

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

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

Группа: ПКД 4/2

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №5

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: ПКД 4/2 Иванов И.И. Лекция №1

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 4)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-4), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

1. Литература: Учебники по дисциплине МДК 04.02 для СПО.
2. Технологические карты и сборники рецептов для предприятий общественного питания.
3. Т. Келлер "Заметки на салфетке".

Тема : Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента

Цель: сформировать у студентов целостное представление о технологическом процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Изучить принципы оформления, отпуска и эффективной презентации данных блюд. Развить понимание важности качества и эстетики на всех этапах работы.

План

1. Введение.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов
3. Оформление, отпуск и презентация.
4. Требования к качеству. Возможные дефекты и пути их устранения.

Ход занятия

I. Лекционный материал

1. Введение.

Горячие десерты – не только удовлетворяют потребность в сладком, но и создают завершающее, неизгладимое впечатление от всего приема пищи. В современной ресторанной индустрии десерт превратился из простого сладкого блюда в сложное, многослойное произведение кулинарного искусства.

Сложный ассортимент подразумевает:

- *Использование комбинированных технологических процессов (варка, выпечка, жарка, пассерование, су-вид).*
- *Сочетание различных текстур (хрустящая, кремовая, воздушная, желеобразная).*
- *Сложные вкусовые комбинации (сочетание сладкого, соленого, кислого, горького и умами).*
- *Высокохудожественное оформление и использование современных методов подачи.*

Мастерство повара-кондитера заключается в умении гармонично сочетать все эти элементы, создавая не просто блюдо, а целый десертный опыт для гостя.

2. Технология приготовления сложных горячих десертов **(на примерах).**

Общая последовательность технологических операций:

Подготовка сырья: *Мытье, переборка, очистка, нарезка. Нагревание духового шкафа до нужной температуры. Смазка и подготовка форм.*

→ **Приготовление основных компонентов:** *Для суфле: приготовление базовой массы (например, английского заварного крема или ганаша), взбивание белков, аккуратное соединение. Для тарт Татен: карамелизация сахара, укладка фруктов, приготовление песочного теста. Для фондана: создание теста с холодной сердцевиной из ганаша.* →

Термическая обработка: *Выпечка, жарка, фламбирование. Важно: строгое соблюдение времени и температуры. Недопеченное суфле осядет, перепеченный фондан не будет течь.* →

Приготовление сопутствующих элементов и соусов: *Ванильный соус, карамельный, ягодный кули, взбитые сливки, мороженое (для контраста).*

Пример: Технологическая карта на десерт "Горячий шоколадный фондан с малиновым кули и ванильным мороженым"

Операция	Технология исполнения	Требования к качеству
1. Подготовка	Формы для выпечки смазать сливочным маслом и припылить какао. Малину протереть через сито для кули.	Формы должны быть обработаны равномерно. Кули – однородный, без косточек.
2. Приготовление ганаша	Сливки нагреть до кипения, залить надломленный горький шоколад. Дать постоять 2 минуты, перемешать до гладкости. Разлить по формочкам, убрать в морозилку до полного застывания.	Гладкая, блестящая масса без следов расслоения.

3. Приготовление теста	Взбить мягкое масло с сахаром до посветления. Добавить яйца, затем просеянную муку с какао. Аккуратно перемешать.	Тесто однородное, без комков.
4. Формовка	В формы на 2/3 объема выложить тесто. В центр вдавить замороженный диск ганаша.	Ганаш должен быть полностью покрыт тестом.
5. Выпечка	Выпекать в разогретой до 200°C духовке 8-12 минут.	Края твердые, центр мягкий, но не жидкий.
6. Отпуск	Горячий фондан выложить на тарелку, полить малиновым кули, рядом выложить шарик ванильного мороженого, украсить свежей мятой и малиной.	Контраст температур и текстур. Эстетичный вид.

3. Оформление, отпуск и презентация.

Это ключевой этап, определяющий восприятие десерта.

Принципы оформления:

- **Баланс цветов:** Использование контрастных цветов (красный малины, зеленый мяты, белый мороженого).
- **Игра текстур:** Хрустящий элемент (нуга, карамелизированные орехи), кремевая основа (мусс, мороженое), воздушная составляющая (безе, суфле).
- **Акценты:** Микрозелень, съедобные цветы, золотая пыльца, карамельная нить.
- **Чистота и лаконичность:** "Лучше меньше, да лучше". Перегруженность убивает эстетику.

Методы презентации:

- **Подача на подогретой тарелке** (для горячих компонентов).
- **Использование соусов** (техника "размазывания", точечная, с помощью трафарета).
- **Многоуровневая композиция:** создание высоты с помощью крекеров, безе или самих компонентов десерта.
- **Интерактивность:** Полив соуса официантом при гостях, фламбирование, разламывание десерта.

!!!Отпуск: Должен быть оперативным. Горячий десерт подается сразу после приготовления. Официант должен знать название десерта, его основные компоненты и кратко и красочно его описать гостю.

4. Требования к качеству. Возможные дефекты и пути их устранения.

Органолептические показатели качества:

- ❖ **Внешний вид:** Соответствует заявленному описанию, аккуратное оформление.
- ❖ **Консистенция:** Для суфле – нежная, пористая; для фондана – плотные края и текучий центр.
- ❖ **Цвет:** Характерный для используемого сырья, без подгорелостей.
- ❖ **Вкус и запах:** Чистые, хорошо выраженные, гармоничные, без посторонних привкусов.

!!!Распространенные дефекты:

- ☐ **Суфле осело:** Недостаточно взбиты белки, резкий перепад температуры, преждевременное открытие духовки.
- ☐ **Фондан не течет:** Перепекли, неправильная заморозка ганаша.
- ☐ **Горький привкус:** Подгорелый сахар в карамели.
- ☐ **Неоднородная консистенция:** Неправильное смешивание ингредиентов, образование комков.

Успех приготовления горячих десертов зависит от точного соблюдения технологии, глубокого понимания физико-химических процессов и развитого эстетического вкуса повара.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Дайте определение "сложного горячего десерта". Назовите 3-4 ключевых признака.
- 2) Перечислите основные группы сложных горячих десертов и приведите по два примера.

- 3) Опишите последовательность технологических операций при приготовлении шоколадного суфле.
- 4) В чем заключается основная сложность приготовления десерта "фондан"?
- 5) Назовите основные принципы оформления и презентации горячих десертов.
- 6) Каковы возможные причины оседания суфле после выпечки?