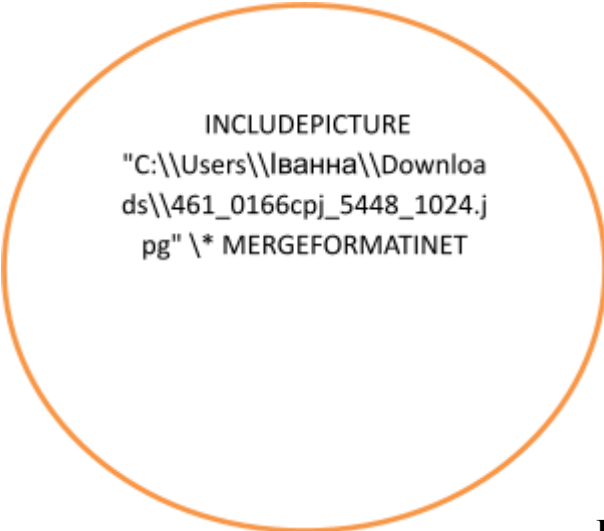


Міністерство освіти і науки України
ДНЗ «Лісоводський професійний аграрний ліцей»

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ

Желеподібні страви. Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.



```
INCLUDEPICTURE  
"C:\\Users\\Іванна\\Downloa  
ds\\461_0166срj_5448_1024.j  
pg" \* MERGEFORMATINET
```

Розробила:
викладачка
Гурна І.І.

С. Лісоводи

УРОК

Тема уроку: Желеподібні страви. Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості.

Мета:

навчальна: ознайомити учнів із технологією приготування желеподібних солодких страв (желе, мус, самбук), значенням желюючих речовин у технології приготування желеподібних страв, навчити методів і прийомів приготування желе й використання його для оздоблення кондитерських виробів;

виховна: формувати позитивне ставлення до навчання, самостійність, виховувати любов до обраної професії;

розвивальна: активізувати розумову діяльність учнів, сприяти розвитку особистості, використовуючи комп'ютерну техніку й різні джерела інформації, формувати інтелектуальну компетентність учнів, підвищувати рівень комунікативних умінь учнів.

Тип уроку: формування нових знань.

Вид уроку: бесіда, самостійна робота, тестування.

Методи роботи на уроці: пояснювально-ілюстративний (демонстрація навчального фільму, майстер-клас з приготування 3D желе), тестовий контроль, частково-пошуковий.

Форми проведення уроку: колективна, групова, індивідуальна.

Дидактичне забезпечення уроку: презентація, відеоролик, натуральні зразки (желюючі речовини), фотоматеріали, опорні схеми, тести для перевірки знань.

Матеріально-технічне забезпечення уроку: комп'ютер, проектор, екран.

Міжпредметні зв'язки: геометрія (поняття про кути, паралельність прямих, багатогранники, круги); технологія приготування їжі з основами товарознавства (технологія приготування солодких страв); устаткування підприємств харчування (холодильне обладнання); організація виробництва й обслуговування (організація робочого місця для приготування солодких страв, правила подавання солодких страв); інформаційні технології (використання інформаційних і комп'ютерних технологій у навчанні); охорона праці (правила поводження з інструментами й вимоги безпеки праці під час експлуатації холодильного обладнання).

Хід уроку

I. Організаційний момент

1. *Перевірка присутності учнів*
2. *Перевірка готовності учнів до уроку*
3. *Забезпечення учнів опорними схемами й конспектами*

II. Мотивація навчальної діяльності

Викладач. Желе - гарний і дуже легкий десерт. Желе на святі, а особливо на дитячому - майже найголовніша страва: солодке, яскраве, незвичайне. Технологія приготування желе досить проста, собівартість страви мінімальна, простір для творчості величезний, наприклад, нині желе використовують для приготування штучної ікри, якою оздоблюють торти й тістечка, є також новітні 3D технології виготовлення желе. Знання, отримані на уроці, стануть вам у пригоді в майбутній професійній діяльності.

Актуалізація опорних знань

Викладач. Спочатку перевіримо ваші опорні знання. Проведемо змагання між трьома командами. Для цього оберемо капітанів команд та асистента, який заповнюватиме таблицю оцінювання (*додаток 1*). Результати буде оголошено в кінці уроку. Ваше завдання - активно працювати протягом уроку, за активність команда отримає додатково 2 бали.

Конкурс «Знавці технології»

Капітани команд обирають аркуш із запитанням методом жеребкування. Відповідають на запитання по черзі, час на виконання - 3 хв. За кожну правильну відповідь команда отримує 0,5 бала.

