных знаний:

1. Какие виды желирующих веществ известны? (*крахмал, желатин, агар, агароид*).
2. Дайте характеристику желирующих веществ: крахмал, желатин, агароид? (*крахмал готовят из картофеля, кукурузы. Порошок белого цвета, плохо растворимый в холодной воде. В горячей воде набухает – растворяется. Агароид - вырабатывается из черноморской красной водоросли*)
3. Как надо приготовить крахмал? (*крахмал растворяют в кипяченой воде 1:4, t 20°*)
4. Для чего и какого блюда используют крахмал, обоснуйте? (*картофельный крахмал используют для приготовления фруктово-ягодных киселей, кукурузный- для молочных киселей, т.к. не дает синеватого оттенка*)
5. Какую посуду используют для подачи компотов, киселей? (*в стаканах, чашках*)
6. Какова температура подачи напитков, выход блюда? (*t 10° с массой 200 грамм*)
7. Каковы показатели качества компота из сухофруктов? (*должен быть в стакане 1/3 от объема, фрукты- цвет светло-коричневый, вкус кисло-сладкий, аромат я блок, груш абрикос*)

8.Что необходимо предпринять, чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка?(кисели защипывают сахаром или сахарной пудрой)

9.Правила техники безопасности при работе с электрической плитой? (*перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, заземление, исправность пакетных переключателей, конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин*)

10. Техника безопасности при работе с холодильником? (*необходимо соблюдать следующие правила: а) холодильное оборудование устанавливают в стороне от отопительных приборов, б) наружные стенки протирают, в) продукты укладывают воздушными зазорами, г) оттаивания инея осуществляется при толщине 4-6 мм*)

11.Техника безопасности при работе с электрооборудованием (*проверить санитарно-техническое состояние, правильность сборки, включить механизм и проверить его на холостом ходу, по окончании работы машину отключают от сети, разбивают, моют, просушивают*).

Проблемная ситуация:

- При приготовлении мусса или самбука был использован агар, в процессе взбивания масса быстро схватывалась, застывала, в последствии готовая продукция (мусс, самбук) давал трещины, грубое заветривание.

Причины: Агар имеет высокую температуру плавления, 1,5 раствор образует студень после охлаждения до 30-35°C. Студень агара плотный, прозрачный, колкий.

Решение: 1) заменить агар на желатин, 2) количество агара необходимо рассчитывать во много раз меньше, чем желатина.

Формирование новых профессиональных знаний, навыков и умений.

Мастер рассказывает и показывает по наглядным пособиям трудовые приемы, технологию приготовления сладких желирующих блюд: желе, мусса, самбука; последовательность выполнения операций; способов контроля; ведется разбор документации письменного инструктирования (технологических карт).

Рассмотрение типичных ошибок, затруднений, способов их предупреждения и устранения; объяснение и показ способов организации рабочего места, правил безопасности.

Проверка усвоения материала вводного инструктажа.

Учащиеся выполняют производственные задания:

I. По заполнению технологических карт.

1. Выписать продукты для приготовления 50 порций желе из свежих ягод, если масса одной порции 100 гр. (технологическая карта №1)

Технологическая карта №1

Наименование блюда: «Желе из плодов или ягод свежих»

Сборник рецептов 1998 г.

Раскладка № 1138

Колонка по сборнику рецептов №11

Выход 1000 г.

№ п/п	Сырье	Масса на 1 л, г		Масса нетто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	10	50
1	Клюква или: смородина красная смородина черная	147 149 143	140 140 140		
2	Вода	850	850		
3	Сахар	140	140		
4	Желатин	30	30		
5	Кислота лимонная	1	1		

Технологические условия

2. Заполнить технологическую карту №2. Дать качественную оценку мусса, сравнить с требованиями к качеству.

5

Технологическая карта №2

Наименование блюда: «Мусс яблочный на манной крупе»

Сборник рецептов 1998 г.

