

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

Тема: Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков 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. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.

1. **Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.**

Морс клюквенный с медом. Рецепттура, г: клюква — 180, мед (липовый) — 80, вода — 1 000, лед (кубики) — 120. Выход — 1000/120 г.

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 6—8 мин, затем процеживают. В отвар добавляют мед, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. Морс подают в высоких стаканах с кубиками льда и коктейльной трубочкой.

Морс «Ягодная поляна». Рецепттура, г: смородина (черная, красная, белая) — 200, крыжовник — 100, малина — 100, черника — 100, сахар-песок — 100, вода — 800. Выход — 4—5 порций.

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5 мин, затем процеживают. В отвар добавляют сахар-песок, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. Морс подают в высоких стаканах с коктейльной трубочкой, можно добавлять лед.

Напиток бруснично-ежевичный. Рецепттура, г: брусника — 130, ежевика — 120, сахар-песок — 80, вода — 1000. Выход — 1000 г.

Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и варят в течение 10 мин, процеживают. В отвар всыпают сахар-песок, доводят до кипения, соединяют с отжатым соком и охлаждают. Напиток подают в высоком стакане.

Напиток клубнично-яблочный. Рецепттура, г: яблоки — 150, клубника — 100, сахар-песок — 60, вода — 1000. Выход — 1 000 г.

Подготовленные яблоки с удаленным семенным гнездом протирают, соединяют с подготовленными ягодами клубники и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят в течение 15—20 мин, затем процеживают. В отвар всыпают сахар-песок, доводят до кипения, соединяют с отжатым соком и охлаждают. Напиток подают в высоком стакане.

Лимонад лимонно-апельсиновый. Рецепттура, г: лимоны — 150, апельсины — 150, сироп клубничный — 100, сахар-песок — 100, вода газированная — 200, вода — 500, лимон (долька) — 3, лед (кубики) — 120. Выход — 1000/120/3 г.

Лимоны и апельсины моют, счищают цедру и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой (200 г), проваривают и процеживают. В отвар всыпают сахар-песок и нагревают до растворения, в конце вводят клубничный сироп, перемешивают и охлаждают. После охлаждения отвар соединяют с оставшимся количеством воды (300 г) и вводят отжатый сок, затем вливают газированную воду, перемешивают. Подают лимонад сразу после приготовления (так как при хранении углекислый газ улетучивается) в высоком стакане со льдом и коктейльной трубочкой, декорируют долькой лимона.

Лимонад «Праздничный». Рецепттура, г: лимонный сок (свежевыжатый) — 100, апельсиновый сок (свежевыжатый) — 50, грейпфрутовый сок (свежевыжатый) — 50, сироп ананасовый (консервированный) — 300, сахарный сироп — 50, вода минеральная с газом — 450, лед (кубики) 120. выход — 1 000 г.

Подготовленные три вида сока (лимонный, апельсиновый, грейпфрутовый) соединяют, добавляют процеженный ананасовый сироп, сахарный сироп, перемешивают, затем охлаждают. Перед подачей в охлажденную смесь вливают холодную газированную минеральную воду, перемешивают. В высокие стаканы кладут по 3—4 кубика льда и наливают лимонад, отпускают с коктейльной трубочкой.

Фреш фруктово-ягодный. Рецепттура, г: апельсины — 250, яблоки — 200, клубника — 50. Выход — 1 порция.

Подготовленные кусочки фруктов и ягоды отжимают при помощи соковыжималки. Свежевыжатый сок сразу реализуют. Фреш подают в бокалах и стаканах с коктейльной трубочкой, для охлаждения можно добавить кубики льда.

Смузи фруктово-ягодный. Рецепттура, г: черника (свежая) — 250, черная смородина (свежая) — 250, бананы(очищенные) — 200, молоко 200, сахарная пудра — 40. Выход — 4 порции.

В емкость блендера засыпают подготовленные ягоды (чернику и черную смородину), добавляют порезанные на кусочки бананы, холодное молоко и сахарную пудру, взбивают до однородной консистенции. Подают в высоких стаканах с коктейльной трубочкой

Смузи «Тропикано» с мороженым. Рецепттура по брутто, г, — ананас (свежий) — 550, манго — 600, бананы — 400, мороженое (сливочное) — 200, лед — 50. Выход — 1 000 г.

Фрукты промывают, у ананаса счищают кожицу и удаляют сердцевину. Манго очищают от кожицы, разрезают и извлекают косточку. Бананы очищают от кожуры. Подготовленные фрукты произвольно нарезают, выкладывают в емкость блендера, добавляют мороженое и лед, взбивают до однородной консистенции. Подают в высоких стаканах с коктейльной трубочкой.

Ласси с манго. Рецепттура, г: йогурт натуральный — 225, молоко — 130, манговое пюре (консервированное) — 200, манго — 400, сахар-песок — 40, семена кардамона — 15. Выход — 4 порции.

В емкость блендера помещают натуральный йогурт, молоко, манговое пюре, подготовленные кусочки манго, всыпают сахар-песок и семена кардамона, затем перемешивают в течение 2 мин и охлаждают. Ласси подают в высоком стакане с коктейльной трубочкой.

Квас хлебный. Рецепттура, г: дрожжи (прессованные) 100, хлеб ржаной — 148, сахар-песок — 48, мед — 48, вода 1 000, цедра лимона — 100. Выход — 1 000 г.

Ржаной хлеб нарезают тонкими кусочками, выкладывают на противень, помещают в жарочный шкаф и сушат при температуре 50—60 °С в течение 3—4 ч. Готовые сухари заливают кипятком, настаивают в течение 4 ч и процеживают через сито. Настой подогревают до температуры 35—40 °С, добавляют в него дрожжи, сахар-песок, мед и подготовленную лимонную цедру. Помещают настой в теплое место для брожения на 6—8 ч, после чего

убирают в холодильник. Охлажденный квас процеживают и порционируют. Подают квас в специальных кружках или высоких стаканах.

Квас фруктово-ягодный. Рецепт, г: дрожжи (прессованные) — 50, земляника — 100, малина — 100, ежевика — 100, яблоки — 300, сахар-песок — 60, лимонная кислота — 15, вода — 1 000. Выход — 1 000 г.

Подготовленные ягоды и кусочки яблок помещают в стеклянную или керамическую емкость, вливают горячую кипяченую воду и настаивают в течение 12 ч. Настой процеживают, добавляют сахар-песок, дрожжи, лимонную кислоту и помещают в теплое место для брожения на 12 ч. Затем квас помещают в холодильник на 72 ч.

Подают квас в специальных кружках или высоких стаканах.

Контрольные вопросы

1. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению напитка бруснично-ежевичного.
2. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению лимонада лимонно-апельсинового.
3. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению смузи «Тропикано» с мороженым.
4. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению ласси с манго.
5. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению кваса хлебного.
6. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению кваса фруктово-ягодного.

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