1. Желюючі речовини - це... (*речовини, які за певних умов утворюють желе*).
2. Агар — це... (*желююча речовина, яку одержують із морських водоростей*).
3. Яку кількість води зв'язує желатин, набрякаючи в холодній воді? (*10-15-кратну кількість води*).
4. Як впливають цукор і харчові кислоти на утворення желе з агару? (*Уразі додавання цукру спостерігається збільшення міцності драгледоподібної маси агару, а в разі додавання харчових кислот міцність знижується.*)

5. З чого отримують харчовий пектин? *(З яблучних віджілок, бурякового жома та протертих шкоринок цитрусових, соняшникової олії (стеблі, кожура)).*
6. Які лікувальні властивості має желатин? *(Сприяє відновленню сполучних тканин організму: хрящів і кісток.)*
7. Чому желатин не можна кип'ятити? *(Під час кипіння він втрачає желюючі властивості.)*
8. Які желюючі речовини використовують у кондитерському виробництві? *(Агар, желатин, пектин.)*
9. Желатин — це... *(світло-жовтий або безбарвний продукт у вигляді прозорих пластинок, крупинок або порошку).*
10. Що таке сироп? *(Це розчин цукру й лимонної кислоти в кип'яченому фруктовому відварі або окропі.)*
11. Температура плавлення желе з агару. *(80 °С.)*
12. Які лікувальні властивості має пектин? *(Сприяє виведенню з організму шкідливих токсичних речовин.)*

IV. Вивчення нового матеріалу

(Учні записують план вивчення нового матеріалу.)

План

1. Історія желе.
2. Технологія приготування желе.
3. Прикраси з желе і їх використання.
4. Технологія приготування мусів.
5. Технологія приготування самбуків.
6. 3 D желе.

Історія желе

Викладач. Слово «желе» походить від франц. *gelee* — студень, холодець, гель, желе. Вважається, що желе з'явилося в Європі приблизно 500 років тому. Воно було схоже на клей молочного кольору. Виготовляли таке желе з повітряних міхурів риб.

Солодкі желе називають фр. *gelee*, на відміну від м'ясних желе, які готують, виварюючи желатин із телячих ніг і голів. Французькою це називають *l'aspic*, а покриту таким желе страву українською називають холодцем.

Сучасний порошковий варіант желе винайшов у 1845 році Пітер Купер. У ті часи желе вважалося м'ясними відходами і не було популярним. У 1895 році Перпен Уейт додав до желе барвники й ароматичні речовини. Проте, це ніяк не вплинуло на його поширення. Тому Уейт продав свій патент Вудворду. Той спочатку теж ніяк не міг налагодити масове виробництво желе, поки не розгорнув величезну рекламну кампанію за участю знаменитостей. Таким чином желе все ж дістало визнання в усьому світі.

Нині є безліч видів желе. Його роблять навіть із додаванням шампанського, горілки й шоколаду. Із желе роблять різні торти, фігурки й навіть копії відомих будівель.

Технологія приготування желе

Викладач. Желе - це напівфабрикат, який готують на основі цукрово-патокового сиропу з додаванням желюючих речовин, ароматизаторів і барвників. Після застигання желе має вигляд блискучої напівпрозорої драглистої маси, що легко ріжеться ножем і добре зберігає надану форму.

Цукор-пісок можна частково чи повністю замінити сиропом із фруктово-ягідних компотів, варенням тощо. До такого желе не варто додавати кислоти, передбачену в рецептурі, оскільки підвищена кислотність сиропу послабить желюючі властивості агару чи желатину. Желе можна готувати й без патоки, але оскільки цукор кристалізується, поверхня такого желе не блищатиме. Агар можна замінити желатином, при цьому дозування желатину збільшується в 4 - 5 разів. Від желатину желе набуває специфічного присмаку.

Желе на агарі. Заздалегідь вимитий агар вимочують в проточній воді протягом 2-4 годин, потім в посуд для варіння завантажують цукор, воду, вимочений агар і при помішуванні нагрівають на слабкому вогні до повного розчинення агару (тривалість розчинення агару близько 1 години), потім поступово додають патоку і суміш доводять до кипіння. Варять суміш близько 15 хвилин,

потім проціджують через часте сито і охолоджують близько 1,5 години до 60-65°C після чого додають лимонну кислоту, есенцію, барвники.

Желе на желатині. При приготуванні желе на желатині спочатку промивають желатин у воді, потім воду зливають, желатин замочують у воді з температурою 20-25°C для набухання, при цьому на одну частину желатину беруть 12-15 частин води. Після 2-3 годинного замочування надлишок води зливають. У посуді для варіння уварюють цукровий сироп з патокою і охолоджують його до 60°C. У охолоджений сироп вливають желатин, розпушений на водяній бані, і все добре розмішують. Після цього додають есенцію, лимонну кислоту, барвники. Суміш перемішують доти, доки желатин повністю не розчиниться. Треба пам'ятати, що желатин не можна кип'ятити, оскільки тоді він втрачає свої желуючі властивості.

Готове желе охолоджують за температури 2 - 8 °C 1 - 1,5 годин, а перед подаванням желе виймають із форми, опустивши її на 2 - 3 секунди в гарячу воду, витирають стінки і дно форми, желе струшують, перевертають і обережно перекладають у креманку або на десертну тарілку.

Желе на желатині з плодів або ягід свіжих. Желатин замочити на 1-1,5 год. у холодній воді. З ягід вичавити сік. З вичавків приготувати відвар, процідити, додати цукор, нагріти до кипіння, видалити з поверхні сиропу піну, додати підготовлений желатин, розмішати його до повного розчинення, знову довести до кипіння і процідити. У підготовлений сироп з желатином додати ягідний сік, розлити у порційні формочки, залишити на холоді при температурі від 2 до 8°C протягом 1,5-2год. для застигання. Якщо желе каламутне, його слід прояснити яєчним білком (24 г на 1000 г желе). Для цього білок, змішаний з однаковою кількістю холодної води, влити у сироп і проварити протягом 8-10 хв при слабкому кипінні. Прояснений сироп процідити (*додаток 11*)

Увага! Упаковку желатину бажано використовувати всю одразу, тому що через тривале зберігання у відкритій упаковці сухий желатин може відволожуватися і «натягувати» неприємні запахи, а потім передавати їх готовим виробам.

Вимоги до якості желе: однорідна прозора, драглиста, пружна маса, з блискучою поверхнею й ледь кислуватим смаком.

Виготовлене желе можна зберігати у прохолодному місці протягом 3 - 4 днів. Якщо затверділе желе необхідно перетворити на рідке, то його слід розігріти на слабкому вогні до 60 - 70 °С. Не рекомендується розігрівати желе кілька разів, оскільки при цьому желеруючі властивості агару і желатину погіршуються.

Викладач. Зверніть увагу на таблицю можливих вад у приготуванні желе, які суттєво вплинуть на якість і вигляд страви (додаток 2). Недотримання чіткої технології приготування желе призведе до того, що:

- желе не застигне;
- на поверхні охолодженого желе з'являться крапельки води;
- желе розм'якшиться, з нього виділиться рідина;
- желе буде каламутним;
- під час застигання желе утворяться грудочки.

Прикраси з желе і їх використання

Викладач. Желе - гарний і яскравий десерт. Охолоджуючись, желе набуває драглистої консистенції. Головне завдання кухаря - домогтися, щоб желе було яскравим і досить прозорим: крізь нього повинні бути видні шматочки фруктів і/або малюнок на тарілці. «Вищий пілотаж» десертної майстерності - багатошарове желе різних кольорів у скляному бокалі. У желе додають червоне вино, портвейн, лікери - для оригінальності смаку й аромату. Зазвичай желе подають на стіл охолодженим із сиропами, мусами, солодкими соусами з йогурту або сметани. Можна прикрасити желе часточками і кружечками фруктів, ягодами, збитими вершками.

Желе для глазурування. Желе, яким глазурують поверхню виробів і фруктів, повинно мати ледь тягучу консистенцію і температуру +60 - 65 °С (желе на агарі) або +20 - 25 °С (желе на желатині).

Нарізне желе. Для приготування нарізних прикрас розігріте до 60-70°C желе виливають в спеціальні деки шаром 10 – 35 мм. оздоблень тепле желе наливають у лоток шаром 10 - 35 мм. Після застигання його нарізають гарячим ножом на квадратики або стрічки, або вирубують гарячими фасонними виїмками кубики, ромби, трикутнички, кружечки, півмісяці, зірки, птахів і тварин.

Мармурове желе. Для мармурового желе потрібно приготувати безколірне й кольорове желе. Рідке безколірне желе наливають у лоток шаром 20 - 35 мм. Коли воно набуде драглистої консистенції, на його поверхню акуратно наливають кольорове желе, але не по всій площі, а місцями. Після цього загостреною паличкою, шпателем чи лопаткою обидва шари желе обережно змішують. При цьому в отвір, що залишається попри паличку, затікає кольорове желе, яке і утворює прожилки мармуру. Після твердіння розрізають желе на різноманітні фігурки.

Мозаїчне желе. Для мозаїчного желе наливають на дно дека шар нефарбованого охолодженого, але ще не застиглого желе; потім нарізане на дрібні кубики, брусочки або інші фігурки застигле желе різних кольорів всипають в шар безбарвного желе і злегка змішують з ним лопаткою. З пласта желе, що застигло, вирубують ножом або виїмкою мозаїчні фігурки (*додаток 12*).

Багат шарове желе. Щоб приготувати двох- або трибарвне желе на розлите тонким пластом желе одного кольору, після того, як воно злегка захолоне, але ще не втратить в'язкості, наливають шар желе іншого кольору. Після неповного застигання другого шару зверху наливають третій шар нового кольору. Коли вся маса захолоне, з неї вирізують різні фігурки, кожна з яких в розрізі буде трибарвною. Можна також готувати желе з чотирьох, п'яти й більше шарів (*додаток 6, 13*).

Технологія приготування мусів

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

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

На відміну від желе муси непрозорі, тому їх найчастіше готують з свіжих і варених фруктів, джему і фруктового пюре. А також для його приготування використовують сироп з желатином, охолоджений до температури 25-30°C і збитий до збільшення в масі в 4-5 разів. Муси являють собою збите желе.

Муси готують двома способами:

1-й варіант (на желатині з використання фруктово-ягідного сиропу)

1. Фруктово-ягідний сироп для мусів готують на желатині як і для желе.
2. Суміш охолоджують до 30-35°C і збивають до об'єму у 2-3 рази.
3. Розливають у форми і охолоджують.

2-й варіант (на крупі манній)

1. Попередньо підготовлену манну крупу всипають у киплячий фруктово-ягідний сироп, варять 15-20 хв до утворення однорідної консистенції.
2. Суміш охолоджують до 40-50°C.
3. Збивають.
4. Розливають у форми.
5. Охолоджують.

Мус з вишні, журавлини або черешні. З перебраних і промитих ягід віджимають сік і зберігають його у холодильній шафі.

Вичавки заливають гарячою водою, варять 5-8хв. Відвар проціджують, додають набухлий желатин, цукор, розчиняють, доводять до кипіння і додають попередньо віджатий сік. Охолоджують до температури 30°C і збивають на холоді до утворення стійкої пухкої маси. Добре збитий мус швидко перекладають у форми, креманки або лотки і охолоджують 1-1,5 год. Охолоджений мус виймають з форми так само, як і желе, кладуть у креманки або тарілки і поливають солодким сиропом з ягід, з яких готували мус.

Для приготування сиропу черешню, вишню або журавлину розминають, змішують з невеликою кількістю води, проварюють 5 хв., проціджують, з'єднують з цукром і розчиняють його при кипінні. Готовий сироп охолоджують (*додаток 10*).

Мус яблучний (на манній крупі). Яблука після видалення насінневих гнізд розрізати і зварити. Відвар процідити, яблука протерти, змішати з відваром, додати цукор, лимонну кислоту і довести до кипіння. Потім тоненькою цівкою ввести просіяну манну крупу і варити, помішуючи 15-20хв. Суміш охолодити до 40°C і збивати до утворення густої пінистої маси, яку розлити у форми і охолодити.

Подавати у креманках або вазочках, поливаючи журавлинним соусом, плодовим або ягідним сиропом (*додаток 9*).

Технологія приготування самбуків

Самбук. Самбуки – однорідна, пухка, дрібнопориста маса з пружною консистенцією. До складу самбуків, на відміну від мусів, входять яєчні білки. Їх готують із свіжих яблук, абрикосів, слив, фруктово-ягідних соків і сиропів, з різних сортів варення, а також з червоного натурального вина. Текстурою такої страви є утворені драгли не тільки завдяки введеному желатину, але і за рахунок пектинових речовин, які є в яблуках і абрикосах. Смак – солодкий, з кислуватим присмаком і запахом яблучного, абрикосового або сливового пюре.

При приготуванні самбуків фруктове пюре із яблук (яблучний самбук), абрикосів (абрикосовий самбук) чи слив (сливовий самбук) змішують з цукром і яєчними білками і збивають при охолодженні до збільшення в масі в 2-3 рази. Підготовлений желатин розчиняють, охолоджують до 40-50°C і цівкою при швидкому безперервному помішуванні вливають у збиту масу, розливають у форми для желювання і охолоджують. Відпускають зі солодкими соусами чи плодово-ягідними сиропами. Для приготування фруктового пюре яблука чи сливи без кісточок кладуть на деко, підливають невелику кількість води і запікають в жарочній шафі до м'якоті. Потім їх охолоджують і протирають.

Самбук яблучний або сливовий. Яблука (без насінневого гнізда) або сливи після видалення кісточок покласти на лист, налити невелику кількість води, запікати у жаровій шафі. Потім їх охолодити і протерти. В утворене пюре додати цукор, яєчний білок і збити на холоді до утворення пухкої маси. Підготовлений желатин розчинити, помішуючи, на водяному марміті і процідити. Розчинений желатин влити тоненькою цівкою у збиту масу, безперервно і швидко, помішуючи

вінчиком. Масу розлити у форми і охолодити. Із форми вийняти, як і желе. Подавати у креманках, вазочках, поливши ягідним сиропом.

Самбук абрикосовий. З абрикосів видалити кісточки, залити гарячою водою, варити доти, поки плоди не стануть м'якими, протерти. Курагу попередньо замочити, потім зварити і протерти. В пюре додати цукор, яєчний білок, лимонну кислоту і збити до утворення пухкої маси. Желатин розчини, ввести тоненькою цівкою у збиту масу, швидко перемішати, викласти у форми і охолодити.

3D желе (додаток 8).

V. Закріплення нового матеріалу

Три команди виконують одночасно чотири завдання за 5 хв (2 хвилини на інструктування про порядок виконання завдань). Кожна команда розбивається по 2 учня на виконання одного завдання (*додатки 3, 4, 5, 7*).

V. Підбиття підсумків уроку

Викладач. Вам сподобався урок? Що нового ви дізналися? Ми вивчили тему «Технологія приготування желеподібних солодких страв», сподіваюся, що вас зацікавила інформація про приготування штучної ікри з желе й виготовлення 3D квітів.

(Учитель оголошує і обґрунтовує оцінки.)

VI. Домашнє завдання

Підручник В.С.Доцяк «Українська кухня» ст. 443-446, самостійно приготувати желе, сфотографувати його.

Додаток 1

ІБ учня	Індиві-дуальне завдання	«Знавці технології»	«Шпар-галка»	«Пошук інформації»	«Втрачена ланка»	Бонусний бал для команди	Всього балів
Максимальна оцінка (бали)							
Команда 1							
1.							
2.							
3.							
4.							
Всього:							
Команда 2							
1.							
2.							
3.							
4.							
Всього:							
Команда 2							
1.							
2.							
3.							
4.							
Всього:							

Типові помилки та шляхи їх попередження

Типові помилки	Причини	Шляхи попередження
Желе не застигає	Підвищена кількість кислоти, надлишок патоки, недостатня кількість або погана якість желюючих речовин	Треба влити в масу, що охолоджуватиметься, розчин желатину.
На поверхні охолодженого желе з'явилися крапельки води.	Переохолоджене желе	Желе треба охолоджувати за температури +4 - 6°C
Желе розм'якшилося, з нього виділилася рідина	Порушили строк зберігання	Готове желе треба зберігати на холоді не більш ніж 12 год
Желе каламутне	Використано каламутний відвар плодів чи ягід або неякісний желатин	Желе слід освітлювати яєчним білком (24 г на 100 г желе). Білок змішують з однаковою кількістю перевареної холодної води, вливають у сироп і проварюють 8-10 хв, за слабого кипіння, проціджують
Під час застигання желе утворилися грудочки	Посуд, у який влили желе для застигання, був дуже холодний	Треба використовувати посуд кімнатної температури
При збиванні мусу знизу утворився шар желе	Не та температура, при якій збили мус	Оптимальна температура збивання мусу 30-40°C

Гра «Шпаргалка»

Учні повинні вставити пропущені в технологічних картах слова. Капітан визначає двох виконавців. Завдання оцінюється в 2,5 бали.

Команда 1

Желе на агарі. Промитий агар замочують у воді на ___ год. У наплитний казан закладають цукор, воду (120 % до маси цукру) або фруктовий сироп, вимочений агар і витримують за слабого нагріву до повного розчинення агару (приблизно 1 год). Після цього додають патоку і кип'ячать сироп протягом 15 хв. Сироп проціджують і охолоджують до ___ °С, додають лимонну кислоту, есенцію, вино, барвники, розливають у формочки й залишають на холоді за температури від ___ °С до ___ °С протягом ___ годин для застигання.

Перед подаванням _____ занурюють на кілька секунд у гарячу воду, викладають желе в креманку чи вазочку. Прикрашають _____

Відповідь: 2 - 3 год, 60 °С, від 0 °С до 8 °С, 2 годин, формочку з желе, збитими вершками (20—30 г на порцію) і ягодами.

Команда 2

Желе на желатині. Желатин промивають, замочують у холодній кип'яченій воді на ___ год (на 1 частину желатину беруть 12 - 15 води). Коли желатин набрякне, зайву воду зливають. Паралельно готують цукрово-патоковий сироп, який кип'ячать протягом 15 хв, а потім охолоджують до ___ °С. До сиропу додають есенцію, коньяк, лимонну кислоту, барвник, желатин. Суміш перемішують доти, доки желатин повністю не розчиниться, потім розливають у формочки й залишають на холоді за температури від ___ °С до ___ °С протягом ___ годин для застигання. Перед подаванням формочку з желе занурюють на кілька секунд у гарячу воду, викладають желе в креманку чи вазочку. Прикрашають _____

Відповідь: 1,5 - 2 год, 40 °С, від 0 °С до 8 °С, 2 годин, збитими вершками (20—30 г на порцію) і ягодами.

Команда 3

Багат шарове желе. Для приготування багатоколірного желе на перший тонкий шар желе, який вже ледь _____, але ще не втратив в'язкості, наливають шар _____. Після неповного застигання другого шару зверху наливають третій шар _____. Можна готувати желе з чотирьох, п'яти й більше шарів. Коли вся маса желе _____, з неї нарізають ножом або штампують виїмками різні фігурки, багатоколірні на розрізі.

Відповідь: застиг, желе іншого кольору, нового кольору, застигне.

Гра «Втрачена ланка»

Учні повинні вказати на інгредієнт, який було пропущено в технологічному процесі приготування відповідної страви та вказати на технологічну операцію, яку потрібно провести з ним. Капітан визначає двох виконавців. Завдання оцінюється в 2,5 бали.

Команда 1

Мус яблучний

- 1. Яблука помити, обчистити, порізати, зварити.**
- 2. Відвар злити, яблука протерти, змішати з відваром, довести до кипіння.**
- 3. Додати цукор та лимонну кислоту, довести до кипіння.**
- 4.**
- 5. Суміш охолодити до температури 40°C.**
- 6. Збити до утворення густої однорідної маси.**
- 7. Розлити у форми.**

Відповідь: Тоненькою цівкою ввести просіяну манну крупу та варити 15-20 хв.

Команда 2

Самбук абрикосовий

- 1. Із абрикос видалити кісточку, якщо використовується курага, її обов'язково проварити а потім протерти.**
- 2. Залити гарячою водою проварити, протерти або збити блендером.**
- 3.**
- 4. Додати в них поступово абрикосове пюре.**

5. В кінці тоненькою цівкою влити, обережно розмішуючи, розпущений желатин.
6. Розкласти самбук у форми, дати захолонуту.

Відповідь: Білки яєць збити в стійку, пухку піну.

Команда 3

Мус з журавлини

1. Журавлину перебрати, помити, обшпарити.
2. Протерти крізь волосяне сито. Сік поставити у холодильник.
3. Вичавки залити гарячою водою і проварити 5-10 хв. Відвар процідити.
- 4.
5. Додати цукор.
6. Довести до кипіння.
7. Охолодити до 30-40°C
8. Додати сік.
9. Збити міксером.
10. Перекласти у форми і охолодити.

Відповідь: Додати набухлий желатин.

Конкурс «Пошук інформації»

Використовуючи роздавальний матеріал, учні повинні знайти інформацію й відповісти на запитання (додаток 2,6). За правильну відповідь — 2 бали.

1. Коли під час приготування багатошарового желе наливають наступний шар іншого кольору?
2. Якими способами надають форму желе?
3. Чому желе може вийти каламутним? Як цьому запобігти?