Раскладка № 1148 (I и II)

Выход 1000 г.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 20 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки	341	300				
2	сахар	150	150				
3	Крупа манная	80	80				
4	Кислота лимонная	1,5	1,5				
Выход		—	1000	—		—	

Технологические условия

3. Произвести расчет продуктов для приготовления 20 порций самбука абрикосового, заполнить технологическую карту №3

Технологическая карта №3

Наименование блюда: «Самбук абрикосовый»

Сборник рецептов 1998 г.

Раскладка № 1150 (I и II)

Выход 1000 г.

6

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 20 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Абрикосы или курага	756 250	756 250				
2	Вода (для желатина) или абрикосовое пюре	420 500	420 500				
3	Сахар	200	200				
4	желатин	15	15				
5	Яйца (белки)	2 шт.	48				
6	Кислота лимонная	1	1				
Выход		—	1000	—	150	—	—

Технологические условия

II. Отвечают на вопросы (работа с карточками-заданиями).

Карточка-задание №1

1. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт?
2. Какие желирующие вещества используют для приготовления сладких блюд?
3. Каким образом можно осветлить желе?

Карточка-задание №2

1. Назовите ассортимент сладких блюд?
2. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?
3. При какой температуре взбивают мусс?

7

Карточка-задание №3

1. Назовите ассортимент желированных сладких блюд?

2. Объясните, в чем отличие мусса от желе, самбука от мусса?
3. При какой температуре взбивают самбук?

Проблемный вопрос для всей группы:

Для приготовления желированных блюд используют различное количество желатина: желе – 30 гр., мусс - 25 гр., самбук - 15 гр. Объясните с технологической точки зрения возможность уменьшения нормы желатина? Выдача учащимся заданий по приготовлению блюд, распределение их по рабочим местам.

Текущий инструктаж и самостоятельная работа учащихся.

Цель: Формирование практической деятельности учащихся по приготовлению желированных блюд.

→ Последовательность технологических операций для приготовления желе из красной смородины:

Операция №1:

- Организация рабочего места
- Прием продуктов
- А) Подбирают посуду, инвентарь, инструменты
- Б) Получают продукты и взвешивают их

Операция №2:

- Подготовка продуктов
- А) Замачивают желатин, воды > желатина в 8, 10 раз на 1-1,5 часа
- Б) Чистую смородину отпаривают, протирают через сито, отжимают сок
- В) Сок хранят в холодильнике в неокисляющейся посуде

8

Операция №3:

- Приготовление отвара, сиропа
- А) Мезгу заливают водой (1:6) варят 5 минут
- Б) Процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения

Операция №4:

- Введение в сироп желатина
- А) Набухший желатин откидывают на марлю и отжимают
- Б) Вводят горячий сироп, растворяют при помешивании доводят до кипения, процеживают.

Операция №5:

- Добавление ягодного сока
- А) В сироп с желатином доводят ягодный сок, лимонную кислоту (при необходимости)

Операция №6:

- Охлаждение
- А) Желе охлаждают до температуры окружающего воздуха
- Б) разливают в охлажденные формы и в холодильнике оставляют на 1-2 часа при t 8°.

Операция №7:

- Отпуск
- А) Форму с желе на 2/3 объема погружают на несколько секунд в горячую воду, встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

Б) Украшают ягодами, сливками.

9

→ Последовательность технологических операций для приготовления «Мусса яблочного на манной крупе»

Операция №1:

- Организация рабочего места
- Прием продуктов

А) Подбирают посуду, инвентарь, инструменты

Б) Получают продукты и взвешивают их

Операция №2:

- Подготовка продуктов

А) Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают

Б) Манную крупу просеивают.

Операция №3:

- Приготовление отвара и пюре

А) Яблоки варят, протирают, отвар процеживают

Б) Яблоки соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения.

Операция №4:

- Введение манной крупы

А) Крупу вводят тонкой струйкой

Б) Варят 15-20 минут помешивая

Операция №5:

- Охлаждение и взбивание

А) Полученную смесь охлаждают $t\ 30^\circ$

10

Б) Взбивают на холоде до получения густой однородной пенистой массы

Операция №6:

- Разливание и охлаждение

А) Массу разливают в формы, вазочки, креманки

Б) Охлаждают 1 час

→ Последовательность технологических операций для приготовления «Самбука абрикосового»

Операция №1:

- Организация рабочего места
- Прием продуктов

А) Подбирают посуду, инвентарь, инструменты

Б) Получают продукты и взвешивают их

Операция №2:

- Подготовка продуктов

А) Желатин замачивают

Б) Абрикосы моют

В) Курагу замачивают для набухания

Г) Яйца обрабатывают, отделяют белок от желтка и хранят в холодильнике

Операция №3:

- Приготовление пюре из абрикосов

А) Абрикосы варят до размягчения, протирают

Б) Курагу варят, протирают

В) В пюре вводят сахар охлажденные белки, лимонную кислоту.

11

Операция №4:

• Взбивание массы

А) Массу взбивают до увеличения в объеме в 2-3 раза на холоде

Операция №5:

• Введение желатина

А) набухший желатин с водой нагревают помешивая до $t\ 50^{\circ}$

Б) Растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание

В) Взбитую массу разливают в формы и охлаждают.

Требование к качеству блюд

Блюдо	Внешний вид	вкус	форма	Консистенция
Желе	Цвет соответствует используемому продукту. Прозрачное или не может быть не прозрачным	Сладкий с ароматом продуктов входящих в рецептуру	Соответствует форме, в которой его готовили	Однородная студневая, слегка желеобразная
Самбук абрикосовый	Цвет соответствует используемому продукту.	Сладкий с кисловатым привкусом и запахом абрикосового пюре	Квадратная или треугольная с волнистыми краями	Однородная масса, мелкая, слегка желеобразная
Мусс яблочный	Цвет соответствует используемому продукту. Белый или слабо желтый	Сладковатый, слегка кисловатый привкус	Квадратная или треугольная с волнистыми краями	Мелкозернистая, нежная, слегка желеобразная пышная

Инструкционные указания учащимся по приготовлению блюд, что может повлиять на качество блюда и как можно устранить ошибки, дефекты.

1. Не в коем случае нельзя готовить желе в алюминиевой посуде, т.к от алюминия оно меняет вкус

12

2. Для желе лучше применять формы с тонкими стенками, желательно с отверстиями в середине в виде трубочки, тогда содержимое в форме застывает ровнее
3. Чтобы не было комочков, дно посуды должно быть теплым
4. При набухании желатин увеличивается в весе в 6-8 раз. Это следует учитывать при определении необходимого количества воды.
5. Если смесь получается мутноватой, ее осветляют яичным белком. Белок разводят равным объемом холодной воды, вливают в смесь, доводят до кипения и затем процеживают. В этом случае желатина требуется несколько больше, чем на не осветленное желе

6. Мусс нельзя взбивать в алюминиевой посуде – от этого изменяется его цвет, появляется привкус металла.
7. Если при приготовлении мусса, желе взбить теплым то пена не образуется или образуется в малом объеме. Желе необходимо охладить до $t\ 30^{\circ}$ и взбивание должно быть интенсивным
8. При застывании мусса, чтобы не образовался слой желе в нижней части, его необходимо интенсивно взбивать и сразу охлаждать.

Мастер осуществляет текущий инструктаж.

Целевые обходы:

- Проверка правильности организации рабочего места каждого учащегося
- Наблюдение за деятельностью обучающихся
- Контролирование правильности выполнения трудовых приемов и операций, при необходимости индивидуальное инструктирование и показ
- Индивидуальное инструктирование отстающим учащимся, дополнительное задание, наиболее успевающим учащимся.
- Наблюдение за деятельностью обучающихся с целью контроля соблюдения правил техники безопасности и санитарных правил.

13

- Проверка состояния рабочих мест, инвентаря, оборудования.
- Прием и оценка качества выполненных работ. Бракераж готовых блюд, проверить аккуратность и правильность ведения самоконтроля.

