

Лабораторна робота №1

Технологія оздоблювальних напівфабрикатів

Мета уроку: закріпити практично теоретичні знання з:

розрахунку сировини для приготування заданої кількості оздоблювальних напівфабрикатів; організації робочого місця; технології приготування оздоблювальних напівфабрикатів і оздоблення ними; економного використання сировини, електроенергії; дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки і охорони праці.

Зміст роботи:

1. Приготувати і оформити такі оздоблювальні напівфабрикати: *желе на желатині; основну помаду; основний масляний крем «Новий»; крем масляний основний на згущеному молоці; крем сметанний; крем вершковий; посипка «Трюфельна»*. **ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №1**

Технологія оздоблювальних

2. Дати оцінку якості приготовленим напівфабрикатам.
3. Відсаджування з крему за допомогою кондитерського мішка з металевою насадкою простих елементів оформлення тортів і тістечок.
4. Виготовлення простих елементів оформлення з желе.
5. Виконати дослідні завдання:
 - визначити збільшення маси желатину за час замочування. Пояснити причину збільшення желатину при замочуванні;
 - визначити час збивання помадного сиропу;
 - уварити молочно-цукровий сироп. Визначити готовність сиропу для крему «Новий»;
 - порівняти здібність до збивання тваринних і рослинних вершків однакової жирності при приготуванні вершкового крему.
6. Оформити звіт, зробити висновки.

Хід роботи:

I. Отримати посуд та інвентар: каструлі різної місткості, ситечко, мірний стакан, фігурні ємкості для розливання желе, кондитерські виїмки для мастики, столові ложки, креманки, кондитерський мішок та насадки.

II. Організувати робоче місце.

1. Перед початком роботи руки вимити з милом і ополоснути їх 0,2 %-м освітленим розчином хлорного вапна. В процесі роботи стежити за чистотою рук.

2. Посуд, інструменти перед початком роботи вимити гарячою водою, а робочі столи протерти 0,2 %-м освітленим розчином хлорного вапна.

3. Посуд для приготування оздоблювальних напівфабрикатів повинен відповідати санітарним вимогам (із нержавіючої сталі).

4. Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства.

5. Каструлі заповнювати сиропами на $\frac{3}{4}$ об'єму.

6. Не переливати на електроплити рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускати попадання рідини на плиту.

7. Відкривати кришку з каструлі рухом «на себе».

8. Гарячі каструлі знімати з плити, користуючись рушником.

9. Не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти.

10. Після виконання завдання вимити кухонний та столовий посуд, інструменти згідно з санітарними правилами. Робочі столи вимити з використанням мийних засобів, а потім продезинфікувати 0,2 %-м освітленим розчином хлорного вапна.

III. Розрахувати набір сировини і приготувати оздоблювальні напівфабрикати згідно технологічних карток. В процесі приготування оздоблювальних напівфабрикатів врахувати методичні поради.

Контрольні питання при підготовці до роботи

1. Яке призначення желе?

2. Як підготувати желатин для желе?

3. З яких етапів складається приготування помади?

4. З якою метою додають патоку при варінні помади і чим її можна замінити?

5. Які основні правила приготування масляних кремів?

6. Чим відрізняється масляний крем «Новий» від масляного крему на згущеному молоці?

Желе на желатині

<i>Види</i>	<i>Причини</i>
1. Желе не застигає	
2. На поверхні охолодженого желе з'явилися крапельки води	

Желе на желатині

[illegible]

Приготування желе

Вимоги до якості:

*Послідовність технологічного процесу
приготування напівфабрикатів*

Основна помада

1.

2.

3.

4.

Види і причини браку

<i>Види</i>	<i>Причини</i>
1. Помада зацукрована	
2. Помада груба, без блиску	

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Помада основна

<i>Види</i>	<i>Причини</i>	<i>Способи усунення</i>
1. Під час збивання масла виділилася волога		
2.Крем «відсікається»		

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Масляного крему «Новий»

<i>Назва сировини</i>	<i>Кількість сировини (г)</i>	
	<i>Крем</i>	<i>Сироп молочно-цукровий</i>

Приготування крему

Вимоги до якості:

*Послідовність технологічного процесу
приготування напівфабрикатів*

Крем масляний основний на згущеному молоці

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Крем масляний на згущеному молоці

<i>Назва сировини</i>	<i>Кількість сировини (г)</i>	

Приготування крему

Вимоги до якості:

Крем сметанный

1. _____

2. _____

3.

4.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Сметанного крему

Назва сировини	Кількість сировини (г)

Приготування крему

Вимоги до якості:

Послідовність технологічного процесу
приготування напівфабрикатів

Крем вершковий

1.

2.

Види і причини браку

<i>Види</i>	<i>Причини</i>
1. Вершки не збиваються до потрібного об'єму	
2. Вершковий крем слабкої консистенції, не зберігає наданої форми	

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Крем вершковий

<i>Назва сировини</i>	<i>Кількість сировини (г)</i>	

Приготування крему

Вимоги до якості:

Посипка трюфельна

1.

2.

3.

4.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Посипки трюфельної

[illegible]

Приготування посипки

[illegible]

Вимоги до якості:

Корисні поради до лабораторно-практичної роботи № __

- ✓ Масло для приготування масляних кремів слід використовувати не мерзле, щоб не відсікалось.
- ✓ Вміст жиру в маслі, що використовують для приготування масляних кремів, має бути не менше 72 %.
- ✓ Для приготування шоколадного масляного крему какао-порошок змішують з невеликою кількістю згущеного молока або готового білого крему. Додають його наприкінці збивання і швидко перемішують до однорідної маси, щоб крем не відсікався.
- ✓ Желатин не кип'ятять, тому що він частково втрачає желуючі якості.
- ✓ Надмірна кількість лимонної кислоти негативно впливає па желуючі якості желатину і агару.
- ✓ Якість помади покращується, якщо їй дати вистійку.
- ✓ Вистоюється помада в закритому посуді, щоб не підсихала.
- ✓ Охолоджені вершки збиваються краще.
- ✓ Масляні креми краще ароматизувати ванільною есенцією, а білкові — фруктовую.
- ✓ Щоб прикраси з цукрової мастики були тонкі і ніжні, слід використовувати цукрову пудру мілкового помелу.