Додаток 6

Схема приготування багат шарового желе

ЖЕЛЕЙНИЙ СИРОП

Розділити на необхідну кількість порцій

До кожної з порцій додати харчовий барвник відповідного кольору

Вилити перший шар желе у посуд

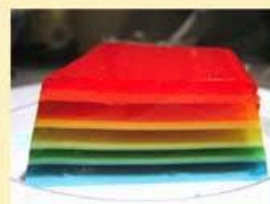
Охолодити до легкого застигання і зберігання в'язкості

На перший шар налити желе іншого кольору

Охолодити до неповного застигання другого шару

Налити наступний шар желе іншого кольору і охолодити

Повторювати операцію необхідну кількість раз



Коли вся маса желе застигне її викладають з форми, нарізають ножом або штампують виїлкою різні фігурки, які на розрізі будуть трьох -, чотирьох -, п'ятиколірними або більше.

Зберігати у прохолодному місці 3-4 години.



1.Що таке желе?		7.Чому не можна кип'ятити желатин?	
А фруктовий відвар		А Втрачається колір желе	
Б прозора желеподібна маса		Б погіршується смак желе	
В фруктовий сироп		В він втрачає свої желюючі властивості	
Г компот		Г він набуває неприємного запаху	
2.У якому цеху готують желе?		8.Що поліпшує смак плодово-ягідного желе?	
А В овочевому		А Вино або лимонний сік	
Б у гарячому		Б молоко	
В у холодному		В сік ягід або плодів	
Г у м'ясному		Г сироп	
3.Яка температура подавання желе?		9.Для чого використовують не застигле желе?	
А 14 °С		А для глазурування	
Б 14—16 °С		Б для начинки	
В 20—22 °С		В для крему	
Г 6—10 °С		Г для сиропу	
4.Які речовини, крім желатину, можна використовувати для виготовлення желе?		10.Яку температуру повинно мати желе на желатині, яким глазують поверхню виробів і фруктів?	
А агар, патоку, мед		А+30—35 °С	
Б пектин, сироп, крохмаль		Б +20—25 °С	
В агароїд, драглі, мус		В+10—15 °С	
Г агар, пектин, агароїд		Г+40—45 °С	
5.3 чого виготовляють желатин харчовий?		11.Яку кількість води зв'язує агар, набрякаючи в холодній воді?	
А з колагену кісток тварин		А 10—15-кратну	
Б з водоростей		Б 4—10-кратну	
В з яблучних вижимок		В 25—30-кратну	
Г із м'яса тварин		Г 15—20-кратну	
6.Яку кількість води зв'язує желатин, набрякаючи в холодній воді?		12.Який термін зберігання має желе?	
А 10—15-кратну		А 24 години	
Б 4—10-кратну		Б 3—4 дні	
В 25—30-кратну		В 3—4 години	
Г 15—20-кратну		Г 1—2 дні	

3D желе

3D квіти в желе — це чудова їстівна прикраса, яку нескладно приготувати.

Пропоную навчальне відео про приготування квітів у техніці 3D желе за допомогою шприца, без ножа.

Інструменти:

- чайні ложки різного розміру й форми;
- шприци медичні за кількістю квітів;
- формочка для желе;
- чиста ганчірка.

Сировина:

лимонне желе (магазинне);

молочне желе: молоко — 400 г, желатин — 2 ст. л., цукор — 3 ст. л., цукор ванільний - 1 пакетик, барвники.

Лимонне желе треба приготувати заздалегідь (краще поставити на ніч у холодильник для застигання). Колір желе буде основним тлом. Желе готуємо в прозорій посуді, щоб потім бачити, що ми робимо.

Для квітів готуємо молочне желе: замочити желатин (на 2 години, потім злити крізь ситечко зайву воду). Молоко змішати з цукром і довести до кипіння, постійно помішуючи, додати ванільний цукор. У злегка охолоджене молоко ввести набряклий желатин і прогріти до його розчинення, але не кип'ятити. Охолодити.

Відлити частину молочного желе, решту забарвити відповідно до задуму, наприклад соком буряка — у бордовий колір, соком шпинату — в зелений, морквяним соком — у помаранчевий, а можна використовувати харчові барвники.

Починаємо з серединки квітки: вона робиться зовсім просто — уколами шприца вливають біле желе. Желе, що виступило, треба прибрати змоченою в холодній воді ганчірочкою.

Для виготовлення пелюсток знадобляться ложечки з ручками різних розмірів. Протикаємо желе ручкою ложки на ту глибину, яка потрібна для візерунку, і, не виймаючи ложку, по її нижньому боці вводимо желе за допомогою шприца. Внутрішні пелюстки робляться ложкою маленького розміру, а зовнішні — більшого, вони виходять дуже тонкі й ніжні.

Так створюємо всю задуману композицію. Потім поверх прозорого желе з квітами виливаємо залишки білого молочного желе і ставимо в холодильник. Коли желе повністю охолоне, його треба опустити на хвилину в гарячу воду, накрити блюдом і швидко перевернути



I ❤️ CAKE



Інструктивно-технологічна картка

Мус яблучний на манній крупі

Продукти	1000	
	Брутто	Нетто
Яблука	341	300
Цукор	150	150
Крупа манна	80	80
Кислота лимонна	1,5	1,5
Вода	750	750
Вихід:		

Технологія приготування

З яблук вийняти насіння, дрібно нарізати їх, зварити. Відвар процідити, яблука протерти, все змішати, додати цукор, кислоту та тоненькою цівкою всипати просіяну манну крупу. Все проварити 15-20 хв., охолодити до 40°C, збити до густої піноподібної маси. Розлити у форми, охолодити.

