

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

**Инструкционная карта**

**Лабораторная работа № 3-4  
(4 часа)**

**Тема:** Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса.)

**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

## Ход занятия

**20.03.2023** выполнить задание №1-3, остальные задания выполнить на следующем занятии

**Задание 1.** Составить технологическую схему приготовления суфле

**Задание 2.** Составить технологическую схему приготовления пудинга

**Задание 3.** Составить технологическую схему приготовления кекса

**Задание 4.** Составить таблицу оборудования и инвентаря, используемого для приготовления горячих десертов.

**Таблица 1**

Наименование	Оборудование	Инвентарь
Суфле		
Пудинг		
Кекс		

**Задание 5.** Сделать выводы о проделанной работе.

**Вариант 1 Суфле ванильное, шоколадное, ореховое (рецептура № 915)**

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену, желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао – порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную смесь выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тотчас после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой, кипяченое молоко или сливки подают в молочнике.

### **Требования к качеству:**

Вкус – сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено суфле; цвет – белый, желтоватый или коричневый, в

зависимости от используемых продуктов; консистенция – пышная и пористая.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Брутто 1 порции</b>	<b>Нетто 1 порции</b>	<b>Брутто 2 порции</b>	<b>Нетто 2 порции</b>
Яйца	2шт.	80	4 шт.	160
Сахар	40	40	80	80
Молоко	40	40	80	80
Мука пшеничная в\с	8	8	16	16
Масло сливочное	2	2	4	4
Ванилин	0,02	0,02	0,04	0,04
или какао - порошок	5	5	10	10
или шоколад	5	5	10	10
или миндаль очищенный	30	25	60	50
Рафинадная пудра	5	5	10	10
Молоко	158	150 (кип)	316	300
или сливки	150	150	300	300
Выход	-	300	-	600



### Вариант 2 Пудинг сухарный (рецептура № 917)

Яичные желтки растирают сахаром, разводят холодным молоком, этой смесью заливают ванильные сухари (разломанные на кусочки), и оставляют на 15 минут для набухания. Потом когда сухари набухают добавляют помытый изюм, цукаты, а затем аккуратно вводят взбитые в пену белки. После этого массу перемешивают и раскладывают в смазанные маслом формочки, выпекают в жарочном шкафу.

Пудинг можно варить на пару. Формы посыпают сахаром, заполняют на 2/3 объема подготовленной массой и варят.

#### **Требования к качеству:**

Внешний вид – на поверхности румяная поджаристая корочка; кус – сладкий; цвет – от светло-желтого до светло-коричневого; консистенция – пышная, хорошо пропеченная.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Сухари ванильные	40	40	80	80
Молоко	80	80	160	160
Яйца	1/2шт.	20	1 шт.	40
Сахар	15	15	30	30

Изюм	15,3	15	30,6	30
Масло сливочное	5	5	10	10
Соус (р838)	-	30	-	60
Выход	-	170	-	340

### **Соус абрикосовый (рецептура № 838)**

Свежие абрикосы погружают на 30-40 секунд в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточку, посыпают с сахаром, выдерживают 2-3 часа и кипятят 5-8 часов.

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем её варят в той же воде до готовности, протирают до загустения. Готовый соус охлаждают.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	на30г	на 30г	на60г	на60г
Абрикосы свежие	18	15,5	36	31
или курага	3,3	3,3	7	7
Вода для кураги	12	12	24	24
Сахар	18	18	36	36
Выход	-	30	-	60



### Вариант 3 Овощной кекс

#### Морковный кекс классический рецепт

Ингредиенты:

Для теста:

- Яйца — 140г (3 шт.);
- Сахар — 180 г; - Морковь — 200 г очищенной;
- Мука — 200 г;
- Растительное масло (рафинированное) — 150 мл;
- Любые орехи (можно изюм, кешью, грецкие и т.д.) — 100 г;
- Разрыхлитель — 6 г (1 ч. Ложка с горкой);
- Корица молотая — 1 ст. ложка. 14
- Молотый мускатный орех – 1ч. Ложка.
- Цедра одного апельсина

Для крема:

- сливочный творожный сыр («Almette» или т.п.) — 200 г;
- сливки 33-35% — 150 г;
- сахарная пудра — 80 г.

Технологический процесс приготовления:

1. Яйца и сахар тщательно взбиваем до густой «воздушной» массы. Вливаем растительное масло (обязательно рафинированное — без запаха, с нейтральным вкусом), снова слегка взбиваем.
2. Орехи дробим в чаше блендера и загружаем к яично-масляной смеси.
3. Следом мелко натираем и добавляем всю порцию моркови, цедру апельсина. Тщательно размешиваем массу.
4. Отдельно соединяем и просеиваем муку, корицу, молотый мускатный орех, разрыхлитель. Частями вводим сухие ингредиенты к пышной яичной массе, каждый раз бережно вымешивая тесто снизу-вверх.
5. Расслаиваем вязкую мучную массу в промасленную жаростойкую формочки Выпекаем ароматный кекс около 40 минут в раскаленной до 180 градусов духовке. Готовность определяем стандартно — опускаем в центр выпечки шпажку/зубочистку. На палочке не должно оставаться следов жидкого теста.

### Крем для морковного кекса

1. Сливочный сыр слегка взбиваем со сладкой пудрой.
2. Холодные сливки взбиваем в отдельной емкости до сгущения. Когда на поверхности массы будут оставаться четкие следы от венчиков, останавливаемся.
3. К взбитому сыру небольшими порциями добавляем сливки, размешивая пышный крем до однородности. Крем готов.
4. Оформляем морковный кекс и подаем на дегустацию.



### **Вопросы для контроля знаний студентов.**

1. Сроки хранения и температура подачи овощных кексов.
2. Отличительная особенность суфле от пудингов.
3. Методы определения готовности данных десертов.
4. Разновидности и методы приготовления пудингов.

**Преподаватель**

**Е.Л. Боцева**

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