

Дисциплина МДК. 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема: Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

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. Выполнение технологических операций при приготовлении приготовления холодных сладких блюд.
2. Температурный режим хранения.

1. Выполнение технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд.

Холодные сладкие блюда - свежие фрукты и ягоды, натуральные или свежезамороженные; компоты из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод; железированные блюда - кисель, желе, мусс, самбук, крем; замороженные блюда - мороженое, пломбир, парфе. Температура подачи этих блюд не менее минус 4-6 °С.

Первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах.

Холодные сладкие блюда отпускают в стаканах или креманках, а также в десертных тарелках или глубоких блюдах.

Кисели. Густые молочные или плодово-ягодные кисели разливают горячими в формы, смоченные кипяченой охлажденной водой и посыпанные сахарным песком, и охлаждают. Перед подачей форму переворачивают и выкладывают кисель в вазочку или креманку, поливают сиропом плодово-ягодным или кладут варенье, джем, конфитюр. Охлажденный кисель средней густоты разливают в стаканы (200 г) или в вазочки (150 г). Молочный кисель поливают плодово-ягодным сиропом, а к плодово-ягодным киселям отдельно подают в молочнике молоко или сливки 50 - 100 г на порцию или взбитые сливки 25 г на порцию. Кисели подают охлажденными до температуры 12--14°C, посыпают сахаром, чтобы не образовалась пленка. Для плодово-ягодных киселей свежие сочные ягоды (бруснику, клюкву, смородину и др.) протирают и отжимают сок. Мякоть заливают водой и варят, затем процеживают. В полученный отвар добавляют сахар (в клубничный, малиновый - лимонную кислоту), доводят до кипения и заваривают крахмалом. Затем вводят приготовленный сок. Другие ягоды, например кизил, алычу, сливу, вначале варят в небольшом количестве воды, затем протирают. В отвар вводят крахмал. Яблоки также сначала варят до готовности, затем отвар сливают, яблоки протирают, соединяют с отваром, всыпают сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения. После этого вводят крахмал. Кисель готовят также из яблок с клюквой, ревеня, кураги, апельсинов, мандаринов, плодов шиповника и др. Молочный кисель готовят следующим образом. В кипящее молоко кладут сахар, затем вливают предварительно разведенный холодным молоком крахмал и варят кисель до готовности. К концу варки добавляют ванилин.

Желе. Приготавливают из фруктовых и ягодных соков, отваров, ягодных экстрактов, фруктовых эссенций, молока и др. В горячий плодово-ягодный сироп вводят желатин. После того как желатин растворится, сироп соединяют с фруктовым или ягодным соком (для улучшения вкуса добавляют лимонный сок или лимонную кислоту, виноградное вино), осветляют, разливают в формы и охлаждают при температуре от 0 до 8 °С. Фруктово-ягодное желе приготавливают и комбинированным, заливая смесью натуральные или консервированные плоды и ягоды. Готовят и многослойные желе. Для этого желе разных цветов последовательно наливают в формочки и охлаждают.

Перед подачей формы опускают на несколько секунд в горячую воду, закрывают десертной тарелкой или вазочкой, встряхивают и переворачивают. Готовое желе представляет собой студенистую прозрачную массу кисло-сладкого вкуса, с ароматом и цветом плодов и ягод, из которых оно приготовлено. При отпуске его поливают фруктово-ягодным сиропом (желательно другого цвета) - 20 г или взбитыми сливками (20 - 30 г на порцию) или подают холодное кипяченое молоко (100 - 150 г на порцию). При изготовлении молочного желе сахаро-желатиновый сироп соединяют с молоком, в которое предварительно добавляют ванилин, какао или кофейный отвар. Для лимонного желе готовят сахарный сироп, настаивают его с цедрой, добавляют желатин. После того как желатин растворится, вливают лимонный сок. Для осветления желе его охлаждают до 60°C, добавляют растертые яичные белки, доводят смесь до кипения и процеживают. При изготовлении миндального желе, миндаль ошпаривают кипятком, очищают, измельчают, заливают водой, настаивают и отжимают. В полученное миндальное молочко добавляют сахар, затем готовят как обычное желе.

Муссы. Муссом называется взбитое желе, приготовленное из фруктово-ягодных соков. Готовят его так же, как желе (не осветляя), но перед охлаждением взбивают до образования пышной однородной пены. Иногда желатин заменяют манной крупой. Отпускают, полив сиропом, или с молоком 100 - 150 г на порцию.

Самбук. Готовят из густого фруктового пюре (яблочного, абрикосового, сливового). Пюре соединяют с сахаром, яичным белком и взбивают на льду до тех пор, пока масса не увеличится в 2 -- 3 раза. Затем в нее вливают растворенный теплый желатин, все размешивают и охлаждают в формочках при температуре от 0 до 8 °C. При подаче самбук перекладывают на десертную тарелку или в креманку, иногда поливают ягодным сиропом. Отпускают 100 -- 150 г на порцию.