Правила відпуску

Викладають у креманку або у вазочку. Поливають сиропом (20 г на порцію).

Вимоги до якості

Колір – білий

Смак – солодкий

Консистенція – дрібнопориста, ніжна, злегка пружна

Інструктивно-технологічна картка

Мус із журавлини

Продукти	1000	
	Брутто	Нетто
Журавлина	281	200
Цукор	160	160
Желатин	27	27
Вода	740	740
Вихід:		

Технологія приготування

Журавлину промити, обшпарити., протерти. Вичавки залити водою, проварити 5-10 хв., процідити, додати цукор, підготовлений желатин, довести до кипіння, охолодити до 30- 40°C, додати сік, збивати до пишної маси. Розлити у форми, охолодити.

Правила відпуску

Викладають у креманку або у вазочку. Поливають сиропом (20 г на порцію).

Вимоги до якості

Колір – рожевий

Смак – кисло-солодкий

Консистенція – дрібнопориста, ніжна, злегка пружна

Інструкційна картка
на страву: «Желе з плодів або ягід свіжих»
Підстава: Збірник рецептур №890

Послідовність виконання роботи

1. Ягоди перебрати, промити, віджати сік, поставити в холодне місце.
2. Жмихи залити гарячою водою і відварити 5-8 хв.
3. Відвар процідити, додати цукор, нагріти до кипіння, зняти піну, додати підготовлений желатин, розмішати до повного розчинення, знову довести до кипіння, процідити.
4. В підготовлений сироп з желатином додати ягідний сік.
5. Розлити в порційні формочки і залишити на холоді при температурі від 0-8°C на протязі 1,5-2 год, для загусання.
6. Перед подачею формочку з желе занурити в гарячу воду на декілька секунд, викласти желе у креманку або вазочку.

Подати з виходом 100-150 г на порцію.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
1	2	3
Смородина	147	140
Вода	850	850
1	2	3
або		
Малина	206	179
Вода	785	785
Вишня	206	175
Вода	805	805
Цукор	-	140
Желатин	-	30
Кислота лимонна	-	1
Вихід		1000

Правила подачі

Подати в креманках, фужерах.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма збережена, драглеподібна однорідна маса.

Смак – в міру солодкий з присмаком плодів та ягід.

Запах – приємний, запах плодів та ягід.

Колір – використаних плодів та ягід.



Консистенція - драглеподібна однорідна маса.

Додаток 14

**Інструкційна карточка
на страву: «Желе з лимонів»
Підстава: Збірник рецептур №891**

Послідовність виконання роботи

1. Воду з цукром довести до кипіння, покласти цедру з лимона.
2. Ввести підготовлений желатин, після того, як желатин розчиниться ввести віджятий сік з лимона.
3. Розлити в порційні формочки і залишити на холоді при температурі від 0-8° С на протязі 1,5-2 год, для загусання.
4. Перед подачею формочку з желе занурити в гарячу воду на декілька секунд, викласти желе у креманку або вазочку.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Лимон	190	80
Цукор	-	140
Желатин	-	30
Вода	-	860
Вихід		1000

Правила подачі

Подати з виходом 100-150 г на порцію в креманках, фужерах.

Вимоги до якості

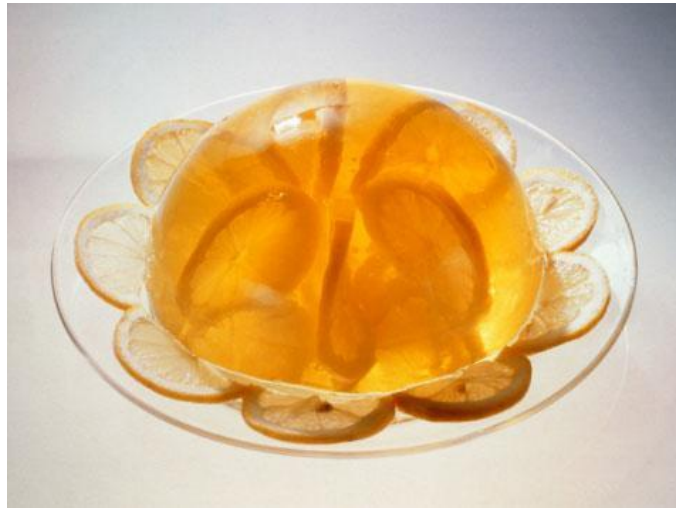
Зовнішній вигляд – форма збережена, драглеподібна однорідна маса.

Смак – в міру солодкий з присмаком лимона.

Запах – приємний, запах лимона.

Колір – світло- жовтий.

Консистенція - драглеподібна однорідна маса.



Додаток 15

Інструкційна картка
на страву: «Желе з апельсинів»
підстава: Збірника рецептур №891

Послідовність виконання роботи

1. Воду з цукром довести до кипіння, покласти цедру з апельсина.
2. Ввести підготовлений желатин, після того, як желатин розчиниться ввести віджатий сік з апельсина.
3. Розлити в порційні формочки і залишити на холоді при температурі від 0-8° С на протязі 1,5-2 год, для загусання.
4. Перед подачею формочку з желе занурити в гарячу воду на декілька секунд, викласти желе у креманку або вазочку.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Апельсин	341	150
Цукор	-	140
Желатин	-	30
Вода	-	790
Вихід		1000

Правила подачі

Подати з виходом 100-150 г на порцію в креманках, фужерах.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма збережена, драглеподібна однорідна маса.

Смак – в міру солодкий з присмаком апельсина.

Запах – приємний, запах апельсина.

Колір – світло- рожевий.

Консистенція - драглеподібна однорідна маса.



Додаток 16

Інструкційна картка
на страву: «Желе з молока»
Підстава: Збірника рецептур №891

Послідовність виконання роботи

1. Желатин замочити.
2. Молоко довести до кипіння, додати цукор, желатин, мигдальне молоко або ванілін і довести до кипіння.
3. Желе злегка охолодити.
4. Процідити.
5. Розлити в порційні формочки і залишити на холоді при температурі від 0-8° С на протязі 1,5-2 год, для загусання.
6. Перед подачею формочку з желе занурити в гарячу воду на декілька секунд, викласти желе у креманку або вазочку.

Приготування мигдального молока

Мигдаль залити гарячою водою, кип'ятити 3-4 хв, відкинути на сито, обчистити від шкіри, подрібнити у ступці, додати охолоджену переварену воду.

Молоко процідити а вичавки знову піддати обробці.

Замість мигдального молока можна використати ванілін.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Молоко	-	750
Цукор	-	140
Мигдаль	-	22
Вода для мигдального молока або желатин	-	50 30
Вода для желатину	-	180
Желатин	-	30

Вихід		1000
-------	--	------

Правила подачі

Подати з виходом 100-150 г на порцію в креманках, фужерах.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма збережена, драглеподібна однорідна маса.

Смак – в міру солодкий з присмаком молока та мигдалю.

Запах – приємний, запах молока та мигдалю.

Колір – світло-кремового.

Консистенція - драглеподібна однорідна маса.



Додаток 17

Інструкційна картка

На страву « Самбук абрикосовий ».

На основі: Збірник рецептур страв та кулінарних виробів 1982, рец. № 970

Послідовність виконання роботи.

1. Із абрикос видалити кісточки.
2. Залити гарячою водою проварити, протерти або збити блендером.
3. Якщо використовується курага, її обов'язково проварити, а потім протерти.
4. Білки яєць збити в стійку, пухку піну.
5. Додати в них поступово абрикосове пюре.
6. В кінці тоненькою цівкою влити, обережно розмішуючи, розпущений желатин.
7. Розкласти самбук у форми, дати захолонути.

Набір сировини для страви.

Набір сировини	На 1 порцію	
	Брутто	Нетто
Абрикоси	113	97,5
або курага	35	35
або абрикосове пюре конц.	75	75
Вода (для желатину)	63	63
Цукор	30	30
Желатин	3	3
Білки яєць	12	12
Кислота лимонна	0,15	0,15
Вихід		150

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма самбуку залежить від посуду, в якому його охолоджують.

Смак – солодкий, з кислуватим присмаком і запахом продуктів, з яких він приготовлений.

Колір – білий, жовтуватий або рожевий.

Консистенція - однорідна, пухка, дрібнопориста маса з пружною консистенцією. Не допускається наявність грудочок, слабка збитість, у нижній частині виробу щільний шар, слабо виражений смак і запах.

Правила подачі:

Перед відпуском самбук викласти з форми, прикрасити абрикосами, гілочками м'яти.

Список використаних джерел

1. INTEL® Навчання для майбутнього. — К.: Нора-прінт, 2005.
2. *Антонець Л. І., Куба О. М., Старовойт Л. Я.* Лабораторний практикум з предмета Технологія приготування їжі. — К.: Факт, 2003. — 304 с.
3. *Биков В. Ю. та ін.* Інформаційне забезпечення навчально-виховного процесу: інноваційні засоби і технології. — К.: Атака, 2006. — 288 с.
4. *Доцяк В. С.* Українська кухня. — Л.: Оріяна-нова, 1998. — 560 с.
5. *Зайцева Г. Т., Гортинко І. М.* Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. — К.: Вікторія, 2002. — 400 с.
6. *Косовенко М.С., Смірнова Ж.М., Старовойт Л.Я.* Технологія приготування їжі. — К.: Факт, 2003. — 360 с.
7. *Новікова О.В.* Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навч. посібник. — К.: Видавництво Ліра-К, 2013. — 540 с.
8. Робочий зошит з предмета «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства». Практикум. Ужгородське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування.
9. *Шалимінов О. В.* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. — К.: Арій, 2011. — 992 с.
10. *Шевчук С. С.* Інноваційні підходи до навчання професії. — Д.: ДПО ІПП, 2009. — 117 с.

11. *Шевчук С. С.* Урок теоретичного навчання у професійно-технічному навчальному закладі. — Д.: ДПО ІПП, 2004.-44 с.
12. *Шумило Г.І.* Технологія приготування їжі. — К.:Кондор, 2003. — 506 с.