

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

Тема: Приготовление, хранение холодных 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. Современные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.
2. Методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента

1. Современные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Ассортимент холодных десертов непрерывно меняется и расширяется. К современным направлениям в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента можно отнести следующие:

приготовление десертов необычной формы. Модные дизайнеры-новаторы в области кондитерского искусства придумывают необычные формы для приготовления геометрических десертов, моделируют их в программе 3D Max на 3D – принтере и отливают из силикона. Для приготовления холодных десертов используют различные кондитерские массы, такие как муссы, суфле, мороженое и др.

программное обеспечение пищевого 3D – принтера позволяет создавать необычные по вкусу и дизайну десерты, печатая их непосредственно на тарелки, а также элементы различных украшений;

приготовление холодных десертов с необычной структурой. Современное оборудование – плита шоковой заморозки (антискворода для быстрой заморозки пищевых продуктов) – позволяет мгновенно замораживать муссы, кремы, пюре, соусы, соки и прочие продукты, создавая десерты с твёрдой замороженной корочкой и мягкой структурой внутри;

приготовление замороженных десертов. Увеличивается ассортимент низкокалорийных замороженных десертов из натуральных фруктов, ягод и овощей. Преимущество таких десертов – безотходное производство и длительные сроки хранения.

приготовление свадебных холодных десертов. По традиции на свадьбе подают многоярусный свадебный торт. Альтернативным вариантом может быть комбинация, состоящая из небольшого свадебного торта для разрезания молодожёнами и нескольких свадебных десертов, которые выполнены в стиле основного торта, только размерами поменьше;

приготовление мини – десертов в съедобной посуде (из шоколада, различных выпеченных полуфабрикатов, сушёных водорослей, овощей и фруктов, желированной посуды и др.);

приготовление «мобильных» десертов – снежков и десертов в порционной упаковке, которые можно взять с собой. Многие заведения индустрии питания расширяют свой ассортимент и увеличивают продажи за счёт таких десертов, например сэндвичи с мороженым. Кремовые и муссовые холодные десерты на вынос упаковывают в индивидуальные контейнеры различного объёма;

приготовление десертов – гибридов – это десертная пицца, кронат и др.

2. Методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.

Такие методы могут применяться на различных этапах приготовления сложных холодных десертов. К ним относятся: охлаждение, заморозка, шоковая заморозка.

Охлаждение – это кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения её до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

Интенсивное охлаждение – это быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 до 2°С, которое производится в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения срока её хранения.

Заморозка – это технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции (сырья, полуфабрикатов) до уровня ниже 0°С и направленная на обеспечение сохранности в течение длительного времени.

Шоковая заморозка – это заморозка продукции (сырья, полуфабрикатов) до температуры -18...-25°С в течение минимального времени.

Желирование – это процесс студнеобразования, на которое большое влияние оказывают природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования. Для желирования используются различные полимерные желирующие вещества: желатин, агар, агароид, фуцелларан, каррагинан, альгинат натрия, пектиновые вещества.

Метод колерования – это придание готовому продукту(блюду) красивого цвета. Применяется он для приготовления запечённых десертов путём кратковременного запекания в жарочном шкафу или опаливания при помощи портативной ручной газовой горелки, например при отделке крем – брюле.

Метод засахаривания – это насыщение продуктов избыточным количеством сахара (сахарным сиропом) с последующим высушиванием, вследствие чего сахар кристаллизуется. При высокой концентрации сахара замедляется развитие бактерий.

Метод глазирования – это метод тепловой обработки готовых блюд (изделий), заключающийся в покрытии поверхности различными видами глазури (шоколадной, фруктово – желейной, зеркальной т др.). Также глазури наносятся холодным способом.

Метод компрессии – это обработка продовольственного сырья давлением. С помощью механического давления на продукт осуществляется отделение жидкости из влажных структур – отжим. Путём отжима из овощей, ягод и фруктов получают соки, которые используются в рецептурах многих сложных холодных десертов.

Контрольные вопросы

1. Что относят к современным направлениям в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента
2. Перечислите методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
3. Что такое охлаждение?
4. Что такое железирование?
5. В чём заключается метод компрессии

Домашнее задание:

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

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