

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Краснодарского края  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
"Каневской аграрно-технологический колледж" (ГАПОУ КККАТК)

Рассмотрены  
на заседании УМО «Проектно-  
исследовательская деятельность»

 Н.А.Олифиренко

«29» августа 2022 г.

Согласован:  
Старший методист

 Н.А.Королёва

«29»августа 2022 г.

Методические рекомендации для обучающихся  
по выполнению практических и лабораторных занятий  
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных холодных и горячих десертов  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка, очная форма обучения)

2022 г.

Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Краснодарского края  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Краснодарского края  
"Каневской аграрно-технологический колледж" (ГАПОУ КККАТК)

Рассмотрены

на заседании УМО «Проектно-  
исследовательская деятельность»

\_\_\_\_\_ Н.А.Олифиренко

«29» августа 2022 г.

Согласован:

Старший методист

\_\_\_\_\_ Н.А.Королёва

«29»августа 2022 г.

**Методические рекомендации для обучающихся  
по выполнению практических и лабораторных занятий  
по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных холодных и горячих десертов  
по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка, очная форма обучения)**

2022 г.

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических лабораторных занятий разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта, рабочей программы по МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

(базовая подготовка, очная форма обучения).

Разработчик: Потажевская Нелля Федоровна. – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Рекомендовано УМО «Проектно-исследовательская деятельность»  
ГАПОУ КККАТК

Протокол №4 от «30» августа 2022г.

## Разделы содержания

	С.
Введение	4
Общие методические указания по выполнению практических занятий и лабораторных работ	5
Требования к результатам выполнения практических занятий и лабораторных работ	6
Перечень практических занятий и лабораторных работ	часы
ПЗ №1 Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием (электрических жарочных (пекарских) шкафов, пароконвектомата, холодильного оборудования)	2
ПЗ №2. Расчет массы сырья для оформления холодного и горячего десерта. Оформление документации	2
ПЗ №3. Органолептическая оценка качества продуктов. Проведение расчетов по формулам.	2
ПЗ №4. Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции	2
ПЗ №5 Выбор варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	2
ЛЗ №1. Принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	4
ЛЗ №2. Приготовление, оформление, отпуск и отделка (фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов), используя различные технологии, способы и приемы приготовления	6
ЛЗ №3. Приготовление, оформление и отделка (кремов, суфле), используя различные технологии, способы и приемы приготовления	6

<b>ЛЗ № 4.</b> Приготовление сложных холодных десертов, оформление и отделка (парфе, тиррина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже),используя различные технологии, способы и приемы приготовления	<b>6</b>
<b>ЛЗ №5</b> Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов, используя различные технологии ,оборудование и инвентарь.	<b>6</b>
<b>ЛЗ №6</b> Подготовка пряностей. приправ ,зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других для приготовления сладких блюд, напитков. Приготовление десертов из творога	<b>2</b>
<b>ЛЗ №7</b> Приготовление сложных горячих десертов ,оформление и отделка, используя различные технологии, способы и приемы. Оценка качества и безопасность	<b>6</b>
<b>ЛЗ №8</b> Приготовление мучных изделий, выпеченных изделий из теста с фаршами	<b>6</b>
<b>ЛЗ № 9.</b> Приготовление мучных изделий, выпеченных из теста(пиццы).	<b>6</b>
<b>ЛЗ №10.</b> Изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса	<b>4</b>
<b>ЛЗ № 11.</b> Оценка наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозирование потребностей в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.	<b>4</b>
<b>ЛЗ № 12</b> Приготовление и презентация блюда, напитков и кулинарных изделий с элементами шоу, используя творческое оформление и украшение	<b>5</b>
Список литературы	
Контроль и оценка результатов выполнения практических занятий и лабораторных работ	

## **Введение**

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических занятий и лабораторных работ по междисциплинарному курсу составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, рабочим учебным планом, рабочей программой и календарно-тематическим планом МДК.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

**Цель:** - закрепление теоретических знаний, овладение навыками исследовательской работы и формирование практических умений, способствующих формированию общих и профессиональных компетенций, необходимых в последующей профессиональной деятельности.

### **Задачи:**

- разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.

В данном пособии представлены методические рекомендации для обучающихся по выполнению: 5 практических занятия и 12 лабораторных занятий. Каждая работа имеет определенную тему, ориентирована на выполнение конкретных целей с использованием оборудования, четко обозначенным алгоритмом работы и контрольными вопросами для проверки и систематизации полученных знаний и умений. Просматривается взаимосвязь с производственной практикой (по профилю специальности).

### **Общие методические указания по выполнению практических занятий.**

Обучающимся предлагается изучить по методическим рекомендациям и конспекту лекций теоретические вопросы, относящиеся к теме предстоящей работы, познакомиться с содержанием и порядком выполнения работы.

При самостоятельной подготовке обучающихся к практическим занятиям предусматривается изучение необходимого теоретического материала, пользуясь рекомендуемой литературой по дисциплине (в том числе нормативной и технической документацией, конспектами лекций, учебной и методической литературой). Выполнение работ фиксируется в специальных тетрадях.

#### **Алгоритм выполнения практического занятия**

1. Записать тему и цель работы.
2. Повторить базовые теоретические знания, необходимые для рациональной работы и осуществления эксперимента и других практических действий.
3. Выполнить работу по алгоритму действий (ходу работы)
4. Провести наблюдения.
5. Внести полученные результаты в тетрадь.

6. Обобщить результаты работы в выводе к работе и составить отчет по проделанной работе.
7. Записать ответы на контрольные вопросы.

### **Требования к результатам выполнения практических занятий по**

**МДК.05.01 Организация процессов приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

В процессе подготовки и выполнения практических занятий, обучающиеся должны овладеть практическим опытом умениями, знаниями:

Практический опыт	<p>Расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>- оформление и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции</li> <li>-подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления сладких блюд, напитков;</li> <li>-приготовление десертов из творога;</li> <li>-приготовление мучных изделий, выпеченных изделий из теста с фаршами, пиццы.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием;</li> <li>-принимать решение по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих</li> </ul>



	<p>десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность горячей продукции;</li> <li>-оформлять документацию;</li> <li>-изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения и спроса;</li> <li>-оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;</li> <li>-оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>-творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> </ul> <p>Готовить и презентовать блюда ,напитки и кулинарные изделия с элементами шоу.</p>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-технологии приготовления сложных холодных и горячих: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щебета. пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li> <li>--технологии приготовления сложных горячих десертов :суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li> <li>-сервировка и подача холодных и горячих десертов;</li> <li>-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li> <li>- <i>требование к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</i></li> <li>-<i>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;</i></li> <li>-<i>способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.</i></li> </ul>
--	---

**Работа на практических занятиях способствует формированию у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:**

Таблица 1

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии к ней устойчивый интерес
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

	методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК.3	Принимать решения в стандартных нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ВД 4	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
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов и <i>другой продукции разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов и другой продукции <i>разнообразного ассортимента</i>

## Перечень практических занятий

Таблица 2

№ занятия	Тема	Количество часов
1.	<b>ПЗ №1</b> 1Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием (электрических жарочных (пекарских) шкафов, пароконвектомата, холодильного оборудования)	2
2.	<b>ПЗ №2</b> Расчет массы сырья для оформления холодного и горячего десерта. Оформление документации	2
3.	<b>ПЗ №3</b> Органолептическая оценка качества продуктов. Проведение расчетов по формулам.	2
4.	<b>ПЗ №4</b> Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов .Контроль качества и безопасности готовой продукции	2
5.	<b>ПЗ № 5</b> Выбор варианты оформления сложных холодных и горячих десертов	2
6.	<b>ЛЗ №1</b> Принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов	4
7.	<b>ЛЗ №2</b> Приготовление , оформление, отпуск и отделка(фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов),используя различные технологии ,способы и приемы приготовления	6
8.	<b>ЛЗ №3</b> Приготовление, оформление и отделка(кремов, суфле),используя различные технологии, способы и приемы приготовления	6
9.	<b>ЛЗ №4</b> Приготовление сложных холодных десертов, оформление и отделка (парфе, тиррина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже), используя различные технологии, способы и приемы приготовления	6
10.	<b>ЛЗ №5</b> Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	6
11.	<b>ЛЗ №6</b> Подготовка пряностей. приправ ,зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров,	2

	сахара и других для приготовления сладких блюд, напитков. Приготовление десертов из творога	
12.	<b>ЛЗ № 7</b> Приготовление сложных горячих десертов ,оформление и отделка, используя различные технологии, способы и приемы. Оценка качества и безопасность	6
13.	<b>ЛЗ №8</b> Приготовление мучных изделий, выпеченных изделий из теста с фаршами	6
14.	<b>ЛЗ № 9.</b> Приготовление мучных изделий, выпеченных из теста (пиццы).	6
15.	<b>ЛЗ № 10</b> Изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса	4
16.	<b>ЛЗ № 11</b> Оценка наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозирование потребностей в них в соответствии с имеющимися условиями хранения.	4
17.	<b>ЛЗ№12</b> Приготовление и презентация блюда, напитков и кулинарных изделий с элементами шоу, используя творческое оформление и украшение	5

**Практическая работа № 1.** Выбор и безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием (электрических жарочных (пекарских) шкафов, пароконвектомата, холодильного оборудования

#### **Цель работы:**

Формирование практических умений по выбору и безопасному пользованию производственным инвентарем и технологическим оборудованием.

#### **ЗАДАНИЕ №1 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

- прочитайте, законспектируйте инструкции по безопасному производству работ на тестомесильных и тестораскаточных машинах !!!
- составить самостоятельно инструкции по безопасному производству работ на взбивальных машинах !!!

## **Оборудование:**

### **1. Механическое:**

## **КОНСПЕКТ**

## **I. ИНСТРУКЦИЯ по безопасному производству работ на тестомесильной машине.**

### **1. Общие требования безопасности.**



1.1. Тестомесильная машина S16 предназначена для приготовления теста.

1.2. Все лица, допущенные к работе на машине, должны знать её устройство и принцип действия, пройти инструктаж по технике безопасности.

1.3. Тестомесильная машина должна быть полностью укомплектована. Снятие каких-либо деталей и эксплуатация машины без них не допускается.

1.4. Тестомесильная машина должна быть надёжно заземлена.

1.5. Тестомесильная машина подключается к электросети только через штепсельную вилку и электророзетку, что обеспечивает отключение от питания с видимым разрывом.

1.6. При работе на тестомесильной машине не допускается ношение свободной одежды, шарфов, шейных платков и т.п. Рукава должны быть застёгнуты, волосы забраны косынкой или под шапочкой.

### **2. Требования безопасности перед началом работы.**

2.1. Ежедневно перед включением тестомесильной машины необходимо проверить надёжность заземления, исправность электропроводки, розетки. Если на корпусе обнаружено напряжение (ощущение тока), следует отключить от питания и сообщить об этом руководителю работ.

2.2. Перед включением машины необходимо проверить надёжность крепления дежи, что крышка дежи надёжно закрыта и закреплена.

2.3. Перед началом работы необходимо проверить работу машины на холостом ходу.

2.4. Убрать из под ног и с рабочего места посторонние предметы, посуду, тару.

### **3. Требования безопасности во время работы.**

3.1. Запрещается опускать руки в бак во время работы тестомесильной машины.

3.2. Запрещается во время работы машины поднимать защитную крышку дежи или открывать любые защитные ограждения машины.

3.3. Не превышать максимума продуктов, предусмотримые паспортом и инструкцией по эксплуатации.

3.4. Необходимо прекратить работу на машине при появлении постороннего шума, запаха гари.

3.5. При возникновении необходимости добавить ингредиенты в тесто в середине цикла следует остановить работу машины.

3.6. Производить наладку, проверку, осмотр рабочего механизма и чистку тестомесильной машины только при выключенном электродвигателе с видимым разрывом и после полной его остановки.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости — организована доставка его в учреждение здравоохранения.

#### **5. Требования безопасности после окончания работы.**

5.1. После каждого рабочего цикла необходимо тщательно почистить и промыть дежу и спираль, предварительно отключив машину от электропитания с видимым разрывом.

5.2. После окончания работ на тестомесильной машине вынуть штепсельную вилку из розетки. Без отключения от электросети с видимым разрывом **санитарная обработка машины запрещается.**



II. ИНСТРУКЦИЯ по безопасному производству работ на машине тестораскаточной «МТР 07/20» (ТУ 5151-004-64046643-2017)

### **КОНСПЕКТ**

#### **Требования по охране труда перед началом работы**

Работник обязан подготовить своё рабочее место к безопасной работе, привести его в надлежащее санитарное состояние.

- Перед началом работы необходимо проверить исправность работы тестораскаточной машины, исправность штепсельной вилки, шнура питания, заземления.
- Перед настройкой прибор необходимо отключить от электросети во избежание его самопроизвольного включения.
- Убедитесь в исправности защитных решеток и аварийной кнопки.
- Прочистите тестораскатку.
- Прочистите скребки.
- Укрепите и смажьте цепи (приводные ремни).

#### **Требования по охране труда при выполнении работ**

- Включение машины в сеть электропитания должно осуществляться через специальную рукоятку. Обмотка электрического шнура должна находиться в исправном состоянии.
- Проверить машину на холостом ходу. Должны отсутствовать посторонние шумы и вибрация.
- Нельзя проводить ремонтные работы с машиной, подключенной к сети электропитания.
- Не следует применять чрезмерных усилий, в стремлении повернуть механизмы машины, останавливающейся по неизвестной причине.
- Не следует допускать к работе на тестораскаточной машине лиц, не знакомых с правилами работы на ней.
- Установив рычаг регулировки толщины раскатки в максимальное положение и зафиксировав его фиксатором, положить на приемную поверхность пласт теста не более 1.0 кг протолкнуть его между вращающимися валками задав направление вращения пусковым рычагом.
- Производить раскатку теста, необходимо перемещая рычаг регулировки толщины с последующей его фиксацией.
- Направление вращения валков регулируются только пусковым рычагом.
- По окончании раскатки поставить пусковой рычаг в центральное положение.
- Все движущиеся части машины расположены внутри.
- Оборудование необходимо отключить от электросети.

#### **Требования по охране труда по окончании работы**

- Перед обслуживанием или очисткой обязательно отключите машину от электросети.
- По окончании работ проверьте правильность установки и фиксации рычаг регулировки толщины.
- В случае выявления в процессе работы недостатков эксплуатации или неисправности машины, необходимо поставить в известность непосредственного руководителя.
- По окончании работы должен выполнить все требования санитарного режима.

### **III. ИНСТРУКЦИЯ по безопасному производству работ на взбивальной машине**



**написать САМОСТОЯТЕЛЬНО инструкцию по безопасному производству работ на взбивальных машинах (используя информацию из интернета) !!!**

---



---



---



---



---



## **Оборудование:**

### **2. Тепловое оборудование:**

#### **ЗАДАНИЕ № 2 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

- прочитать, законспектировать инструкции по безопасному производству работ на пароконвектомате, расстойной камере, лампе для работы с изомальтом и карамелью,
- составить самостоятельно Рекомендации по работе с температурой шоколада!!!

#### **КОНСПЕКТ**

##### **1. Техника безопасности при эксплуатации пароконвектомата**

**1. Обязательное изучение правил эксплуатации и применение их в процессе работы с оборудованием.**

##### **2. Нагрев оборудования.**

Прежде чем приступить к работе, необходимо предварительно нагреть оборудование в течение 10–15 минут. Температура должна быть выше рабочей на 30–40°C. Это позволяет сократить время приготовления блюд и улучшить их вкусовые качества, а также является необходимым условием при полной загрузке и использовании замороженных продуктов.

##### **3. Оптимальная загрузка.**

Не стоит чрезмерно нагружать рабочую камеру. Такая экономия приводит к увеличению времени приготовления блюд и ухудшению их вкусовых качеств.

##### **4. Всегда плотно закрывать дверь.**

Несоблюдение этого правила обязательно приведет к прогоранию уплотняющей прокладки, нарушению режима и технологии приготовления пищи. Также следует помнить, что любое открытие двери во время рабочего процесса должно быть кратковременным.

##### **5. Очистка рабочей камеры с соблюдением технологий.**

Правила эксплуатации пароконвектомата требуют регулярно проводить очистку аппарата. И не только из-за гигиенических требований. Большое количество жировых отложений может способствовать воспламенению рабочей камеры.

##### **6. Плановый профилактический осмотр оборудования.**

Сервисное обслуживание – обязательный элемент сохранения гарантии на пароконвектомат. Но даже после истечения гарантийного срока ежемесячные профилактические осмотры являются необходимыми.

### **2. Эксплуатация шкафа расстойного**

#### **КОНСПЕКТ**

##### **3. Лампа инфракрасная для работы с карамелью и изомальтом**



ALADIN. Карамельная лампа применяется в кондитерском производстве для работы с художественной карамелью и изомальтом. Лампа дает возможность постоянно поддерживать карамель (изомальт) в эластичном состоянии, обеспечивая равномерный её

разогрев по всей поверхности.

Конструкция лампы и столешница выполнены из нержавеющей стали.

В комплекте есть кабель освещения и питания.

Инфракрасная лампа имеет уровни регулировки мощности: 500 Вт, 1000 Вт, 1500 Вт.

Напряжение 220 Вольт. Размер рабочей поверхности: 610 мм х 410 мм.

Высота 500 мм. Вес 6,4 кг.

4. Составить САМОСТОЯТЕЛЬНО *Рекомендации* по работе с Температором шоколада!!!

---

---

---

---

### 3. Немеханическое оборудование:

#### ЗАДАНИЕ №3 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Составить тест из 4-5 вопросов «Требования к немеханическому оборудованию». Текст прилагается ниже!!!

Немеханическое оборудование относят: производственные столы, производственные и моечные ванны, разрубочный стул, стеллажи, табуреты, шкафы и т.д.

Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, нержавеющую поверхность. Самыми гигиеничными являются цельнометаллические столы из нержавеющей стали или дюралюминия, а также столы с деревянными крышками для разделки теста на кухне и в кондитерских цехах, которые выполнены из твёрдых пород дерева (дуб, береза, клен). Санитарными нормами допускается изготовление крышек столов из полимерного материала-винипласта марок П-73 и П-74.

Металлические столы после каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня моют с моющим средством и ополаскивают горячей водой. Столы с деревянными крышками зачищают ножом и моют горячей водой.

Разрубочный стул высотой 80 см и диаметром 50см изготавливают из целого куска дерева твердых пород (дуба, бука, ясеня, клена) и устанавливают на ножках высотой 20см. Боковую поверхность разрубочного стула после удаления коры окрашивают светлой масляной краской, оставляя неокрашенной верхнюю часть шириной 20см. После работы поверхность стула рекомендуют зачистить ножом, посыпать солью и накрыть чехлом, а боковую часть вымыть горячей водой. По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула спиливают.

Производственные ванны изготавливают двухгнездными из нержавеющей стали, дюралюминия или чугуна с эмалированной поверхностью. Размер

ванн не должен превышать 1000х700х450мм. Моют и содержат ванны так же, как и производственные столы.

Производственные ванны для мытья яиц в кондитерском цехе изготавливают четырёхсекционными.

Моечные ванны для столовой посуды выпускают цельнометаллическими из трех отделений объемом не более 30л для более быстрой и частой смены воды.

Все ванны обеспечивают подводкой горячей и холодной воды и присоединяют к канализационной сети через воздушный разрыв, во избежание попадания сточных вод в ванны при засорении канализации

Стеллажи, шпильки кондитерских цехов, табуреты изготавливают из дюралюминия, в процессе работы их моют горячей водой.

4. Весовое оборудование:

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

##### **КОНСПЕКТ**

Запомните несколько правил эксплуатации, которые помогут продлить жизнь электронных торговых весов. **Итак, нельзя:**

- поднимать прибор, удерживая его за платформу;
- пытаться взвесить товар, чья масса больше максимально допустимой;
- прикладывать большое усилие при работе с клавиатурой, нарочно давить или бить по платформе;
- устанавливать торговые весы на вибрирующей поверхности или в зоне электромагнитного излучения;
- опускать прибор в воду;
- включать весы сразу после резкого перепада температуры (на «акклиматизацию» вашим весам потребуется не мене пары часов).

5. **Инвентарь, посуда:**

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Составить тест из 7-10 вопросов (4 варианта ответов)

«Требования к инвентарю и инструментам кондитерского цеха». Пользуясь текстом ниже ...

К инвентарю относят: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита, кондитерские мешки, наконечники, специальные шприцы, скалки, формочки, выемки, гребенки и т.д.

*Разделочные доски* изготавливают из целого куска дерева твердых пород (дуб, бук, береза, клен) с гладкой поверхностью. Допускается изготовление досок из синтетических материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором. Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым в них продуктом: МС-мясо сырое, МВ-мясо вареное, ОС-овощи сырые, ОВ- овощи вареные, РС - рыба сырая, РВ – рыба варенная, МГ – мясная гастрономия, РГ – рыбная гастрономия, «Сельдь», Х – хлеб, ОК – овощи квашенные и т.д. В процессе работы следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющими

средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Современная маркировка разделочных досок по цветам:

Белые – ГАСТРОНОМИЯ

Зеленые – СЫРЫЕ ОВОЩИ, ФРУКТЫ, ПЛОДЫ

Синие – СЫРАЯ РЫБА И СЫРЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Желтые – СЫРАЯ ПТИЦА

Красные – СЫРОЕ МЯСО

коричневая – ПОЛУФАБРИКАТЫ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ

*Весь инвентарь.* Моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой не ниже 65°C. Инвентарь, используемый для приготовления яичной массы тщательно промывают 0.5%-ным раствором кальцинированной соды, затем дезинфицируют 2%-ным хлорной извести и ополаскивают горячей водой.

Сита, марлю для процеживания бульона, кондитерские мешки, наконечники после употребления тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств. Затем их ополаскивают и кипятят в течении 30мин и просушивают. Для кипячения и хранения кондитерских мешков и наконечников следует использовать специальную чистую маркированную посуду.

Щетки, мочалки, для мытья инвентаря и посуды необходимо ежедневно промывать с применением моющих средств и хранить в специально выделенном месте.

*Инструменты* (ножи, тяпки, поварское иглы) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, необходимо закреплять за рабочим местом и соответственно маркировать. Поварские ножи, особенно из ржавеющей стали нужно хранить в сухом виде.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокалывают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Требования к кухонной посуде и таре. Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы не более 60л, сотейники, чайники) изготавливают из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия с гладкой поверхностью. Во избежании передачи запахов блюдам все котлы закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Противни изготавливают из нелуженого железа, а сковороды из чугуна. Новые формы, противни, листы должны прокаливаться в печах. Запрещается пользоваться для выпечки формами, противнями и листами с нагаром.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющим средством, разрешенным на предприятии общественного питания, при температуре воды 45-50°C, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65°C. Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажа на высоте не менее 0.5-0.7м от пола. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив частоту внутренней поверхности посуды. Посуду с остатками подгоревшей пищи предварительно замачивают. Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке.

Тару для п/ф. изготавливают из алюминия, дерева и полипропилена, который имеет преимущество. Тару моют в специальных моечных помещениях или в моечной кухонной посуды в специально выделенных двухгнездовых ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются.

Листы и формы периодически подвергаются правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу для удаления нагара.

Моечные для отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды.

Помещение яйцебитни оборудуется четырехсекционными моечными ваннами.

Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-х секционной ванне в следующем порядке:

- в 1-й секции - замачивание и мойка при 45 - 50°C в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;
- во 2-й секции - замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40°C (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 минут;
- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C в сетчатых поддонах.

После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

Оборотную тару (лотки, листы, крышки), используемую для транспортировки кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении (обработка проводится в соответствии с п.10.7 настоящих правил).

Оборудование, инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончании работы подвергают санитарной обработке в соответствии с п.10.7., а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 50°C) и дезинфицируют.

Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится отдельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков проводится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65°C в течение 1 часа до полного отмытия крема;
- стирка в моющем средстве при температуре 40 - 45°C в стиральной машине или вручную;
- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65°C;
- сушка в специальных сушильных шкафах;
- стерилизация мешков\* (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120°C в течение 20 - 30 минут.

Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, подвергают следующей санитарной обработке:

- мытье в растворе моющего средства при температуре 45 - 50°C;
- тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C;
- стерилизация или кипячение в течение 30 минут.

Венчики для сбивания крема после завершения технологической операции снимаются, очищаются от крема и промываются горячей водой и обрабатываются как наконечники.

## **ПЗ №2 Расчет массы сырья для оформления холодного и горячего десерта. Оформление документации**

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.** Требования к оформлению и содержанию основных технологических документов (технологических карт, технологических инструкций и техникотехнологических карт) на предприятиях общественного питания (ПОП) определяет ГОСТ 31987–2012.

Технологические документы и срок их действия (может быть и неограниченным) утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания или его заместитель. Технологическая документация (ТД) для ПОП не только регламентирует производство продукции, но и является первичной учетной с точки зрения классификации по бухгалтерскому законодательству, с помощью которой подтверждаются расходы на изготовление блюд, и определяется налогооблагаемая база. Если вследствие отсутствия ТД блюдо было приготовлено некачественно и потребителю был нанесен вред, то штраф накладывается на юридические лица до 600 тыс. руб., а при повторении подобной ситуации – до 1 млн.

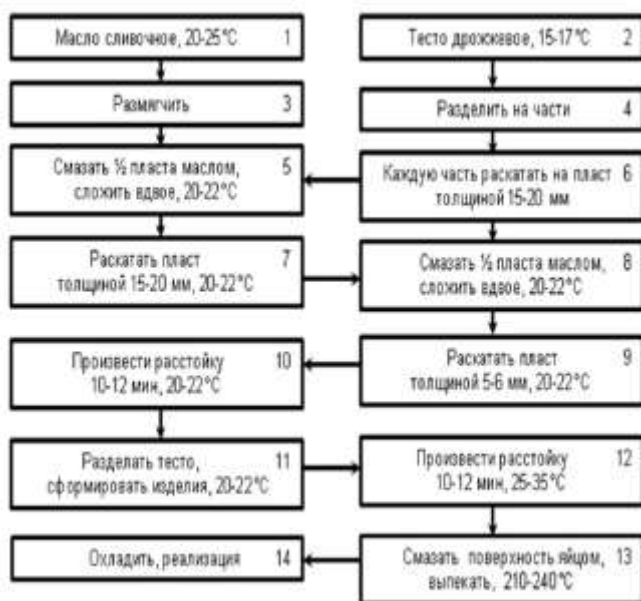
Технологическая карта (ТК) (приложение А) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), требования к реализации, срокам хранения, соответствие сырья сертификату и свидетельству о качестве. ТК составляется с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска кулинарной продукции высокого качества и облегчения расчета требуемого количества сырья и полуфабрикатов для партии продукции. Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один – в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй – на кухне, для составления меню, расчета расхода продуктов и как инструкция для повара. ТК оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме (с использованием специализированных компьютерных программ).

Изготавливаются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В ТК на мучные кондитерские изделия и десерты указывают также расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность. В рецептуре указываются вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например, десерт с соусом, то через дробь указывается вес десерта и соуса: 100/45 означает, что вес готового десерта – 100 г, вес соуса – 45 г. Приводят краткое описание технологического процесса. Физико-химические показатели готового блюда (изделия) описывают как содержание белков, жиров, углеводов и величину энергетической ценности. На оборотной стороне технологической карты приводят требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса. Характеристика готового блюда предусматривает описание вида, цвета, консистенции, запаха и вкуса. Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30, 40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты. Безопасность блюда (изделия) определяют по нормируемым ГОСТ микробиологическим

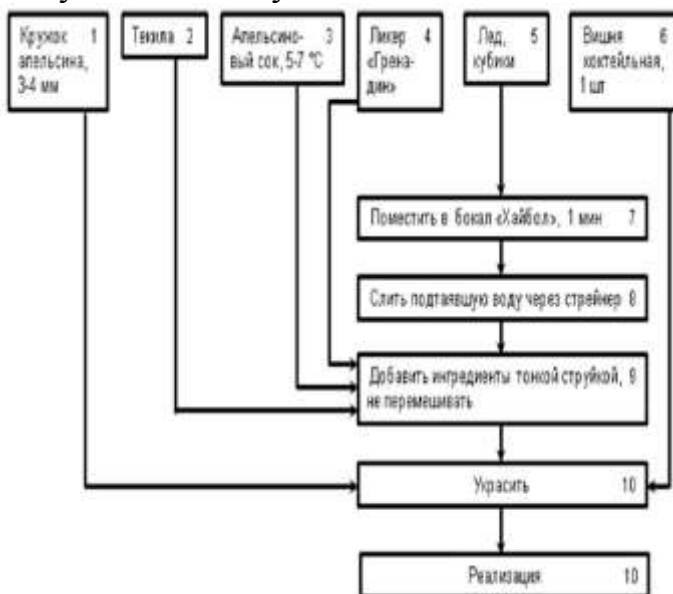
показателям для данного вида продукции. Каждая технологическая карта имеет номер. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции ТК переоформляют. Технологическая инструкция (ТИ) – документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке. ТИ разрабатывают для конкретного вида или группы однородной продукции общественного питания. В ТИ указывают область применения, ассортимент продукции, требования к сырью и пищевым продуктам (полуфабрикатам), используемым для изготовления продукции, с указанием нормативного или технического документа (ГОСТ, ТУ). Раздел «Рецептура» содержит норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять, сто или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабрикатов и выход готовой продукции с учетом потерь при кулинарной обработке. Расход сырья и пищевых продуктов (брутто и нетто), требуемых для изготовления продукции (блюда, изделия, полуфабриката), устанавливает предприятие-изготовитель экспериментальным способом на основании актов проработки. Раздел «Технологический процесс» содержит последовательность технологических процессов и операций, правила приемки и внутрицеховой транспортировки, правила и условия хранения сырья и продуктов, а также порядок их подготовки для использования в технологическом процессе, режимы технологического процесса (температуру, влажность, продолжительность процесса и др.), виды используемого технологического оборудования, требования по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары. Раздел «Упаковка и маркировка» содержит требования к потребительской и транспортной таре для продукции, а также к ее маркировке. Раздел «Транспортирование и хранение» содержит требования к доставке, в том числе к используемым транспортным средствам, условиям хранения и срокам годности продукции с момента окончания технологического процесса. 9 В разделе «Организация контроля за качеством и безопасностью продукции» указывают порядок организации на предприятии технологического контроля качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции. Техничко-технологическая карта (ТТК) устанавливает требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуре продукции, к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции (приложение А). ТТК согласно ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию (фирменные, авторские блюда), а так же если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептур. В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименование предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и



реализации данного блюда (изделия). В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации. В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции. Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологических операций, их последовательности, режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др. В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования порядок реализации продукции общественного питания. Указывают условия хранения и реализации, сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324–03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. При необходимости указывают условия транспортирования. В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия), внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078–10 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевую ценность блюда (изделия) определяют расчетным (теоретическим) или лабораторным методами. Каждая ТТК имеет порядковый номер и хранится на предприятии и утверждается руководителем. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства ТТК переоформляют. Технологическая схема (ТС) – это графическое изображение совокупности и последовательности операций, составляющих технологический процесс. Обязательным является указание названия блюда или кондитерского изделия, для которого составляется ТС. Примеры ТС приведены на р



При составлении ТС придерживаются следующих правил. 1. Входящие в рецептуру блюда основные продукты обводят в рамку и располагают в одну строку, размещая ближе к центру те ингредиенты, которые проходят наибольшее количество технологических операций. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кон- дия, термическое состояние, степень обработанности и т.п. ТС должна содержать требования к оформлению и подаче блюда (температура, вид посуды, приборов). 2. Отдельные операции называют глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении. Каждой операции присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией, указываются временные, температурные и другие параметры. 3. Линии связи, соединяющие элементы ТС должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается. Рисунок 2 – Технологическая схема приготовления



3. ВЫПОЛНЕНИЕ РАСЧЕТОВ ПРИ СОСТАВЛЕНИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА СЛОЖНЫЕ ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ДЕСЕРТЫ . 3.1. Расчет пищевой, энергетической ценности десертных блюд

Пищевая ценность (ПЦ) блюда или продукта отражает степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы), энергию и органолептические свойства, обусловлена химическим составом пищевого продукта. ПЦ определяется качеством сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам

Энергетическая ценность (ЭЦ) – количество энергии, высвобождаемой в организме из пищевых веществ, продуктов, необходимой для обеспечения физиологических функций. Биологическая ценность (БЦ) определяется главным образом наличием незаменимых факторов питания, не синтезируемых в организме или синтезируемых в ограниченном количестве и с малой скоростью. Определение ПЦ и ЭЦ возможно двумя способами: лабораторным и теоретическим. Лабораторный метод – наиболее точный, но дорогостоящий, выполняется специализированными лабораториями. Теоретический – менее точный, но более дешевый и быстрый. При использовании второго метода производят расчеты с использованием таблиц справочника «Химический состав пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 г съедобной части продукта (сырья). Если данных на сырье или продукт в таблицах нет, то следует использовать информацию о составе, приводимую на упаковке. Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в сырье (продуктах) по рецептуре (в графе «нетто»). Калорийность и химический состав специй, уксуса, лимонной кислоты, кофе, какао и др. не вычисляются, если в рецептуре они указаны в незначительном количестве.

При расчете ЭЦ блюда (Э, ккал) количество пищевых веществ умножают на соответствующие коэффициенты: белки – 4; жиры – 9; углеводы усредненно – 4; сахар – 3,8; крахмал – 4,1; органические кислоты – 3,0; результат выражают в килокалориях (ккал/г). Массу белков, жиров, углеводов (БЖУ) в 100 г готового блюда вычисляют в г на 100 г съедобной части:  $K_g = \frac{C_v \cdot K_p}{M}$ , где  $K_g$  – количество вещества в готовом продукте, %;  $C_v$  – сохранность БЖУ, %;  $K_p$  – содержание БЖУ в 100 г съедобной части сырьевого набора;  $M$  – выход готового блюда. Результаты вычислений удобно записывать в виде таблицы 2.

13 Таблица 2 – Расчет ПЦ, ЭЦ десертного блюда

Наименование блюда №	ингредиента	Наименование ингредиента	Вес нетто, г на 100 г блюда	ПЦ							ЭЦ, ккал		
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ЭЦ, ккал	1	2	3		4	5
.....	.....	(*) ИТОГО без учета потерь при тепловой обработке	(***) ИТОГО	Сохранность после тепловой обработки, %	(**) ИТОГО с учетом потерь при тепловой обработке	Если блюдо (изделие) в целом или отдельные его ингредиенты подвергаются тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической ценности учитывают соответствующие потери. Они указаны в таблицах справочника «Химический состав пищевых продуктов» на отдельные продукты по разным типам тепловой обработки в %.	Сохранность						

БЖУ в блюде определяют путём вычитания процента потерь БЖУ из 100%. В расчете можно пользоваться усредненными потерями БЖУ при технологической обработке. Они составляют для белков – 6 %, жиров – 12 %, для углеводов – 9 %. Порядок заполнения таблицы 2 Перечислить ингредиенты согласно рецептуре, записать вес нетто ингредиентов, в пересчете на 100г выхода блюда (изделия) в столбце 3. Столбцы 4, 5, 6. заполняются, согласно данных Справочника «Химический состав продуктов питания» с учетом порции 100г и в пересчете на количество, указанное в столбце № 3.

Столбец 7. Заполняется после расчета по формуле  $\Sigma = \text{белки} \cdot 4 + \text{жиры} \cdot 9 + \text{углеводы} \cdot 4$  В ячейке (\*\*\*) суммируется весь столбец 7, в графе (\*) суммируются столбцы 4, 5, 6 . Графа (\*\*) заполняется в случае наличия тепловой кулинарной обработки вычитанием данных графы (\*) и данных таблицы «Потери основных веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при основных процессах кулинарной обработки блюд и кулинарных изделий». 14 3.2. Расчет массы сырья для заданного количества порций и обратная задача – определение количества порций, исходя из массы сырья Далее приводится постановка и примеры решения задач.

Пример 1. Какая масса (М) сырья нужна для приготовления 40 порций десерта «Самбук яблочный»? Рецепт № 969. Самбук яблочный. Дано: количество порций  $N_{\text{порц}} = 40$ . Найти: М - ? Решение. Воспользуемся сборником рецептур. Масса одной порции составляет  $M_1 \text{ порц} = 100 \text{ г}$ . Расход сырья по рецепту № 969 запишем в виде таблицы 3:

Таблица 3 – Рецепт № 969 для 1 кг выхода блюда № Сырье Масса брутто, г Масса нетто, г 1 Яблоки 795 700 2 Сахар 200 200 3 Желатин 15 15 4 Яйца (белки) 2 шт. 84 5 Вода для желатина 420 420 Выход 1000 г В таблице приведено количество сырья, которое понадобится для 10 порций самбука. Поэтому для 40 порций количество сырья находим умножением на 4. Ответ представим в виде таблицы: Таблица 4 – Результаты расчета количества сырья для 40 порций № Сырье Масса брутто (1 п), г Масса нетто (1 п), г Масса брутто (40 п), г Масса нетто (40 п), г 1 Яблоки 79,5 70 3180 2800 2 Сахар 20 20 800 800 3 Желатин 1,5 1,5 60 60 4 Яйца (белки) 1/5 шт. 8,4 8 шт. 336 5 Вода для желатина 42 42 1680 1680 Выход 100 г 40 порций

Пример 2. Сколько получится порций крема ванильного из 9 кг сливок 35 % жирности? Выход одной порции крема – 125 г. Рецепт № 971. Крем ванильный. Дано: Масса сливок составляет  $m = 9 \text{ кг}$ , Масса одной порции составляет  $M_1 \text{ порц} = 125 \text{ г}$ . Найти:  $N_{\text{порц}}$  –? 15 Решение. Воспользуемся Сборником рецептур. Расход сливок по рецепту № 971 – 500 г на 1000 г крема. На 1 порцию десерта идет 125 г крема, поэтому составим пропорцию, обозначив Х – количество сливок, необходимое на 1 порцию крема:  $500 \text{ г (сливок)} - 1000 \text{ г (крема)} \quad X \text{ г} - 125 \text{ г} \quad X = 500 \text{ г} \cdot 125 \text{ г} / 1000 \text{ г} = 62,5 \text{ г сливок на 1 порцию крема}$ . Рассчитаем, сколько порций получится из заданного количества сырья:  $N_{\text{порц}} = 9000 \text{ г} / 62,5 \text{ г} = 144 \text{ порции}$ . Ответ: 144 порции.

3.3. Определение отходов и потерь при кулинарной (механической и тепловой) обработке по ГОСТ 31988-2012 При составлении технологической

документации (ТК, ТТК, актов отработки рецептур, приложение А), важно правильно определять отходы и потери при технологической обработке сырья и продуктов. ГОСТ 31988-2012 дает следующие определения. Отходы при кулинарной обработке – пищевые и технические отходы, образующиеся в процессе механической обработки: при очистке, разделке, обвалке, пластовании и т.п.

Потери при кулинарной обработке – уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания. При пересчете массы: брутто – отходы = нетто. Приближенное значение массы отходов продукта в зависимости от сезонности (указаны месяцы года) может быть определено по таблицам Справочника рецептур. Для этой цели находят процент отходов для данного вида продукта с учетом сезона и вида обработки по таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий». Затем, принимая заданный вес брутто за 100 %, вычисляют массу отходов. Более точно отходы определяются по методике, приведенной в ГОСТ 31988–2012. Это имеет смысл, если для некоторой партии заведомо понятно, что отходы будут значительно отличаться от усредненных или же, если данных для нужного продукта не приводится в справочнике. Определенные по ГОСТ 31988–2012 отходы и потери фиксируются в соответствующих актах и будут учтены в технологической документации. Указанный стандарт распространяется на продукцию общественного питания и устанавливает метод расчета отходов и потерь при кулинарной (механической и тепловой) обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов непосредственно на предприятиях общественного питания. Определение отходов и потерь следует проводить на сырье одной (опытной) партии (таблица 5) от начала до конца технологического процесса, с учетом всех отходов и потерь на каждой технологической операции.

16

Таблица 5 – Рекомендуемый по ГОСТ 31988–2012 размер партии для расчета отходов и потерь

Наименование продукта	Размер партии
Плоды и ягоды свежие	1 кг
Плоды и ягоды для получения сока (нетто)	2 кг
Свежезамороженные овощи и плоды	2 кг
Зелень, орехи, в т.ч. экзотические	1 кг
Сыры	0,5 кг
Кисломолочные продукты в таре массой нетто до 1 кг	2 шт.
Консервы овощные, плодово-ягодные в таре массой до 1 кг	3 шт.
Соусы консервированные в таре массой нетто до 1 кг	2 шт.
Овощи свежие	5 кг

Общие отходы и потери при механической обработке сырья (продуктов) складываются из следующих элементов: потери массы при размораживании, пищевые отходы, технические отходы, производственные потери, неучтенные потери. Работы по определению отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья проводят по схемам, представленным в таблицах 6 и 7. Общие отходы и потери при механической обработке сырья (продуктов) складывают из следующих показателей: потери массы при размораживании, пищевые отходы, технические отходы, производственные потери, неучтенные потери. Потери при тепловой обработке сырья (продуктов, полуфабрикатов) определяют для блюд и изделий, реализуемых (отпускаемых) в горячем состоянии, с учетом потерь

при остывании до температуры 40 °С, для блюд и изделий, реализуемых (отпускаемых) в холодном состоянии, – после охлаждения до температуры подачи 14 °С. Примечание. После остывания горячих блюд и изделий до температуры менее 40 °С не происходит уменьшение массы продукции.

Организация проведения работ. Инвентарь, посуду и инструмент подбирают в соответствии с технологическим процессом и спецификой обрабатываемого сырья (продукта). Взвешивание сырья (продуктов) проводят на механических и электронных весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329-92. При проведении работ используют исправные весы, прошедшие государственную метрологическую поверку и точно установленные в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Для определения продолжительности тепловой обработки используют показания таймера, секундомера или часы с секундной стрелкой. Температурный режим тепловой обработки определяют с помощью таймеров или терморегуляторов, установленных на оборудовании, нертутных термометров в металлической оправе или других современных средств измерения. Температуру измеряют в геометрическом центре продукта.

17 Таблица 6 – Схема проведения работ по определению отходов и потерь при механической обработке сырья

Наименование работ	Метод определения показателей	Отбор опытной партии сырья
Не определяют	Определение массы опытной партии сырья	Взвешивание
Удаление полиэтиленовой или другой упаковки	Не определяют	Определение массы сырья без упаковки
Взвешивание	Размораживание (*)	Не определяют
Удаление полиэтиленовой или бумажной упаковки	Не определяют	Определение массы размороженного сырья
Взвешивание	Определение потерь при размораживании сырья	Расчет
Механическая обработка сырья: - сортировка, мойка, очистка, опаливание, обвалка, зачистка, потрошение, пластование и т.п.; - операции, связанные с подготовкой сырья для приготовления полуфабрикатов, блюд и изделий (нарезка, отбивание, измельчение, панирование, формование и т.п.)	Не определяют	Определение массы полученных в результате механической обработки сырья: - полуфабрикатов, субпродуктов; - пищевых отходов; - технических отходов.
Взвешивание	Определение неучтенных потерь	Расчет
Определение общего размера отходов и потерь	Расчет	Определение производственных потерь (**)
Взвешивание или расчет (*)	Обработка сырья зависит от его термического состояния (свежее, охлажденное или замороженное). Охлажденное и свежее сырье обрабатывают без предварительной подготовки, а мороженое размораживают в соответствии с технологическими рекомендациями. В тех случаях, когда мороженое сырье поступает с глазурью, вначале снимают глазурь и путем взвешивания определяют массу сырья в полиэтиленовой или бумажной упаковке, за исходное принимают сырье без упаковки. Потери при размораживании устанавливают расчетным путем (**). При расчетном методе производственные потери включают неучтенные потери.	

**ПЗ №3** Органолептическая оценка качества продуктов. Проведение расчетов по формулам.

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества и расчета энергетической ценности продуктов переработки зерна;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** практическое занятие

**Оснащение урока:** раздаточный материал.

**Порядок выполнения задания:**

1. Изучить раздаточный материал.
2. Выполнить поставленные задания.
3. Записать выполненные задания в тетрадь по данной учебной дисциплине.

**Сроки выполнения задания:**

Выполненную работу предоставить преподавателю до .....  
посредством электронной почты, Viber, WhatsApp, группа в Контакте.

**Организация обратной связи:** консультации, ответы на вопросы  
посредством электронной почты, Viber, WhatsApp, группа в Контакте.

**Форма контроля работы:** выполненные задания по теме.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы:**

- натуральные образцы крупы, муки, макаронных изделий, хлеба, бараночных изделий,
- учебник товароведения продовольственных товаров,
- листы белой бумаги, салфетки, упаковки с маркировками продуктов переработки зерна.

**Обучающийся должен:**

**- знать**

- ассортимент и характеристики продуктов переработки зерна;
- общие требования к качеству сырья и продуктов переработки зерна;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации продуктов переработки зерна;

**- уметь:**

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов переработки зерна;
- рассчитывать энергетическую ценность.

**Общие теоретические сведения:**

Группа зерномучных товаров: зерно, мука, крупа, хлеб и хлебобулочные изделия, сухарные, бараночные и макаронные изделия.

Химический состав хлеба: углеводы, белки, жиры, минеральные соли и витамины.

Содержание белков:

в ржаном хлебе — около 5,5%;  
в пшеничном — 7,6-8,4%.

Основной компонент хлеба — углеводы — полисахарид крахмал (40-50%).  
Крахмал — основной источник энергии хлебобулочных изделий.

Минеральные вещества хлеба — К, Р, Мп, Fe, Са, а витамины — В<sub>р</sub> В<sub>2</sub> и РР.  
Ассортимент хлебобулочных изделий составляет более 1000 наименований.

Классификация хлеба:

- 1) в зависимости от вида муки: пшеничный, ржаной и ржано-пшеничный;
- 2) от рецептуры — простой и улучшенный;
- 3) по способу выпечки — формовой и подовой.

Разновидности пшеничного хлеба: хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов, паленица Украинская, калач Саратовский и др.

Ржаной хлеб изготавливают из муки обойной, обдирной и сеяной простым и улучшенным (Заварной; Московский).

Ржано-пшеничный хлеб выпекают из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки в различных соотношениях.

Основной ассортимент: хлеб ржано-пшеничный, Украинский, Бородинский, Российский, Любительский и др.

#### **Этапы выполнения работы:**

1. Проведите органолептическую оценку качества образцов круп по стандартам.

- Определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно рассмотрите её при дневном рассеянном свете;
- Определите вкус крупы путём разжевывания небольшого её количества;
- Определите крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах).

Полученные данные свести в следующую таблицу:

Крупа	Цвет	Запах	Вкус	Заключение о качестве

2. Проведите органолептическую оценку качества муки 1-2 образцов по стандартам.

- Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);
- Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);
- Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса).

Полученные данные занесите в следующую таблицу:

Вид и сорт муки	Показатели качества	Заклучение о
-----------------	---------------------	--------------



	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	качестве

3. Проведите органолептическую оценку качества хлеба по образцу и стандарту.

- Определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия, разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трёх определений);
- Установите наименование образца хлеба, а так же сорт муки, из которой он изготовлен;

Результаты проведенной работы сведите в следующую таблицу:

Показатель	Характеристики показателя	Отклонения от требований стандарта
Внешний вид: Поверхность Окраска Форма корка		
Качество мякиши: Пропечённость Промесс Пористость эластичность		
Вкус		
Запах		

4. Проведите органолептическую оценку качества бараночных изделий по 1-2 видам сушек и стандартам на бараночные изделия.

- Определите форму изделия;
- Внимательно изучите поверхность сушек (должна быть гладкая, глянцевая, без вздутий и крупных трещин);
- Определите цвет;
- Разломите бараночное изделие, определите внутреннее состояние (цвет на изломе, пропечённость, разрыхлённость)
- Продегустируйте имеющийся образец, определите вкус и запах (обратите внимание на хрупкость сушек)

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Соответствие стандарту	Характеристики образца
Внешний вид изделия: Поверхность Форма Цвет		
Качество: Вкус Запах хрупкость		

5. Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по 1-2 образцам и стандарту.

- Изучите стандарт на каждый образец изделия;
- Определите тип макаронных изделий;
- Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
- Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Тип изделия	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Поверхность	Цвет	Запах	Вкус	

6. Рассчитать энергетическую ценность продуктов переработки зерна (1-3 образца).

- Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
  - Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;
  - Сложите полученные результаты;
  - Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.
- Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

#### **Контрольные вопросы:**

1. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?
2. Чем отличается ядрица от продела?
3. В чём разница между простым и сортовым помолами?
4. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?
5. В чём разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?

#### **ПЗ№ 4. Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов.**

Контроль качества и безопасности готовой продукции

Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов. Десерты можно украсить разными способами: шоколадом, Айсинг, мастика (помадная глазурь), кремом, бисквитной крошкой, сахарной пудрой.

Кремы. Кремы готовят сливочные, сметанные и фруктовые. Для сливочных и сметанных кремов яичные желтки тщательно растирают с сахаром, добавляют горячее молоко и прогревают. Сахар повышает температуру коагуляции протеинов желтка и хлопья при этом не образуются. В полученную смесь добавляют замоченный желатин или крахмал. После

растворения желирующих веществ смесь охлаждают до 20-30°C и добавляют взбитые сливки. Существует несколько основных кремов: Заварные. Сливочные. Сметанные. Масляные. Творожные. Белковые. Шоколад.

Можно потереть, сделать стружку. Шоколад можно растопить и сделать не только красивую и радующую глаз надпись, но и «отсадить» на вощеную бумагу через трафарет разные фигурки (сердечки, бабочки, животные). Так же если нанести не слишком тонкий слой растопленного шоколада на вощеную бумагу и дать ему слегка застыть, то с помощью различных формочек можно вырезать звездочки, грибочки, либо просто данную полоску шоколада перенести на боковину торта. Еще есть вариант сделать шоколадные листики - на хорошо вымытые свежие листья розы или любого другого растения и промасленные нанести растопленный шоколад и дать ему застыть, а потом аккуратно отсоединить «живой листик». Или сделать шоколадную помадку, глазурь и просто залить ею торт. Айсинг. Для приготовления Айсинга требуется: Сахарная пудра. Яичный белок. Лимонный сок. Яичный белок взбиваем до образования легкой пены. Затем постепенно добавляем сахарную пудру, продолжая взбивать. Во время этого процесса добавляем лимонный сок. Взбиваем до тех пор, пока не образуется устойчивая масса. Для изготовления украшений нужно сделать рисунок желаемого изделия. На этот рисунок надо положить кусочек полиэтилена или целлофана, чтобы рисунок был хорошо виден. Затем из плотного полиэтилена сворачиваем конусом мешочек с маленьким отверстием у основания. Заполняем его айсингом и приступаем к рисованию, т.е. на полиэтилене, который лежит на рисунке, выдавливаем айсинг, четко следуя линиям рисунка. После того, как готов рисунок, оставляем айсинг на полиэтилене для высыхания на 8-10 часов. Так как изделия из айсинга очень хрупкие, то нужно их сделать побольше.

Глазурь. Глазурь это кондитерский полуфабрикат, который покрывает поверхности кондитерских изделий и различных десертов. Готовят из измельчённых компонентов: сахара, масла какао, тёртого какао или какао-порошка. Существуют несколько видов глазури:

Шоколадная глазурь. Молочная шоколадная глазурь. Белая шоколадная глазурь. Кондитерская глазурь. Сахарная глазурь

Мастика. Мягкая сахарная масса по консистенции похожа на пластилин. Из готовой мастики можно приготовить различные фигурки, цветочки, листики и розочки для тортов или покрыть торт тонко раскатанной мастикой..

1. Мастика из конфет маршмеллоу, лимонный сок или вода, сахарная пудра

Приготовление. В маршмеллоу добавить столовую ложку лимонного сока или воды и нагреть в микроволновой печи (10-20 секунд) или на водяной бане до увеличения в объеме, если хотите подкрасить мастику пищевым

красителем, то его лучше добавить после того, как достали набухшее и подтаявшее маршмеллоу из микроволновки. В этот момент нужно добавить краситель и хорошо перемешать массу ложкой. Затем порциями вводить просеянную сахарную пудру и размешивать массу ложкой или лопаткой. Когда размешивать ложкой станет трудно, выложить массу на посыпанный сахарной пудрой стол и продолжать разминать руками до тех пор, пока мастика не перестанет липнуть к рукам. Полученную мастику завернуть в пищевую пленку или тонкий целлофановый пакет (так, чтобы пленка плотно прилегала со всех сторон к мастике и воздух не попадал внутрь пакета) и положить в холодильник на 30 минут. Готовую мастику достать из холодильника, выложить на посыпанный крахмалом стол и тонко раскатать.

2. Молочно-сахарная мастика, сахарная пудра, сгущенное молоко, сухое молоко. Смешиваем сахарную пудру и сухое молоко и постепенно добавляем сгущенное молоко до консистенции пластилина. Получится мастика, которая по консистенции напоминает пластилин. Из нее можно лепить что угодно. Единственный ее минус - она не чисто белого цвета, имеет кремовый оттенок. Поэтому для лепки белых цветов или деталей она не подойдет. Мاستику можно хранить в холодильнике, завернув плотно в целлофан, до 6 недель; также можно хранить мастику в морозильнике, завернув в несколько слоев целлофана и обернув фольгой - в морозилке мастика может храниться несколько месяцев; готовые высушенные фигурки из мастики нужно хранить в плотно закрытой коробке в сухом месте - хранятся такие фигурки несколько месяцев. Марципан. Холодный метод. Холодный метод изготовления марципана основан на измельчении ингредиентов и их смешивании. В этом случае берётся сахарная пудра. Как правило, содержание масел в миндале таково, что масса имеет консистенцию пластилина и легко поддается лепке. Если масла в миндале недостаточно, значит эти ядра миндаля низкого качества. При отсутствии качественного миндаля или для изготовления суррогатов рекомендуют в массу добавлять яйцо

Горячий метод. Горячий метод изготовления марципана включает использование сахарного сиропа. Густой сахарный сироп добавляется в заранее измельченные остальные ингредиенты (ореховая смесь). Для того, чтобы марципан хорошо держал форму, его необходимо тщательно вымесить, как тесто.

Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов. Сущность метода заключается в оценке внешнего вида, цвета, запаха, консистенции и вкуса, выполняемой органолептический. Дегустаторы должны сопоставить мнение о внешнем виде, цвете, запахе, консистенции, вкусе каждого продукта со словесным описанием, данным в нормативно-техническом документе на продукт, или дать количественную оценку каждого показателя в баллах, если это указано в

нормативно-техническом документе на данный вид продукта. При определении цвета устанавливают различные отклонения от цвета, специфического для данного вида продукта. При оценке запаха определяют типичный вид аромата, гармонию запахов, так называемый "букет", устанавливают наличие посторонних запахов. При оценке консистенции учитывают также нежность, волокнистость, грубость, рассыпчатость, крошливость, однородность, присутствие твердых частиц. Для определения консистенции пользуются приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием. При оценке вкуса определяют, типичен ли вкус для данного вида продукта, устанавливают наличие специфических неблагоприятных вкусовых свойств и прочих посторонних привкусов. Вкус как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации. Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом, так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус). Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство предприятия в зависимости от целей контроля качества. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет, форма и ее сохранность в готовом изделии, состояние поверхности, правильность оформления десерта и др.

Оценка текстуры (консистенции) проводится: - визуально; - визуально и тактильно -- прикосновением к изделию столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий -- нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием. Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 с и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для изделия данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов. У желированных блюд, десертов, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом виде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропечённость, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вку

## ПЗ № 5 Выбор варианты оформления сложных холодных и горячих десертов

Цветового контраста можно добиться, украшая десерт съедобными цветами или их лепестками, а также веточками зелени (мяты, Melissa, розмарина, тимьяна, базилика). Некоторые пряности (звездчатый анис, палочки корицы) тоже выступают частью элементов декора десерта. Как элемент оформления нередко используют замоченный в бренди чернослив, свежие или глазированные в шоколаде или карамели ягоды и фрукты. Глазированные ягоды. Ягоды. Для сиропа: 500 г сахара, 150 мл воды. Для приготовления сиропа нагреть на медленном огне смесь сахара с водой, помешивая до полного растворения сахара. Снять со стенок посуды кристаллы сахара с помощью смоченной в воде кисточки. После растворения сахара прекратить помешивание и увеличить огонь. Варить сироп до стадии твердого шарика около 7 минут (157°C). Проверить готовность можно, вылив немного сиропа в холодную воду. Небольшие ягоды клубники, малину, физалис, виноград и др. промыть и обсушить, наколоть на поварскую иглу или взять за черенок, окунуть в сироп и остудить на сетке. Уваренный сироп также используют для получения “стрел” из карамели. Их удобно фиксировать на миндальном орехе. Миндальные орехи в карамели (карамельные “стрелы”). Миндальные орехи. Для карамели: 500 г сахара, 150 мл воды. Приготовить сироп, как указано выше. Для приготовления карамели прокипятить сироп около 8 минут до тех пор, пока он не начнет окрашиваться и не приобретет густой янтарный цвет (173°C). Сразу снять посуду с огня и опустить дно в холодную воду, чтобы приостановить процесс нагрева. Перегретая карамель будет горчить. Очищенные от кожицы орехи наколоть на поварскую иглу и окунуть в карамель. Карамель должна медленно стекать с ореха, застывая и образуя “стрелу”.



Груша в сиропе. Груши в карамели называют еще грушами пашот. Это блюдо готовится с использованием сахара, воды и самой груши. Для вкуса сюда добавляют имбирь, корицу, ваниль, мед и даже вино. Имбирь лучше брать свежий, потому что в виде порошка он не так ароматен. А вино для этого десерта больше подойдет сухое красное. Если вы хотите получить

грушу в сахарном сиропе для детского стола, то воспользуйтесь классическим способом приготовления этого блюда. При создании этого вкусного сладкого блюда сахар смешивается с водой и при помощи нагревания превращается в карамель. А потом в горячий сироп опускается груша и варится там на протяжении определенного времени. Согласитесь, такая техника приготовления довольно простая. Сорт груш для приготовления пашота должен быть твердым. Идеально подойдет груша сорта Конференц. Берите слегка недозрелый фрукт, он более плотный, поэтому во время приготовления не потеряет свою форму и будет смотреться очень красиво и аппетитно.



## Груша в винном сиропе

Ингредиенты:

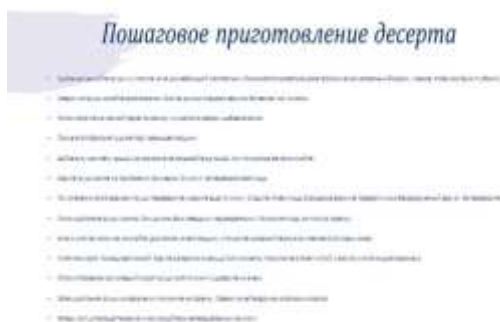
Груши — 3 шт.

Вино красное сухое — 300 мл

Гвоздика — 1 г

Мускатный орех — 1/2 шт.

Сахарный песок (лучше тростниковый) — 5 ст.л.



## 4 слайд

### Пошаговое приготовление десерта

Тщательно вымойте груши и уложите их на дно небольшой кастрюльки. Можно воспользоваться даже простым эмалированным блюдом, главное, чтобы оно было глубоким. Сверху на груши налейте красное вино. Оно не должно скрывать фрукты более чем на 1/4 часть. Потом натрите на мелкой

терке половинку мускатного ореха и добавьте в вино. После этого бросьте туда же пару зернышек гвоздики. Дайте вину закипеть, крышку на кастрюле не закрывайте до конца, но и полностью ее не снимайте. Варите груши в вине на протяжении примерно 10 минут, не переворачивая плоды. По истечении этого времени груши переверните и варите еще 10 минут. Следите, чтобы плоды в процессе варки не превратились в бесформенный фрукт. Не переварите. Потом достаньте груши из вина. Они должны быть твердыми, недоваренными. Положите плоды на чистую тарелку. Вино с огня при этом не снимайте. Достаньте из него гвоздику и положите сахарный песок в количестве 5 столовых ложек. Кипятите сироп, помешивая ложкой. Варите сахарную смесь до того момента, пока она не станет густой. У вас получится жидкая карамель. Потом отправьте в загустевший сироп груши на 8-10 минут и доварите их в нем. Затем достаньте груши из карамели и положите на тарелку. Сверху полейте фрукты остатками сиропа. Теперь остудите ваше творение и наслаждайтесь непередаваемым вкусом.



## 5 слайд

### Груша в карамели с имбирем

#### Ингредиенты:

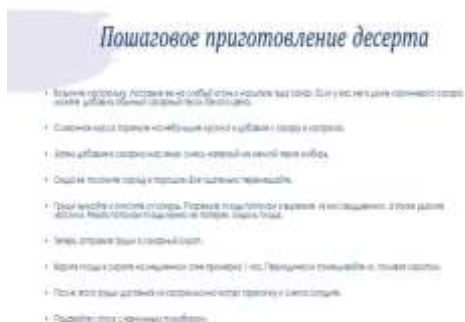
Корень имбиря свежий тертый — 1 ст.л.

Сахар коричневый — 250 г

Груша (крупного размера) — 4 шт.

Масло сливочное — 2 ст.л.

Корица молотая — 0,5 ч.л.





## 6 слайд

Пошаговое приготовление десерта. Возьмите кастрюльку, поставьте ее на слабый огонь и насыпьте туда сахар. Если у вас нет в доме коричневого сахара, можете добавить обычный сахарный песок белого цвета. Сливочное масло порежьте на небольшие кусочки и добавьте к сахару в кастрюлю. Затем добавьте в сахарно-масляную смесь натертый на мелкой терке имбирь. Сюда же положите корицу в порошке. Все тщательно перемешайте. Груши вымойте и очистите от кожуры. Разрежьте плоды пополам и вырежьте из них сердцевинки, а также удалите хвостики. Резать пополам плоды нужно не поперек, а вдоль плода. Теперь отправьте груши в сахарный сироп. Варите плоды в сиропе на медленном огне примерно 1 час. Периодически помешивайте их, поливая сиропом. После этого груши достаньте из кастрюльки на чистую тарелочку и слегка остудите. Подавайте к столу с ванильным пломбиром.

### Груша в карамели с хлебцами и сыром

- **Ингредиенты**  
Диетические хрустящие хлебцы на ваш вкус — 4 шт.
- Груша среднего размера — 1 шт.
- Сыр рикотта — 2 ст.л.
- Сахарный песок — 1 ст.л.
- Мед липовый — 1 ст.л.
- Сок лимонный



## 7 слайд

Груша в карамели с хлебцами и сыром

Ингредиенты:

Диетические хрустящие хлебцы на ваш вкус — 4 шт.

Груша среднего размера — 1 шт.

Сыр рикотта — 2 ст.л.

Сахарный песок — 1 ст.л.

Мед липовый — 1 ст.л.

Сок лимонный

### Пошаговое приготовление десерта

- Подготовьте ингредиенты: грушу, сахар, мед, сливочное масло, имбирь, корицу и лимонный сок.
- Разогрейте сахарный сироп. Для этого поставьте кастрюлю на огонь и добавьте сахар. Когда сахар расплавится, добавьте сливочное масло, имбирь и корицу. Варите сироп на медленном огне.
- Грушу вымойте и очистите от кожуры. Разрежьте грушу пополам и вырежьте сердцевинку.
- Смешайте сыр рикотта с сахарным песком и медом. Смажьте груши этой смесью.
- Поместите груши в кастрюлю с сиропом и варите на медленном огне.
- Когда груши будут готовы, выложите их на тарелку и дайте остыть.

## 8 слайд

Пошаговое приготовление десерта. Поставьте на медленный огонь сковородку и насыпьте на нее сахар. Растопите его до янтарного цвета, постоянно помешивая ложкой. Добавьте к сахарной карамели мед. Если липового меда у вас нет, то подойдет для рецепта и акациевый. Эти сорта более всего подходят для такого десерта. Теперь самое время добавить в сладкую смесь лимонный сок и все перемешать. Вкус лимона сделает блюдо не таким приторным и сладким. Грушу вымойте и нарежьте кружками. Отправьте нарезанные фрукты в карамель на сковородку. Через минуту переверните кусочки и еще минуту поварите. Теперь выключите огонь и полностью остудите грушу. Возьмите ваши хлебцы и намажьте их сыром рикотта. Далее положите на хлебцы остывшие грушевые кусочки. А сверху полейте десерт сиропом. Сразу подавайте блюдо к столу. Приятного аппетита



## 9 слайд

Груша в карамели с миндалем

Ингредиенты:

Груши — 4 шт.

Сливочное масло — 2 ст.л.

Измельченный корень имбиря — 1 ст.л.

Корица молотая — 1/2 ч.л.

Тростниковый сахар — 150 г

Липовый или акациевый мед — 100 г

Миндальные хлопья — по вкусу



## 10 слайд

## Пошаговое приготовление десерта

Хорошенько вымойте груши, просушите их и вырежьте со стороны нижней части сердцевинку, оставив только хвостик у плода сверху. Затем возьмите сотейник, положите на дно сливочное масло и поставьте на маленький огонь. Сотейник берите с толстым дном, чтобы исключить быстрое пригорание продуктов. Добавьте сахар и мед в сотейник с маслом. Все тщательно перемешайте. Делать это удобнее всего ложкой с длинной ручкой. Металлическая ложка быстро нагреется, поэтому воспользуйтесь деревянной лопаткой. Далее к этой смеси добавьте молотую корицу и тертый на крупной терке имбирь. Постоянно мешайте смесь, пока она не приобретет однородную консистенцию. Теперь отправьте груши в сотейник и томите их на протяжении часа на медленном огне. Крышкой сотейник прикрывать не нужно. Периодически переворачивайте груши с бока на бок или просто поливайте их время от времени сиропом. Как только пройдет час, достаньте плоды из карамельного сиропа и положите их на чистую тарелочку. Сверху полейте десерт карамелью и посыпьте миндальными хлопьями. Количество орешков выбирайте самостоятельно



## 11 слайд

### С чем подавать грушу в карамельном сиропе к столу?

Грушу пашот можно есть с чаем, отдельно от всех продуктов. Она сама по себе очень вкусна, поэтому может подаваться как самостоятельное блюдо. Очень вкусно есть карамельную грушу с шариком мороженого своего любимого вкуса. Такое сочетание сладостей очень нравится детишкам. Можно брать обычный пломбир, фисташковое и любые виды не слишком сладкого мороженого. Грушу в сиропе, приготовленную по рецепту с добавлением пряностей, хорошо подавать на стол в сочетании с красным вином. Закусывайте вино грушей пашот вместо шоколада, так вы употребите меньше калорий. Есть рецепт, в котором груша в карамели подается на стол в тандеме с хлебцами и сырным кремом. Такое необычное сочетание продуктов откроет вам горизонты новых ощущений от наслаждения едой.

## Груша запеченная в тесте

### Ингредиенты

- Для приготовления груш, запечённых в слоёном тесте в духовке, потребуется (на 3 порции):
- груши твёрдых сортов - 3 шт.;
- тесто слоёное дрожжевое - 1 лист;
- вода - 600 мл;
- сахар - 200 г;
- мёд - 3 ст. л.;
- лимон - 0,5 шт.;
- корица - 1 ст. л.;
- ванилин - 1 ч. л.;
- мука для посыпки рабочей поверхности;
- яйцо (для смазывания теста) - 1 шт.;
- сливочное масло для смазывания формы для выпечки - 10 г;
- сахарная пудра для подачи (по желанию).



## 12 слайд

### Груша запеченная в тесте

#### Ингредиенты

Для приготовления груш, запечённых в слоёном тесте в духовке, потребуется (на 3 порции):

груши твёрдых сортов - 3 шт.;

тесто слоёное дрожжевое - 1 лист;

вода - 600 мл;

сахар - 200 г;

мёд - 3 ст. л.;

лимон - 0,5 шт.;

корица - 1 ст. л.;

ванилин - 1 ч. л.;

мука для посыпки рабочей поверхности;

яйцо (для смазывания теста) - 1 шт.;

сливочное масло для смазывания формы для выпечки - 10 г;

сахарная пудра для подачи (по желанию).

## французский пирог с грушей

- 1 стакан
- 2 ч.л. сахара
- 1 груша
- 1 груша
- 80 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 5 ст.л. сахарной пудры
- 30 г миндаля (можно заменить фундуком)
- 30 мл сливок
- 2 яйца
- 2 ч.л. ванильного сахара
- слив. масло - для смазывания формы
- растительное масло - для смазывания формы



### Пошаговое приготовление десерта

- 1. Просеять в миску муку, добавить сахар, соду, соль и размягченное сливочное масло. Замесить тесто, затем аккуратно раскатать и выложить в форму, смазанную растительным маслом. Не забудьте сделать бортики. Поставить заготовку в холодильник на 20 минут.
- 2. Для начинки отделить белок от желтка. Белок соединить с сахарной пудрой и взбить в крепкую пену. Измельчить миндаль и аккуратно ввести во взбитые белки. Перемешать и вылить молоко. Еще раз осторожно перемешать.
- 3. Грушу очистить от кожуры и семян, тонко нарезать. Чтобы фрукты не потемнели, сбрызнуть лимонным соком.
- 4. Достать форму с тестом из холодильника, выложить белково-миндальный крем, сверху разложить грушу. Присыпать сахаром и корицей. Выпекать в разогретой до 200°C духовке в течение получаса. Поджечь грушевый пирог можно как горячим, так и полностью охлажденным.

## Оформление и техника декорирования сложных десертов

1. Оформление и техника декорирования сложных десертов. Кондитерский мешок, корнетик, гребенка. Одним из классических украшений для десертов является кайма из взбитых сливок. Добавив во взбитые сливки пару капель пищевого красителя, можно сделать кайму в тон десерту. На поверхности торта, покрытого кремом, проще всего нанести рисунок кондитерской гребенкой. Слегка прижимая тонкую гребенку к крему, ею проводят ровные или волнистые линии. Самые разнообразные узоры можно получить, выдавливая крем из металлических фасонных трубочек, вставленных в кондитерский мешок, или из бумажного корнетика. Из прямо срезанного корнетика можно отсаживать печенье и пирожное. При помощи корнетика с узким отверстием наносят кремом надписи, цифры и делают рисунки. Корнетик с прямым срезом дает возможность проводить линии, ставить точки, делать конусики, шишечки, иглы на ежике, сделанном из бисквита. Косо срезанным корнетиком можно сделать цветочки и нанести по краям торта красивые бордюры. Из клинообразно срезанного корнетика отсаживают кремы в виде листиков различной величины и формы. Наиболее популярен корнетик с зубчиками. При разной величине зубчиков можно сделать из крема разнообразные рисунки. Из корнетика с крупными зубчиками отсаживают тесто для фигурного печенья. Шоколад. Торты и другие кондитерские изделия украшают шоколадной стружкой или растопленным шоколадом. Если вы хотите украсить десерт украшениями из шоколада, сделайте их ажурными. Для этого растопите необходимое количество шоколада на водяной бане и заполните им кулек, сделанный из

бумаги или кондитерский шприц. Нарисуйте с его помощью всевозможные ажурные фигурки на алюминиевой фольге. Аккуратно поставьте фольгу в холодильник до полного застывания шоколада. Отделите фигурки острым широким ножом и украсьте десерт прямо перед подачей. Таким же способом на фольге можно нарисовать листья, цветы и другие фигурки. Трафарет. Самый простой способ украсить торт или пирог, это посыпать его сахарной пудрой или какао через трафарет. Процесс украшения элементарен. Кладем трафарет на украшаемую поверхность, посыпаем пудрой или какао, и осторожно снимаем трафарет. Готово! Очень эффектно может получиться если подготовить контрастный фон перед использованием трафарета. Например, фон сделать белым с помощью сахарной пудры, а сверху через трафарет посыпать какао, или наоборот. свежими ягодами, дольками фруктов и цитрусов, разноцветными кусочками желе, карамелью.

Посыпка Торты украшают разнообразными посыпками из грильяжа, орехов, бисквита, песочного теста, сахарная посыпка, нонпарель, цукерштрузель, шоколадные хлопья и т.д.

Карамель. Сдобу украшают сваренной и подкрашенной медовой или молочной карамелью. Для этого вырезают форму листика, прикрепляют к вилке, умокают в сваренную карамель и помещают на блюдо. От слегка остывшего листика удаляют картонку, а мягкому еще карамельному листику или лепесточку придают задуманную форму. Безе. Чтобы сделать украшение для тортов из безе, белок взбивают с сахарным песком и при помощи кондитерского мешка формируют на противне разнообразные фигурки, которые подсушивают в духовом шкафу, а затем помещают на торт. Айсинг. Айсинг-синг («Royal Icing » ) - это сахарно-белковая рисовальная масса, которую используют для изготовления объёмных украшений кондитерских изделий. Эта масса может быть белой или цветной при добавлении в нее пищевых красителей. Айсинг представляет собой достаточно густую пластичную массу, полученную растиранием свежего яичного белка с просеянной сахарной пудрой с добавлением для пластичности какого-либо подкислителя - сок лимона, сухая лимонная кислота, кремор тартар и т.п.

Зефир. Украшения из зефирной массы - розы, лепестки, листики и др. широко используются для оформления тортов и пирожных. Из зефирной массы готовят также зефирную мастику, которая имеет очень нежную консистенцию. Ее раскатывают слоем 0,8--1 мм, а затем выемкой или ножом вырезают детали различных форм. Из зефирной мастики при помощи тонкой кондитерской трубочки можно легко изготовить „хризантемы” и другие цветы.

Украшения из помады. Сахарная помада - распространенный декоративный материал для оформления кондитерских изделий. Белую, цветную и шоколадную помаду используют для покрытия кондитерских изделий, склеивания тестовых заготовок. Чтобы помада быстро не засыхала, вначале наносят слой фруктового пюре. Простым приемом использования помады является нанесение ее непосредственно на поверхность кексов, пирожных, тортов, ромовых баб, булочек и др. При этом, стекая на боковые стороны изделий, она образует красивые подтеки. Часто применяют волнистые покрытия. Для этого на слой одноцветной помады наносят тонкие линии из помады другого цвета и сразу же поперек этих линий проводят линии тупой стороной ножа. При использовании помады разных цветов на поверхности изделий создают разнообразные рисунки, надписи и т. д. Марципан, сахарная мастика. Для того чтобы украсить десерт цветами, используйте марципан. Практически в любом супермаркете можно приобрести марципановую массу. Раскатайте ее тонким слоем и вырежьте с помощью стопок или специальных форм круги разного диаметра. Сделайте из одного круга конус и соберите на него лепестки один за другим, придавая им форму розовых лепестков. Чтобы добиться большей реалистичности, можно обмокнуть ватную палочку в раствор с пищевым красителем и придать нужный оттенок краям лепестков. Так же используется сахарная мастика. Мягкая сахарная масса по консистенции похожа на пластилин. Из готовой мастики можно приготовить различные фигурки, цветочки, листики и розочки для тортов или покрыть торт тонко раскатанной мастикой.

Пищевые красители. Существуют натуральные и искусственные красители. Они бывают в порошкообразном, гранулированном и жидком виде. Также существуют водорастворимые и жирорастворимые формы.

Посуда. Если вы хотите подать десерт порционно, на тарелке, поступите так, как это делают в дорогих кафе и ресторанах - возьмите однотонные блюда и создайте на них абстрактную композицию из сладких соусов, ягод, шоколада и тому подобных украшений. Фрукты, пюре. Подберите соус и фрукты, которые дополняют аромат и вкус вашего десерта. Не забывайте про такие традиционные украшения как листья мяты. Соусом может выступать и подслащенное фруктовое пюре. Пюрированные фрукты радуют глаз своими яркими красками - это еще один аргумент в их пользу.

Соусы. Ещё посмотрите лекцию "7 Превращения белков в технологическом потоке" по этой теме. Подготовьте небольшую бутылку - соусник, налейте в нее сладкий соус и полейте им тарелку. Вы можете разбрызгивать соус, рисовать им спирали, зигзаги, сердечки. Можно взять два разных по цвету, но подходящих по вкусу соуса и сделать из них красивый абстрактный рисунок, перемешав, но не смешав их до конца зубочисткой. Нанесите каплю красного соуса на черный шоколадный или кремовый карамельный и проведите линии, как если бы вы рисовали елочку - получится очень интересный узор. (Подробнее в разделе на странице 23). Сладкие соусы могут готовиться на различной основе. Их можно подавать к мороженому, фруктовым салатам, использовать в качестве подливки к запеканкам. Освоив несколько таких рецептов, можно легко разнообразить любые десерты.

Вот некоторые из самых распространенных соусов:

Карамельный соус. Подойдет к горячим пудингам.

Клубника. Одно из самых популярных украшений для десерта - клубника. Чтобы положить ее эффектным веером, выберите, вымойте и высушите крупные ягоды, желательно с яркой зеленой розеткой из листьев. Сделайте в каждой по два надреза от острого кончика до «юбочки» . Осторожно разверните клубничный «веер» . Если срезать у ягоды немного с той стороны, где листья, а потом нарезать ее вдоль на ломтики одинаковой толщины, то можно выложить дольки «лесенкой»



### **Контрольные вопросы:**

1. Какое оборудование применяют для сушки плодов и ягод
2. Чем можно заменить сахар в приготовлении десертов
3. Какое содержание влаги в сушеных плодах и ягодах
4. Условия и сроки хранения
5. Перечислить пряности используемые для приготовления десертов
6. Перечислить механическое оборудование холодного цеха
7. Перечислить холодильное оборудование используемое для приготовления десертов

**ЛЗ №1** Принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов

**Цель:** Практические работы, необходимы для решения специальной задачи - усиления практической направленности обучения, тесно связанной с изученным материалом, а также способствуют прочному, неформальному его усвоению, на которых учащиеся самостоятельно упражняются в практическом применении усвоенных теоретических знаний и умений. На практических работах, происходит процесс формирования самостоятельных умений, знаний учащимися.

### **Организация практических работ:**

Преподаватель знакомит с требованиями к работе. Получив письменную инструкцию, учащиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов выполнения практических работ.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные учащимися в процессе проведения лабораторно-практической работы. Отчеты оформляются в тетрадях для лабораторных работ.

Преподаватель контролирует выполнение студентами лабораторной работы в соответствии с инструкцией по проведению.

Отчеты оформляются в тетрадях для лабораторных работ.

. Отчеты студентов по лабораторным работам хранятся в кабинете до конца учебного года.

**Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии:**

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся:

- самостоятельно и правильно выполнил все задания;

- правильно, с обоснованием сделал выводы по выполненной работе;
- правильно и доказательно ответил на все контрольные вопросы.

**Оценка «хорошо»** ставится в том случае, если:

- правильно выполнил все задания;
- сделал выводы по выполненной работе;
- правильно ответил на все контрольные вопросы.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если обучающийся:

- правильно выполнил задание, возможно кроме одного;
- сделал поверхностные выводы по выполненной работе;
- ответил не на все контрольные вопросы.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся:

- неправильно выполнил задания;
- не сделал или сделал неправильные выводы по работе;
- не ответил на контрольные вопросы.

Составление технико - технологических карточек на фруктово-ягодные десерты, расчет сырья по сборнику рецептур;

Составление критерий оценки готовых блюд.

Рассчитайте количество продуктов (мг), необходимое для приготовления 2 порции (см. Сборник рецептур блюд №448) Выход 1 порции 150гр.

### 657. Желе из плодов или ягод свежих

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	168	160	147	140	126	120
или	170	160	149	140	128	120
смородина						
красная						
или	163	160	143	140	122	120
смородина						
черная						
Вода	800	800	850	850	900	900
Или						
Земляника	235	200	206	175	165	140
(садовая)						
или малина						
Вода	725	725	785	785	840	840
или вишня*	235	200	206	175	165	140
Вода	760	760	805	805	860	860
Сахар	160	160	140	140	120	120
Желатин	30	30	30	30	30	30
Кислота	1	1	1	1	1	1
лимонная *						
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

**Дано:**

М брутто – 168г

М нетто - 160г

Найти: М брутто – 150гр.

М нетто – 150гр.

**Решение:**М брутто клюква  $168 \times 1000 : 150 =$ М брутто вода  $800 \times 1000 : 150 =$ М брутто сахар  $160 \times 1000 : 150 =$ М брутто желатин  $30 \times 1000 : 150 =$ М нетто клюква  $160 \times 1000 : 150 =$ М нетто кислота лимонная –  $1 \times 1000 : 150 =$ М нетто желатин  $30 \times 1000 : 150 =$ **658. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов**

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	100*	190	80*	64	27*
или	455	200*	341	150*	114	50*
апельсины						
или	351	200*	263	150*	167	95*
мандарины						
Сахар	160	160	140	140	120	120
Кислота	1	1	1	1	1,5	1,5
лимонная						
Желатин	30	30	30	30	30	30
Вода (для	820	820	860	860	935	935
лимонов)						
Вода (для	720	720	790	790	910	910
апельсинов)						
Вода (для	720	720	790	790	865	865
мандаринов)						
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

М брутто лимоны  $238 \times 1000 : 150 =$ М брутто апельсины  $168 \times 1000 : 150 =$ М брутто вода  $820 \times 1000 : 150 =$ М брутто сахар  $160 \times 1000 : 150 =$ М брутто желатин  $30 \times 1000 : 150 =$ **660. Мусс клюквенный**

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	263	250	211	200	158	150
или сок						

клюквенный натуральный (консервы)	250	250	200	200	150	150
Сахар	200	200	160	160	160	160
Желатин	27	27	27	27	20	20
Вода	650	650	740	740	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000
М брутто клюква	168 x1000:150 =					
М брутто вода	820x1000:150=					
М брутто сахар	160x1000:150=					
М брутто желатин	30x1000:150=					

#### 661. Мусс лимонный (апельсиновый)

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	100*	190	80*
Сахар	300	300	250	250
Желатин	27	27	27	27
Вода	700	700	770	770
Выход	—	1000	—	1000

М брутто лимоны 238 x1000:150 =  
 М брутто апельсины 238 x1000:150 =  
 М брутто вода 700x1000:150=  
 М брутто сахар 300x1000:150=  
 М брутто желатин 27x1000:150=

#### 664. Желе из молока

	I			II		III	
	БРУТТО	НЕТТО		БРУТТО		НЕТТО	
Молоко	250	250	750	750	750	750	
Сахар	160	160	140	140	120	120	
Миндаль очищенный	133	120	22	20	—	—	
Вода (для миндального молока)	365	365	50	50	—	—	
Ванилин	—	—	—	—	0,03	0,03	
Желатин	30	30	30	30	30	30	
Вода (для желатина)	240	240	180	180	180	180	
Выход	—	1000	—	1000	—	1000	

М брутто молоко 250x1000:150 =

М брутто вода 365х1000:150=  
М брутто сахар 160х1000:150=  
М брутто желатин 30х1000:150=  
М брутто миндаль 133х1000:150=

### **Критерии оценки готовых блюд.**

Кисели должны быть однородными, без комков заварившегося крахмала, нетягучими. Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие растекаются и имеют соответственно консистенцию густой сметаны или сливок. Вкус киселей сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод или фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные – прозрачными (кроме молочного). Не допускается на поверхности киселей наличие пленки, а у молочного киселя – запах горелого молока.

Желе имеет 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, или в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную застывшую массу сладкого вкуса 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 однородную пышную массу, мелкопористую, с упругой консистенцией. Вкус сладкий, с кисловатым привкусом и запахом яблочного или абрикосового пюре. Форма самбука должна быть такой же, как и мусса.

Крем имеет форму квадрата, треугольника или колпачка, упругую пористую массу с цветом и запахом соответствующих продуктов, входящих в состав крема.

Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. 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.

Шарлотка с яблоками имеет форму колпачка или квадрата, с румяной поджаристой корочкой. Яблочный фарш должен быть целым, невытекшим.

Яблоки в тесте должны быть покрыты румяной поджаристой корочкой, но не подгоревшей. На разрезе тесто пышное, желтое, с пустотами, а яблоки –

белые мягкие. Вкус сладковатый. При отпуске яблоки укладывают на тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой. Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С. Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющую посуду – фарфоровую или эмалированную. Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармиде.

#### 657. Желе из плодов или ягод свежих

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	168	160	147	140	126	120
или	170	160	149	140	128	120
смородина						
красная						
или	163	160	143	140	122	120
смородина						
черная						
Вода	800	800	850	850	900	900
Или						
Земляника	235	200	206	175	165	140
(садовая)						
или малина						
Вода	725	725	785	785	840	840
или вишня*	235	200	206	175	165	140
Вода	760	760	805	805	860	860
Сахар	160	160	140	140	120	120
Желатин	30	30	30	30	30	30
Кислота	1	1	1	1	1	1
лимонная**						
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

\* Норма закладки указана на вишню без косточки.

\*\* При приготовлении желе из клюквы, смородины, вишни кислоту лимонную не используют.

Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой и варят 5—8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают.

В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8 °С в течение 1,5—2 ч для застывания.

Перед отпуском формочку с желе (на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку. Отпускают желе, как описано.

Желе должно быть прозрачным. Если оно получилось мутным, его осветляют яичным белком (24 г на 1000 г желе). Для этого белок, смешанный с равным количеством холодной воды, вливают в сироп и проваривают в течение 8—10 мин при слабом кипении. Осветленный сироп процеживают.



#### 658. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	100*	190	80*	64	27*
или	455	200*	341	150*	114	50*
апельсины						
или	351	200*	263	150*	167	95*
мандарины						
Сахар	160	160	140	140	120	120
Кислота	1	1	1	1	1,5	1,5
лимонная						
Желатин	30	30	30	30	30	30
Вода (для	820	820	860	860	935	935
лимонов)						
Вода (для	720	720	790	790	910	910
апельсинов)						
Вода (для	720	720	790	790	865	865
мандаринов)						
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

\* Масса сока.

В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру, снятую с лимонов, или апельсинов, или мандаринов, затем вводят подготовленный желатин. После того, как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимонов или апельсинов, или мандаринов. Для желе из апельсинов в горячий сахаро-

желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки и охлаждают. Отпускают желе, как описано.

#### 664. Желе из молока

	I		II		III	
	БРУТТ	НЕТТ	БРУТТ	НЕТТ	БРУТТ	НЕТТ
	О	О	О	О	О	О
Молоко	250	250	750	750	750	750
Сахар	160	160	140	140	120	120
Миндаль очищен ый	133	120	22	20	—	—
Вода (для миндального молока)	365	365	50	50	—	—
Ванилин	—	—	—	—	0,03	0,03
Желатин	30	30	30	30	30	30
Вода (для желатина)	240	240	180	180	180	180
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Приготавливают миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3—4 мин, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке, Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в форму и охлаждают. При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.



#### 665. Яблоки в желе

	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	71	50



Лимон	15	9
Вишня свежая	6	5
Орехи (миндаль очищенный)	6	5
Сахар	20	20
Желатин	3	3
Кислота лимонная	0,1	0,1
Вода	75	75
Выход	—	150

Подготовленные яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками и варят в воде с добавлением лимонной кислоты. Отвар отделяют от яблок, процеживают, кладут сахар, подготовленный желатин, размешивают и доводят до кипения.

В креманку кладут дольки очищенного лимона, вокруг раскладывают дольки вареных яблок, на них очищенные ядра орехов (миндаля), заливают частью желе и охлаждают до застывания желе. Затем на середину укладывают вишню без косточек, заливают остальным желе и охлаждают в несколько приемов.

### 3. Бракераж блюда

Блюдо/Десерт	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Общая оценка
Желе из плодов и ягод	2	3	4	5	6	7
Желе из лимонов						
Желе из молока						
Яблоки в желе						
Салат «Экзотика»						
Фруктовый салат со сливками						

### 4. Проверка степени усвоения материала.

1. Что является характерной особенностью сладких блюд при приготовлении?

---

2. Какие продукты добавляют в сладкие блюда, чтобы улучшить вкусовые качества и придать аромат?

---

3. Классификацию сладких блюд по температуре подачи \_\_\_\_\_

4. Каким образом можно избежать пленки на поверхности киселя?

5. С какой целью в кисель вводят ягодный сок и пюре в сыром виде?

6. Какие продукты используют для плотности желе?

7. Какой крахмал используют для приготовления молочных киселей, почему?  
 8. В чем отличие приготовления муссов от желе?

### 5. Оформить отчет.

1. Определить время подготовки и приготовления «**Желе из лимонов**»

2. Составить алгоритм приготовления «**Желе из плодов и ягод**» \_\_\_\_\_

3. Дать оценку качества приготовленного десерта.

### Оценочный лист работы учащегося при выполнении лабораторно-практических работ

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

**5 баллов** - работа выполнена согласно требованиям, в срок, без замечаний.

**4 балла** - работа выполнена с замечаниями в работе, внешнего вида (учащегося, полуфабриката и времени, отведенного для работы)

**3 балла** - работа выполнена со значительными замечаниями, несоблюдением технологии, санитарных требований, ТБ, организации работы, нарушением времени.

**2 балла** - несоответствие работы данному заданию, технологии,

Замечание дежурного: \_\_\_\_\_

Замечание преподавателя: \_\_\_\_\_

7. Домашнее задание. Сравнить материал конспекта с учебником.

**Составьте: Фото или презентацию приготовления блюда по заданию.**

- Составить алгоритм приготовления суфле фруктового.

- Пользуясь учебной литературой, составить таблицу «Используемых соусов к десертам».

- Варианты сервировки, оформления и способы подачи кремов

**Лабораторная работа №2.** Технология приготовления мусса клюквенного, лимонного, самбука яблочного; Варианты сервировки, оформления и способы подачи; Температурный и санитарный режим приготовления и подачи сложных десертов;

### 660. Мусс клюквенный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	263	250	211	200	158	150

или сок						
клюквенный	250	250	200	200	150	150
натуральный (консервы)						
Сахар	200	200	160	160	160	160
Желатин	27	27	27	27	20	20
Вода	650	650	740	740	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Основу для мусса (сироп с желатином), приготовленную так же, как для желе, охлаждают до 30—40 °С и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30—35 °С), мусс разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду.

Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным (рец. № 621) или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла.

#### 661. Мусс лимонный (апельсиновый)

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	100*	190	80*
Сахар	300	300	250	250
Желатин	27	27	27	27
Вода	700	700	770	770
Выход	—	1000	—	1000

\* Масса сока.

С лимонов срезают цедру, разрезают пополам и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5—6 мин, процеживают, в отвар добавляют сахар, вводят подготовленный желатин, соединяют его с лимонным соком, охлаждают и взбивают. При отпуске мусс поливают сиропом сахарным, или сиропом плодовым, или ягодным натуральным (20 г на порцию).



**№448 Самбук яблочный** Выход 1 порции 150гр.

Продукты	Брутто	Нетто
----------	--------	-------

Яблоки или	795	700
слива	722	650
Желатин	15	15
Яйца( белки)	2 шт	48
Вода для желатина	420	420
сахар	200	200
Выход	-	1000

### 666. Десерт из сметаны “Радуга”

Сметана	100	100
Сахар	15	15
Желатин	5	5
Молоко	37	35*
Сок ягодный	8	8
Какао-порошок	2	2
Сироп кофейный	50	50
Выход	—	170

\* Масса кипяченого молока.

В сметану добавляют сахар, нагревают до температуры 70—80 °С, вводят подготовленный и растворенный в кипяченом молоке процеженный желатин и продолжают нагревание до температуры 90 °С. Полученную смесь делят на три части: в одну добавляют ягодный сок, во вторую — какао-порошок, в третью — кофейный (30 г) сироп. Смесь разливают в формочки или креманки поочередно слоями и охлаждают после заливания каждого слоя. При подаче поливают оставшимся сиропом



### 3.Бракераж блюд

Блюдо/Десерт	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Общая оценка
Мусс клюквенный						

Мусс лимонный (апельсиновый)						
Самбук яблочный						

#### **4. Проверка степени усвоения материала.**

1. Укажите: Отличие мусса и желе
2. Какие продукты лучше использовать для приготовления самбуков, почему?
3. Назовите: Способы подачи мусса.
4. Температура подачи самбука?
5. Какие соусы можно использовать при отпуске?

#### **5. Оформить отчет. Отчет:**

1. Определить время подготовки и приготовления «Самбука яблочного»

- 
2. Составить алгоритм приготовления «Мусса клюквенного»

- 
3. Дать оценку качества приготовленного десерта.
- 

#### **Оценочный лист работы учащегося при выполнении лабораторно-практических работ**

**ЛЗ №2 Приготовление, оформление, отпуск и отделка(фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов),используя различные технологии ,способы и приемы приготовления**

**Цель работы:** Повторить и закрепить теоретические знания по теме «холодные десерты». Отработать умения и навыки по приготовлению салатов, соблюдение технологических операций, правила подачи.

**Инструменты, инвентарь и посуда:**4 кастрюли по 2 л. для приготовления шоколадного соуса, 4 кастрюли по 1 л. для приготовления растопленного шоколада. Ножи поварской тройки, средний и малый, лопатка, доски разделочные. Порционные салатники.

**Ход работы: Задание 1:**При подготовке к лабораторной работе необходимо выписать из методических рекомендаций по лабораторным работам технологию приготовления блюд.

1. Салат из винограда и яблок;
2. Салат фруктовый с шоколадом;
3. Фруктовый салат с шоколадным соусом;
4. Салат из смородины и моркови.

**Задание 2:** В ходе лабораторной работы необходимо: приготовить блюдо с учетом требований к качеству; провести брокераж.

**САЛАТ ИЗ ВИНОГРАДА И ЯБЛОК.** Красные неочищенные яблоки нарезают ломтиками и смешивают с виноградом, добавляют часть майонеза. Выкладывают горкой на листья салата, сверху поливают оставшимся майонезом и посыпают тертым сыром.

Требования к качеству: Внешний вид – уложен горкой; вкус – фруктов входящих в состав салата; консистенция – сочная, яблок - хрустящая.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Яблоки	56,8	50	113,6	100
Виноград				
Сыр				
Майонез				
Выход	-		-	

Салат фруктовый с шоколадом. Очистить от кожуры бананы и киви и нарезать на дольки. Апельсины очистить от перепонки и разделить на дольки. Сливы и яблоки нарезать дольками. Фрукты укладывают слоями или перемешивают, заправляют сметаной или йогуртом. Посыпают тертым шоколадом. Оформляют фруктами, входящими в состав салата.

Требования к качеству: Внешний вид – уложен горкой; вкус – фруктов входящих в состав салата; консистенция – сочная, яблок - хрустящая.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Бананы	33,3		66,6	
Апельсины	29,9		59,8	
Слива	22,2		44,4	
Яблоки	22,7		45,4	
Киви				
Сметана или йогурт				
Шоколад				
Выход	-		-	

Фруктовый салат с шоколадным соусом. В небольшую кастрюлю наливают воды и ставят на огонь. Положить масло, сахар и, помешивая, доводят до кипения. Убавляют огонь и добавляют разломанный на кусочки шоколад. Слегка прогревают, затем снимают с огня и хорошо размешивают, чтобы

шоколад полностью растворился. Фрукты очищают, нарезают кубиками, перемешивают, раскладывают в креманки и поливают остывшим шоколадным соусом. Можно выложить фрукты слоями, поливая шоколадным соусом каждый слой. Можно украсить салат рублеными орехами или взбитыми сливками.

Требования к качеству: Внешний вид – уложен горкой; вкус – фруктов входящих в состав салата; консистенция – сочная, яблок - хрустящая

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Бананы	20,8		41,6	
Апельсины	22,3		44,6	
Слива	16,6		33,2	
Яблоки				
Киви				
Вода				
Шоколад				
Сливочное масло				
Сахар				
Выход	-		-	

Салат из смородины и моркови. Морковь нарезают тонкой соломкой, добавляют ягоды смородины, сметану или майонез и перемешивают.

Требования к качеству: Внешний вид – уложен горкой; вкус – морковный; консистенция – сочная.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Смородина	42,5			
Морковь				
Сметана или майонез				
Выход	-		-	

5. Мусс лимонный (рецептура №900);
6. Крем ванильный из сметаны (рецептура № 908);
7. Суфле;
8. Парфе.

Задание 2: В ходе лабораторной работы необходимо: приготовить блюдо с учетом требований к качеству; провести брокераж.

1. Мусс лимонный (рецептура №900). С лимона снять цедру, отжать сок, ошпарить цедру, откинуть, залить холодной водой, положить остатки выжатого лимона, довести до кипения и проварить 5-7 минут. Отвар процедить, ввести в него сахар, замоченный желатин, довести до кипения, снять с огня и добавить лимонный сок. Дать желе остыть до комнатной температуры и взбить до образования пышной массы. Мусс считается готовым, если после проведенная по его поверхности бороздка не заплывает. Охлаждение массы во время взбивания ускоряет образование пены. Мусс быстро разлить по формам и поставить на холод. Приготовить ягодный сироп или сироп с вином. Перед отпуском застывший мусс выложить в креманки или тарелки. А вокруг подлить сироп.

Требования к качеству: Вкус – сладкий, с привкусом и запахом лимона; цвет – желтоватый; консистенция – мелкопористая, нежная, слегка упругая; масса - пышная.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Лимон		8		16
Сахар				
Желтки	2,7	2,7	5,4	5,4
Вода				
Выход	-		-	

Крем ванильный из сметаны (рецептура № 908). Приготовить яично-молочную смесь. Яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70-80С. После этого при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин. Охлажденную сметану взбивают до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании вливают в нее яично – молочную смесь с желатином. Крем быстро разливают в порционные формочки и охлаждают. При отпуске формочку опускают на несколько секунд в горячую воду, встряхивают, крем выкладывают в вазочку и поливают соусом абрикосовым.

Требования к качеству: Вкус – сладкий, с привкусом сметаны; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная, слегка упругая; масса - пористая.



Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Сметана (36% жирности)				
Сахар				
Молоко	52,6			
Яйца	0,2 шт.		0,4шт	
Желатин				
Ванилин	0,15	0,15	0,3	0,3
Вода для желатина				
Выход				

Суфле. Соединяют часть сахарного песка и желатин. Отделяют желтки от белков. Белки на некоторое время убрать в холодильник. Желтки взбивают миксером до однородной массы, вливают в них молоко и продолжают взбивать. После этого в готовую смесь добавляют в желатин, смешанный с сахарным песком, переливают в кастрюлю и ставят на небольшой огонь. Держат на огне до загустения, постоянно помешивая. Шоколад растопить на водяной бане. После того как смесь загустеет, вливают в нее растопленный шоколад, всыпают молотую корицу и еще раз все тщательно взбивают и дают немного постоять. Тем временем взбивают белки, досыпая в них постепенно оставшийся сахарный песок. В смесь из желтков, молока и шоколада добавляют взбитые белки и сливки, тщательно перемешивают. Суфле разливают по креманкам и ставят в холодильник на несколько часов для застывания.

Требования к качеству: Вкус – сладкий; запах – корицы; цвет – светло-коричневый; консистенция – нежная, слегка упругая; масса – пористая.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Молоко				
Шоколад (сливочный)				
Яйца	1/2шт		1 шт	
Сахар				
Корица				
Желатин				
Выход	-		-	

Парфе ванильное (мороженое). Взбитые сливки соединяют с яично – молочной смесью, сахаром, а затем добавляют ванилин. Для приготовления яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70-80С.

Приготовленную массу выкладывают в специальную форму и замораживают. Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают парфе в вазочку или креманку. Украшают вафлями, печеньем, сухим бисквитом.

Требования к качеству: Вкус – сладкий, с привкусом ванилина; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Сливки				
Сахар				
Яйца	0,2шт		0,4шт	
Желатин				
Ванилин	0,15	0,15	0,3	0,3
Вода для желатина				
Выход				

**ЛЗ №3** Приготовление, оформление и отделка (кремов, суфле),используя различные технологии, способы и приемы приготовления

**Цель:** Практические работы, необходимы для решения специальной задачи - усиления практической направленности обучения, тесно связанной с изученным материалом, а также способствуют прочному, неформальному его усвоению, на которых учащиеся самостоятельно упражняются в практическом применении усвоенных теоретических знаний и умений.

#### 677. Крем из цитрусовых

	БРУТТО	НЕТТО
Мандарины	263	150
или апельсины	341	<u>150*</u>
Сливки (35%-ной жирности)	400	400
<u>Сахар</u>	156	156
<u>Молоко</u>	211	200
<u>Яйца</u>	2 шт.	80
<u>Желатин</u>	20	20

Вода (для желатина)	160	160
Выход	—	1000

\* Масса сока.

Из мандаринов или апельсинов отжимают сок. Приготавливают яично-молочную смесь, при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин, затем добавляют отжатый сок. Охлажденные сливки взбивают и при непрерывном помешивании вливают в них приготовленную смесь. Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70—80 °С.

681. Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные

	I		II		III	
	БРУТТ	НЕТТ	БРУТТ	НЕТТ	БРУТТ	НЕТТ
	О	О	О	О	О	О
Сливки (35%-ной жирности)	80	80	90	90	90	90
Рафинадная пудра	15	15	15	15	15	15
<u>Миндаль</u> очищенный	12	11	—	—	—	—
Масса миндаля жареного	—	10	—	—	—	—
Какао-порошок	—	—	3	3	—	—
Цедра лимонная	—	—	—	—	1	1
Выход	—	100	—	100	—	100

Миндаль измельчают и жарят. Какао-порошок или цедру лимонную смешивают с рафинадной пудрой и осторожно вводят в сливки взбитые. При отпуске сливки взбитые кладут в вазочку и посыпают орехами (для сливок, взбитых с орехами). Сливки взбитые можно отпускать с печеньем или бисквитом сухим (палочки) — 30 г на порцию.



#### №450 Крем ванильный

Продукты	Брутто	Нетто
Сливки 35%	500	500

сахар	-	-
Рафинадная пудра	200	200
молоко	211	200
Желатин	20	20
Яйца	2 шт	80
Вода для желатина	160	160
ванилин	0,15	0,15
	-	1000

\* Здесь и далее указана масса молока кипяченого для крема.

Первый способ. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70—80 °С. После этого при помешивании вводят подготовленный доведенный до кипения желатин. Для ванильного крема в процеженную яично-молочную смесь добавляют ванилин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50 г кофе на 150 г кипятка. Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляют растертый с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок.

Сливки взбивают на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вливают охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь.

Второй способ. Ванилин или какао-порошок, растертый с рафинадной пудрой, вводят в сливки взбитые. Затем при непрерывном помешивании добавляют тонкой струйкой слегка остывший растворенный желатин. Для кофейного крема желатин растворяют в крепком кофейном настое.

Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом опускают на несколько секунд в теплую воду, затем, вынув из воды, ее встряхивают и крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку. При отпуске его поливают сиропом кофейным (рец. № 625), или сиропом шоколадным (рец. № 626), или соусом земляничным, или малиновым, или вишневым (рец. № 617) — 30 г на порцию.

Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Сироп охлаждают.



### 708. Мороженое с плодами или ягодами консервированными

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мороженое сливочное или пломбир	75	75	60	60
Плоды или ягоды консервированные	25	25	20	20
Сироп консервированного компота	20	20	15	15
<u>Сахар</u>	5	5	5	5
Масса сиропа	—	20	—	15
<u>Миндаль</u> очищенный	12	11	6	5,3
Масса миндаля жареного	—	10	—	5
Сливки взбитые № 682	—	25	—	—
Выход	—	150	—	100

Мороженое кладут в вазочку, украшают плодами или ягодами консервированными, поливают густым сиропом (полученным при уваривании сиропа консервированных плодов или ягод и сахара) и посыпают измельченными жареными орехами. Сливки взбитые выпускают из конверта вокруг плодов или ягод.



### 3. Бракераж блюда

Блюдо/Десерт	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Общая оценка
Крем из цитрусовых	2	3	4	5	6	7
Сливки, взбитые с орехами,						

шоколадные, лимонные						
Крем ванильный						
Мороженое с плодами или ягодами						

Суфле ванильное, шоколадное, ореховое (рецептура № 915).

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену, желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао – порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную смесь выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут. Отпускают суфле горячим тот час после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой, кипяченое молоко или сливки подают в молочнике.

Требования к качеству: Вкус – сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено суфле; цвет – белый, желтоватый или коричневый, в зависимости от используемых продуктов; консистенция – пышная и пористая.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Яйца	2шт.	80	4 шт.	160
Сахар	40	40	80	80
Молоко	40	40	80	80
Мука пшеничная в\с	8	8	16	16
Масло сливочное	2	2	4	4

Ванилин	0,02	0,02	0,04	0,04
или какао - порошок	5	5	10	10
или шоколад	5	5	10	10
или миндаль очищенный	30	25	60	50
Рафинадная пудра	5	5	10	10
Молоко	158	150 (кип)	316	300
или сливки	150	150	300	300
Выход	-	300	-	600

#### 4. Проверка степени усвоения материала.

- 1.Перечислить виды холодных десертов.
- 2.Какие сливки лучше использовать для приготовления кремов?
3. Для приготовления кремов, какой из продуктов обеспечивает устойчивую пену, почему?
4. Укажите отличительные операции технологического процесса приготовления крема «Ванильный из сметаны» от десерта «Сливки, взбитые с орехами».
- 5.Температура подачи кремов?
- 6.Какие соусы можно использовать при отпуске?
5. Оформить отчет.
- 1.Определить время подготовки и приготовления «Крем ванильный»

---

2.Составить алгоритм приготовления «Сливки, взбитые с орехами»

---

3.Дать оценку качества приготовленного десерта.

---

Оценочный лист работы учащегося  
при выполнении лабораторно-практических работ  
Фамилия \_\_\_\_\_ Имя \_\_\_\_\_

5 баллов - работа выполнена согласно требованиям, в срок, без замечаний.

4 балла - работа выполнена с замечаниями в работе, внешнего вида (учащегося, полуфабриката и времени, отведенного для работы)

3 балла - работа выполнена со значительными замечаниями, несоблюдением технологии, санитарных требований, ТБ, организации работы, нарушением времени.

2 балла - несоответствие работы данному заданию, технологии, внешнего вида учащегося, полуфабриката (изделия).

Темы задание	Внешний вид учащегося	Подготовка уроку	Организация работы	Время для работы	Дегустация полуфабриката оформление	Уборка рабочего места
Задание №1						
Задание №2						
Задание №3						
Итого:						

Замечание

дежурного: \_\_\_\_\_

Замечание преподавателя:

7. Домашнее задание. Сравнить материал конспекта с учебником.

Составьте: Фото или презентация приготовления блюда по заданию.

-Составить алгоритм приготовления мороженого «Космос».

-Пользуясь учебной и дополнительной литературой, составить таблицу «Используемых соусов к десертам».

**ЛЗ №4.** Приготовление сложных холодных десертов, оформление и отделка (парфе, тиррина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже),используя различные технологии, способы и приемы приготовления

**Цель работы:** Повторить и закрепить теоретические знания по теме «холодные десерты». Отработать умения и навыки по приготовлению десертов, соблюдение режимов тепловой обработки, правила подачи. Инструменты, инвентарь и посуда: 4 кастрюли по 2 л. для приготовления шоколада, кондитерской котелок для взбивания сливок, 4 кастрюли по 1 л. для приготовления яично-молочной смеси, кондитерской котелок для взбивания белков Ножи поварской тройки, средний и малый, две разливочные ложки, сито, 3 венчика, 3 лопаточки деревянные, 2 кастрюли по 2 л. для приготовления кофе, кондитерской котелок для взбивания белков. Форма с отстегивающим дном. Блендер для растирания печенья.



Порционные емкости, порционные сковороды, молочники.  
Задание 1: При подготовке к практическому заданию необходимо выписать из методических рекомендаций рецептуру и технологию приготовления.

1. Шоколадный террин; 2. Щербет (сорбе) из яблок; 3. Пай ванильный; 4. Тирамису; 5. Творожный чизкейк; 6. Бланманже из молока; 7. Суфле ванильное, шоколадное, ореховое (рецептура № 915); 8. Пудинг сухарный (рецептура № 917).

Задание 2: В ходе практического задания необходимо: приготовить блюдо с учетом требований к качеству; провести брокераж.  
Вопросы для самопроверки:

1. Для приготовления террина, шоколад растапливают на паровой бане?
2. Террин помещают в холодильник на 2 - 3,5 часа?
3. Когда террин застынет на него наносят 2 слоя шоколада?
4. Для приготовления сорбе из яблок, приготовленное пюре соединяют с сиропом?
5. Для приготовления «Пай», в растопленное сливочное масло добавляют яйца и взбивают в течение 10 минут?
6. Тесто заканчивают вымешивать лопаткой, как тесто станет "тянущимся"?
7. Выпекают при 150 градусов в течение 60 минут?
8. Для приготовления тирамису, желтки и сахар тщательно взбивают до тех пор пока сахар не растворится?
9. Часть печенья окунают на пару секунд в кофейно-винную смесь?
10. Печенье должно плотно прилегать друг к другу?
11. Перед подачей посыпают тирамису какао-порошком?
12. Для удобства нарезания нож опускают в холодную воду?
13. Для приготовления чизкейка, творог протирают через сито?
14. Для приготовления бланманже из молока, миндаль заливают холодной водой, кипятят 5 минут?
15. Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды?
16. Пудинг сухарный можно варить на пару?
17. Для пудинга сухарного яйца растирают с сахаром?
18. Для приготовления соуса абрикосового, со свежих абрикосов снимают кожицу?
19. Для приготовления суфле, яичные белки взбивают, а желтки растирают с сахаром?
20. Суфле подают в той же сковороде, на которой выпекают?

2. Шоколадный террин. Форму застилают пищевой пленкой так, чтобы концы свисали. На паровой бане растапливают шоколад и сливочное масло, добавляют сироп и коньяк и хорошенько перемешивают, чтобы получилась однородная гладкая масса. Печенье измельчают на небольшие кусочки и смешивают с маршмэллоу, соединяют с шоколадной массой и еще раз

хорошо перемешивают. Выкладывают полученную массу в форму и разравнивают, слегка утрамбовывая, после чего помещают террин в холодильник на 1,5-2 часа для застывания. Когда террин застынет, вынимают его из формы и выкладывают на плоское блюдо. Нагревают сливки, растапливают в них шоколад и остужают. Покрывают десерт тонким слоем шоколада и дают застыть. Когда первый слой шоколада застынет, наносят второй слой и также дают застыть. Требования к качеству: Вкус – сладкий, с привкусом ванилина; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.

3. Сорбе из яблок. Сварить из сахара и воды сироп. Приготовленное пюре из яблок соединяют с готовым сиропом и охлаждают в морозильной камере в течение 2 часов. Прокипятить оставшийся сахар и воду, соединяют с яичным белком, взбивают, вводят в пюре и замораживают, периодически перемешивая полученную смесь. Подают щербет в фужерах, чашечках из апельсина, кокоса, дыни.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Пюре яблочное	50	50	100	100
Сахар	20	20	40	40
Вода	15	15	30	30
Яичный белок	5	5	10	10
Сахар	3	3	6	6
Вода	10	10	20	20
Выход	-	100	-	200

Пай ванильный. Сливочное масло растапливают, добавляют яйца и взбивают в течение 3-5 минут. Добавляют сахар и ванильный сахар, взбивают до получения пышной, однородной массы. Постепенно добавляют муку с разрыхлителем, сначала вымешивают миксером, а заканчивают вымешивание лопаткой, когда тесто станет "тянущимся". Лопатка в тесте будет стоять. Оставшиеся белки взбивают и добавляют сахар. Форму

смазывают маслом и присыпают мукой. Перекладывают тесто в форму, выпекают до полуготовности, сверху выливают белки и вновь запекают. Ровного слоя добиваться не стоит, так как в итоге получится корочка, которая в идеале потрескается и создаст дивный эффект "хлопьев". Выпекают при 140 - 150 градусов 30-40 минут. Требования к качеству: Вкус – в меру сладкий; запах – ванилина; цвет – на поверхности румянец; консистенция – пропеченная.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Мука	55	55	110	110
Масло сливочное	40	40	80	80
Сахар	60	60	120	120
Ванильный сахар	3	3	6	6
Яйцо	1 шт	40	2 шт	80
Разрыхлитель теста	2	2	4	4
Выход	-	200	-	400

Тирамису. Заваривают кофе в горячей воде. Остужают и переливают в отдельную посуду. Добавляют вино и перемешивают. Отставляют в сторону. Желтки и сахар тщательно взбивают чтобы сахар растворился. Постепенно вводят в эту массу сыр и замешивают (получается крем). Часть печенья окунают на пару секунд в кофейно-винную смесь и выкладывают на дно противня. Печенье должно плотно прилегать друг к другу и образовывать прямоугольную форму. Сверху выкладывают крем и разравнивают. Остальные бисквиты окунают в кофейно-винную смесь и выкладывают на крем так, чтобы они также плотно прилегали друг к другу. Сверху выкладывают остатки крема и накрывают десерт пищевой пленкой. тирамису охлаждают. Перед подачей посыпают тирамису через сито какао-порошком. Для нарезания опускают нож в горячую воду. Требования к качеству:

Вкус – сладкий, с привкусом ванилина; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Сахар	18	18	36	36
Яйца	1/2шт	20	46	40
Сыр «Маскарпоне»	62	62	124	124
Кофе молотый	5	5	10	10
Печенье бисквитное «Савоярди»	30	30	60	60
Какао	3	3	6	6
Вино "Марсала"	20	20	40	40
Вода	50	50	100	100
Выход	-	200	-	400

Творожный чизкейк. Печенье растирают в мелкую крошку. Добавляют размягченное масло и хорошо перемешивают до однородной массы. Получившееся тесто выкладывают в форму высотой примерно 2,5 см. и ставят в холодильную камеру. Творог подготавливают следующим образом: творог протирают через сито, взбивают в отдельной емкости сахар с яйцами и с ванилью и смешивают все это с творогом. Туда же добавляют сметану с растворенным желатином. Выложить творожную массу в форму с тестом из крошки и разровнять по всей форме. Готовый чизкейк убирают на охлаждение в холодильнике. Подают на десертной тарелке.

Требования к качеству:

Вкус – сладкий, творожный; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Творог	70	70	140	140
Печенье	50	50	100	100
Масло сливочное	40	40	80	80
Яйца	1шт	40	2шт	80
Сметана	30	30	60	60
Сахар	15	15	30	30
Ванилин	2	2	4	4
Желатин	3	3	6	6
Выход		250		500

Бланманже из молока. Готовят миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3-4 минуты, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке. Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая доводят до кипения. В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в формы и охлаждают. Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 часа. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6-8 раз. При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Требования к качеству: Вкус – сладкий, творожный; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции	Брутто 2 порции	Нетто 2 порции
Молоко	100	100	224	224
Сахар	15	15	42	42
Миндаль очищенный	5	5	6,6	6
Вода (для миндального молока)	8	8	15	15
Желатин	4*	4*	9	9
Вода для желатина	20	20	54	54
Выход	-	150	-	300

Соус абрикосовый (рецептура № 838). Свежие абрикосы погружают на 30-40 секунд в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточку, посыпают с сахаром, выдерживают 2-3 часа и кипятят 5-8 часов. Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем её варят в той же воде до готовности, протирают до загустения. Готовый соус охлаждают.

Наименование сырья	Брутто на30г	Нетто на 30г	Брутто на60г	Нетто на60г
Абрикосы свежие	18	15,5	36	31
или курага	3,3	3,3	7	7
Вода для кураги	12	12	24	24
Сахар	18	18	36	36

### **ЛЗ №5 Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов, используя различные технологии ,оборудование и инвентарь**

**Цель:** научить студентов приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов.

#### **Ход работы:**

Для приготовления сложных холодных десертов используют различные виды теста: Бисквитное тесто. Бисквит основной. Чаще всего готовят холодным способом. Муку используют с низким содержанием слабой клейковины (28-34%). Если мука поступает с более высоким содержанием клейковины, то ее смешивают с крахмалом в количестве примерно 20% массы муки и этим снижают содержание клейковины. В котел взбивальной машины загружают меланж или яйца, сахарный песок и взбивают вначале при малой скорости, а затем увеличивают число оборотов. Через 30-40 мин, когда объем массы увеличится в 2-3 раза и сахар полностью растворится, добавляют ароматизаторы, всыпают муку с крахмалом в 2-3 приема и перемешивают 15-20 с. Пресное (сдобное) тесто. Существует две разновидности пресного теста - обыкновенное и сдобное. Обыкновенное пресное тесто состоит из пшеничной муки, растительного масла, соли и воды. Мука просеивается через сито, в неё добавляются вода, растительное масло и соль. Затем тесто замешивают до однородного состояния, разделяют на несколько частей, выдерживают некоторое время и раскатывают. В состав сдобного пресного теста входят пшеничная мука, сливочное масло, яйца, молоко, соль, сметана, сахар, сода. В растопленное масло добавляют молоко, сметану, яйцо, сахар и соль, перемешивают и добавляют муку, смешанную с содой. Дрожжевое тесто используется для приготовления пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, булочек. Готовят его двумя способами -- безопарным и опарным. Безопарным способом готовят тесто с малым количеством сдобы (масла, сахара, яиц). Опарный способ применяют при изготовлении более сдобных изделий. Безопарный способ. Дрожжи разводят тёплым молоком или водой (30°C), добавляют сахар, соль, хорошо перемешивают до растворения, кладут яйца и всыпают муку. Замешивают тесто, добавляя в конце размягченный до густоты сметаны, жир или вливают растительное масло. Тесто накрывают чистой тканью и ставят в теплое место для брожения на 3-4 часа. Чтобы удалить лишний углекислый газ и обогатить тесто кислородом, делают обминки, а затем вновь дают тесту подняться. Первую обминку делают через час-полтора, вторую - ещё через 2 часа. Опарный способ. В подогретую до 40°C воду или молоко (60% от нормы) добавляют растворенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают половину нормы муки и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают тканью и ставят в теплое место для брожения на 2-3 часа. Когда

опара увеличится в объёме в 2 раза и начнет опадать, к ней добавляют оставшуюся жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, все перемешивают, вводят муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченный жир. Тесто накрывают тканью и оставляют для брожения ещё на 2-3 часа. За время брожения тесто обминают 2-3 раза. Выбродившее тесто увеличивается в объёме в 2 раза, при надавливании на поверхность ямка медленно выравнивается, тесто не прилипает к рукам и отстает от стенок посуды. Заварное тесто. Муку используют сильную, с содержанием клейковины 28-30%. В котел наливают воду, добавляют соль, масло, нагревают до кипения, при непрерывном помешивании всыпают муку и заваривают тесто в течение 5-10 мин, продолжая помешивать. Затем тесто охлаждают до температуры 60-70°C и, продолжая перемешивать, добавляют яйца. Листы слегка смазывают жиром и выпускают на них из кондитерского мешка заварное тесто в виде палочек, колец, шариков. Между отдельными изделиями должны быть интервалы 3-4 см. Выпекают изделия при температуре 190--200°C в течение 30--35 мин. Тесто это настолько вязкое, что образующиеся при выпечке пары воды не выходят наружу и внутри изделий образуются пустоты, которые затем можно заполнять кремом, взбитыми сливками и т.д. Слоёное тесто. Слоёное тесто может быть дрожжевым или пресным. В любом случае основным компонентом такого теста помимо муки являются разные виды животных и растительных жиров (обычно - сливочное масло, реже - маргарин на основе растительного масла). Благодаря содержанию отдельных слоёв жира, который перестаёт быть жидким при комнатной температуре в 20°C и достигается слоистость теста. В процессе приготовления тонкие слои теста чередуются со слоями жиров, полученный "пирог с маслом" неоднократно раскатывается и складывается для увеличения количества слоёв. Приготовление такого теста весьма трудоёмко, поскольку раскатывать необходимо тонким слоем, ни в коем случае не допуская при этом порывов. В процессе раскатки тесто должно оставаться прохладным, после изготовления каждого слоя его охлаждают.

**ЛЗ №6.** Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других для приготовления сладких блюд, напитков. Приготовление десертов из творога

**Цель:** научить студентов приготовить пряности, приправ, зерновых и молочных продуктов. Плодов, муки, яиц, жиров. Сахара и других для приготовления сладких блюд, напитков.

Пряности и специи — это свежие, сушеные или иначе обработанные части определенных растений, отличающихся особым вкусом и ароматом, и добавляемые из-за этого в пищу. Они во многом определяют вкус, запах, а часто и окраску блюда. Для того чтобы еда была ароматной и вкусной, недостаточно знать ароматические особенности специй, нужно ясно



представлять, как их правильно использовать. Что касается холодных закусок и десертов, то их вкусовые качества только улучшатся, если вы приготовите блюдо заранее. В этом случае эфирные масла, содержащиеся в специях, успеют распределиться равномерно. Иначе дело обстоит с горячими блюдами, в которые специи и пряности нужно добавлять незадолго до конца жарки, тушения, варки или выпечки. В некоторых случаях приправы в них кладут в уже готовую пищу перед подачей на стол, поэтому не улетучиваются вместе с паром. Специи добавляют в пищу как в свежем виде, так и в консервированном. Конечно, специи в свежем виде имеют гораздо больше ароматических и вкусовых качеств, чем консервированные. Проблема в том, что использовать свежие приправы не всегда возможно, поэтому приходится заготавливать их впрок. Наиболее распространенный способ консервирования специй — это их сушка. Если вы хотите заготовить специи этим способом самостоятельно, запомните, что они меньше испортятся, если процесс сушки будет как можно более коротким, а температура при этом — как можно ниже. Подготовленные для сушки специи нужно разложить тонким слоем на сито, которое помещают в сухое место, где температура не превышает 30° С. Высушенные специи лучше всего хранить в посуде с плотно закрывающейся крышкой. Для сохранения всех качеств специй их хранят в целом виде, а размалывают непосредственно перед употреблением. Некоторые противники употребления специй считают, что они вредны для здоровья. На самом деле практически все в чрезмерном количестве вредно для здоровья. К тому же то, что может без последствий употреблять в пищу здоровый человек, может навредить больному. Это правило относится и к специям. Не следует при наличии каких-либо заболеваний использовать при приготовлении пищи использовать приправы, стимулирующие развитие болезни. Но при правильном и умеренном употреблении специи благотворно воздействуют на организм и являются скорее лекарством, чем вредным веществом. Расскажем немного подробнее об особенностях использования наиболее распространенных специй. Базилик - это травянистое растение с необыкновенным ароматом, определяющимся содержащимися в его зелени эфирными маслами, и резко выраженным вкусом. Свежую и сушеную зелень базилика, кладут в салаты, соусы, ими приправляют копчености. Некоторые используют эту специю при квашении и мариновании овощей. Барбарис - кустарник, плоды которого обладают приятным терпко-кислым вкусом. Их добавляют в компоты и сладости из фруктов, а также в соусы к жареному мясу. Высушенные и смолотые в порошок плоды барбариса прекрасно дополняют вкус мяса, жареного на вертеле. Ваниль - плоды тропического растения. В настоящее время натуральную ваниль часто заменяют синтетическим ванилином, который более дешев и легок в употреблении, но аромат которого уступает натуральному. Ваниль используют для приготовления сладких блюд — кремов, пудингов, шоколада, мороженого, тортов и пирожных. Горчица - старое культурное растение, семена которого добавляют в соленья, маринады, ими приправляют копчености. Свежие листья горчицы добавляют

в салаты. Это растение также используется для приготовления столовой горчицы. Имбирь - высушенные корневища многолетнего травянистого растения. Эта приправа имеет жгучий, немного напоминающий мяту вкус. В продаже можно встретить молотый и кусковой имбирь, но при приготовлении пищи чаще всего используется имбирь тонкого помола. Его добавляют в кулинарные изделия и другие сладкие блюда, в супы, мясо и рыбу. В сочетании с другими пряностями имбирь придаст пикантный вкус маринадам и солениям. Кардамон - высушенные незрелые семена тропической травы, они обладают пряным сладковатым вкусом. В продаже обычно имеется порошкообразный кардамон. Его используют для ароматизации теста, творожных и крупяных блюд, при приготовлении мяса, а также при производстве копченостей. Кардамон придает особый вкус рассолам и маринадам. Корица - это высушенная кора коричневого дерева. Как правило, эта приправа используется при приготовлении сладких блюд: кондитерских изделий, фруктовых и творожных блюд.

Кресс-салат содержит много витаминов и других полезных веществ. В пищу используют молодую свежую зелень, из которой готовят ароматный салат или приправляют ею другие виды салатов.

Куркума (индийский шафран) относится к числу тропических специй. Специи изготавливают из ее корневища, которое не только очень ароматно, но и содержит краситель оранжево-желтого цвета. Куркумой натирают курицу-гриль, ее можно добавлять к быстро приготавливаемым мясным блюдам. В индийской кухне куркумой подкрашивают рис и сладкие блюда. Лавровый лист - это высушенные листья лаврового дерева. Эту специю добавляют в бульоны, супы, мясные и овощные блюда. Лавровый лист используют также для приготовления маринадов, сметанных соусов, для заготовки солений (особенно грибов и капусты). Особо пикантный вкус лавровый лист придает кислым на вкус блюдам. Майоран - ароматное растение, зелень которого является великолепной приправой к супам, блюдам из картофеля, паштетам, соусам. Наиболее ароматны свежие листья майорана, но если у вас нет возможности их использовать, добавьте в блюдо сушеный майоран. Эта приправа очень хорошо сочетается с другими травами. Мелисса - ароматическое растение, листья которого, отличающиеся нежным лимонным вкусом, являются очень ценной пряностью. Листья используют как самостоятельную приправу, так и в смеси с другими травами, добавляя в салаты, супы, овощные и рыбные блюда. Из сушеных листьев мелиссы заваривают чай, который имеет лимонный привкус, но не становится кислым. Нужно только учитывать, что сушеная мелисса со временем утрачивает свой аромат. Мускатный орех - сушеные семена мускатного дерева, использующиеся в виде порошка. Используется для придания пикантного вкуса овощным блюдам, супам, также является прекрасной добавкой к кулинарным изделиям и другим сладостям. Мята - травянистое растение, сушеные и свежие листья которого добавляют в пудинги, фруктовые салаты и напитки. Широко используется эта специя при приготовлении овощных блюд, иногда добавляется к мясу (как правило, к

баранине). Перец душистый - высушенные семена гвоздичного дерева. Эта специя используется как в целом, так и в молотом виде. Душистый перец придает аромат мясным (особенно жареному мясу), рыбным, овощным блюдам, супам, паштетам и соусам, их также добавляют в маринады и соленья. Перец красный - одна из самых острых и жгучих специй, его еще называют «чили». Это типичная приправа южноамериканской кухни, а нам нужно добавлять красный перец в пищу очень осторожно и в малых дозах. Перец «чили» подходит к мясу, супам, салатам, овощным блюдам. Можно использовать плоды в целом и в молотом виде. Перец черный - самая популярная во всем мире специя. Его употребляют как цельными горошинами, так и молотым, как самостоятельную приправу, так и в различных смесях. Черный перец — прекрасная приправа ко многим блюдам: подходит к мясу, птице, рыбе, его добавляют в супы, соусы, салаты и т.д. Петрушка может быть двух видов: кудрявая разводится для получения листьев, а пряная (корневая) — для получения корешков. Вкус и аромат петрушки нежны и ненавязчивы, поэтому как специя она практически универсальна, и используется во многих несладких блюдах — в салатах, супах, вторых блюдах из мяса рыбы и овощей. В пищу добавляют как свежие, так и сушеные листья петрушки, а также ее корни и толченые семена. Розмарин - вечнозеленый кустарник, свежие и сушеные листья которого отличаются приятным, немного сладковатым ароматом. Эту специю добавляют к мясу, главным образом, к баранине, свинине и дичи, а также к рыбе, некоторым салатам и овощным соленьям. Розмарин обычно добавляется в пищу в размолотом виде. Тимьян (чабрец) - дикорастущая зелень с сильным пряным ароматом. Зелень тимьяна используют как в свежем, так и в сушеном виде, добавляют в еду как самостоятельную приправу, так и в составе различных травяных смесей. Тимьян — пряность, которая может использоваться для приготовления блюд из самых разных продуктов. Он подходит к рыбе, птице и мясу, используется для заправки салатов и овощных блюд. Тимьян добавляют и в соленья. Тмин - типичная пекарская пряность, семена этой травянистой культуры добавляют в хлебобулочные изделия и соленое печенье. Кроме того, его добавляют к жареному мясу (свинине) или птице, к вареному картофелю и кислой капусте. Листья тмина в свежем виде используют для салатов. Тмин можно использовать и в порошкообразном виде, размалывая непосредственно перед употреблением. Укроп душистый - травянистое растение, все надземные части которого очень ароматичны. Особенно хорошо сочетается аромат укропа с зелеными салатами, молочными соусами и супами, творожными блюдами. Зонтики соцветий укропа добавляют к соленым огурцам, квашеной капусте. Укропом приправляют также свежие и вареные овощи, вареное мясо и рыбу. Чеснок - не только вкусная приправа, помимо этого он содержит много полезных для здоровья веществ. Чеснок добавляют в овощные салаты, соусы, колбасы и рыбные блюда. Из него готовят приправы к овощам и мясу. Чеснок используют как в свежем виде, так и сушеным и размолотым. Шафран - рыльца цветков многолетней травы,

как правило, перетертые. Достаточно добавить небольшое количество этой пряности к блюду, чтобы оно приобрело золотистый цвет и прекрасный аромат. Шафран является замечательной добавкой к блюдам из рыбы, овощей, бобовых, а также к мучным изделиям. Эстрагон - это один из видов полыни, листья и молодые побеги которого, свежие и высушенные, обладают пряным ароматом. К тому же портулак очень богат витаминами. В качестве пряности портулак добавляют к мясу и рыбе, в маринады, салаты и соусы. В теплые блюда портулак для сохранения вкуса и витаминов вводят непосредственно перед подачей на стол. Использование приправ: Базилик: свинина, фрикадельки из печени, маринады, бройлер запеченный, бройлер тушеный, рыба с пряностями, томатный суп, овощные супы, макаронный суп с овощами, разл. Тушеные, овощные блюда, фаршированные овощи, блюда из помидоров, омлет, салатные соусы из раст. масла и, сметаны, овощные салаты, овощные пироги. Гвоздика: запеканка из печени, кровяные блюда, украшение окорока, сельдь в пряном соусе, морковные и брюквенные запеканки, уксусные консервы, фруктовый салат, десерты из бананов и яблок, пряный кекс, пряники, напитки. Душистый перец: мясные биточки, карельское жаркое, жирные мясные блюда, кровяные блюда, дичь, студень, отварная курица и бройлер, отварная рыба, вяленая треска, сельдь в пряном соусе, мясной, рыбный суп, щи, тушеные овощные блюда, пряники. Душица обыкновенная: свинина, говядина и баранина, гриль-мясо, маринады, соус для спагетти, бройлер запеченный, гриль-бройлер, гриль-рыба, овощные супы, макаронный суп с овощами, блюда из помидоров, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет, блюда из брынзы, кисломолочные и соусы из раст. масла для салатов, овощные салаты, греческий салат, пицца, овощные пироги. Куркума: свинина, рыба, курица, разл. блюда из риса. Лавровый лист: жаркое, тушеное мясо, бульон, отварной язык, отварная курица и бройлер, отварная рыба, сельдь в пряном соусе, мясные, рыбные и овощные супы, уксусные консервы, лущеные баклажаны с фаршем, тушеные овощные блюда. Майоран: свинина и баранина, печеночный и мясной паштет, блюда из печени, дичь, бройлер запеченный, гороховый, луковый и шпинатный суп, борщ, овощные супы, блюда из капусты и свеклы, томатные блюда, овощные запеканки, салатный соус из раст. масла, овощные салаты, овощные пироги. Мускат: мясные биточки и разл, сливочные запеканки, восточный тушеный бройлер, морковный суп и другие, овощные супы, морковные и брюквенные, запеканки и картофельное пюре, яичный пунш, фруктовый салат, кексы и печенье, фруктовые и, шоколадные десерты. Мята: блюда из баранины, дичь, мятный соус, фруктовые салаты, желе, щербеты, напитки, шоколадные десерты, фруктовые салаты. Паприка: свинина и говядина, маринады, гриль-мясо, гуляш, соус из мясного фарша, гриль-бройлер, бройлер, запеченный, паелла, рисотто, суп с мясным фаршем, суп с сосисками, овощные супы, запеченный картофель, тушеные овощные блюда и овощные запеканки, омлет, яичные рулеты, блюда под сыром, кисломолочные и соусы из раст. масла для салатов, овощные и мясные салаты, овощные и мясные пироги.

Петрушка: тушеные мясные блюда и мясные соусы, тушеный бройлер, отварная и запеченная рыба, мясные и овощные супы, салаты, тушеные овощные, блюда, картофельные блюда, омлет и яичные рулеты, разл. молочно-яичные запеканки, сырный соус, кисломолочные и соусы из раст. масла для салатов, овощные и мясные салаты, хлеб, булочки, булочки к чаю, овощные и мясные пироги с фаршем, запеченный картофель, тушеные овощные блюда, блюда под сыром, молочно-яичные запеканки, пирожки с мясной начинкой. Тимьян: свинина и баранина, маринады, отварная, жареная и запеченная, рыба, закуска из креветок, луковый суп, картофельный суп, с луком-пореем, овощные супы, рыбный суп, картофельные, луковые, гороховые и фасолевые блюда, омлет и рулет из омлета, растительно-масляный, салатный соус, овощные салаты, рыбные и раковые салаты, овощные и рыбные пироги. Тмин: поросенок жаренный, рыба жареная на решетке, суп из квашеной капусты, блюда из капусты, картофель, запеченный, сырный соус, салатные соусы из раст. масла, картофельный салат и салат из капусты, хлеб. булочки к чаю. Муку используют тонкого помола высшего сорта. Качество готовых изделий зависит от качества муки. Показателем качества муки является количество и качество клейковины, влажность, влагопоглощательная и газоудерживающая способность. По содержанию клейковины и ее качеству муку делят на «сильную», «среднюю» и «слабую». Чем больше сила муки, тем выше ее влагопоглощательная и газоудерживающая способность. Изделия из такой муки получаются более рыхлыми и пористыми. Мука по стандарту должна иметь влажность 14,5%. От влажности муки зависит выход готовых изделий. Если мука поступила с более низкой влажностью то количество муки для теста уменьшают, а количество воды увеличивают. Муку перед употреблением просеивают в специальных просеивательных или вручную, удаляя комки и посторонние примеси; при этом мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему подъему. Сахар. Просеивают через сито размером ячеек 2-3 мм или предварительно растворяют в воде и процеживают. В составе сложных холодных творожно-фруктовых десертах основным компонентом является творог. Творог является очень полезным продуктом. Самым полезным свойством творога можно назвать его легкоусвояемость, так как при процессе приготовления из молока выделяются быстроусвояемые белки и молочные жиры. Доказано, что творожные белки намного лучше принимаются организмом, чем белки мяса, рыбы и молока. Творог богат полезными микроэлементами. Белки творога богаты триптофаном и метионином, а также необходимыми для хорошей работы пищеварительной и нервной системы аминокислотами. Фтор и кальций, входящие в состав творога, необходимы для укрепления костей, зубов, а также сердечной мышцы. Творог способствует выработке гемоглобина в крови, а входящие в его состав витамины группы В защитят организм от атеросклероза. Кроме того, творог богат железом, магнием и фосфором. Существует классификация творога по жирности: до 1,8 % - обезжиренный, от 2-3,8 % - нежирный, от 4-18 % - классический, 19 % -

жирный. Нежирный творог содержит 86 ккал, а жирный от 226 ккал. Обезжиренный творог является хорошим составляющим любой диеты. Для творожных десертов подойдет творог любой жирности: 18%-ный предпочтительнее для творожных кремов, а 9%-ный (или еще более обезжиренный) в присутствии желатина становится легким, воздушным, что отлично подойдет для творожного парфе. Творог хорошо идет в паре с фруктами и ягодами. Для десерта подойдут и свежие, и консервированные фрукты. Творог отлично сочетается с фруктами (яблоками, грушами, персиками, бананами, киви, абрикосами) и ягодами (вишней, клубникой, малиной, черникой, голубикой).

Творожный десерт с шоколадом и сухофруктами. Миксером взбивают творог, то же проделывают отдельно со сметаной, затем их перемешивают. Произвольно нарезают сухофрукты и добавляют их в творожную массу, перемешивают. Укладывают массу в креманки, посыпают тертым шоколадом и украшают вишней или другими ягодами.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4.** Наименование блюда: Творожный десерт с шоколадом и сухофруктами

№ п/п Наименование сырья	Норма закладки	
	На 1 порцию (г)	
	Брутто	Нетто
Творог	50	50
Сметана	30	30
Сухофрукты	30	30
Вишня	30	20
Шоколад горький	10	10
Ванильный сахар	5	5
Выход блюда	1/150	

Технология приготовления: Миксером взбивают творог, то же проделывают отдельно со сметаной, затем их перемешивают. Произвольно нарезают сухофрукты и добавляют их в творожную массу, перемешивают.

Укладывают массу в креманки, посыпают тертым шоколадом и украшают вишней или другими ягодами. Требования к качеству блюда:

Масса однородная, без посторонних запахов и привкусов. Творог, сухофрукты имеют естественную окраску. Внешний вид привлекательный, красочный, оригинальный, нежный. Температура подачи : 10-14 С

Приготовление сложных горячих десертов ,оформление и отделка, используя различные технологии, способы и приемы. Оценка качества и безопасность

**ЛЗ №7.** Приготовление сложных горячих десертов ,оформление и отделка, используя различные технологии, способы и приемы. Оценка качества и безопасность

**Цель работы:** Ознакомить учащихся с работой в горячем цехе, значением соблюдения правил технологического процесса при приготовлении горячих десертов, привить учащимся практический опыт и навыки приготовления, ассортимента, организации технологического процесса приготовления сладких блюд, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных горячих десертов; контроля безопасности готовой сложных горячих десертов;

**Оборудование, инвентарь:** универсальный привод с комплектом машин – взбивальной, протирочной, для отжимания сока, а также специальную посуду и инвентарь – котлы, кастрюли, сотейники, противни, сита, вёселки, венички и формы.

Организация приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -расчета массы сырья для приготовления горячих десертов; -приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов; -оформление и отделка сложных горячих десертов; -контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -расчета массы сырья для приготовления горячих десертов; -приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов; -оформление и отделка сложных горячих десертов; -контроля качества и безопасности готовой продукции.

**Ход работы:**

1. Организация рабочего места. Получить сырье по заданию; 2. Вскипятить молоко. Остальное сырье, изюм, фрукты перебрать и промыть. Яичные желтки растирают. Перейти к приготовлению десерта внимательно прочитав технологию приготовления и выслушав инструкции преподавателя; 3. Бракераж горячих десертов: яблоки печеные, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками 4. Проверка степени усвоения материала. 5. Отчет по работе. 6. Домашнее задание.

688. Яблоки печеные

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	128	113	92	81	78	69
Сахар	20	20	15	15	10	10
Масса						
печеных яблок	—	110	—	80	—	65
с сахаром						

Соус	—	40	—	—	—	—
№№ 617, 621						
Варенье	—	—	30	30	—	—
Рафинадная пудра	—	—	—	—	10	10

Выход	—	150	—	110	—	75
-------	---	-----	---	-----	---	----

Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенные гнезда; образовавшееся отверстие заполняют сахаром. Затем их кладут на противень, подливают небольшое количество воды и пекут в жарочном шкафу 15—20 мин (в зависимости от сорта яблок). Отпускают яблоки горячими или холодными с соусом клюквенным или вишневым, или поливают вареньем, или посыпают рафинадной пудрой.



Груши фаршированные  
400-груши, 50 - лимонный сок,

Творожный крем:

250 г. творога, 50 – мед, 200мл. жирных сливок, 50 - грецкие орехи.

Декор: 50 –карамель, 50 - клубника

Приготовление:

Груши разрезать на 2 части, вырезать сердцевину и сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели. 250г творога смешать с 2 ст.л. меда и 1 ст.л. жирных сливок. Я перемешала ложкой, но можно взбить миксером. Грецкие орехи порубить, обмазать грушу медом и посыпать орехами. Выложить творожный крем на грушу, посыпать орехами и украсить клубникой и карамелью.

Для карамели варить воду с сахаром до загустения.

636. Яблоки или груши с сиропом

	I		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	179	125	134	94
или груши	171	125	129	94
Масса плодов вареных	—	100	—	75
Сахар	40		30	
Вода	55	90	95	120
Кислота лимонная	0,1		0,1	



Вино виноградное	10	10	5	5
Выход	—	200	—	200

Яблоки или груши очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, варят 6—8 мин в сахарном сиропе, подкисленном кислотой лимонной. Плоды вынимают, сироп процеживают, добавляют в него подготовленное вино виноградное, вновь заливают им плоды и охлаждают.

В креманку кладут яблоко или грушу и заливают сиропом.

Быстро разваривающиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в нем до охлаждения.

#### 692. Яблоки в тесте жареные

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	100	70	100	70
Сахар	3	3	3	3
Мука пшеничная	20	20	20	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Молоко	20	20	20	20
Сметана	5	5	5	5
Сахар	3	3	3	3
Соль	0,2	0,2	0,2	0,2
Кулинарный жир	10	10	10	10
Масса яблок жареных	—	130	—	130
Рафинадная пудра	5	5	10	10
Соус №№ 680, 622	—	40	—	—
Выход	—	175	—	140

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.



#### 691. Яблоки, запеченные с творогом

Яблоки свежие	142	125
Фарш:		
Творог	30	30
виноград сушеный (изюм)	15	15
Сахар	15	15
Масса фарша	—	60
Масса запеченных яблок	—	150
Сироп:		
мед	35	35
Вода	12	12
Кислота лимонная	0,1	0,1
Масса сиропа	—	45
Орехи грецкие	11,6	5,2/5*
Выход	—	200

В числителе указана масса очищенных орехов, в знаменателе — масса подсушенных орехов.

У яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенное гнездо, образовавшееся отверстие заполняют фаршем, Фаршированные яблоки кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15—20 мин (в зависимости от сорта яблок).

Для фарша творог протирают, добавляют подготовленный и обсушенный изюм, сахар и перемешивают.

Для сиропа в горячую воду добавляют мед, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании 7—10 мин. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают.

При отпуске яблоки поливают сиропом и посыпают подсушенными измельченными орехами.

#### 693. Яблоки в слойке

	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	100	70
Сахар	15	15
Тесто слоеное № 796А	—	55

Яйца	1/10 шт.	4
Масса яблок, запеченных в слойке	—	130
Рафинадная пудра	5	5
Выход	—	135

Тесто слоеное раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, нарезают на куски квадратной формы такого размера, чтобы в каждый из них можно было завернуть яблоко. Подготовленные яблоки (с удаленным семенным гнездом и очищенные от кожицы) кладут на тесто, заполняют образовавшееся углубление сахаром, завертывают в тесто конвертом, смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу. При подаче посыпают рафинадной пудрой.

#### 694. Шарлотка с яблоками

	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	500	350
Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
Молоко	150	150
Яйца	1 1/4 шт.	50
Сахар	100	100
Корица	1	1
масло сливочное	50	50
Масса готовой шарлотки с яблоками	—	850
Соус № 618	—	150
Выход	—	1000

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают 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 стороной 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.

#### 699. Яблоки по-киевски

Яблоки	90	63
Варенье	10	10

Сметана (36%-ной жирности)	25	25
Мука пшеничная	4	4
Сахар	5	5
Яйца	1/4 шт.	10
Кислота лимонная	0,03	0,03
Масса готовых яблок	—	100
Рафинадная пудра	3	3
Выход	—	100

Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом бланшируют до полуготовности в подкисленной горячей воде. Затем яблоки кладут на порционную сковороду, образовавшиеся отверстия заполняют вареньем. Яблоки заливают яично-сметанной смесью и запекают до готовности. Для приготовления указанной смеси яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку. Затем отдельно взбивают сметану, белки и соединяют с желтками, растертыми с сахаром. Отпускают блюдо в порционной сковороде, сверху посыпают рафинадной пудрой.

#### 701. Галушки яблочные (украинское национальное изделие)

Яблоки	80	56
Молоко	13	13
Яйца	1/2 шт.	20
Мука пшеничная	40	40
Сахар	2	2
Соль	0,5	0,5
Масса полуфабриката	—	130
Масса готовых галушек	—	150
Сметана или варенье	20	20
Выход	—	170

Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенные гнезда, нарезают тонкими ломтиками, добавляют молоко, растертые с сахаром яичные желтки, соль и перемешивают, постепенно всыпая муку. Белки взбивают и вводят в тесто. Подготовленное тесто чайной ложкой выкладывают в кипящую, слегка подсоленную воду и варят до готовности в течение 5—7 мин. Отпускают со сметаной или вареньем по 10—12 шт. на порцию.

#### 704. Чернослив, фаршированный орехами

	БРУТТО	НЕТТО
Чернослив	40	60/45*
Орехи грецкие	36	15**
Сливки (35%-ной жирности, или сметана)	55	55
Рафинадная пудра	10	10

Шоколад	2	2
Выход	—	120

\* В числителе указана масса набухшего чернослива, в знаменателе — масса чернослива без косточек.

\*\* Масса жареных измельченных орехов.

Подготовленный чернослив припускают, охлаждают, удаляют косточки, затем фаршируют измельченными, жареными грецкими орехами. Сметану (35%-ной жирности) или сливки охлаждают и взбивают с рафинадной пудрой до образования пышной массы. Фаршированный чернослив кладут в креманки, сверху выпускают из кондитерского мешка взбитую сметану или сливки, затем посыпают тертым шоколадом.

#### 694. Шарлотка с яблоками

	БРУТТО	НЕТТО
Яблоки	500	350
Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325
Молоко	150	150
Яйца	1 1/4 шт.	50
Сахар	100	100
Корица	1	1
масло сливочное	50	50
Масса готовой шарлотки с яблоками	—	850
Соус № 618	—	150
Выход	—	1000

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают 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 стороной 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.

Ингредиенты: пресное слоеное тесто - 250 г (можно взять готовое), 300г- (2-3 яблока), 80г -сахарная пудра.

Приготовление: яблоки разделить на 4 части, удалить сердцевину, нарезать очень тонкими дольками толщиной 2 мм.

Яблочные дольки хотя бы немного подержать в горячем сахарном сиропе, чтобы полоски легко скручивались.

Дольки должны быть очень тоненькими, накладывать на полоску теста их надо немного внахлест.

Тесто тонко раскатать, нарезать узкими полосками 2х30 см.

На каждую полоску положить дольки фруктов и завернуть рулетиком, затем один конец развернуть, как розочку.

#### 618. Соус абрикосовый

Абрикосы свежие	599	515
или курага	110	110
Вода для кураги	400	400
Сахар	600	600
Выход	—	1000

Свежие абрикосы погружают на 30—40 с в кипяток, снимают с них кожицу, разрезают на 4 части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2—3 ч, кипятят 5—8 мин.

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2—3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

#### 3. Бракераж блюда

Блюдо/Десерт	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Общая оценка
1	2	3	4	5	6	7
Яблоки в слойке						
Груши в сиропе						
Яблоки в тесте жареные						
Яблоки по-киевски						
Галушки яблочные						
Яблоки в слойке						

Шарлотка с яблоками						
Шарлотка с апельсинами						
Яблоки в слойке						

4. Проверка степени усвоения материала.

1. Перечислить виды горячих блюд.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Яблоки жаренные в тесте»
3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Груши в сиропе»
4. Произвести расчет количества продуктов брутто и нетто, необходимого для приготовления 55 порций блюда «Гренки с фруктами», по 1 колонке сборника рецептов.
5. Какие соусы используют для отпуска горячих десертов?
6. Составьте технологическую схему приготовления «Шарлотки с апельсинами».
7. Составить технологическую схему приготовления десерта «Яблоки в тесте жаренные».
8. Определите по набору продуктов, какого ингредиента не хватает в рецептуре «Яблоки в тесте жаренные».

**ЛЗ №8** Приготовление мучных изделий, выпеченных изделий из теста с фаршами

**Задачи работы:** Закрепить теоретические знания технологии приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем

**Цели урока:** формировать у студентов практические умения, знания для освоения технологического процесса приготовления и оформления мучных блюд из теста с фаршем

**Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:** тетрадь для выполнения практических работ, калькулятор, рекомендации к проведению практических работ, нормативные справочники.

Дрожжевое тесто — тесто из муки, воды и дрожжей. В зависимости от конечного продукта в тесто добавляют: соль, сахар, молоко, жир и фрукты. Дрожжевое тесто – полуфабрикат. Его выпекают в печи или в жиру, над паром или в горячей воде. При этом оно сильно увеличивается в объёме. Дрожжевое тесто требует расстойки перед выпечкой. Дрожжевое тесто готовят двумя способами – опарным и безопарным и используют для

приготовления пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, булочек. Безопарный способ. В подогретую воду ( $t=35 - 40^{\circ}\text{C}$ ), добавляют предварительно разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7 – 8 минут. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок емкости, в котором оно замешивалось. Емкость закрывают крышкой и ставят на 3 – 4 часа для брожения при температуре  $35 - 40^{\circ}\text{C}$ . Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1 – 2 раза. Опарный способ. В подогретую воду ( $t=35 - 40^{\circ}\text{C}$ , 60 – 70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35 – 60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой  $35 - 40^{\circ}\text{C}$  на 2,5 – 3 часа для брожения. После увеличения опары в объеме в 2 – 2,5 раза и она начнет опадать, добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйцами, все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин.

Оставляют на 2 – 2,5 часа для брожения. За время брожения тесто обминают 2 – 3 раза. Задание: 1. Пирожки печеные с мясным фаршем.

2. Пирожки печеные с грибным фаршем.

3. Ватрушки печеные с творожным фаршем.

Изделия из дрожжевого теста

Наименование продуктов	Наименование блюд					
	Пирожки печеные с мясным фаршем, 75 г		Пирожки печеные с грибным фаршем, 75 г		Ватрушки печеные с творожным фаршем, 75 г	
	тесто	фарш	тесто	фарш	тесто	фарш
Мука пшеничная	37		37		37	1
Сахар	3		3		3	2,25
Маргарин	4		4		4	1
Яйца	4		4		4	2



Дрожжи сухие	0,74	0,74	0,74
Молоко	10	10	10
Говядина (котлетное мясо)	43		
Масло растительное	2	1,5	
Лук репчатый	3	3	
Перец черный молотый	0,01	0,01	
Соль	0,25	0,25	
Петрушка зелень	0,25		
Шампиньоны свежие		38	
Творог			20
Ванилин			0,0025

#### **Контрольные вопросы по теме:**

1. Чем отличается опарный от безопарного способа?
2. Для чего просеивают муку?
3. Как приготавливается опара?
4. Что образуется при подъеме теста?
5. Что такое клейковина муки?
6. Как подготовить творог к приготовлению фарша?

#### **Домашнее задание:**

Составить ассортиментный перечень мучных изделий с фаршами

#### **Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии**

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

**Оценка «хорошо»** ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

## **Лабораторная работа №9 Приготовление мучных изделий, выпеченных из теста (пиццы).**

### **Задачи работы:**

Закрепить теоретические знания технологии приготовления простых мучных блюд из теста (пиццы)

**Цели урока:** формировать у студентов практические умения, знания для освоения технологического процесса приготовления и оформления мучных блюд из теста (пиццы)

**Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:** тетрадь для выполнения практических работ, калькулятор, рекомендации к проведению практических работ, нормативные справочники.

Пицца — является традиционным итальянским блюдом. Хотя сегодня, это блюдо стало интернациональным. Пиццу можно найти в любом уголке мира. Но вкус настоящей итальянской пиццы запомнится вам на всю жизнь и ощутить снова вы сможете его лишь в Италии. Существует мнение, что у итальянцев есть свой особенный секрет приготовления пиццы, который они тщательно оберегают. Пицца является неотъемлемым атрибутом итальянской истории.

Пицца – это название пирога в современном итальянском языке. Ранние формы пиццы были больше похожи на то, что мы сейчас называем тосассиа, ведь помидоров не было в Италии вплоть до 16 века, следовательно, не было никакого томатного соуса в таком пироге, который мы называем пиццей.

2. История пиццы. История пиццы началась примерно 200 лет назад в Неаполе. В то время Неаполь был населён бедным населением и пекари выпекали еду из самых дешёвых продуктов. Таким блюдом являлась фокатча (небольшая приплюснутая лепёшка). Для ее приготовления требовалось тесто, которое посыпали помидорами, орегано и поливали растительным маслом, от случая к случаю в нее клали сыр. Но самая популярная пицца «Маргарита» была создана в 1889г. и названа была в честь королевы Сицилии Маргариты. История гласит, что королева как-то была в гостях в неаполитанской резиденции и была заинтригована популярностью столь бедного блюда. Ко дворцу был призван Рафаэло Эспозито с супругой, чтобы покорить ее своим нашумевшим блюдом. И действительно, они приготовили три варианта пиццы, из которых королева Маргарита выделила пиццу, в состав которой входили помидоры, моцарелла и базилик, которые символизировали флаг Италии. Соответственно, пицца была названа в ее честь и признана королевским блюдом.

Помидоры в Европе появились только в XVII веке. В этот период благодаря неаполитанским морякам пицца начала свое шествие по Европе. В Италии того времени еда на лепешках называлась «пиццайоли» и считалась пищей простонародья. Чаще всего это было тесто, покрытое слоем томатов, политое оливковым маслом и присыпанное майораном. Вершиной роскоши считался на «пиццайоли» сыр. Продавали ее уличные торговцы из металлических ящиков, которые чаще всего носили на голове по улицам города и зачастую давали в долг местным жителям. Тесто для пиццы (в Италии) не раскатывается, а вращается и подкидывается. Готовить итальянскую пиццу принято при температуре 200-215 градусов в печах на дровах. В каждом доме обязательно был очаг или маленькая печь. На камне подсушивалась лепешка из теста – основа будущей пиццы, а на нее укладывалась начинка. Все мгновенно запекалось, и с пылу – жару подавалась на стол – остывшую пиццу итальянцы не признают. Настоящая пицца в Италии бывает трех видов: □ «Маринара» - оливковое масло, томаты, чеснок, и душица; □ «Маргарита» - свежий сыр моцарелла, сливообразные томаты сорта Сан-Марцано, базилик; □ «Маргарита-Экстра» - помидоры черри и моцарелла, изготовленная из молока буйвола.

Приготовление пиццы. Сначала подготавливаем сырье. Молоко или воду нагреваем до 35° – 40° С, с учетом того, что при соединении с мукой и другими продуктами t теста будет 26° – 32° С. Дрожжи разводим в отдельной посуде с небольшим количеством воды и добавляем в кастрюлю, когда мука будет частично перемешана с водой. Соль, сахар растворяем в небольшом количестве воды или молока, предназначенных для замеса, и процедив через сито с ячейками 0,5 – 1,5 мм, соединяем с остальным сырьем. Яйца

разбивают по 1-му в одну кастрюлю, проверяем на свежесть и процеживаем через сито с ячейками 2 – 3 мм и выливаем в посуду для замеса. Муку просеиваем через сито для удаления посторонних предметов и насыщения ее кислородом. Все продукты перемешиваем, высыпая муку и замешиваем тесто, за 2 – 3 мин до окончания замеса вводим растопленное масло или маргарин. Замешиваем тесто до получения однородной консистенции, и пока тесто не будет прилипать к посуде и рукам. Замешенное тесто накрываем крышкой и ставим в теплое место для брожения на 3 – 3,5 часа, когда тесто увеличится в объеме, производим обминку 1 – 3 раза. Тесто считается выбродившим, когда оно увеличится в объеме в 2,5 раза, поверхность будет выпуклая, появится спиртовой запах, при надавливании пальцем ямочка медленно выравнивается. Разделка дрожжевого теста складывается из нескольких операций: деления, подкаты, промежуточной расстойки, формовки и окончательной расстойки. Во время разделки брожение в тесте продолжается, поэтому во избежание порчи этот процесс необходимо завершить в короткий срок. Готовое тесто после обминки выкладываем на стол, посыпанный мукой, отрезаем ножом длинный и ровный по толщине кусок, который закатывают в длинный жгут. Жгут берем в левую руку, а правой рукой отрезаем ножом порцию теста, которую кладем на весы, одновременно сбрасывая с них уложенный ранее кусок теста. Масса порций теста должна быть точной – 90 г. Взвешенные порции слегка посыпая мукой и кладем на стол. Из кусков формуем пиццу: раскатываем овальную лепешку толщиной 1 см или выкладываем тесто в широкую форму для запекания. Форма должна быть достаточно высокой, так как пицца во время запекания поднимется. Пиццу готовим с 3-мя вариантами начинки. Для первого варианта начинки используем: сыр натертый, помидоры свежие очищенные от кожицы, сардельки, масло растительное. Для второго варианта начинки используем: натертый сыр, мелко нарезанная колбаса, помидоры. Для третьего варианта начинки используем: грибы шампиньоны нарезанные ломтиками, шпик нарезанный кубиками, яйцо, взбитое с лимонным соком, зелень. Подготовленные округлые лепешки смазываем маслом для того чтобы, влага из начинки не впиталась в тесто, даем подойти тесту 3-5 минут, укладываем начинку, даем еще раз расстояться. Для образования глянцевого корочки, перед выпечкой смазываем края пиццы льезоном. Выпекаем при  $t$  220-230°C 30 минут. Во время выпечки изделия зарумяниваются, т.е. образуется коричневая корочка. После выпечки охлаждаем. Требования к качеству: пицца от золотисто-желтого до светло-коричневого цвета; поверхность блестящая, тесто хорошо пропечено. Показ формовки пиццы по – итальянски с 3-мя вариантами начинки. На каждом этапе приготовления

контролируем вес: взвешиваем сырье для теста, взвешиваем тесто и начинку при порционировании, взвешиваем готовые изделия.

Пиццу можно приготовить и из пресного теста. Чтобы придать пицце разнообразный вкус, можно использовать разнообразные овощи, грибы, мясные продукты, морепродукты и другие продукты.

### **Контрольные вопросы:**

- 1.Какая толщина теста пиццы?
- 2.Какие продукты используются для приготовления пиццы?
3. Температура выпекания пиццы?
4. Вес пиццы?

### **Домашнее задание:**

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы.

### **Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии**

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

**Оценка «хорошо»** ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

## **Лабораторная работа № 10** Изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса

**Цель и задачи работы:** разработать ассортимент, меню блюд.

### **Задание:**

Составить летнее меню с учетом сезонных продуктов

Составить зимнее меню с учетом сезонных продуктов

В меню отразить следующие категории блюд:

Горячие закуски – 5 блюд;

Холодные закуски -5 блюд;

Первые блюда-5 блюд;

Вторые блюда из мяса, рыбы, птицы -5 блюд;

Гарниры – 5 блюд

Соусы - 5

Горячие напитки- 5

Холодные напитки -5

Ход работы:

Слово «меню» в переводе с французского обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин. Составляется меню зав. Производством, метрдотелем и передается калькулятору для определения продажных цен блюд. Затем меню утверждается директором предприятия. При составлении меню учитывается сезонность, погода, температура воздуха. Необходимо правильное чередование блюд по дням недели, одно и то же блюдо не следует включать в меню ежедневно. В летнее время в меню включаются холодные супы, супы из ягод и фруктов. План-меню на любом предприятии ОП включает себя все блюда представленные в основном меню предприятия и включает весь перечень, реализуемых на предприятии в течении дня, кроме того в основное меню входят и покупные товары, и полуфабрикаты быстрого приготовления.

**Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии**

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

**Оценка «хорошо»** ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

**Лабораторная работа № 11** Оценка наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозирование потребностей в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

**Цели занятия:** получить практический опыт оценки наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения

**Используемые средства:** раздаточный материал (инд. задания), тетрадь для лабораторно-практических работ.

**Ход работы:**

Определение потребности в сырье для приготовления блюд по плану-меню и текущих запасов с учетом сроков хранения. Для работы предприятий

массового питания необходимо снабжать их сырьем, полуфабрикатами, покупными товарами в необходимом количестве и ассортименте для обеспечения выпуска кулинарной продукции и товарооборота. План снабжения ресторанного хозяйства разрабатывается в форме баланса и состоит: из потребности в сырье, товарах; запасов сырья и товаров на начало и конец планового периода; - поступления сырья и товаров. Планирование снабжения сырьем и товарами начинается с анализа выполнения этого плана за прошлые годы и текущий период. Кроме того, исходной информацией для планирования являются данные об объеме товарных фондов, нормы расхода сырья на единицу изделия, плановая производственная программа, объем запланированной продукции и товарооборота. Прежде всего, рассчитывается потребность в сырье и покупных товарах. На планируемый период ее можно определить двумя способами. При первом способе расчета используются данные о производственной программе и индивидуальные нормы расхода сырья на единицу продукции (на одно блюдо или на одно изделие). Нормы расхода сырья приведены в специальных сборниках рецептур. При втором способе расчета используются средние групповые нормы расхода сырья. На практике определение потребности в сырье на основе индивидуальных норм расхода на единицу изделия применяется на небольших предприятиях общественного питания. При этом способе расчета потребность в сырье определяют по каждому наименованию кулинарных изделий умножением их количества по производственной программе на индивидуальные нормы расхода сырья на единицу продукции. Поскольку одно и то же сырье (например, мясо) используется для приготовления различных блюд, то общую потребность в сырье для выполнения производственной программы рассчитывают суммированием его расхода на каждое изделие. Для определения потребности в сырье на отдельные виды кулинарной продукции по индивидуальным нормам применяется формула:  $Q_n = (n * q) / 1000$ , где  $Q_n$ - количество сырья, необходимое для выполнения производственной программы, кг;  $n$  - индивидуальная норма расхода сырья



на единицу изделия, г; q - количество блюд в плановом периоде, ед. Если предприятия питания имеют широкий ассортимент продукции и значительные объемы производственной деятельности, то рекомендуется применять не индивидуальные нормы расхода на единицу изделия, а среднегрупповые. Среднегрупповая норма представляет собой средневзвешенную величину расхода для приготовления одного блюда при структуре блюд, предусмотренной производственной программой. Средневзвешенная норма расхода сырья исчисляется на основании индивидуальных норм и структуры продукции, предусмотренной на плановый период. Среднегрупповые нормы находят двумя способами: - при помощи абсолютных величин, определяющих количество блюд; - при помощи относительных величин, отражающих удельный вес отдельных видов блюд в их общем количестве. При применении абсолютных величин произведения индивидуальных норм расходов сырья на количество блюд суммируют и делят на общее количество блюд. При этом используется следующая формула:

$$\frac{(n_1 * q_1) + (n_2 * q_2) + \dots + (n_n * q_n)}{q_{\text{общ}}}$$

$N_{\text{ср}} =$  , где

$N_{\text{ср}}$  - средневзвешенная норма расхода сырья;

$q_{\text{общ}}$  - общее количество блюд;

$q_1, \dots, q_n$  - количество блюд по каждому наименованию. При применении относительных величин индивидуальные нормы расхода сырья умножаются на удельный вес каждого вида блюд в общем производстве.

Полученные процентные числа суммируют и делят на 100. При этом используется следующая формула:

$$\frac{(n_1 * d_1) + (n_2 * d_2) + \dots + (n_n * d_n)}{100}$$

$N_{\text{ср}} =$ , где (24)  $d_1, \dots, d_n$  - удельный вес в процентах

каждого наименования блюда в общем плановом выпуске.

**Контрольные вопросы:**

- 1.Оперативное планирование как эффективный инструмент управления производством на предприятиях общественного питания.
- 2.Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания.
- 3.Меню как средство рекламы предприятия общественного питания.
4. Принципы экономической диагностики меню.
- 5.Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания и её применение для организации технологического процесса производства.
- 6.Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания и её применение для калькуляции блюд.

#### **Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии**

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

**Оценка «хорошо»** ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.

**Лабораторная работа №12** Приготовление и презентация блюда, напитков и кулинарных изделий с элементами шоу, используя творческое оформление и украшение

**Цель:** научиться приготавливать и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу, используя творческое оформление и украшение

**Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:** весы электронные, блендер, миксер, соковыжималка, чайник электрический, производственные столы, моечные ванны, стеллажи кухонные, бак пищевой с крышкой, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, формы силиконовые, кастрюли, фигурные формы, вырубки металлические), шкаф пекарский, плиты электрические. Инструктаж по ТБ, росписью в журнале по ТБ

**Ход работы:** Правила подачи сладких блюд. Время подачи десерта согласуется с заказчиком. Перед подачей десерта официант убирает всю использованную посуду, приборы и, с разрешения заказчика, всю оставшуюся закуску и хлеб. Мороженое (натуральное и с различными добавками), компоты, салаты из фруктов, желе, муссы, свежие ягоды подают в креманках, поставленных на десертную или пирожковую тарелку. Рядом, в зависимости от размеров креманки, кладут десертную или чайную ложку ручкой вправо. В ресторанах класса «люкс» или «высшего» класса по заказу потребителей готовят омлет «Сюрприз», суфле, кремы. Их заказывают обычно несколько порций, и подают в той же посуде, в которой они готовились (русский способ) или с предварительным перекладыванием на подсобном столе. Если к десертному блюду полагается соус, его подают отдельно в соуснике, молоко или сливки – в молочнике или сливочнике, взбитые сливки, сахарную пудру – на розетке. Десертные или закусочные тарелки, вилки и ножи составляют основу сервировки десертного стола. Суфле отпускают в той же посуде, в которой оно запекалось (баранчик или порционная сковорода). Стол в этом случае сервируют глубокой десертной

тарелкой (вместе с подстановочной) и десертной ложкой. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке, застеленной бумажной салфеткой. При подаче суфле официант сначала наливает в глубокую десертную тарелку молоко или сливки. Затем осторожно подрезает лопаточкой края суфле и, подойдя к столу с левой стороны, держа блюдо в левой руке, быстро перекладывает лопаточкой суфле в тарелку с молоком или сливками. Перед подачей фруктов официант предварительно моет их кипяченой водой и обсушивает. При обслуживании больших групп потребителей фрукты подают в хрустальных или фарфоровых вазах. Вазу с горкой фруктов разных видов ставят в центре стола. Для сервировки используют мелкие десертные тарелки, фруктовые приборы (ножи и вилки). Официант предлагает потребителю фрукты, подойдя к нему с левой стороны. На столе должна быть пирожковая тарелка для косточек и полоскательница (вазочка или салатник) с подкисленной теплой водой. Ее ставят на пирожковую тарелку, застеленную бумажной салфеткой, при индивидуальном обслуживании фрукты подают на мелкой десертной тарелке справа от потребителя. В этом случае порядок сервировки такой: сначала на стол ставят мелкую десертную тарелку, а справа от нее – пирожковую тарелку для косточек. Несколько позже приносят полоскательницу с теплой водой. Арбуз и дыни перед подачей на стол тщательно моют, обсушивают полотенцем, и нарезают на куски толщиной 1-2 см. Укладывают на блюдо или тарелку корочкой вниз. Для удобства при укладке каждый второй (четный) кусок выдвигают из ряда сегмента к борту блюда на 1-2 см. Если арбуз недостаточно сладкий, то отдельно подают сахарную пудру или сахарный песок. Особой подготовки требуют грейпфруты и плоды манго. Их официант разрезает поперек на две половины, причем мякоть плода аккуратно подрезает по краям. Подают их на мелкой десертной тарелке срезом вверх вместе с фруктовым ножом и вилкой. Справа в креманке, поставленной на пирожковую тарелку, должна находиться сахарная пудра и чайная ложка. Абрикосы, персики, сливы также

подают на мелкой десертной тарелке вместе с фруктовыми приборами. Справа ставят пирожковую тарелку для косточек, справа – полоскательницу с теплой водой. Вишню, черешню подают с плодоножками в стеклянной или хрустальной креманке, поставленной на пирожковую тарелку, ставят также пирожковую тарелку для косточек и полоскательницу. Ананас подают нарезанным кружочками и залитым сиропом в креманках на пирожковой тарелке вместе с чайной или десертной ложкой. Клубнику, малину, ежевику официант приносит к столу в вазах или креманках вместе с десертной ложкой (для раскладывания). На стол предварительно ставит мелкую десертную тарелку и кладет десертную ложку. Вазу или креманку с ягодами ставят справа. К ягодам можно подать сахарную пудру (в розетке или креманке с чайной ложкой) или сгущенное молоко. Часто ягоды подают с охлажденными сливками или молоком. В этом случае стол сервируют глубокой столовой тарелкой вместе с подставочной тарелкой и десертной ложкой. Молоко или сливки приносят в молочнике или сливочнике, ставят справа на пирожковую тарелку. Подача напитков. Для подачи кофе черного используют кофейные чашки вместимостью 75-100 см<sup>3</sup> с блюдцами и кофейными ложками. Их приносят на подносе и ставят перед потребителями справа правой рукой так, чтобы ручка чашки была повернута влево, а кофейная ложка лежала на блюдце ручкой вправо. К кофе можно подать молоко, сливки (горячие) в молочнике или сливочнике. Кофе черный можно подать в кофейнике, но в этом случае на стол заранее ставят кофейные чашки с блюдцами и ложками. При подаче кофе по-восточному используют ту же посуду, в которой его готовили: порцию кофе вместе с сахаром засыпают в турку, заливают холодной питьевой водой, доводят до кипения паром из пароотводящей трубки или на плите. На поверхности кофе образуется так называемая кофейная пенка. В этой же посуде кофе подают к столу. Турки с кофе официант ставит на пирожковые тарелки, а затем вместе с кофейными чашками, блюдцами и кофейными ложками располагает на подносе, поставив поднос на подсобный стол, официант берет ручку турки левой

рукой через ручник и осторожно вращая чайной ложкой (в правой руке) собирает на нее пенку и поднимает над туркой. Левой рукой переливает примерно половину объема напитка в чашку, затем взбалтывает турку, чтобы поднялась гуща, и переливает оставшуюся часть кофе в чашку. Сверху в чашку осторожно кладет пенку. Ставит чашку с кофе с правой стороны правой рукой. Отдельно к кофе подают охлажденную воду со льдом. При подаче кофе по-восточному используют ту же посуду, в которой его готовили: порцию кофе вместе с сахаром засыпают в турку, заливают холодной питьевой водой, доводят до кипения паром из пароотводящей трубки или на плите. На поверхности кофе образуется так называемая кофейная пенка. В этой же посуде кофе подают к столу. Кофе с мороженым (гляссе) готовят так. В стакан кладут шарик мороженого, заливают охлажденным черным кофе и сразу подают, отпускают гляссе в специальном конусообразном стакане вместимостью 250 мл, а при отсутствии таких стаканов – в обычном стакане или фужере, отдельно подают чайную ложку или соломку. Кофе с молоком или сливками. Если кофе подают в кофейниках, то в этом случае перед потребителем ставят пустую чашку вместимостью 100 мл. Далее официант, спросив разрешения, наполняет чашку. Обычно в кофейнике остается часть кофе, Поэтому кофейник ставят справа от потребителя, чтобы ему удобно было наливать вторую чашку самому. При подаче кофе в чашках их ставят на блюдце, куда кладут чайную ложку, причем чашки предварительно подогревают. Сахар в розетке к кофе подают отдельно, к сахару полагаются щипцы. В ресторанах и кафе чай подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками, которые ставят на блюдца, а рядом на них кладут чайную ложку. Отдельно подают сахар в розетках или сахарницах, а также лимон, нарезанный кружочками, к лимону – вилку, к сахару – щипцы. По желанию потребителя к чаю подают горячее молоко или сливки в сливочнике или молочнике. В номерах гостиниц чай подают в двух чайниках (парами): в маленьком – заваренный чай, в большом – кипяток. Какой бы горячий напиток не подавали к столу – кофе, чай или

какао – ко всем им можно предложить кондитерские изделия: торты, пирожные, кексы, печенье и т.д. Подают их в вазах или на мелких десертных тарелках. В ресторанах подают натуральные минеральные воды из природных источников в качестве столовых напитков. В летнее время минеральную воду лучше подавать охлажденной. Бутылки с минеральной водой официант открывает ключом для снятия кронпробок, затем протирает горлышко бутылки ручником и, получив разрешение потребителя, наливает воду в фужеры или ставит открытую бутылку на стол. Фужер наполняют наполовину или на 2/3 вместимости. В ресторане минеральную, фруктовую или газированную воду, соки подают во время завтрака, обеда или ужина. Подавать указанные напитки рекомендуется в первую очередь, т.е. до подачи закусок или первых блюд. В некоторых зарубежных ресторанах принять перед обслуживанием предлагать потребителю стакан холодной воды со льдом. Это следует учитывать при обслуживании иностранных туристов: ставить на стол кувшин кипяченной холодной воды со льдом. При наличии в заказе водки или водочных напитков следует предложить потребителю минеральную воду. Как правило, все безалкогольные напитки подают охлажденными до 10-12С, исключение составляет минеральная вода боржоми, которую иногда подогревают. Все напитки наливают в фужеры. В большинстве ресторанов в летнее время готовят фирменные прохладительные напитки. Подают их в фужерах, бокалах, конических или цилиндрических стаканах, которые ставят на пирожковую тарелку. Справа от стакана на тарелке должна лежать соломка. Прохладительные напитки можно ставить на стол в кувшинах. К ним обязательно подают пищевой лед в салатнике или вазочке. В ресторанах готовят и подают холодные напитки с вином (крюшоны, пунши, коктейли). Подают их, как правило, в высоких стаканах или фужерах. В пунш добавляют кусочки пищевого льда или подают лед отдельно в салатнике. К холодным напиткам можно рекомендовать фрукты. При подаче спиртных напитков к блюдам и закускам необходимо добиваться приятного сочетания напитка и блюда. Поэтому при

приеме заказа официант должен при необходимости давать рекомендации по этому вопросу. Ко всем закускам, особенно острым (соленья, маринады) официант может рекомендовать охлажденную до 10 С водку, горькие настойки. Эти напитки подаются в неразбавленном виде и наливаются в водочные рюмки на  $1\frac{1}{2}$  объема. К некоторым холодным и горячим закускам можно рекомендовать коньяк ординарный (от 3 до 5 лет выдержки), он подается в водочной рюмке и комнатной температуры. К первым блюдам рекомендовать вино не принято, но если потребитель все-таки желает заказать его, то к супам следует предложить крепленое вино типа мадеры, портвейна, которые наливают в мадерную рюмку. Вина могут иметь комнатную температуру. К горячим закускам принято подавать вина: к рыбным закускам – столовые белые, к мясным, из птицы, дичи – красные столовые. Подают их в соответствующих рюмках слегка охлажденными (до 12-18С). Ко вторым блюдам из рыбы и морепродуктов лучше предложить белые сухие или полусухие вина: в том числе тибане, сильванер, семильон, алиготе, фетяска, ркацителли и др. Их подают в рейнвейных рюмках слегка охлажденными. К горячим блюдам из мяса и дичи рекомендуются красные сухие вина: телиани, мукузани, матраса и др. Подают в лафитных рюмках, летом они должны быть комнатной температуры, а в зимнее время их подогревают до 30С. Сухие белые вина различных марок предлагают к птице и дичи, можно порекомендовать также сухое и полусухое шампанское. Вкус овощных блюд (цветной капусты, спаржи, фасоли, фаршированных овощей и грибных блюд) хорошо сочетается с полусладкими столовыми винами: чхавери, твиши, тетра, псоу и др., которые подают слегка охлажденными (до 15-18С) в рейнвейных рюмках. Со сладкими блюдами и фруктами гармонируют десертные вина: мускаты, токай, Салхино, Лидия, Южная ночь, кагор Шемаха, которые подают охлажденными до 10-12С в мадерных рюмках. К фруктам, конфетам, десертным блюдам рекомендуется полусладкое, сладкое и мускатное шампанское. Шампанское подают охлажденным до 8-10С в бокалах. Шампанское хорошо сочетается с



неострым сыром, миндалем, фисташками и другими орехами, а также с шоколадом, мороженым, кондитерскими изделиями. Технология подачи винно-водочных изделий требует соблюдения следующих правил:

потребителю сначала показывают бутылку (держат в правой руке, так, чтобы нижняя часть бутылки находилась в ладони, а гость видел этикетку, спрашивают разрешения, затем откупоривают на подсобном столе; коллекционные вина открывают на приставном столе или с торца прямоугольного стола. Для этого вдоль стола располагают сложенную вчетверо салфетку. Перед ней ставят две пирожковые тарелки. В центре салфетки ставят бутылку. Ножом сомелье срезают «шапочку, кладут ее на правую тарелку. Затем удаляют пробку и кладут ее на левую тарелку. Тарелку с пробкой ставят справа от заказчика, чтобы он, понюхав пробку, смог оценить ароматические свойства вина; горлышко бутылки сразу протирает салфеткой; держа бутылку в правой руке, а салфетку в левой, официант подходит к заказчику с правой стороны и наливает ему в рюмку глоток вина, после этого он слегка приподнимает горлышко бутылки и поворачивает ее вокруг оси вправо (благодаря этому повороту капли не попадают на скатерть); получив разрешение заказчика, официант на  $\frac{3}{4}$  объема рюмки наливает вино; при обслуживании потребителей, пришедших компанией, официант, перед тем как наполнить бокалы, получает разрешение каждого потребителя, причем общепринято вино сначала наливать женщинам, а потом мужчинам, и в заключение – тому, кто заказал его; разлив вино в бокалы и рюмки, официант ставит бутылку на стол, на горлышко бутылки можно одеть полотняную салфетку (особенно, если подается красное вино) (на банкете с полным обслуживанием – на подсобный стол); после наполнения рюмки горлышко бутылки каждый раз промокают о ручник, чтобы капли вина не попадали на скатерть; наливая вино из бутылки и графина, нельзя касаться ими рюмок; капли вина на ножке рюмки удаляют ручником, не убирая рюмку со стола; не разрешается наливать напитки в рюмки через стол или с левой стороны правой рукой.

### **Контрольные вопросы:**

1. В чем подаются блюда и напитки?
2. На какие группы подразделяются напитки?
3. Подача напитков.

### **Домашнее задание:**

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы

### **Критерии оценивания работы обучающихся на практическом занятии.**

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности, правильно ответил на контрольные вопросы, грамотно сформулировал вывод.

**Оценка «хорошо»** ставится в том случае, если обучающийся выполнил требования к оценке «отлично», но допустил ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, не сформулировал вывод.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если работа выполнена не полностью и, если в ходе работы были допущены следующие ошибки: значительные ошибки в решении задач, неаккуратно оформил содержание работы, неверно ответил на контрольные вопросы, не сформулировал вывод.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не подготовился к выполнению данной работы, полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью, показывал плохие знания теоретического материала, руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных обучающихся неэффективны по причине плохой подготовки.