Учащиеся заполняют карточки самоконтроля.

Карточка самоконтроля Ф.И.О. обучающегося								
Блюдо	Требование к качеству					Организация рабочего места	Соблюдение Техники безопасности	Л Г Соб. Сан I
	Внешний вид	вкус	консистенция	форма	Выход подача			
Желе								
Мусс яблочный на манной крупе								
Самбук абрикосовый								

Заключительный инструктаж

Цель: Выявить уровень сформированности практических умений и навыков по приготовлению железированных сладких блюд.

Мастер проводит анализ производственной деятельности группы:

- Подводит итоги за день, анализ работы каждого учащегося
- Анализирует заполненные карточки-самоконтроля
- Разбирает типичные ошибки, дает анализ наиболее характерным недочетам в работе учащихся, указывает пути и методы их устранения

→ Заполняет на каждого учащегося таблицу с критериями оценивания выполнения практических приемов и операций

Критерии оценивания выполнения практических приемов и операций.

№ 1 Организация труда и рабочего места кондитера

.....5 баллов

№ 2 Соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ

.....5 баллов

№ 3 Соблюдение санитарных правил

.....5 баллов

№ 4 Соблюдение технологии приготовления железированных блюд.....15 баллов

№ 5 Трудовые приемы и методы приготовления мусса, самбука, желе

.....10 баллов

№ 6 Качество блюд

..... 10
баллов

Итого:

.....
..... 50 баллов

→ Сообщает оценки и обосновывает их

→ Демонстрирует лучшие работы, отмечает кто из учащихся добился отличного качества в работе

→ Подведение итогов занятия в целом.

Домашнее задание:

1. Составить технологические карты на яблочную шарлотку, яблоки в тесте жаренные
2. Повторить пройденный материал по теме горячие сладкие блюда.

Последовательность технологических операций при приготовлении желе

№ 1. Организация рабочего места (часть 2, стр 50)

№ 2. Подготовка продуктов для желе:

- Подготовка желатина

Желатин заливают водой и выдерживают с целью набухания

- Первичная обработка сырья

Из ягод, подвергнутых первичной обработке, отжимают сок, а из мезги приготавливают отвар (1:6 проварить 10-15 минут).

- Приготовление сиропа

В горячий отвар (после процеживания) вводят сахар, растворяют его и получают сироп.

№ 3. Приготовление желе:

Набухший желатин укладывают на марлю и отжимают остатки жидкости, а затем вводят в горячий сироп, растворяют при помешивании, доводя до кипения. Прекратив нагрев, в жидкое желе вливают сок, добавляют лимонную кислоту (если желе недостаточно подкислено) и охлаждают до температуры окружающего воздуха. Желе разливают в подготовленные формочки и ставят в холодильник для полного застывания при температуре не выше 8 градусов на 1-1,5ч. Готовое желе должно быть прозрачным. Если сироп с введением в него желатина получился недостаточно прозрачным, то его «оттягивают» - осветляют яичными белками. Для этого белки сырых яиц смешивают с равным количеством холодной воды и вливают в горячий сироп с желатином при температуре 50-60 градусов, перемешивают, доводят до кипения и через 5-10 минут процеживают через плотную салфетку, затем охлаждают.

№ 4. Подача

Застывшее желе извлекают из форм (опустив на 2-3 секунды в горячую воду), укладывают на десертную мелкую тарелку или в креманку, поставленную на пирожковую тарелку, устланную бумажной салфеткой. Употребляют желе чайной ложкой (укладывают справа).

№ 5 Многослойное желе

Отличительной особенностью приготовления желе многослойного является то, что для его приготовления используют несколько видов желируемых смесей (различных по окраске, основных продуктов), каждый из которых наливают тонким слоем (0,2-0,5см) в формочку или лоток, охлаждают до застывания и только после этого наливают следующий слой.

№ 6 Мозаичное желе

При приготовлении желе мозаичного тоже используют несколько видов желируемых масс различной окраски, которые каждый отдельно заполняют в лотки, охлаждают до застывания, после чего нарезают на кубики, кружочки, ромбики. Затем полученные элементы соединяют вместе (хаотично, чтобы получилась мозаичная композиция) в общей форме и заливают желируемой массой прозрачной или бледной окраски.

№ 7 Мраморное желе

При приготовлении желе мраморного используют две желируемые смеси (можно молочное и шоколадное желе), одну из которых заполняют в форму и охлаждают до сметанообразной консистенции, затем эту смесь осторожно перемешивают ложкой, вливая в образуемые углубления желируемую смесь темной окраски.

Требования к качеству

Желе должно иметь студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным.

Вкус - сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Если в состав желе входят фрукты, то они должны сохранить форму нарезки, быть выложенными в виде композиции, консистенция желе должна быть однородной, слегка упругой.

Желе должно иметь студнеобразную консистенцию, однородную, слегка упругую, но не грубую и не резинистую. Оно может быть прозрачным или непрозрачным (из молока, фруктовых или ягодных пюре). Вкус должен быть сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты и плоды в желе должны быть аккуратно нарезаны и выложены в виде рисунка. Форма должна соответствовать формочке, в которой желе приготавливали, или быть в виде квадрата, треугольника.

Основные дефекты: ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили), желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме), лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру), попадаются кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью), несладкое (недостаточное количество сахара).

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: «Желе из свежих плодов или ягод»

Сборник рецептур 2017 г.

Раскладка №

Выход 1000 г.

	I		II			III
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	168	160	147	140	126	120
или смородин а красная	170	160	149	140	128	120
или смородин а черная	163	160	143	140	122	120
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 вишня*	235	200	206	175	165	140
Вода	760	760	805	805	860	860
Сахар	160	160	140	140	120	120
Желатин	30	30	30	30	30	30
Кислота лимонная **	1	1	1	1	1	1
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технология приготовления

Процесс приготовления желе состоит из подготовки желирующего продукта; приготовления сиропа, растворения желирующего продукта в сиропе, охлаждения желе до 20 °С и разливания в формы, застывания при температуре 2–8 °С; подготовки к подаче. Для приготовления 1 л желе требуется 30 г желатина или 12 г агара, которые промывают в холодной воде и замачивают для набухания (желатин 1–1,5 ч, агар и агароид 1–3 ч). При этом берут охлажденной кипяченой воды в 8–10 раз больше, чем желатина, так как при набухании он увеличивается в объеме и массе в 6–8 раз. Сиропа для фруктово-ягодных желе приготавливают так же, как и для киселей. Отжатые соки вводят в желе после растворения желатина.

Готовое жидкое желе разливают в охлажденные порционные формочки или большие формы (на несколько порций), а также в глубокие лотки и охлаждают в холодильнике при температуре 2–8 °С в течение 1–1,5 ч. Застывшее желе нарезают на порционные квадратные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек. Для этого их опускают на 2–3 с в горячую воду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивают и, переворачивая, осторожно выкладывают желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем отпускают по 100, 150 г. Хранят готовое желе в холоде не больше 12 ч, так как оно уплотняется и приобретает резиновую консистенцию, после чего размягчается и выделяет жидкость.

Наименование блюда: «**Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов**»

Сборник рецептур 2017 г.

Раскладка №

Выход 1000 г.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	100*	190	80*	64	27*
или апельсины	455	200*	341	150*	114	50*
или мандарины	351	200*	263	150*	167	95*
Сахар	160	160	140	140	120	120
Кислота лимонная	1	1	1	1	1,5	1,5
Желатин	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

* Масса сока.

Технология приготовления

В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру, снятую с лимонов, или апельсинов, или мандаринов, затем вводят подготовленный желатин. После того, как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимонов или апельсинов, или мандаринов. Для желе из апельсинов в горячий сахаро-желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки и охлаждают.

Технологическая карта № 3

Наименование блюда: «**Желе из молока**»

Сборник рецептур 2017 г.

Раскладка №

Выход 1000 г.

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Молоко	250	250	750	750	750	750
Сахар	160	160	140	140	120	120
Миндаль очищенный	133	120	22	20	—	—
Вода (для миндального молока)	365	365	50	50	—	—
Ванилин	—	—	—	—	0,03	0,03
Желатин	30	30	30	30	30	30

Вода (для желатина)	240	240	180	180	180	180
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технология приготовления

Приготавливают миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3—4 мин, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке,

Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в форму и охлаждают.

При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

Желе можно приготовить многослойным. Для этого в форму постепенно заливают различное по цвету желе (клюквенное, молочное, яблочное, черносмородиновое) после того, как каждый предыдущий слой полностью застынет.

Кроме того, желе иногда приготавливают в вырезанных корках апельсинов, мандаринов, арбузов.

Требования к качеству желе:

Желе должно иметь студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, либо в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

Технологическая карта № 4

Наименование блюда: «Панакотта»

РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 50 порций, кг	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Желатин	2	2	0,100	0,100
2.	Вода для желатина	16	16	0,800	0,800
3.	Масса готового желатина	—	16	—	0,800
4.	Сливки 20%	100	100	5,000	5,000
5.	Сахар-песок	20	20	1,000	1,000
6.	Ванилин	0,01	0,01	0,5	0,5
7.	Масса готового блюда	—	100	—	5,000
8.	Шоколад сладкий	25	25	1,250	1,250
9.	Ягоды свежие	15,3	15	0,765	0,750
10.	Мята	1	1	0,050	0,050
	Выход	—	100/41	—	5,000/41

Технология приготовления

Желатин заливают холодной кипяченой водой и оставляют для набухания на 1 час, затем нагревают на водяной бане до растворения. Сливки вливают в кастрюлю, кладут сахар, ванилин и доводят до кипения. Убавляют огонь, добавляют растворенный желатин и хорошо перемешивают, не давая закипеть. Сливки наливают в формочку и ставят в холодильник на 3-4 часа.

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

Панакотту подают в тех же формочках, в которых она застывала. Перед подачей поливают растопленным на водяной бане шоколадом, украшают свежими ягодами и листочками мяты.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА

Органолептические показатели качества:

- Внешний вид: в формочке слоями уложены сливки, шоколад, сверху ягоды и мята
- Консистенция: сливок – мягкая, желеобразная, ягод – сочная, шоколада — жидкая
- Цвет: бело-кремовый
- Вкус: сливочно-шоколадный с привкусом ягод
- Запах: сливочно-ягодный, с ванильным ароматом

Технологическая карта № 5

Наименование блюда: «Парфе Тутти-фрутти»

РЕЦЕПТУРА

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто	Нетто
1	Молоко	50	50
2	Яйца (желток)	¼ шт.	10
3	Сахар	20	20
4	Желатин	6	6
5	Ванилин	0,01	0,01
6	Фрукты из компота	118	83
7	Сливки	50	50
	<i>Выход</i>		175

Технология приготовления

Желтки размешивают в молоке, добавляют сахар и ванилин и взбивают все на пару до тех пор, пока крем не загустеет (до кипения доводить нельзя). В горячий крем кладут растворенный желатин, затем охлаждают и добавляют взбитые сливки (необходимо следить за тем, чтобы крем при охлаждении не застыл).

После этого крем перекладывают в смоченную водой форму и замораживают. При подаче парфе украшают взбитыми сливками и различными фруктами из компота.

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — Характерный данному блюду.
- Цвет — Характерный для входящих в состав изделия продуктов.
- Вкус и запах — Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

ТВОРОЖНОЕ БЛАНМАНЖЕ Как приготовить блюдо «ТВОРОЖНОЕ БЛАНМАНЖЕ»

ТВОРОЖНОЕ БЛАНМАНЖЕ

Ингредиенты:

0,5 стакана молока;
1 пакетик (15 г) желатина;
1 пакетик (10 г) ванильного сахара;
250 г творога;
0,5 стакана сметаны;
0,5 стакана сахарной пудры;
2 колечка ананаса (или другие фрукты).

Приготовление:

В молоке развести желатин и оставить для набухания на 20 минут.

Творог смешать с сахарной пудрой, сметаной и ванильным сахаром в пышную однородную массу.

Колечки ананаса (или ягоды) нарезать кусочками.

Желатин нагреть до горячего состояния, но не кипятить.

Осторожно влить желатин в творожную массу, тщательно перемешать. Добавить кусочки ананасов (ягоды) и снова перемешать.

Выложить массу в форму (или в порционные формы) и поставить в холодильник для застывания на 4-5 часов. Чтобы десерт из формы вышел без повреждений, форму нужно окунуть в горячую воду на несколько секунд, бланманже легко отделится от стенок формы.

Ингредиенты рецепта «ТВОРОЖНОЕ БЛАНМАНЖЕ»:

- молоко 120 г
- желатин 11 г
- сахарная пудра 70 г
- творог 5 % 250 г
- сметана 100 г
- банан 73 г
- яблоко 40 г

Компоненты и калорийность рецепта «ТВОРОЖНОЕ БЛАНМАНЖЕ»
(данные калорийности и бжу рассчитаны примерно, без учета уварки и ужарки)

Продукт	Мера	Вес, гр	Бел, гр	Жир, гр	Угл, гр	Кал, ккал
молоко	120 гр	120	3.84	4.32	5.76	76.8
желатин пищевой	11 гр	11	9.59	0.04	0.08	39.05
сахарная пудра	70 гр	70	0	0	69.86	261.8
творог 5%	250 гр	250	43	12.5	4.5	302.5
сметана 10% (нежирная)	100 гр	100	3	10	2.9	115
банан	73 гр	73	1.1	0.15	15.91	69.35
яблоко	40 гр	40	0.16	0.16	3.92	18.8
Итого		664	60.7	27.2	102.9	883.3
1 порция		664	60.7	27.2	102.9	883.3
100 грамм		100	9.1	4.1	15.5	133

- Менее 30 минут

**Основные методы, способы и приемы приготовления и декорирования
сложных**

холодных десертов

Методы приготовления десертов постоянно меняются от простых до приготовления сложных комбинированных и многослойных десертов. Первые десертные блюда требовали минимальных усилий для их приготовления. Сейчас же с учетом развития промышленности эти кулинарные изделия прошли через значительные изменения

в производстве.

Определения ряда способов приводятся в ГОСТ Р 50647—2010 «Общественное питание. Термины и определения».

Многообразие сырья и продуктов, используемых в кулинарной практике, обширный ассортимент кулинарной продукции обуславливают многочисленность методов обработки. От методов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов зависят:

- количество отходов; так, при механической обработке яблок количество отходов составляет 30%, а при мариновании — 45%;
- величина потерь основных пищевых веществ; например, при жарке тыквы потеря витамина С составляет 55% , при запекании — 37% ;
- потери массы; так, при варке тыквы масса уменьшается на 17%, а при жарке — на 22%;
- вкус блюда;
- усвояемость готовой продукции; например, десерт из свежих фруктов (яблок) усваиваются, как правило, быстрее и легче, чем из жаренных во фритюре.

Выбор метода кулинарной обработки во многом зависит от свойств продукта. Используя различные методы кулинарной обработки, технолог может получать кулинарную продукцию с заданными свойствами и соответствующего качества.

По стадиям технологического процесса применяемые на стадии тепловой кулинарной Обработки полуфабрикатов с целью получения готовой продукции механические (сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление и др.)

термические (нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение и др.) химические, биохимические, микробиологические (гидролиз сахаров, жиров, процесс приготовления дрожжевого теста, созревание помады, крема Ганаши и др.)

гидромеханические (промывание, замачивание, флотация, диспергирование, пенообразование, отстаивание, фильтрование или процеживание, эмульгирование и др.)

массообменные процессы (абсорбция, адсорбция, экстракция, растворение, сушка и др.)

используемые при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов
используемые на

стадии реализации готовой продукции По природе действующего начала

Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 12-14⁰С; горячих – 65-75⁰С. Недопустимые дефекты: блюдо недостаточно сладко (уменьшена закладка сахара); имеет посторонние привкусы и запахи (гнилых фруктов и ягод, прогорклого жира, подгоревшего молока, недоброкачественных яиц и др.); нехарактерная консистенция (взбитые сливки и муссы осели; попадают комки заварившегося крахмала в киселях; закат в выпеченных изделиях).

Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина в молочном киселе; недостаточно выражен вкус и запах ягод, фруктов вина в сиропах и т.д.); незначительные дефекты консистенции (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки; недостаточная пористость пудингов и выпеченных изделий; частично переварены фрукты в компотах); непривлекательный внешний вид (мутность компотов, сиропов; наличие пленки на киселях; неаккуратно разложены фрукты, желе); незначительные дефекты цвета (недостаточно выражен цвет киселей, желе, слабо заколерованы выпечные изделия и т.д.).

Свежие фрукты должны быть вымыты, зачищены от загнивших мест. Все фрукты и ягоды должны быть зрелыми и вполне доброкачественными.

В компотах сироп должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов, в меру сладкий, с приятной кислинкой (если использованные кислые ягоды – смородина, вишня и др.). Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но неразваренными и немятыми. Не допускается наличие загнивших и червивых плодов. Основные дефекты: сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сиропом); вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки); часть фруктов переварена, часть сохранила форму, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки); попадают плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

Фрукты в вине – яблоки и груши – должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, прозрачным и густым от сахара.

Основные дефекты: поверхность яблок и груш потемнела (очищенные плоды хранили на воздухе, а не в подкисленной воде); плоды деформированы

(переварены), жесткие (недоварены); сироп имеет недостаточно концентрированный вкус (нарушена рецептура) или мутный оттенок (переварены очистки фруктов, из которых варили сироп).

Густые кисели должны иметь плотную консистенцию, они сохраняют свою форму, не растекаясь; полужидкие – консистенцию густой сметаны. Фруктово-ягодные кисели, приготовленные только из отжатого сока (клюквы, черники, смородины и т.д.), должны быть прозрачными, сохранять окраску, вкус и аромат ягодных соков, а приготовленные из протертых плодов бывают мутными и цвет их может несколько измениться. Для приготовления всех киселей, кроме молочного, используют картофельный крахмал, который дает прозрачные студни, а молочный готовят с кукурузным (маисовым) крахмалом. Густые кисели подают с молоком.

Основные дефекты: кисель жидкий (переварен или положили мало крахмала); наличие комков (неправильно заварили крахмал); на поверхности пленка (не посыпали сахаром перед охлаждением); кисель из отжатых соков не имеет аромата, цвета и вкуса свежих ягод (сок кипятили, а не ввели сырым в конце приготовления); кисель из соков и сиропов мутный (долго хранили, использовали маисовый крахмал); в киселях из протертых фруктов попадают крупные частицы (плохо протирали); молочный кисель имеет запах подгорелого молока; нет аромата ванилина; на поверхности густого киселя выделилась вода (долго хранили); клюквенный кисель имеет фиолетовую окраску (варили в алюминиевой посуде).

Желе – консистенция должна быть студнеобразной сохраняющей форму на изломе, но не грубой и нерезинистой. Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Иногда в нем заливают целые ягоды или дольки апельсинов и мандаринов. Использование искусственных красителей при изготовлении желе запрещается.

Основные дефекты: ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили); желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме); лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру); попадают кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью); малосладкое (недостаточное количество сахара).

Муссы – готовый мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу с бледной окраской (клюквенный – розовый, яблочный и лимонный – белый или слабо-желтый). Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, со слабой кислотностью.

Основные дефекты: в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим); масса тяжелая (мало взбивали); куски бесформенные (переохладил при взбивании).

Самбуки – консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, чем у мусса, мелкопористая, вкус сладкий с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов.