Кремы. В состав крема входят густые взбитые свежие сливки или сметана 35 %-ной жирности, яично-молочная смесь (льезон), сахар и желатин (можно готовить и без яично-молочной смеси). Ассортимент кремов очень широк. В зависимости от добавок вкусовых и ароматических продуктов различают кремы: ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, клубничный, малиновый, с бисквитом и изюмом и т. д. Охлажденные сливки взбивают до получения пышной массы. Протертое пюре из ягод соединяют со взбитыми сливками и размешивают, затем вводят яично-молочную смесь, в которой предварительно был растворен желатин и введены вкусовые добавки. Приготовленный крем разливают в формы и охлаждают. При отпуске крем поливают сиропом, приготовленным из протертых ягод, или сиропом с вином. Подают в вазочках или на десертных тарелках (75, 100 и 125 г).

Арбузы. Плоды моют и нарезают на куски (сегменты). При отпуске сегменты надсекают ножом поперек на куски толщиной 2 см. Подают их на десертной тарелке, сахарный песок или пудру -- на розетке. Выход - 250 г.

Дыня. Плоды моют, разрезают вдоль пополам, удаляют семечки и нарезают на сегменты. Перед подачей сегменты надсекают на куски толщиной 1 - 1,5 см.

Подают на овальном фарфоровом блюде. Отдельно на розетке - сахарную пудру. К дыне (арбузу) подают также десертные тарелки, ножи и вилку. Выход - 200 г.

Апельсины и мандарины с сахаром. Плоды очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки, укладывают в вазочки и посыпают сахаром или сахарной пудрой.

Ягоды со сливками. Со сливками подают землянику садовую или малину. Подготовленные ягоды (125 г) кладут в вазочки или креманки. Отдельно подают сахарную пудру (25 г) и сливки (125 г). Ягоды подают также с молоком или сметаной.

Компоты. Приготавливают из свежих, консервированных, сушеных, быстрозамороженных плодов и ягод в различных сочетаниях или из одного вида. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12 - 150С (150 - 200 г на порцию). Основой компота из свежих плодов и ягод является сахарный сироп, подкисленный лимонной кислотой. В сиропе варят нарезанные дольками яблоки, груши, айву с кожицей или без нее. Некоторые сорта яблок (антоновские) и очень спелые груши кладут в кипящий сироп, нагревание сразу же прекращают, плоды охлаждают в сиропе. Так же готовят компот из абрикосов, персиков, слив, предварительно разрезав их пополам и удалив косточку. Мандарины, апельсины, вишню, черешню, малину, клубнику, виноград, арбузы, ананасы, дыни кладут в охлажденный сироп сырыми. Для улучшения вкуса, ароматизации в компот добавляют немного виноградного вина. При отпуске подготовленные плоды и ягоды раскладывают в креманки, вазочки или в стаканы и заливают охлажденным сиропом. Компот из консервированных ягод и фруктов приготавливают как из одного вида плодов и ягод, так и из смеси любых консервированных фруктов в различных сочетаниях (ассорти). Из воды и сахара варят сироп, добавляют в него сироп от консервированных фруктов, охлаждают, заливают им плоды и ягоды.

Взбитые сливки. Охлажденные сливки 35 %-ной жирности взбивают до образования пышной устойчивой массы, затем, помешивая, добавляют сахарную пудру. Во взбитые сливки вводят также измельченный шоколад, какао, цедру лимона, миндаль. Подают в креманках, выложив горкой (100 г на порцию). Украшают печеньем или кусочками шоколада, либо посыпают орехами. Так же готовят и взбитую сметану.

Мороженое. Обычно подают мороженое промышленного производства: пломбир и сливочное. Пломбир может быть различных видов: сливочный, шоколадный, ореховый, фруктово-ягодный. Мороженое выпускают закаленным и незакаленным (мягкое мороженое). Отпускают мороженое натуральным или с различными сладкими соусами (шоколадным, миндальным, ореховым, абрикосовым, клубничным, коньячным и т. п.), свежими или консервированными фруктами и ягодами, вареньем, взбитыми сливками, печеньем и др. Формуют специальными ложками в виде шариков. Подают в креманках, фужерах или в специальных вазочках. Дополнительно к

мороженому подают фруктовые соки или фруктово-газированную воду в бокалах с соломинками.

2. Температурный режим хранения.

По температуре подачи сладкие блюда делят на холодные (10-14 °С) и горячие (65-70 °С).

Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55-60 °С, а также на водяном или паровом мармите.

К *горячим сладким блюдам* относятся воздушные пироги, пудинги. Сладкие каши, яблоки печеные и жаренные в тесте, бабка яблочная, блинчики.

Контрольные вопросы

1. Что относится к холодным сладким блюдам.
2. Требования к отпуску холодных сладких блюд.
3. Как делятся сладкие блюда по температуре подачи.
4. Температура подачи горячих сладких блюд.
5. Температура подачи холодных сладких блюд.

Домашнее задание:

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

Список рекомендованных источников

1. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.
3. Богушева, В.И.Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс,2010.-374 с.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева