

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

Тема: Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- 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).

**Лекция
(2 часа)
План**

1. Варианты подачи горячих десертов сложного ассортимента.
2. Особенности подачи некоторых видов горячих десертов сложного ассортимента.
3. Хранение горячих десертов сложного ассортимента

1. Варианты подачи горячих десертов сложного ассортимента.

Современные сложные горячие десерты отличаются изысканностью, креативностью и оригинальностью. Способы подачи сложных горячих десертов определяются видом обслуживания, типом и классом предприятия индустрии питания. Посуда и приборы для подачи должны быть изготовлены из материалов, разрешенных Минздравом РФ, и отвечать требованиям санитарных правил. Для выездного обслуживания (по типу кейтеринга) посуду и приборы для отпуска горячих десертов сложного ассортимента подбирают в зависимости от вида и бюджета мероприятия, а также пожеланий потребителей.

Существуют некоторые особенности при подаче сложных горячих десертов при обслуживании по типу «шведский стол» и выездного обслуживания (по типу кейтеринга). В процессе обслуживания десерты помещают в настольные мармиты с подогревом (чифиндишах), где подогрев осуществляется с помощью специальных нагревательных элементов, установленных под мармитами. Перед каждым мармитом размещают мелкую столовую тарелку, по которой располагают вспомогательные приборы для перекладывания — щипчики, лопатку или ложку с вилкой. Рядом с мармитами (полу) располагают стопками десертные тарелки.

Опишем способы подачи горячих десертов сложного ассортимента.

1. Подача шоколадного фондю. Такая подача осуществляется непосредственно на столе в присутствии гостей. Шоколадное фондю обычно употребляется в компании: во время трапезы в шоколадную массу обмакивают насаженные на специальные длинные вилочки (или шпажки) кусочки бисквита, фруктов, ягоды, орехи, маршмеллоу, мини-эклеры, мармелад, лукум, чернослив и др. Сам процесс приготовления этого необычного блюда вызывает у присутствующих хорошее настроение, чувство единства, общности, а у детей восторг.

Подача шоколадного фондю осуществляется порционно (в фондюшницах) и на банкетах в виде шоколадного фонтана. Он всегда пользуется большой популярностью среди гостей. Шоколадный фонтан ставится в центр стола со сладостями, а далее каждый гость самостоятельно экспериментирует с фруктами и др., обмакивая их в шоколад. Это придает зрелищность, слив позволяет каждому принять участие в этом процессе.

В шоколадном фонтане используется шоколад с высоким содержанием какао-масел. Основное его отличие в том, что он плавится при более низкой температуре (около 35 °C) и обладает меньшей вязкостью. Это необходимо для правильной работы фонтана, а также для удобства его использования с фруктами и выпечкой для создания фондю. Шоколадные фонтаны могут отличаться количеством ярусов.

2. Подача фламбе. Фламбирование всегда считалось наивысшим кулинарным шиком. Данный вид подачи используется как при индивидуальном обслуживании посетителей, так и на праздничных массовых мероприятиях. Подача фламбе вносит разнообразие в обслуживание

посетителей, дает возможность почувствовать аромат приготавливаемого сложного горячего десерта. Для фламбирования используют специальную тележку с необходимым инвентарем (вилка, разливательная ложка, сковородка для фламбе и др.) и посудой для подачи блюд. Тележку для фламбирования устанавливают таким образом, чтобы она не мешала и была видна посетителям. В зависимости от рецептуры сложный горячий десерт фламбируют и подают.

3. Подача «сюрприз» с элементами термического шоу. Для подачи данного вида используют определенный ассортимент десертов. Как правило, такие десерты снаружи заключены в сферу (полусферу) из шоколада, которая сверху закрывает содержимое десерта. Чтобы узнать, какой же там сюрприз, нужно разрушить оболочку из шоколада. Для этого в процессе подачи сверху поливают горячей смесью (например, соленой карамелью, сладким соусом, сиропом и т. п.), тем самым растапливают шоколадную сферу, которая под воздействием температуры плавится и открывает спрятанный сюрприз (например, мороженое с фруктами). Некоторые виды десертов вместо шоколадной сферы складывают из отдельных шоколадных лепестков, образуя шар. При подаче горячий сладкий соус наливают точно по центру, и шоколадный шар распускается на глазах у посетителей, превращаясь в цветок и открывая спрятанный сюрприз. Это действие придает подаче неповторимую зрелищность.

4. Подача с приемами молекулярной кухни. Для эффектной подачи горячих десертов сложного ассортимента используют метод эспумизации. Этим методом готовят горячие пены из соусов, сиропов и т.д. Для горячей пены в качестве загустителей можно использовать крахмал, в некоторых рецептурах используют сливочное масло. Горячая жидкость должна иметь температуру 55—65 °С. Взбивая пену блендером, используют емкость большого объема, а жидкость наливают тонким слоем. При использовании кремера (сифона) заполняют его на 2/3. Горячую жидкость наполняют кислородом, что делает блюдо более ароматным, способствуя полноценному раскрытию всех вкусовых качеств.

3. Особенности подачи некоторых видов горячих десертов сложного ассортимента

Подача горячих десертов сложного ассортимента осуществляется при температуре 50—75 °С, перед отпуском блюд посуду подачи подогревают до температуры 40 °С.

Теплый фруктовый салат подается с использованием десертных тарелок (или креманок, бокалов коблер) и десертных приборов. На подогретую тарелку теплый салат выкладывают через салатное кольцо или горкой. При подаче теплого салата в креманках или бокалах коблер их ставят на подстановочную пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и сервируют десертной ложкой. При отпуске салат поливают различными горячими сладкими соусами. На банкетах теплые десертные салаты могут подаваться на стол в общем салатнике.

Жареное мороженое может подаваться на десертных тарелках, предварительно засервированных десертными приборами, а также в креманках или бокалах коблер, которые ставят на подстановочную пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и сервируют десертной ложкой. Жареное мороженое при подаче поливают сладкими горячими соусами.

Груши в красном вине подают на десертной тарелке или тарелке с углублением («шляпа»), стол предварительно сервируют десертным ножом и вилкой. При подаче поливают вино-фруктовым соусом.

Снежки в горячем молочном соусе подают в глубокой десертной тарелке, сервируют десертной ложкой. Также сладкое блюдо подают в креманках или бокалах коблер, которые ставят на подстановочную пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и сервируют десертной ложкой. При подаче поливают горячим молочным соусом.

Пудинг, выпеченный в порционной форме, отпускают в мелкой десертной тарелке. Отдельно в соуснике подают горячий сладкий соус, стол сервируют десертными приборами (ножом и вилкой). Также пудинг выпекают в больших, многопорционных формах. Перед подачей его порционируют и раскладывают на мелкие десертные тарелки. В некоторых странах пудинг подают на Рождество на общем круглом блюде, при подаче его поливают бренди и поджигают.

Суфле фруктовое, сырное подают в той же порционной посуде из огнеупорного материала (например, керамических рамекинах), в которой запекалось. Форму с суфле устанавливают на мелкую десертную тарелку предварительно стол сервируют десертной ложкой. Десерт подают сразу после запекания. После охлаждения суфле опадает в 2—2,5 раза.

Воздушный пирог выпекают в многопорционных формах. Перед подачей его порционируют и раскладывают при помощи лопатки на мелкие десертные тарелки, стол предварительно сервируют десертными приборами. Пирог подают горячим, при охлаждении пирог осаживается.

Снежки из шоколада подают на мелкой десертной тарелке, стол предварительно сервируют десертными приборами (вилкой и ножом). Перед подачей десерт посыпают сахарной пудрой с кокосовой стружкой.

Фондан подают на мелкой десертной тарелке, сервируют десертной ложкой. При подаче иногда украшают шариком мороженого.

Кекс с глазурью подают при индивидуальной подаче на мелкой десертной тарелке, стол предварительно сервируют десертными приборами (вилкой и ножом). На праздничных мероприятиях (например, банкет-чай) десерт может подаваться в стол, на общем блюде с лопаткой для перекладывания. Кекс предварительно порционируют.

Гурьевская каша подается в посуде для запекания (металлической порционной сковороде, огнеупорной форме), в зависимости от объема формы в качестве подстановочной тарелки используют закусочную или десертную тарелку. Стол предварительно сервируют десертной ложкой.

Перед подачей десерта поверхность верхнего слоя посыпают мелким коричневым сахаром (или сахаром-песком) и карамелизуют при помощи газовой факельной горелки.

Десерты фондю подают, используя фондюшницу для порционной подачи и шоколадный фонтан — для подачи на различных праздничных мероприятиях. В обоих случаях предварительно подготавливают мелкие десертные тарелки и специальные вилочки с длинной ручкой или шпажки.

Десерты фламбе подают с использованием специальной тележки для фламбирования, предварительно подготавливают десертные тарелки и приборы. При подаче десерта следует соблюдать правила техники безопасности, открытое пламя на тарелке накрывают сверху специальной крышкой, чтобы прекратить доступ кислорода. Фламбированные фрукты часто подают с мороженым.

Десерты с обжигом помещают на мелкую десертную тарелку, стол предварительно сервируют десертными ножом и вилок. Перед подачей десерт карамелизуют с помощью портативной газовой горелки.

4. Хранение горячих десертов сложного ассортимента

Горячие десерты сложного ассортимента, сладкие соусы и сиропы должны приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные санитарными правилами сроки.

Некоторые виды готовых сложных горячих десертов (например: жареное мороженое, фруктовые и сырные суфле и др.) хранению не подлежат, они готовятся под заказ и сразу же реализуются. Заготовки для жареного мороженого приготавливают заранее и хранят в течение 10 сут. при температуре —18 °С.

При реализации готовые горячие сложные десерты хранят на мармите (горячей плите или разогретом пароконвектомате) не более 2—3 ч с момента изготовления. Горячие десерты должны иметь температуру не ниже 65 °С

В исключительных случаях нереализованные блюда необходимо охладить и хранить с обязательной отметкой при температуре 4—2 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденные десерты подвергаются органолептической оценке, затем тепловой обработке с последующей дегустацией. Свежая готовая продукция не должна смешиваться с остатками с предыдущего дня.

Для выездных мероприятий готовую продукцию помещают в термосы, термобоксы и другое специальное оборудование, предназначенное для термоперевозки. По месту доставки сложные десерты подвергаются термостатированию. Сроки реализации с момента изготовления не должны превышать 3 ч.

Такие десерты, как пудинг, снежки из шоколада, кекс морковный, хранят не более 48 ч при температуре 4—2 °С. Перед подачей их термостатируют.

Остатки фондю с шоколадного фонтана дальнейшему хранению и реализации не подлежат

Контрольные вопросы

1. Какие бывают варианты подачи горячих десертов сложного ассортимента?
2. При какой температуре осуществляется подача горячих десертов сложного ассортимента?
3. Какие предъявляются требования к хранению горячих десертов сложного ассортимента?
4. Куда помещают готовую продукцию, предназначенную для термоперевозки?

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), ответить на контрольные вопросы (устно)

Список рекомендованных источников

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 3-е изд., испр. И доп., - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 288 с.
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с., [16] с. цв.вкл.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс, 2010.-374 с.
4. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 6-е изд.,стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 240 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 4-е изд., доп. И перераб. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.
7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева