

Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ

ПМ 07 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»



СЛАДКИЕ БЛЮДА

Сладкие блюда подают в конце обеда на десерт, поэтому их еще называют десертными, или третьими блюдами. Их можно использовать во время завтрака, ужина, полдника.

Для приготовления сладких блюд используют фрукты и ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово-ягодные сиропы, соки, экстракты, содержащие различные минеральные вещества, витамины и пищевые кислоты. В некоторые блюда входят сливки, сметана, яйца, масло, крупы, богатые белками, жиром, углеводами и обладающие большой калорийностью.

Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав изюм, орехи, какао, ванилин, вино, лимонная кислота, желирующие продукты и др.

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

Холодные сладкие блюда – свежие фрукты и ягоды, натуральные или свежезамороженные; компоты из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод;

Желированные блюда – кисель, желе, мусс, самбук, крем;

Замороженные блюда – мороженое, пломбир, парфе. Температура подачи этих блюд не менее минус 4–6°C.

Горячие сладкие блюда – пудинг, яблочки в тесте, шарлотка яблочная, печеные яблочки, гренки плодами и ягодами.

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 блюдцах. Горячие блюда – в стеклянных или мельхиоровых тарелках, на блюдах, порционных сковородах.



Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушеными, выложив невысоким слоем, в холодильнике при температуре 0–6 °C. Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или охлажденном помещении при температуре 0–14 °C в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся фарфоровую или эмалированную посуду. Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °C, а также на водяном или паровом мармите.

Ответьте на вопросы:

1. Что является характерной особенностью сладких блюд при приготовлении?

2. Какая существует классификация сладких блюд по температуре подачи?

3. В какой посуде подают сладкие блюда?

Холодные _____

Горячие _____

4. Какова температура подачи сладких блюд? _____

Свежие фрукты и ягоды

Свежие фрукты и ягоды сами по себе являются прекрасным десертом. Задача при обработке – сохранить привлекательный внешний вид, вкус и максимальное количество витаминов.

Натуральные свежие фрукты и ягоды



Фрукты и ягоды перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки, кроме вишни и черешни, промывают холодной водой, оставляя на 2–3 мин, перемешивают, снова промывают, помещают в дуршлаг или сито и дают стечь воде. Если ягоды сильно загрязнены, то их промывают несколько раз. Обсущенные фрукты и ягоды выкладывают перед отпуском в вазу, креманку, десертную тарелку. Ягоды можно посыпать сахарным песком или сахарной пудрой. Виноград выкладывают целой гроздью и отпускают без сахара. Землянику, клубнику, малину подают со сметаной, молоком, сливками.

Земляника или клубника со взбитыми сливками



Охлажденные сливки 30 %-й жирности взбивают с частью сахарной пудры до образования устойчивой пышной массы, в которую добавляют остальную сахарную пудру. Сливки выкладывают в креманку горкой, а по краям и в середине раскладывают подготовленные ягоды.

Арбуз, дыня натуральные

Плоды промывают, обсушивают, разделяют вдоль на две части, каждую из которых нарезают удлиненными большими дольками, а крупные – ломтиками. Арбузы и дыни можно очистить от корок и удалить семена. Подают в охлажденном виде. Отдельно в розетке можно подать сахарную пудру или сахарный песок (напорцию 10–15 г).

Качество сладких блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции. Недопустимы посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара и несоответствующая данному блюду консистенция. Для использования в натуральном виде выбирают плоды и ягоды хорошо созревшие, доброкачественные, тщательно промытые.



Задание:

Укажите последовательность подготовки к подаче свежих плодов и ягод:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____

Компоты

Процесс приготовления компота состоит из подготовки фруктов или ягод, варки сиропа и их соединения. Компоты приготавливают из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод одного или нескольких видов. Плоды и ягоды предварительно сортируют и промывают.

Компот из свежих фруктов, плодов, ягод

Свежие яблоки, груши, айву очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают дольками перед самым использованием. При необходимости хранения до тепловой обработки их помещают в подкисленную воду, чтобы не потемнели из-за окисления дубильных веществ. Кожицу можно не очищать.



Арбузы и дыни очищают от корок, удаляют семена и нарезают кубиками. Мандарины и апельсины очищают от кожицы, снимают остатки белой под кожицами, разделяют на дольки. У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, нарезают дольками. Очищенные бананы нарезают кружочками. У промытых ягод удаляют плодоножки. Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и лимонную кислоту, доводят до кипения и, если нужно, охлаждают. Иногда сироп подкрашивают ягодным

экстрактом вишни или черной смородины. Сироп можно приготовить также на фруктовых или ягодных отварах. В компоты, приготавливаемые из кислых фруктов и ягод, лимонную кислоту не добавляют.



Свежие плоды и ягоды быстро развариваются и теряют свою форму, это объясняется тем, что содержащийся в стенках клеток протопектин малоустойчив, в процессе варки быстро гидролизуется и переходит в растворимый

пектин, в результате продукты быстро размягчаются, кроме того, теряются содержащиеся в них витамины. Поэтому при приготовлении компотов не все плоды и ягоды подвергают нагреву.

Апельсины, мандарины, вишню, черешню, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананас, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают.

Яблоки, груши и айву варят, закладывая в кипящий сироп, 5–7 мин (айву с кожицей – 15–20 мин), охлаждают, порционируют.

Для ароматизации компотов добавляют виноградное вино, цедру цитрусовых. Отпускают компоты в охлажденном виде по 200 г на порцию.

Компоты из сухих фруктов и ягод приготавливают чаще из смеси сухофруктов. В сушеном виде используют яблоки, груши, абрикосы (урюк, курагу), инжир, сливу (чернослив), виноград (изюм), вишню и др. На предприятиях общественного питания приготавливают компоты, используя готовую смесь из сухих фруктов, составленную по специальной рецептуре.

Компот из смеси сушеных фруктов



Сухофрукты перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам, так как они имеют различные сроки варки. Крупные яблоки и груши разрезают на части. Фрукты тщательно промывают теплой водой 3–4 раза.

Воду доводят до кипения, добавляют сахар, растворяют его и вновь доводят до кипения. В кипящий сироп закладывают яблоки, груши и варят 20 мин, затем добавляют остальные сухофрукты (кроме изюма) и продолжают варить еще 10–15 мин, вводят изюм и варят 4–5 мин. Для улучшения вкуса в компот добавляют лимонную кислоту. Готовый компот охлаждают до 10 °С и выдерживают 10–12 ч для настаивания. При этом из фруктов в сироп полностью переходят вкусовые вещества, что улучшает качество компота. Сахар рекомендуют класть в начале варки.

Компоты должны быть прозрачными, от светлого до коричневатого цвета. Плоды и ягоды – целыми или нарезанными дольками, ломтиками, кружочками, сохранившими свою форму, непереваренными. Вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом с ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 часть объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.

Яблоки или груши в сиропе



Из яблок или груш удаляют сердцевину с семенами и очищают их от кожицы, закладывают в кипящую воду с сахаром и лимонной кислотой и проваривают до мягкого состояния, затем

вынимают из сиропа. Спелые яблоки и груши не варят, а лишь выдерживают в горячем сиропе в посуде с закрытой крышкой. Сироп после варки фруктов процеживают, охлаждают, добавляют в него виноградное вино. Проваренные яблоки или груши выкладывают в креманки и поливают сиропом

*Задание 1: Какие плоды и ягоды не подвергают варки в процессе приготовления компота?

*Задание 2: Особенность приготовления компотов из апельсинов, мандаринов, малины, земляники, чёрной смородины, дыни, ананасов.

*Задание 3: Последовательность операций при подготовке сухофруктов для варки компота

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1 ПО ТЕМЕ: СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОМПОТА ИЗ СУХОФРУКТОВ

Задание: В технологической схеме заполнить пропущенные операции



ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА

Кисели, желе, муссы, самбуки, кремы — это желированные блюда. В остывшем виде они имеют желеобразную консистенцию благодаря добавлению крахмала, желатина или агара, которые связывают воду и образовывают при остывании студнеобразную массу. Прочность студней зависит от их густоты, т. Е. от количества желирующих веществ.

КИСЕЛЬ



Наиболее распространенным сладким желированным блюдом является кисель. Желирующим веществом в киселях выступает картофельный крахмал, а для молочного киселя — майсовый (кукурузный), который нельзя применять для приготовления фруктово-ягодных киселей, так как он придает им беловатый оттенок и неприятный привкус зерна. В то же время кукурузный крахмал делает молочные кисели более нежными, а картофельный придает синеватый оттенок. При варке киселей используют также модифицированный крахмал.

Кисели приготавливают из фруктов и ягод, свежих, сухих или консервированных, фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре, экстрактов, молока, красного виноградного

вина, хлебного кваса, повидла, варенья, ревеня и других продуктов, а также из концентрата сухого киселя.

В зависимости от консистенции кисели делят на *густые, средней густоты, полужидкие*.

Кисели должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, не тягучими. Густые кисели должны сохранить свою форму, кисели средней густоты и жидкые – растекаться и иметь соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, мутные, остальные прозрачные, кроме молочного. Не допускается на поверхности киселей наличие пленки, а у молочного киселя – запах подгорелого молока.

Лабораторная работа №2 по теме: составление схемы приготовления киселя из клюквы

Задание: Заполнить пропущенные операции в технологической схеме

Крахмал

Сахар

Вода

Клюква



Перебирание



Промывание



Ошпаривание



Мезга



Сок



Варка (10 мин)



Процеживание



Соединение с водой или отваром



Введение сахара



Доведение до кипения



Охлаждение



Отпуск



Густой кисель. Для приготовления 1 кг густого киселя берут 60–75 г картофельного крахмала. После его вливания кисель проваривают не менее 5 мин при помешивании и небольшом нагреве. Благодаря введению большого количества крахмала на его клейстеризацию уходит вся вода, поэтому густые кисели не разжижаются в горячем состоянии так быстро, как жидкие.

Кисели разливают в порционные формочки, большие формы или на противни, смоченные холодной кипяченой водой и посыпанные сахарным песком, затем охлаждают. Чтобы вынуть густой кисель из формы, ее обтирают, переворачивают, слегка встряхивая, осторожно перекладывают в подготовленную посуду.

Вынутый из форм или разрезанный на порционные куски кисель выкладывают на десертную тарелку, в креманки и отпускают, полив фруктово-ягодным сиропом. Можно отдельно подать сливки или холодное молоко (100–150 г). На порцию полагается 100–200 г киселя и 20 г сиропа. Густые кисели являются характерным блюдом традиционной русской кухни



Кисель средней густоты – самый распространенный вид киселя. На 1 кг его расходуют 40–50 г картофельного крахмала. После варки кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки. Поверхность посыпают сахарным песком, который благодаря большой гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испариться, что препятствует образованию поверхностной пленки. На порцию отпускают по 200 г киселя.



Полужидкий кисель приготавливают, расходуя на 1 л 20–30 г крахмала, используют и отпускают, как и кисель средней густоты. Кроме того, его подают в качестве соусов или подливки к котлетам, биточкам, пудингам, запеканкам, сырникам и другим блюдам из круп, творога, макаронных изделий. Если кисель готовят из свежих плодов и ягод, то на 1 кг продукта берут 850–900 г воды независимо от густоты киселя. Для киселя из сухих фруктов и ягод используют 900–950 г воды.

Технологическая схема приготовления киселя из *клубники, смородины, вишни, черники* состоит из отжимания сока; приготовления отвара из отжимов (мезги); приготовления сиропа на отваре; заваривания крахмала; соединения готового киселя с соком; охлаждения.

Технологическая схема приготовления киселя из *клубники, земляники, малины, ежевики* состоит из протирания ягод и получения пюре; приготовления отвара из мезги; получения сиропа на отваре; заваривания; соединения горячего киселя с фруктовым пюре; охлаждения.

Схема приготовления киселя из кизила, алычи, сливы, абрикосов, яблок и других фруктов состоит из проваривания или запекания ягод или плодов, процеживания и протирания; соединения отвара с пюре и сахаром; заваривания крахмала, охлаждения киселя.



Ягодный сок и пюре вводят в кисель в сыром виде, для того чтобы сохранить содержащийся в них витамин С, а также красящие вещества, которые частично разрушаются при тепловой обработке. С этой же целью при приготовлении киселя и хранении соков и пюре используют неокисляющуюся посуду, инвентарь и протирочные машины (например, разминают ягоды деревянным пестиком, протирают через волосяные сите и т. д.). Потери витамина С увеличиваются с увеличением тепловой обработки. Поэтому не следует переваривать блюда из свежих фруктов и ягод и долго хранить их.

Кисель из клюквы (смородины, черники)



Клюкву перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирочной машины и отжимают сок, который помещают в неокисляющуюся посуду и ставят в холодильник. Мезгу заливают горячей водой (1:5) и проваривают 5—10 мин. Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют, получают сироп и нагревают до кипения. Картофельный крахмал разводят холодной кипяченой водой (1:4) и вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном размешивании. Кисель доводят до кипения, проваривая не более 1—2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня, вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах свежих ягод. Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром, затем окончательно охлаждают до 10—14 °С и отпускают.

Кисель молочный



Для приготовления молочного киселя используют цельное молоко или молоко с добавлением воды в соотношении 1:3,5, которое нагревают до кипения. Кукурузный (маисовый) крахмал разводят холодным кипяченым молоком и процеживают через частое сите. В кипящую жидкость вводят сахар, растворяют его, помешивая, вливают подготовленный крахмал. Кисель варят, постоянно мешая, при слабом нагреве 10 мин, затем добавляют ванилин, слегка охлаждают, разливают в стаканы, окончательно охлаждают и отпускают. Густые молочные кисели приготавливают из цельного молока, отпускают в креманке или на десертной тарелке, поливают сладким фруктово-ягодным сиропом (40 г) или кладут варенье, джем (20 г).

ЖЕЛЕ



Желе приготавливают из фруктово-ягодных отваров, соков, сиропов, экстрактов, эссенции, молока, варенья. В застывшем виде это блюдо представляет собой прозрачную студнеобразную массу (молочное желе непрозрачное). Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготавливалось. Густота и плотность желе зависят от температуры и количества желирующего вещества: *желатина, агара или агароида*.

Пищевой желатин – продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани, костей, кожи, который осветляют, высушивают и измельчают. В сухом виде желатин представляет крупку или пластинки влажностью до 16 %.

Агар и агароид вывариваются из красных морских водорослей. Экстракт осветляют, сушат и измельчают. Выпускают в виде порошка, крупки, хлопьев, пленок или пластинок влажностью до 18 %.

Процесс приготовления желе состоит из подготовки желирующего продукта; приготовления сиропа, растворения желирующего продукта в сиропе, охлаждения желе до 20 °С и разливания в формы, застывания при температуре 2–8 °С; подготовки к подаче. Для приготовления 1 л желе требуется 30 г желатина или 12 гагара, которые промывают в холодной воде и замачивают для набухания (желатин 1–1,5 ч, агар и агароид 1–3 ч). При этом берут охлажденной кипяченой воды в 8—10 раз больше, чем желатина, так как при набухании он увеличивается в объеме и массе в 6–8 раз. Сиропы для фруктово-ягодных желе приготавливают так же, как и для киселей. Отжатые соки вводят в желе после растворения желатина.



Готовое жидкое желе разливают в охлажденные порционные формочки или большие формы (на несколько порций), а также в глубокие лотки и охлаждают в холодильнике при температуре 2–8 °С в течение 1–1,5 ч. Застывшее желе нарезают на порционные квадратные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек. Для этого их опускают на 2–3 с в горячую воду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивают и, переворачивая, осторожно выкладывают желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем отпускают по 100, 150 г. Хранят готовое желе в холоде не больше 12 ч, так как оно уплотняется и приобретает резинистую консистенцию, после чего размягчается и выделяет жидкость.



Желе можно приготовить многослойным. Для этого в форму постепенно заливают различное по цвету желе (клубничное, молочное, яблочное, черносмородиновое) после того, как каждый предыдущий слой полностью застынет. Кроме того, желе иногда приготавливают в вырезанных корках апельсинов, мандаринов, арбузов.

Желе должно иметь студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка.

Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, либо в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

Мусс и самбук

Мусс – это еще не застывшее желе, которое перед охлаждением взбивают до образования легкой пышной пены. Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию, представлять собой пышную застывшую массу сладкую на вкус с чуть кисловатым привкусом. Цвет белый, желтоватый или розовый в зависимости от используемых продуктов. Форма мусса квадратная или треугольная с волнистыми краями. Дефектом мусса при недостаточном взбивании является слой желе, образовавшийся при застывании его в нижней части.

Самбук представляет собой мусс, приготовленный из пюре яблок и абрикосов. Он отличается от мусса тем, что в него вводят сырые яичные белки. Для приготовления 1 кг самбука берут 20 г желатина.

Мусс клюквенный



В отвар, приготовленный из выжимок клюквы, добавляют сахар, нагревают до кипения, вводят подготовленный желатин, клюквенный сок и процеживают. Смесь охлаждают до 25–30 °С, переливают в неокисляющуюся посуду и взбивают в холодном помещении до образования пышной пены. Взбитую, увеличившуюся в 4–5 раз массу быстро раскладывают в охлажденные формы и ставят в холодное помещение для окончательного остывания.

Самбук из абрикосов



Желатин замачивают. Абрикосы перебирают, промывают, разрезают и вынимают косточки, помещают в посуду, добавляют немного горячей воды (на 1 кг абрикосов 200 г) и проваривают 5—10 мин. Размягченные абрикосы протирают и получают абрикосовое пюре. Если самбук готовят из кураги, то ее сначала замачивают, потом варят и протирают. Пюре соединяют с сахарным песком, лимонной кислотой, яичными белками и взбивают массу на холода до увеличения ее в 2–3 раза. Набухший желатин вместе с водой нагревают, помешивая, до 40–50 °С, растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание. Взбитую массу быстро разливают в формы, ставят в холодильник, охлаждают до застывания, вынимают и отпускают так же, как и мусс, поливая сверху сиропом (на порцию 100 г).

Для приготовления сиропа в воде (15 г) растворяют сахар (Юг), добавляют виноградное вино (5 г) и охлаждают. На порцию самбука берут 20 г сиропа.

Самбу́к представляет собой однородную пышную массу, мелкопористую с упругой консистенцией. Вкус сладкий с кисловатым привкусом и запахом абрикосового пюре.

Лабораторная работа №1 по теме: расчет количества сырья при приготовлении холодных и горячих сладких блюд ***задачи для самостоятельного решения:

1. Сколько отходов получится при обработке 25 кг земляники лесной:

Пример решения задачи №1:

Из таблицы норма отходов земляники при холодной обработке составляет 6%

$$x = \frac{25 \cdot 6\%}{100\%} = 1,5$$

кг- отходов получится при обработке 25 кг лесной земляники

2. Для приготовления яблок, жареных в тесте, закупим 40 кг яблок. Какое количество яблок с удаленным гнездом получится?
3. Сколько желатина потребуется для приготовления 20 порций желе из свежих ягод? Как заменить желатин агаром?
4. Сколько порций компота можно приготовить из 5 кг смеси сухофруктов?
5. Сколько манной крупы и сиропа необходимо для приготовления 20 порций мусса яблочного на манной крупе?

6. Определите по рисункам название блюд:



Ответьте на вопросы:

1. Какие блюда относят к желированным?
2. Какие вещества используют в качестве желирующих?

3. На какие группы делят кисели по консистенции?

4. От каких параметров зависит густота и плотность желе?

5. Из каких операций состоит технологический процесс приготовления желе?

6. Чем отличается мусс от желе? _____

7. Из каких операций состоит технологический процесс самбука?

*****ТЕМА 1.1.19 ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ №1 ПО ТЕМЕ: РАЗРАБОТКА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ФИРМЕННОГО «ЖЕЛЕ МНОГОСЛОЙНОЕ»**

Рекомендации: Для его приготовления можно использовать ягодное, кофейное или шоколадное, молочное и другие виды желе, каждый из которых наливают слоем в формочку или лоток, охлаждают до застывания, после этого наливают следующий слой, чередуя цвета. Кроме того, желе иногда приготавливают в корках апельсин, мандаринов, арбузов.

Рецептура №

--	--	--

Выход блюда:

Технология приготовления:

Требования к качеству:

ТЕМА 1.1.14 ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №3 ПО ТЕМЕ: СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ДЕСЕРТА «КРЕМ ВАНИЛЬНЫЙ ИЗ СМЕТАНЫ»

**Задание 1: Составьте технологическую схему приготовления десерта «Крем ванильный из сметаны»

Желатин

Ванилин

Сахар

Яйца

Молоко

Сметана 35% жир



Отпуск

**Задание 2: Рассчитать количество продуктов для приготовления 20, 40 порций крема ванильного из сметаны

** ТЕМА 1.1.15 ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3 ПО ТЕМЕ: СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ «САМБУК АБРИКОСОВЫЙ»

Задание: Произвести расчет продуктов для приготовления «Самбука абрикосового», заполнить технологическую карту.

Технологическая карта №6

Наименование блюда: «Самбук абрикосовый»

Сборник рецептур 1998 г.

Раскладка №1150 (колонки I и II)

Выход 1000 г.

№п/п	Сырье	Масса на 1000 г., г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 20 порций, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Абрикосы или курага	756 250	756 250				
2	Вода (для желатина) или абрикосовое пюре	420 500	420 500				
3	Сахар	200	200				
4	Желатин	15	15				
5	Яйца (белки)	2 шт.	48				
6	Кислота лимонная	1	1				
Выход		-	1000	-	150	-	-

Технологические условия:

Горячие сладкие блюда



К горячим сладким блюдам относят *пудинги, яблоки в тесте, яблочную бабку, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты*. Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50–55 °C.

Гренки с фруктами

В посуду выливают молоко и соединяют его с сырыми яйцами и сахаром, перемешивают. Батон белого хлеба нарезают поперек на тонкие ломтики, с которых срезают корки, и смачивают с двух сторон в яично-молочной смеси. Гренки обжаривают основным способом на сливочном масле до образования румяной корочки и выкладывают по 2 шт. на десертную тарелку, сверху помещают консервированные фрукты и поливают сиропом или сладким абрикосовым соусом.

Яблоки печеные



Для приготовления блюда выбирают яблоки среднего размера. Их промывают, удаляют сердцевину с семенами выкладывают на противень. В середину отверстий каждого яблокасыпят небольшое количество сахара и на противень наливают немного воды. Подготовленные яблоки ставят в жарочный шкаф и запекают 10–20 мин до мягкого состояния, но при этом яблоки должны сохранить свою форму. Печенные яблоки выкладывают в креманки по 1–2 шт. на порцию. Подают с сахарной пудрой или вареньем, поливают ягодным сиропом или молоком.

Блинчики с вареньем



Блинчики выпекают из жидкого бездрожжевого теста. Выкладывают поджаренной стороной вверх и на нее кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон. Подают после жаренья в горячем виде, положив на тарелку по 2 шт. на порцию, посыпают сахарной пудрой. Так же приготавливают и отпускают блинчики с яблочным фаршем. Если блинчики выпекают с обеих сторон, то их свертывают в 4 раза, выкладывают на тарелку по 2–3 шт. на порцию и поливают вареньем.

Пудинг рисовый



Рис и изюм перебирают и промывают. Белки яиц отделяют от желтков. Варят вязкую рисовую кашу на смеси молока и воды. Готовую кашу охлаждают до 60 °C, вводят в нее масло, желтки яиц, растертые с сахаром, изюм без косточек и перемешивают, добавляют ванилин. Белки взбивают до образования пышной пены и соединяют с массой, осторожно перемешивая, чтобы они не осели. Форму или противень смазывают маслом и посыпают молотыми

сухарями, выкладывают массу для пудинга, заполняя не более чем на 3/4, так как пудинг при тепловой обработке увеличивается в объеме. Поверхность смазывают сметаной или поливают маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С, постепенно снижая ее до 200 °С. После того как пудинг поднимется, доводят до готовности в течение 25–30 мин. Готовый пудинг имеет на поверхности румяную корочку, его выдерживают для остывания 5—10 мин, после чего пудинг начнет отставать от стенок посуды. Вынув из формы, нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формочках пудинг подают целиком, выкладывают на тарелку и поливают сладким абрикосовым или ягодным соусом.

Рисовый пудинг можно приготовить, проваривая его на водяной бане, для чего используют рассыпчатую рисовую кашу.

Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропечеными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

Каша гурьевская (пудинг манный с консервированными фруктами)



Молоко наливают в плоскую широкую посуду и ставят в жарочный шкаф с температурой 240–260 °С. Когда на молоке образуется румяная пенка, его снимают. Получив несколько пенок, их хранят до подачи готового блюда. На смеси молока и воды варят вязкую манную кашу, в которую добавляют сахар и сливочное масло. Кашу охлаждают до температуры 50–60 °С. Белки яиц отделяют от желтков и взбивают. Если в гурьевскую кашу кладут орехи, то их раскалывают, очищают и нарезают. В охлажденную кашу вводят желтки яиц, ванилин, орехи и хорошо перемешивают, после чего добавляют взбитые белки и еще раз перемешивают.

Готовую массу раскладывают на смазанные маслом порционные сковороды в несколько слоев, перекладывая ее молочными пенками. Поверхность каши разравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают несколько раз раскаленной поварской иглой так, чтобы образовался рисунок из карамелизованного сахара. После этого гурьевскую кашу запекают в жарочном шкафу 5–7 мин, затем отпускают в этой же порционной посуде, украсив сверху консервированными фруктами и ягодами, орехами. Отдельно в соуснике подают горячий абрикосовый соус.

Гурьевская каша должна иметь золотистую легкую корочку и нежную пышную консистенцию. В запеченных изделиях не допускается подгорелая поверхность.

Яблоки, жареные в тесте



Яблоки промыть, вынуть сердцевину с семенами и срезать кожицу. Затем нарезать ровными кружочками толщиной около 0,5 см, положить в неокисляющуюся посуду и засыпать

сахарным песком. Приготовить жидкое тесто (кляр). Для этого в яичные желтки, отделенные от белков, положить в сахарный песок, соль, сметану, всыпать муку, тщательно размешать, добавить молоко, ввести взбитые в густую пену яичные белки, вновь аккуратно размешать. Кружек яблока наколоть на вилку и опустить в тесто, а затем быстро переложить в посуду с разогретым жиром (фритюром) и обжаривать, пока яблоки не станут золотистыми (если после жарки яблоки окажутся жестокими, поставить их на 5 мин в горячий духовой шкаф). Готовые яблоки положить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

** ТЕМА 1.1.17 ЛАБОРАТОРНЯ РАБОТА №4 ПО ТЕМЕ: СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ СХЕМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «ЯБЛОКИ С РИСОМ»

Технология приготовления:

На молоке варят вязкую рисовую кашу, добавляют сахар, охлаждают до температуры 70 – 60°C. В кашу вводят сырые яйца, промытый изюм без косточек, ванилин, размягченное сливочное масло, перемешивают и укладывают на смазанную маргарином порционную сковороду в виде невысокой горки. Блюдо запекают в жарочном шкафу до образования светлой корочки.

У яблок среднего размера удаляют кожицу и сердцевину и варят целыми или половинками в подкисленной лимонной кислотой воде до мягкого состояния. При подаче на кашу укладывают горячие яблоки и поливают яблочным или абрикосовым соусом.

Задание: Составьте технологическую схему приготовления блюда «Яблоки с рисом»

Сливочное масло

Яблоки

Лимон.кислота

Соус

Ванилин

Рис

Молоко

Сахар

Яйца

Изюм

Отпуск





ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

Хлеб зачистить от корок и нарезать тонкими ломтиками. Яблоки очистить от кожицы и семенных камер, нарезать тонкими ломтиками, посыпать сахаром, корицей и добавить хлеб, нарезанный мелкими кубиками. На дно и стенки формы или глубокой сковороды, смазанной маслом и посыпанной сухарями, уложить ломтики хлеба, смоченные с одной стороны в смеси из молока, яиц и сахара (смоченной стороной к стенкам посуды), сверху — подготовленный яблочный фарш, затем накрыть ломтиками хлеба кверху стороной, смоченной в яично-молочной смеси. Вылить остатки смеси сверху и запечь в духовке до румяной корочки. Подать с абрикосовым соусом.

*Задание 1: Укажите горячие сладкие блюда

- а) _____ б) _____
в) _____ г) _____
д) _____ е) _____

*Задание 2: Укажите температуру подачи горячих сладких блюд _____

**Задание 3: Перечислите стадии приготовления блюд «

Подготовка фарша

Шарлотка с яблоками»

**Задание 4: Определите по набору продуктов, какого ингредиента не хватает в рецептуре «Яблоки в тесте жареные». Впишите в рецептуру.

Наименование продуктов	Нетто
Яблоки	100
Сахар	6
	20
	1/2
Молоко	20
Сметана	5
Соль	0,2
	10

Рафинадная пудра	10
Выход	140

Тема 1.1.20 практическая работа №3 составление технологической карты «шарлотка с яблоками»

:

* Задание 1:Произведите расчет продуктов на 10 и 20 порций блюда «Шарлотка с яблоками»

** Задание 2:Заполните технологическую карту №7

** Задание 3:Запишите требования к качеству готового блюда

** Задание 4: Ответьте на вопросы по теме «Горячие сладкие блюда»

***Задание 5:Произведите расчет нормы отходов при обработке яблок и сравните с табличными

Шарлотка с яблоками	Брутто	Нетто
Яблоки	500	350
Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
Молоко	150	150
Яйца	$\frac{1}{4}$ 1 шт	50
Сахар	100	100
Корица	1	1
Масло сливочное	50	50
Мясо готовой шарлотки с яблоками	-	850
Соус №248	-	150
Выход		1000

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба обрезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают.

Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороны вниз) дно и стенки смазанной жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка.

Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу.

Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию в 170 г) или соус можно подать отдельно.

**Требования к качеству готового блюда:

ТЕМА 1.1.19 ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4 ПО ТЕМЕ: СОСТАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ «ПУДИНГ САХАРНЫЙ»

**Задание: Произведите расчет продуктов на 10 и 20 порций блюда «Пудинг сахарный» и заполните технологическую карту. Дайте оценку качества данного блюда.

Технологическая карта №8

Наименование блюда: «Пудинг сахарный»

Сборник рецептур 1998 г.

Раскладка №1168

Колонка №I по Сборнику рецептов

Выход 180 г.

№п/п	Сыре, готовое блюдо	Масса, г, на число порций					
		1		10		20	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

1	Сухари ванильные	40	40				
2	Молоко	80	80				
3	Яйца	$\frac{1}{4}$ шт	20				
4	Сахар	15	15				
5	Изюм	10,2	10				
6	Цукаты	10	10				
7	Масло сливочное	5	5				
8	Пудинг	-	150				
9	Соус №1087	-	30				
Выход		-	180				

**Технологические условия:

**Требования к качеству готового блюда:

Напитки

Горячие и холодные напитки – обязательная часть завтрака, обеда или ужина.

Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад) являются тонизирующими.

Содержащиеся в них вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости, а кофе и какао обладают высокой питательной ценностью. К холодным напиткам относят квас, разнообразные фруктово-ягодные, молочные напитки.



Молоко подают как горячим, так и холодным. Бутылочное пастеризованное и стерилизованное молоко подают холодным без предварительного кипячения. Цельное молоко кипятят и подают горячим или холодным. Температура горячих напитков должна быть 70–80 °С, холодных – 10–12 °С. Некоторые холодные напитки отпускают с кусочками пищевого льда.

ЧАЙ



Чай – тонизирующий, освежающий и утоляющий жажду напиток. Кофеин, содержащийся в чае, оказывает возбуждающее действие на нервную систему, а эфирные масла обуславливают аромат. Вяжущий вкус чая зависит от входящих в его состав дубильных веществ, в частности, танина. Окраска настоя зависит от способа обработки чая при его производстве, содержания красящих веществ. Зеленый чай – это высушенные листья чайного дерева, а черный – высушенные листья, которые подверглись специальному процессу – ферментации и также высушенные после этого. Существует огромное количество сортов чая и способов его заваривания. Все сорта чая богаты витаминами B1, B2, C, P, PP.

Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать фарфоровые чайники. Нельзя готовить заварку в металлических чайниках, котлах и кастрюлях. Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.



Приготовление чая

Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество стаканов, заливают кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышку и дают чаю настояться в течение 5–10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в ранее заваренный. Заваренный чай сохраняет свойственный ему вкус и аромат в течение часа.



КОФЕ

Натуральный кофе поступает на предприятия общественного питания в зернах (сырой) или обжаренный и молотый. Сырые кофейные зерна предварительно обжариваются при температуре 180–200 °С до тех пор, пока цвет их не станет темно-коричневым. Во время обжаривания кофейных зерен в них происходят сложные химические изменения, образующие вещества, которые придают кофе характерный вкус и аромат.

Важнейшая составная часть кофе – кофеин, который оказывает возбуждающее действие на нервную систему. В кофе содержатся белки, жиры, сахар, что обуславливает его высокую питательную ценность. Кроме натурального кофе на предприятия общественного питания поступает кофе с добавлением цикория.

Существует несколько способов приготовления кофе, но все они сводятся к наиболее полному извлечению экстрактивных веществ из сухого кофе и получению вкусного, ароматного напитка. Лучший по качеству напиток получается из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень размола. Для размола используют кофейные мельницы, электрокофемолки или размолочные насадки к универсальному приводу.

Варят кофе в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали с плотно прилегающей крышкой (кофеварки, кофейники и др.). Кофе по-восточному готовят в турке, или джезве. На предприятиях общественного питания готовят кофе натуральный черный, кофе с молоком или сливками, с лимоном, кофе на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе по-восточному, кофе с мороженым.

Кофе черный натуральный



Кофеварку или кофейник перед заваркой кофе ополаскивают горячей водой, после чего кофе соединяют с цикорием, кладут в посуду и заливают кипятком. Доводят до кипения. Как только поднимется пена, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5–8 мин. Если кофе варили в кастрюле, то перед подачей его процеживают через чистое сито или марлю. При приготовлении кофе в экспресс-кофеварках готовый напиток получают из кофеварки без осадка.

Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 г или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, коньяком, ликером, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, коньяк и ликер – в рюмках, молоко – в молочниках.

Кофе с молоком

В готовый черный кофе добавляют по рецептуре молоко или сливки, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

Кофе по-восточному (черный с гущей)



Для его приготовления кофе должен быть мелко перемолот. Варят кофе в 1—2-порционных турках или джезвах. Натуральный кофе вместе с сахаром кладут в посуду, заливают холодной водой и нагревают до кипения. Подают к столу в той же посуде. Разливают в чашки, не процеживая. Отдельно к кофе подают кипяченую холодную воду.

Предприятия общественного питания какао и шоколад обычно получают в виде порошка, иногда шоколад – в плитках. Шоколад в порошке выпускают с сахаром. Какао и шоколад являются продуктами высокой питательной ценности, благодаря содержанию в них большого количества жира. Кроме того, в них содержатся вещества, действующие возбуждающие на нервную систему и сердечную деятельность.



КАКАО

Какао-порошок насыпают в посуду, размешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашках. Можно подать какао со взбитыми сливками. Отдельно на пирожковой тарелке подают пирожное, кекс, печенье, торт.

Шоколад

Готовят и подают шоколад, как и какао. Если шоколад поступает в плитках, то его предварительно измельчают.

Ответьте на вопросы:

*1. От чего зависит аромат чая? _____

*2. Каких ошибок нужно избегать при заваривании чая?: _____

**3. Из каких операций состоит процесс приготовления напитка «Какао с молоком»

**4. Решите задачу: Сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200г. _____

Холодные напитки хлебный квас

Этот старинный народный напиток пользуется у нас большой популярностью. Он имеет приятный вкус и аромат, хорошо утоляет жажду, обладает тонизирующими свойствами благодаря содержащимся в нем экстрактивным веществам и продуктам брожения.

Хлебный квас благотворно действует на процессы пищеварения, что объясняется наличием в нем молочнокислых бактерий, производящих молочную кислоту и нормализующих работу кишечника.

Пищевая ценность кваса обусловлена входящими в его состав легко усвояемыми белками, сахарами, органическими кислотами, витаминами, минеральными соединениями.

Квас употребляют и как десертный напиток и для приготовления традиционного русского блюда – окрошки.

Издавна на Руси были известны секреты производства самого разнообразного хлебного кваса: кислого, сладкого, мятного, окрошечного, душистого, суточного. Умели готовить свой хлебный квас в Польше и Литве. Многие из этих секретов, к сожалению, забыты, но часть из них удалось сохранить и донести до наших дней.

Приготовление кваса

Ржаной хлеб нарезать мелкими ломтиками, подсушить так, чтобы сухари подрумянились, затем положить их в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой дать настояться в течение 3 – 4 часов.

Настой процедить, добавить сахарный песок и дрожжи. Дрожжи предварительно развезти в теплой воде с добавлением муки и дать им постоять в течение 1 часа.

Квас поставить в теплое место, выдержать 4 – 5 часов, а затем охладить. Готовый квас разлить в удобную посуду, закупорить и поставить в холодное место.

Квас «петровский»

Мед растворяют в хлебном квасе, чтобы он лучше растворялся, квас слегка подогревают. Затем в квас нужно настrogate мелкой стружкой предварительно очищенный и вымытый корень хрена. Квас хорошо закупоривают и ставят в холод на 10–12 ч. Затем процеживают через марлю. Подают с кубиками пищевого льда.

Молочные коктейли



Приготавливают в специальных миксерах. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут готовое мороженое, после чего смесь взбивают в течение 30 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают. В зависимости от вида сиропа коктейль может быть абрикосовым, вишневым, кофейным и др.

Кофе гляссе



В сваренный и процеженный черный кофе добавить сахар и охладить. В стакан или бокал положить шарик сливочного мороженого, залить охлажденным кофе и немедленно подать.

НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ ИЛИ ЛИМОННЫЙ



Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3-4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

Ответьте на вопросы:

*1. Какие напитки относятся к холодным? _____

*2. Назовите вид подачи кофе, подаваемый с шариком мороженого

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД. СРОКИ ХРАНЕНИЯ

*Ответьте на вопросы:

1. По каким показателям оцениваются сладкие блюда? _____

2. Какие дефекты не допускаются в сладких блюдах? _____

3. Каковы сроки хранения холодных и горячих сладких блюд? _____

4. Каковы требования к качеству чая?

Цвет _____

Вкус _____

Консистенция _____

Запах _____

ИТОГОВАЯ ПРОВЕРОЧНАЯ РАБОТА

*ЧАСТЬ 1:

1. Перечислите, какие продукты добавляют в сладкие блюда, чтобы улучшить вкусовые качества и придать аромат? _____

2. Определите по рисунку название блюда, назовите, какие способы подачи ещё существуют? _____



3. Объясните, почему плоды и ягоды при варке быстро теряют свою форму?

4. Объясните, с какой целью свежие яблоки перед использованием помещают в подкисленную воду?

5. Объясните, что является желирующим веществом в киселях?

6. Объясните, почему нельзя использовать картофельный крахмал для приготовления молочного киселя?

-
7. Установите соответствие колонок: Использование киселей по густоте
- а) жидкие 1) в качестве самостоятельного блюда
б) средние 2) в качестве соусов к блюдам
в) густые 3) в качестве напитка

8. Объясните, почему поверхность киселя перед охлаждением посыпают сахаром? _____

9. Составьте алгоритм приготовления: «Мусс клюквенный»
-
-
-
-
-

10. Укажите операции технологического процесса «Пудинг рисовый»
-
-
-
-
-

11. Укажите операции технологического процесса приготовления блюда «Гурьевская каша» _____
-
-
-

12. Укажите пищевые вещества, содержащиеся в напитках?

13. Укажите температуру подачи напитков _____

14. Перечислите, какие напитки подают в холодном виде? _____

15. Назовите способы подачи чая

16. Перечислите пищевые вещества, содержащиеся в кофе _____

17. Укажите способы подачи кофе _____

18. Объясните полезные свойства кваса для человека. Напишите свой рецепт приготовления кваса.

****ЧАСТЬ II:**

Составьте словарь профессиональных терминов по теме «Сладкие блюда и напитки»

1. Полуфабрикат _____

2. Сортировка _____

3. Калибровка _____
4. Мойка _____
5. Нарезка _____
6. Припускание _____
7. Бланширование _____
8. Запекание _____
9. Льезон _____
10. Кляр _____
11. Панирование _____
12. Соус _____
13. Желе _____
14. Мусс _____
15. Самбук _____