

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

Учебно-методический комплекс
для самостоятельного изучения

ПМ 04. 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,
составленный с применением дистанционных технологий
для студентов заочной формы обучения
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Хабаровск, 2023

Пояснительная записка

Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю «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» предназначен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебно-методический комплекс является частью федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рассчитан на 172 часа учебного времени.

Целью изучения ПМ.04 является получение студентами знаний о принципах работы повара, кондитера, технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Задачи ПМ:

- формирование у студентов теоретических и практических навыков при организации работ по специальности «Поварское и кондитерское дело»;
- изучение организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- формирование навыков организации рабочего места, подбора оборудования для технологических процессов.

В процессе изучения ПМ 04 предусмотрена самостоятельная работа, включающая проработку конспектов, составление таблиц, технологических схем приготовления блюд, презентаций, подготовку докладов.

Изучение ПМ предполагает прохождение учебной и производственной практики, рассчитанной на 108 часов.

По итогам изучения ПМ проводится экзамен.

Методические рекомендации по изучению дисциплины

Уважаемые студенты!

Вы приступаете к изучению профессионального модуля ПМ.04 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 предназначенный для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Согласно учебному плану на изучение данной дисциплины отведено 64 часа, т.е. 13 лекций, 7 практических работ, 1 лабораторная работа и 10 самостоятельных работ.

Необходимым условием успешного освоения профессионального модуля студентами заочной формы обучения с применением дистанционного обучения является изучение материалов лекций. Теоретический материал студентами изучаются самостоятельно, в соответствии с рекомендациями по изучению лекций.

Как читать лекцию

1. Лекция - вид теоретической информации, в результате прочтения и восприятия которой, студент раскрывает систему представлений о том или ином предмете, явлении, анализирует проблему и должен прийти к определенному выводу. Как правило, содержание лекции представляет собой интегрированную научную информацию, преломленную в свете изучаемой проблемы.

2. Во время прочтения работайте в полную меру ваших возможностей, устремляйте внимание не только на интересный, яркий материал, но в равной мере, на "сухие" факты, формулы, определения.

3. Конспектируйте лекцию. Выделяйте положения, термины, значение которых осталось непонятным. Запишите возникшие вопросы.

4. Помните, что во время первого прочтения лекции происходит первоначальное восприятие и осмысление учебного материала, научной информации. Понимание достигается в результате последующей работы над содержанием лекции и ДРУГИМИ источниками знаний по данной проблеме.

5. Повторную работу над конспектом лекции проведите в тот же день. Это позволит наиболее полно восстановить положения, пропущенные или неточно записанные в ходе лекции, лучше понять общую идею, главные аспекты.

Как работать с текстом лекции

1. Прочитайте весь текст, составьте целостное представление об изложенных в нем событиях, явлениях. Внимательно рассмотрите схемы, графики, таблицы и другие иллюстрации.

2. Обратите внимание на выделенные в тексте новые понятия. Формулировки законов, обобщения, выводы, основные факты, хронологию.

3. Составьте развернутый план, это поможет в осмыслении научной информации.

4. Вспомните, что изучалось ранее по данной тематике. Иногда необходимо восстановить в памяти базовые положения, принципы, законы, понятия.

5. Постарайтесь связать учебную информацию с современностью, определить значение новых знаний для будущей профессиональной деятельности.

6. В случае необходимости обратитесь к тематическим словарям, предметным и географическим указателям, энциклопедиям. Выпишите новые понятия, термины иностранного происхождения, произнесите их вслух.

7. Проверьте, как усвоен новый материал, перескажите его, пользуясь планом, затем без него.

8. Подготовьте ответы на вопросы и задания, которые помещены в конце параграфа, главы. 9. Выполните задания к лекциям, предложенные преподавателем

При затруднении или необходимости студент может составить конспект лекции или план конспекта.

Как составить конспект

1. Конспект — это письменное изложение основного содержания текста с выделением наиболее значимых и интересных положений.

2. Конспектированию предшествует внимательное прочтение текста. Используйте при необходимости словари, справочники, энциклопедии, если впервые встречаетесь с терминами, значение которых непонятно.

3. В краткой форме письменно изложите основные положения текста, но главные мысли или аргументы автора произведения воспроизводите в конспекте точно, с сохранением особенностей подлинника.

4. Приведенные в конспекте цитаты оформляйте либо кавычками, либо курсивом, сопровождайте ссылкой в квадратной скобке номер источника, запятая, страницы. Для себя можно писать полностью указание фамилии и инициалов автора, точное и полное название книги, статьи, издательства, года издания и страницы.

5. При конспектировании не допускайте терминов, бытующих, в разговорном языке; не применяйте сокращения слов, не предусмотренные в официальных источниках.

6. При оформлении конспекта пользуйтесь приемами, которые помогут в дальнейшей работе (подчеркивание, пометки на полях и др.)

Как составить план конспекта по лекции

1. Внимательно прочитайте текст.

2. Разделите текст на логически законченные части, выделите в каждой из них главную мысль.

3. Озаглавьте части.

4. В каждой части выделите несколько положений, развивающих главную мысль.

Электронный конспект лекций кратко излагает программный материал, поэтому в помощь студенту представлен список интернет - ресурсов, где по желанию можно найти более расширенный теоретический материал по данной теме.

При ознакомлении с лекциями следует обратить внимание на ключевые понятия, которые также прилагаются к каждой лекции в форме глоссария.

Глоссарий – это словарь терминов и понятий, используемых в курсе.

Усвоенные теоретические материалы становятся эффективными при оценке знаний студентов, которая предполагает проведение промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Методические рекомендации по организации и проведению практических и лабораторных работ

В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием практических и лабораторных работ является решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ проблемных ситуаций, решение ситуационных производственных задач, приобретении необходимых знаний, связанных с порядком отпуска продуктов и сырья; правилами приемки, хранения и отпуска сырья, полуфабрикатов).

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических и лабораторных работ обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения, вырабатываются навыки анализа.

Для повышения эффективности проведения работ рекомендуется:

- подчинение методики проведения занятий ведущим дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;
- использование в практике преподавания активных методов обучения;
- применение коллективных и групповых форм работы, максимальное
- использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение полного объема работ;
- проведение занятий на повышенном уровне трудности с включением в них заданий, связанных с выбором студентами условий выполнения работы, конкретизацией целей, самостоятельным отбором необходимых методов и средств решения задач;

В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной литературой и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- оформления соответствующей технологической документации;
- изучение устройства, принципа действия машин;
- изучение правил безопасной эксплуатации;
- расчет необходимого сырья, продуктов и полуфабрикатов с учетом заданных условий, составление ТК;

В ходе лабораторных работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведения оценки качества приготовления полуфабрикатов;
- оформления соответствующей технологической документации;
- подготовке сырья;
- организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов высокой степени сложности;
- применения безопасных приёмов труда при работе с оборудованием цеха;
- подбора инструментов, инвентаря, посуды, необходимых при изготовлении полуфабрикатов высокой степени сложности;
- определения норм закладки продуктов;
- выполнения технологического процесса приготовления полуфабрикатов высокой степени сложности;
- соблюдения санитарно-гигиенические требований при работе;

Правила по технике безопасности при проведении лабораторных работ

- К работе на лабораторных занятиях допускаются студенты, прошедшие инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, санитарные правила, соблюдающие указания преподавателя, расписавшиеся в журнале регистрации инструктажа.
- Необходимо неукоснительно соблюдать правила по технике безопасности, пожарной безопасности, охране труда, санитарные правила.
- Нарушение этих правил может привести к поражению электрическим током, вызвать возгорание, механическое повреждение оборудования и нанесения тяжкого вреда здоровью окружающих.

Требования безопасности перед началом работы:

- не входить в лабораторию в верхней одежде, головных уборах, грязной обуви;
- перед началом работы студент должен убедиться в отсутствии видимых повреждений оборудования на рабочем месте.

Запрещается:

- присутствовать на лабораторной работе без соответствующей спецодежды (головного убора, куртки, брюк, полотенца, обуви с резиновой подошвой, перчаток);
- закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах одежды острые режущие инструменты;
- быстро передвигаться по лаборатории;
- загромождать проходы лаборатории стульями;
- брать со стола преподавателя документацию;
- наливать на пол воду;

- передавать друг другу ножи острием вперед;
- пользоваться ножами с непрочными закрепленными или тупыми лезвиями;
- нарезать вручную продукты на весу;
- пользоваться досками с несоответствующими маркировками;
- пользоваться неисправным оборудованием;
- самостоятельно устранять неисправности оборудования;
- проводить санитарную обработку оборудования при включенном двигателе;
- погружать машину в воду при выполнении чистки или санитарной обработки.

Требования безопасности по окончании лабораторной работы:

- учебную литературу и учебную документацию сложить на край стола;
- привести в порядок рабочее место;
- выполнить правила личной гигиены, вымыть руки водой с моющим средством;
- произвести самостоятельно технологические расчеты по определению потерь при механической обработке сырья;
- оценить самостоятельно свою работу в группе при проведении лабораторной работы.

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

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Лекция 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.

Классификация - разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

Объектами классификации в технологии приготовления пищи являются полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия, готовые блюда и напитки. В основе классификации лежат признаки объектов.

Признак классификации - свойство или характеристика объекта, по которым проводится классификация (ПР 50.1.024 - 2005).

В технологии приготовления пищи часто используют сырьевой, рецептурный, компонентный, технологический и другие признаки. Они могут иметь качественное и количественное выражение, называемое значением признака классификации, и различаться по важности (более или менее существенные). Один и тот же признак может иметь разную степень важности в зависимости от цели классификации (научная, торговая, производственная, учебная и др.).

Основными принципами классификации следует считать установление ее цели, выбор метода, количества классификационных признаков, последовательность их использования.

Десерт — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие блюда.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, каша гурьевская, блюда из яблок и др.

Сладкие блюда принято делить на две основные группы:

- холодные (температура подачи должна быть 12-15⁰С);
- горячие (температура подачи должна быть 70-75⁰С).

Холодные блюда, в свою очередь, подразделяют на:

- плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные;
- компоты;
- кисели;
- желе;
- муссы;
- самбуки;
- кремы;
- взбитые сливки и сметана;

- мороженое.

К горячим относятся:

- суфле;
- пудинги;
- блюда из яблок;
- мучные сладкие блюда и другие.

Однако, многие сладкие блюда подают как в горячем, так и в холодном виде (печеные яблоки, блинчики с фруктовыми фаршами и др.).

Напитки классифицируются по разным признакам.

Подробная классификация напитков представлена на рисунке 1.



Рисунок 1. Классификация напитков

По составу различают: несмешанные (чай, кофе и др.) и смешанные (чай с молоком, коктейли и др.).

По исходному объему напитки бывают короткие (до 75 мл), средние (до 100 мл) и длинные (свыше 100 мл).

По способу подачи напитки разделяют на горячие и холодные.

Вопросы для самопроверки:

1. Дайте определение

Классификация — это _____

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

| | |
|--|---------------------------------|
| Укажите на какие основные группы подразделяются десерты? | А.- горячие и холодные |
| | Б. – замороженные и охлажденные |
| | В.- жидкие и густые |
| | Г.- запеченные и незапеченные |
| | Д.- железированные и взбитые |

3. Выберите правильные ответы на вопрос:

| | |
|--|-----------------|
| Укажите как классифицируют напитки по составу? | А.- смешанные |
| | Б. – горячие |
| | В.- короткие |
| | Г.- несмешанные |
| | Д.- холодные |

4. Дайте определение

Десерт — это _____

5. Продолжите предложение

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. В состав сладких блюд включены _____

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

Лекция 2. Технологический цикл приготовления горячих, холодных десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

Производство десертов и напитков сложного приготовления осуществляется на различных предприятиях индустрии питания. Организация приготовления продукции зависит от типа и класса предприятия. Например, на крупных предприятиях индустрии питания, которые имеют большие мощности, холодные и горячие десерты сложного ассортимента готовят в кондитерском цехе, а некоторые виды напитков — в холодном и горячем цехах, а также в барах. На предприятиях питания средней мощности десерты и напитки в зависимости от рецептуры и технологии приготовления готовят в горячем и холодном цехах, обработку продуктов производят в овощном (коренном) цехе. На малых предприятиях с бесцеховой структурой данную продукцию готовят на отдельных рабочих местах в общем производственном помещении.

Технологический цикл приготовления десертов и напитков сложного ассортимента включает в себя следующие основные этапы:

- приемка, оценка качества и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки;
- предварительная подготовка сырья и продуктов;
- производство продукции;
- подготовка к реализации приготовленной продукции; порционирование или упаковка с маркировкой готовой продукции;
- организация хранения и реализация изготовленной продукции;

Приемка, оценка качества и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки

На современных предприятиях индустрии питания для обеспечения его бесперебойной работы создаются необходимые запасы сырья. Количество товарных запасов зависит от мощности предприятия.

Сырье, поступающее на предприятия общественного питания, должно сопровождаться соответствующими документами, подтверждающими соответствие его требованиям действующей нормативной документации по безопасности для жизни и здоровья населения. Разрыхлители, красители, вещества, формирующие вкус и аромат блюд и напитков, должны иметь разрешение к применению Министерством здравоохранения РФ.

Сырье поступает с продовольственных складов или непосредственно с пищевых предприятий (например, молочных). Приемку сырья осуществляет ответственное лицо. В процессе приемки следует:

- ознакомиться с сопроводительными документами и сертификатами;
- установить наличие сырья по количеству и качеству, состояние тары (целостность упаковки).

Если при приемке обнаружены недостаха или излишки сырья, то в этом случае в сопроводительных документах делают пометку.

Качественная проверка сырья производится органолептическим методом. В тех случаях, когда возникает сомнение в качестве сырья или соответствии его ГОСТу, отбирают пробу и подвергают физико-химическим исследованиям в аккредитованных лабораториях.

Для хранения необходимого запаса сырья отводят специальные помещения, где оборудуют охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов и сухую кладовую — для нес скоропортящихся продуктов. Камеры оборудуются в зависимости от вида сырья и допустимого товарного соседства отдельных товаров. В помещениях, где хранят сырье, поддерживают определенную температуру и влажность воздуха. Помещения должны иметь хорошую вентиляцию.

Предварительная подготовка сырья и продуктов

Для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления используют основное и дополнительное сырье.

Основное сырье — это сырье, являющееся необходимой составной частью блюда или напитка.

Дополнительное сырье — это сырье, применяемое для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств, приготавливаемых блюд или напитков.

Все сырье перед использованием в производстве подвергают предварительной подготовке.

Мука пшеничная — это продукт, получаемый путем помола зерна.

Мука входит во многие рецептуры десертов сложного ассортимента (например: тирамису, пай, чизкейк и др.), а также используется при приготовлении отделочных украшений. Перед вскрытием поверхность мешков тщательно очищают от пыли, затем вспарывают по шву ножом. Необходимое количество муки просеивают 2 — 3 раза, удаляя посторонние примеси.

Крахмал — это растительный полисахарид, содержащийся в виде зерен в клубнях картофеля, зернах кукурузы, пшеницы, риса и др. Его применяют для понижения содержания клейковины в муке и т. д.

Крахмал просеивают; если его используют как замену части муки, то добавляют при замесе теста или в процессе просеивания муки. Если его используют как загуститель жидкости, то крахмал сначала разводят в небольшом количестве холодной воды и затем вливают в кипящий сироп при непрерывном помешивании.

Сахар-песок представляет собой сахарозу в виде отдельных белых кристаллов. Он вырабатывается из сахарной свеклы или тростникового сахара-сырца.

Сахар-песок просеивают через сито с ячейками до 3 мм. Растворяют сахар в горячей и холодной воде: в 1 л холодной воды растворяется 2 кг сахара, а в 1 л горячей — до 5 кг.

Пищевая сода — это белый кристаллический порошок, без запаха, солоновато-щелочного вкуса, растворимый в воде. Ее используют для разрыхления теста. На 1 кг муки расходуется примерно 1,5 — 2 чайные ложки пищевой соды.

Перед использованием соду просеивают.

Молоко питьевое изготавливается из коровьего сырого молока, предназначенного для

непосредственного использования в пищу. В зависимости от массовой доли жира молоко подразделяется на обезжиренное, нежирное, маложирное, классическое, жирное и высокожирное.

Перед использованием переливают из тары поставщика в емкости для кратковременного хранения.

Молоко и сливки, сгущенные с сахаром, подразделяют на обезжиренное сгущенное молоко с сахаром, цельное сгущенное молоко с сахаром, сгущенные сливки с сахаром.

Перед использованием сгущенное молоко подогревают до 40 — 50 °С, затем процеживают через сито.

Сухое молоко получают путем удаления воды из обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока, предназначенного для непосредственного использования в пищу и промышленной переработки. Подразделяется на обезжиренное с массовой долей жира 1,5% и цельное — не менее 25%.

Перед использованием сухое молоко просеивают и растворяют в небольшом количестве воды при температуре 40 — 50 °С до получения однородной массы, затем постепенно добавляют остальную воду из расчета 870 — 900 г воды на 100 г порошка.

Сливки получают путем разделения молока на жирную и обезжиренную составляющие при помощи сепараторов-сливкоотделителей. В зависимости от массовой доли жира сливки делятся на нежирные, маложирные, классические, жирные и высокожирные.

Перед взбиванием сливки охлаждают, взбивают в неокисляющейся посуде, заполнив ее на треть объема, сначала медленно, затем быстро. Объем сливок должен увеличиться в 2 — 2,5 раза. К концу взбивания сливки должны удерживаться на венчике.

Сметана изготавливается из сливок коровьего молока с добавлением молочных продуктов или без их добавления. В зависимости от массовой доли жира сметану подразделяют на нежирную — 10—17%, маложирную — 19 — 22%, классическую — 25 и 28%, жирную — 30 и 32%, высокожирную — 34 — 42%.

Перед взбиванием сметану охлаждают и взбивают аналогично сливкам. Во взбитом состоянии сметана имеет структуру пены. В основном используют сметану 36%-й жирности, взбивают при температуре 4 °С.

Творог представляет собой традиционный белковый кисломолочный продукт, обладающий высокими пищевыми свойствами. В зависимости от массовой доли жира творог подразделяют на обезжиренный — менее 1,8%, нежирный — 2,0 — 3,8%, классический — 4 — 9%, жирный — 12 — 23%, мягкий диетический творог — 11%-й и 4%-й жирности и нежирный.

Масло сливочное изготавливается из коровьего молока и (или) молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока.

Перед использованием масло зачищают для удаления желтого налета, который образуется в результате окисления жира под действием воздуха, света, повышенной температуры и влажности. Масло нарезают сначала на крупные куски, затем на мелкие куски и используют в зависимости от технологической операции — взбивают, растапливают и т.д.

Масло подсолнечное подразделяют на рафинированное и нерафинированное.

Его переливают в емкости из тары производителя, подогревают или охлаждают, в

зависимости от рецептуры.

Маргарин является взаимозаменителем сливочного масла. В приготовлении десертов используют молочный и сливочный маргарин. Он применяется для приготовления различных видов теста (слоеного, песочного и др.), некоторых видов кремов.

Подготовка к использованию та же, что и у сливочного масла.

Спреды представляют собой эмульсионный жировой продукт, вырабатываемый из молочного жира и (или) растительных масел с добавлением пищевых, вкусоароматических добавок и витаминов или без них.

Подготовка к использованию та же, что и у растительного масла.

Яйца подразделяются на два вида: диетические и столовые. Масса куриного яйца зависит от породы и возраста птицы, условий кормления и содержания. Основные составные части яйца — это белок, желток и скорлупа.

Перед употреблением определяют свежесть яиц — ово스코пируют или погружают в 10%-й раствор соли. Свежие яйца опускаются на дно, а испорченные — всплывают.

Яйца обрабатывают в четырехсекционной ванне в следующем порядке:

– в первой секции — замачивание в теплой воде при температуре 40 — 50 °С в течение 5—10 мин;

– во второй секции — обработка в течение 5—10 мин раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40 — 50 °С в соответствии с инструкцией по его применению;

– в третьей секции — дезинфекция в течение 5 мин раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40 — 50 °С (концентрация и время обработки — в соответствии с инструкцией дезсредства);

– в четвертой секции — ополаскивание проточной водой в течение 5 мин при температуре не ниже 50 °С.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже 2 раз в смену.

Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более чем на пять яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах она переливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито с величиной ячеек не более 3 — 5 мм. Без холода яичная масса не хранится. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6°С для приготовления крема — не более 8 ч, выпечных полуфабрикатов — не более 24 ч.

Яичные продукты (яичный меланж, яичный желток и яичный белок) бывают жидкие и сухие. По термическому состоянию они подразделяются на охлажденные (4°С), замороженные (-12°С) и глубоко замороженные (-18 °С).

Замороженные яичные продукты (яичный меланж, яичные желтки, яичные белки) размораживают непосредственно перед использованием в требуемом количестве при комнатной температуре или на водяной бане при температуре 40 — 45 °С. Размороженный яичный продукт перемешивают и процеживают.

Сухой яичный порошок перед использованием просеивают, разводят в небольшом количестве теплой воды, затем добавляют остальное количество воды и оставляют для набухания.

Сухой яичный белок перед взбиванием разводят холодной кипяченой водой в соотношении 1 : 10 и оставляют для набухания, а затем взбивают.

Пищевой желатин — это белковый продукт (студнеобразователь животного происхождения), полученный путем вываривания сухожилий, костей, хрящей, кожи животных или чешуи рыб, который осветляют, высушивают и измельчают. На производство желатин поступает в виде пластинок или гранул (крупинок).

Желатин заливают холодной кипяченой водой в соотношении 1 : 8 и оставляют для набухания на 1 — 1,5 ч. За это время масса желатина увеличивается в 6 — 8 раз. При 60 °С желатин растворяют. Раствор желатина взбивают для получения пены. Этот метод используется при приготовлении муссов, самбуков и др. Для получения устойчивой пены взбивание проводят при температуре, близкой к застудневанию.

Свежие фрукты, плоды и ягоды перед использованием перебирают, зачищают и промывают. Затем их обсушивают и сортируют. Красивые плоды и ягоды используют на украшения, а деформированные — для приготовления полуфабрикатов и блюд (сладкие соусы, муссы и т.д.). При очистке у груш и яблок кроме кожуры удаляют семенное гнездо. Очищенные и измельченные яблоки, груши и айву до тепловой обработки хранят в подкисленной воде, для того чтобы они не потемнели в результате окисления дубильных веществ. У свежих косточковых плодов удаляют косточки, а у ягод — плодоножки.

Чай обладает ароматическими, тонизирующими и вкусовыми свойствами. В его состав входят органические и неорганические вещества. Существуют различные виды чая: черный, красный, желтый, белый, зеленый и др.

Чай освобождают от упаковки и используют по назначению в соответствии с видом и сортом чая. На основе чая готовят различные напитки.

Кофе — это плоды кофейного дерева в виде зерен. Натуральный кофе подразделяют на жареный в зернах, молотый, молотый по-турецки и молотый с цикорием; растворимый.

Зеленые кофейные зерна предварительно обжаривают и размалывают.

Какао-порошок — это измельченные и обезжиренные какао- бобы в виде порошка. Какао-порошок имеет характерный вкус и аромат, используется в качестве дополнительного ингредиента при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента.

Перед применением какао-порошок просеивают.

Производство продукции

Для обеспечения безопасности в процессе производства десертов и напитков сложного ассортимента должен осуществляться постоянный технологический контроль за качеством и безопасностью технологических процессов на всех этапах производства продукции — от поступления сырья до реализации продукции.

При производстве десертов и напитков сложного ассортимента используют различные способы приготовления, которые взаимосвязаны с видом пищевых продуктов и кулинарной обработки.

Кулинарная обработка пищевых продуктов — это воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу.

Кулинарная готовность — совокупность заданных физикохимических, структурно-

механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

По стадиям технологического процесса различают способы, используемые:

- при обработке сырья с целью получения полуфабрикатов;
- на стадии термической кулинарной обработки полуфабрикатов с целью получения готовой продукции;
- на стадии подготовки к реализации готовой продукции.

К основным физико-химическим способам обработки сырья и продуктов относятся:

- механическая кулинарная обработка;
- термическая (тепловая, холодная) кулинарная обработка;
- химическая кулинарная обработка.

Механическая кулинарная обработка — это кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

К способам механической обработки относятся: сортирование, просеивание, смешивание, очистка, измельчение, протирание, прессование, формование, дозирование, фарширование и др.

Термическая кулинарная обработка делится на тепловую и холодную.

Тепловая кулинарная обработка — это кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

Способы тепловой кулинарной обработки делятся на основные (варка, жарка) и вспомогательные (фламбирование, карамелизация и др.).

Холодная (охлаждение, заморозка) кулинарная обработка — это кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры (от 0 до -25 °С) продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

Вопросы для самопроверки:

1. Ответьте на вопрос

Какие этапы включает технологический цикл производства десертов и напитков?

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

| | |
|---|-------------|
| Какое количество сахара растворяется в 1 холодной воды? | А. - 2 кг |
| | Б. - 5 кг |
| | В. - 0,5 кг |

3. Выберите правильные ответы на вопрос:

| | |
|---|---------------------|
| Как классифицируют сырье для приготовления десертов и напитков? | А. - Сезонное |
| | Б. - Основное |
| | В. - Дополнительное |
| | Г. - Холодное |
| | Д. - Горячее |

4. Дайте определение

Тепловая кулинарная обработка - это _____

5. Продолжите предложение

К способам механической обработки относятся: _____

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Лекция 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных, горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

На крупных предприятиях сформирована цеховая структура производства и создаются заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), доготовочные (горячий, холодный). Это позволяет более рационально организовать работу, механизировать отдельные производственные процессы, рационально использовать квалифицированных работников.

Немаловажным фактором, определяющим характеристику производственного процесса предприятий общественного питания, является перевод их на работу с полуфабрикатами. Централизованное и комплексное снабжение предприятий полуфабрикатами создает возможности для наиболее рационального использования технологического оборудования, повышения производительности труда, более узкой специализации работников, позволяет сократить процесс приготовления пищи, снизить издержки производства.

На предприятиях с незначительным объемом производства или работающих на полуфабрикатах устанавливается бесцеховая структура производства. Здесь все производственные процессы осуществляет одна или несколько бригад, которые подчиняются заведующему производством. Такая организация труда позволяет более эффективно использовать поваров, практиковать совмещение профессий и т. д.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

При размещении производственных помещений соблюдается требование последовательности осуществления стадий технологического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости. Оснастка должна располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой – слева. Для каждого инструмента должно быть определенное место; Рабочее место должно иметь соответствующее освещение, всё оборудование, приборы и посуда должно располагаться с максимальным удобством для повара, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверена на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ. Различные виды оборудования должны размещаться в производственных цехах в

соответствии с характером технологического процесса при соблюдении правил безопасности и охраны труда работников.

Приготовление десертов и напитков сложного ассортимента неразрывно связано с использованием большого количества оборудования. Для каждого типа предприятия общественного питания осуществляется индивидуальный подбор оборудования.

Все оборудование, используемое при приготовлении и реализации десертов и напитков сложного ассортимента, по функциональным признакам условно можно разделить на три группы:

- оборудование для приготовления продукции;
- оборудование для подготовки к реализации готовой продукции;
- специализированное оборудование для реализации продукции и различных форм обслуживания (банкет, кейтеринг и др.).

Оборудование для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента по функциональному назначению делится на технологическое оборудование (механическое, тепловое, холодильное и многофункциональное) и вспомогательное (нейтральное) оборудование, весоизмерительное оборудование и вспомогательные приборы.

1. Механическое оборудование. *Просеиватели* обрабатывают сыпучее основное и дополнительное сырье, поступающее на производство. В результате просеивания сырье разделяется на качественные ингредиенты и механические примеси.

Моечное оборудование применяется при подготовке сырья к производству, а также в процессе приготовления и при подготовке к реализации готовой продукции. Мытью подвергают овощи, фрукты, столовую и кухонную посуду, различные приборы, инвентарь, тару и др.

Процесс мытья фруктов и ягод не механизирован и осуществляется в ваннах или с применением ручных разбрызгивающих устройств.

Тестомесильные машины применяются для любого вида теста, которое входит в различные рецептуры при приготовлении десертов сложного ассортимента.

Взбивальные машины используются для взбивания различных кондитерских смесей и жидкого теста. При производстве десертов применяют кремозбивальные машины для приготовления крема и различных сбивных масс.

Тестораскаточные машины используются для раскатывания песочного, слоеного и других видов теста. Существуют различные виды тестораскаточных машин небольшой производительности и малых габаритных размеров, которые можно устанавливать на столе.

Роторные машины предназначены для формования различных тестовых заготовок.

Дозаторы крема предназначены для отсадки различных масс.

Куттер используется для измельчения орехов, сухофруктов и другого подобного сырья. Он комплектуется различными насадками в зависимости от структуры измельчаемого продукта.

Измельчитель шоколада применяется для получения шоколадной стружки.

Миксеры используются для приготовления крема, различных видов теста (бисквитного, песочного и др.). Профессиональные миксеры имеют множество насадок, регулировок и многоуровневый скоростной режим, что позволяет добиться оптимальной консистенции за

непродолжительный промежуток времени.

Машина для резки готовых кондитерских масс необходима для получения заготовок нужной формы из таких кондитерских масс, как бисквит, суфле, марципан, мармелад и т. п.

Слайсеры предназначены для нарезания гастрономических продуктов; их также часто используют для промежуточных операций приготовления сложных десертов.

Протирочные машины и механизмы предназначены для получения пюреобразных продуктов, например: творожных, яблочных, ягодных пюре и т. п.

Соковыжималки предназначены для выделения жидкости из плодов и овощей методом компрессии.

2. Тепловое оборудование. *Аппараты для варки сиропа* используют в кондитерских цехах для приготовления различных сиропов, фруктовых и других масс.

Пищеварочные котлы используют в горячем цехе для приготовления напитков, соусов, сиропов и др.

Темперирующие машины используются для плавления шоколада с целью придания ему пластичности. Из темперированного шоколада изготавливают разнообразный декор для оформления десертов.

Глазуровочные машины используются для нанесения слоя глазури на поверхность некоторых видов десертов.

Вафельницы — устройства, которые используются для выпекания изделий с рифленой поверхностью (вафель).

Фритюрницы — оборудование, позволяющее готовить изделия во фритюре. В современных фритюрницах встроены системы фильтрации и очистки масла, что улучшает качество продукции.

Машины для приготовления тарталеток предназначены для производства из песочного или слоеного теста тарталеток различной формы и для различных начинок.

Жарочные и пекарные шкафы различаются размерами рабочих камер, температурой в рабочих камерах и удельной поверхностной мощностью на нагревателе. Они используются для выпекания некоторых видов сложных десертов, а также полуфабрикатов, входящих в их состав.

Конвектоматы и пароконвектоматы — аппараты с принудительной циркуляцией греющей среды в рабочей камере. Они используются как на промежуточных, так и на заключительных этапах приготовления сложных десертов.

Аппараты инфракрасного нагрева (ИК-аппараты) — устройства, в которых тепловая обработка продуктов (полуфабрикатов) осуществляется в потоке инфракрасного излучения без контакта с жарочной поверхностью.

Аппараты сверхвысокочастотного нагрева (СВЧ-аппараты) — устройства, в которых обработка продуктов (полуфабрикатов) происходит за счет сверхвысокочастотной электромагнитной энергии.

Плиты относятся к универсальному тепловому оборудованию, которое широко используется на предприятиях общественного питания.

По виду энергоносителя плиты делятся на электрические, газовые, твердо- и жидкотопливные. Они используются для технологических операций, связанных с тепловой

обработкой, по приготовлению десертов и напитков сложного ассортимента.

3. Холодильное оборудование. *Холодильные шкафы* используются для хранения сырья, полуфабрикатов, а также готовых кулинарных блюд и изделий.

Шкафы шокового охлаждения и заморозки отличаются повышенной холодопроизводительностью и наличием системы эффективной принудительной вентиляции.

Плита шоковой заморозки (от англ. *anti-griddle* — антисковорода) — это фризер, который подключается к электросети и через 5 — 10 мин после включения доводит температуру расположенного сверху противня до $-34,4$ °С, постоянно поддерживая ее на этом уровне. Это — приготовление изделий методом флеш-заморозки.

Перед использованием антисковороды на противень наносят тонкий слой оливкового или другого растительного масла, которое будет служить разделителем между продуктом и ледяной металлической поверхностью. Устройство позволяет мгновенно заморозить любой мусс, крем, пюре, соус, сок и прочие продукты, создавая интересные десерты с твердой замороженной корочкой и более мягкой текстурой внутри (рис. 1).

Сборно-разборные камеры собираются и устанавливаются на предприятиях общественного питания из унифицированных панелей.

Холодильные прилавки и витрины используются для демонстрации и хранения в процессе продажи холодных десертов и напитков сложного ассортимента.

Холодильные столы совмещают функциональность двух элементов: рабочей поверхности и охлаждаемого объема. Холодильные столы применяются для охлаждения и хранения продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции.

Холодильные шкафы (секции модулированные) представляют собой малогабаритные холодильные аппараты, встроенные в металлический стол. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления слоеного теста, различных отделочных декоративных изделий из шоколада и т.д.

Льдогенераторы бывают двух типов: с непосредственным охлаждением и рассольные. В первых — лед намораживается на поверхности испарителя, а во-вторых — специальные формы для льда охлаждаются рассолом, имеющим температуру от -10 до -15 °С.

4. Специализированное и многофункциональное оборудование. *Пакоджет* (от англ. *rasojet*) — измельчитель замороженных продуктов до консистенции крема и пюре. Особенность аппарата состоит в прочности конструкции измельчающих ножей и скорости его обработки, требуемой для того, чтобы продукт не успел разморозиться и подтаять. В остальном аппарат имеет конструкцию кухонного блендера. С помощью пакоджета можно по индивидуальным рецептам готовить различные виды мороженого, сорбета, соусов, топпингов и т.д.

Машина для приготовления мороженого (фризер) работает на сухих или предварительно растворенных в воде или молоке (в зависимости от рецептуры) жидких смесях. Современные машины просты в эксплуатации: на конструкции установлена электронная кнопочная панель управления, при помощи которой можно выбирать режим работы (производство мягкого мороженого или граниты, хранение продукта при заданной температуре).

Гранитор — это компактное и удобное современное оборудование.

Граниторы выпускаются с разным количеством емкостей: от одной до трех. Также граниторы могут отличаться и по объему емкостей (емкости гранитора обычно изготавливаются из поликарбоната, а корпус — из металла). Принцип работы прост: в емкость гранитора добавляют необходимые ингредиенты согласно рецептуре, выбирают режим замораживания и нажимают кнопку на панели. Вращающиеся шнеки в камере постоянно перемешивают замороженную массу и слегка ее взбивают. На выходе получают густую снегообразную смесь, которую используют как самостоятельный десерт или как одну из составляющих при приготовлении алкогольных и безалкогольных коктейлей.

Термомиксер — это аппарат для смешения и измельчения компонентов при постоянном нагреве. Особенность устройства аппарата состоит в том, что конструкция ножей позволяет обрабатывать как замороженные продукты, так и продукты с нежной текстурой. Термомиксеры имеют температуру нагрева чаши до 120 °С, что позволяет растапливать масло, шоколад, карамель, а также готовить соусы, муссы, пасты и др. Для продуктов из фруктов важна скорость обработки продукта. Воздействие высокими температурами необходимо для минимизации микробиологического фона, растворения сахаров в массе, гомогенизации массы. При этом чем меньше время воздействия высоких температур на фрукт, тем в меньшей степени происходит потеря витаминов.

Вопросы для самопроверки:

1. Дайте определение:

Цеховая структура — это _____

2. Выберите правильный ответ на вопрос.

| | |
|---|---|
| Как подразделяются рабочие места на производстве? | А.- цеховые и бесцеховые |
| | Б. – специализированные и универсальные |
| | В.- профильные и многофункциональные |

3. Выберите правильные варианты ответов:

| | |
|--|-------------------------|
| Какое механическое оборудование используется для приготовления десертов? | А. - куттер |
| | Б. – фризёр |
| | В. - гранитор |
| | Г. - взбивальная машина |
| | Д. - вафельница |

4. Дайте определение:

Пакоджет — это _____

5. Продолжите предложение:

Все оборудование, используемое при приготовлении и реализации десертов и напитков сложного ассортимента, по функциональным признакам условно можно разделить на три группы _____

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Лекция 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, гренки, блюда из яблок и др.

Сладкие блюда принято делить на две основные группы:

холодные (температура подачи должна быть 10-14С;

Холодные блюда, в свою очередь, подразделяют на:

- плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные;
- компоты;
- кисели;
- желе;
- муссы;
- самбуки;
- кремы;
- взбитые сливки и сметана;
- мороженое.

Однако, многие сладкие горячие блюда подают в холодном виде (печеные яблоки, блинчики с фруктовыми фаршами, блинчики с вареньем и др.).

Свежие натуральные фрукты и ягоды должны быть доброкачественными, вполне созревшими, хорошо промытыми кипяченой водой.

Кисели имеют однородную консистенцию, по густоте напоминают сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей – сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. Кисели из отваров, соков, сиропов – прозрачны, из молока и фруктово-ягодного пюре – мутные. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков, а в молочных киселях – запах подгорелого молока.

Желе имеет однородную, студнеобразную, слегка упругую консистенцию. Форма желе – квадратная, с волнистыми краями или соответствующей формочки. Вкус-сладкий с привкусом и ароматом используемых продуктов.

Мусс имеет нежную, слегка упругую, мелкопористую консистенцию. Форма изделия – квадратная или треугольная, с волнистыми краями. Вкус – сладкий с кисловатым привкусом.

Цвет – белый, кремовый, розоватый; зависит от используемых продуктов. Не допускается наличие в нижней части мусса слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия. Мусс поливается сиропом.

Компоты состоят из сиропа и фруктов. Сироп – прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты и ягоды (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов – сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фрукты должны занимать 1/4 объема посуды.

Шарлотка с яблоками – квадратной формы, с мягкой поджаренной корочкой на поверхности.

В сладких блюдах недопустимо недостаточное количество сахара, посторонние вкус и запах.

Свежие фрукты и ягоды хранят при температуре от 0 до 6° С промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем.

Холодные сладкие блюда хранят в неокисляющейся посуде до 24 ч при температуре 0-14° С.

Для приготовления холодных сладких десертов используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты. Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао, вино и т. д.

В качестве желирующих веществ можно использовать продукты животного растительного происхождения – желатин, обычный и модифицированный крахмал, агароид, фуцелларан, а также альгинат натрия и пектиновые вещества.

Яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины богаты пектиновыми веществами, которые подавляют гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ.

Многие сладкие блюда богаты липотропными веществами, препятствующими ожирению печени и нормализующими жировой обмен, — метионином, холином, инозитом и др. Особенно важны эти вещества в питании людей пожилого и среднего возраста.

1. Являются источниками углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ.

2. Сахар тормозит выделение желудочного сока, поэтому их подают в конце приема пищи.

3. В состав сладких блюд входят жиры (творог, яйца), что повышает энергетическую ценность блюда. Сладкие блюда очень калорийны.

4. Многие плоды (яблоки, груши, цитрусовые и т.д.) содержат пектин, которые способствует лучшему пищеварению, подавляет гнилостные процессы в кишечнике (раковые заболевания)

| Питательные вещества | Наименование продуктов | Влияние на организм |
|---|--|--|
| Сахар | Во всех сладких блюдах | Тормозит выделение желудочного сока и увеличивает выделение поджелудочного сока |
| Жиры, белки | Яйца, молоко, сливки, масло | Повышает калорийность блюд |
| Витамины С, Р, группы В, минеральные вещества | Плоды и ягоды | Обогащают пищу витаминами, регулируют обменные реакции в организме |
| Липотропные вещества | Апельсины, творог, сливки, сметана, яйца | Нормализуют жировой обмен |
| Пектиновые вещества | Яблоки, груши, абрикосы | Снижает гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ |
| Ароматические и вкусовые вещества | Во всех сладких блюдах | Возбуждают аппетит |

Сахар. Представляет собой белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свёклы. Сахар-песок содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой. Из-за сильной гигроскопичности сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%, иначе он отсыревает, становится липким, образуются комки. Перед использованием сахар просеивают через сито с ячейками не более 3 мм, можно использовать просеиватель для муки.

Сахарная пудра применяется при изготовлении кремов, посыпки некоторых холодных десертов. Перед употреблением пудры просеивается через сито для устранения более крупных частиц. При отсутствии сахарной пудры её готовят из сахарного песка путём измельчения. На предприятиях общественного питания используют рафинадную пудру, приготовленную из сахара-рафинада.

Орехи благодаря вкусовым качествам и питательным свойствам широко применяют при изготовлении кондитерских изделий в целом и измельченном виде при изготовлении теста, начинки и при отделке изделий. Хранят орехи при температуре от 0 до 4°С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Фундук и лещинный орех наилучшие вкусовые качества приобретают при обжаривании, для чего их на несколько минут помещают в жарочный шкаф. Миндаль бывает двух видов: горький - обладающий сильным ароматом и сладкий — менее ароматный. Из-за содержания синильной кислоты и горького вкуса количество горького миндаля не должно превышать 4% общей массы. Ядро миндаля используют, не освобождая от оболочки. Если необходимо ее удалить, миндаль погружают на несколько минут в кипяток. Грецкие орехи используют для изготовления начинок, посыпок, украшений. Арахис перед использованием обжаривают. Арахис является более дешевой заменой миндалю. Кешью - орехи, произрастающие в тропических странах, имеют приятный

сладковатый вкус. Используют для теста и отделки изделий. Фисташки имеют ярко-зеленую окраску ядра и приятный сладковатый, слегка маслянистый вкус.

Плоды и ягоды. Состав плодов значительно отличается, причем не только у различных фруктов, но и у различных сортов одного вида фруктов.

Плоды и ягоды в зависимости от строения и зоны выращивания делят на следующие группы:

- семечковые - яблоки, груши, айва и т.д.;
- косточковые - вишня, черешня, слива, абрикосы, персики;
- субтропические и тропические плоды (цитрусовые, гранаты, инжир, хурма, бананы, ананасы и др.);
- ягоды - виноград, земляника, клубника, малина и т.д.

Семечковые плоды. Семечковые плоды состоят из кожицы и плодовой мякоти, внутри которой имеется пятигнёздная камера с семенами. К семечковым плодам относятся яблоки, груши и плоды айвы. Плоды айвы имеют яблоковидную или грушевидную форму, крупные. Мякоть плотная, мелкозернистая, терпкая, с тонким, приятным ароматом. Используют в варёном виде, готовят желе, компоты и т.д. Яблоки перебирают, зачищают и промывают. При очистке удаляют сердцевину и семена, кроме кожуры. Очищенные и измельчённые яблоки до тепловой обработки хранят в подкисленной воде, чтобы они не потемнели в результате окисления дубильных веществ. Груши значительно нежнее яблок и поэтому хуже переносят перевозку и хранение. Используют их преимущественно в свежем виде. Предварительная обработка такая же, как и у яблок. Айвы обрабатывают так же, как яблоки и груши. Для приготовления некоторых блюд *Семечковые плоды:* яблоки запекают или варят, груши варят, айву варят, а затем протирают.

Косточковые плоды. К косточковым плодам относят вишню, черешню, сливу, абрикосы, нектарины и персики. Вишню предварительно перебирают, промывают и очищают от косточек. В пищу употребляют её свежей, готовят из неё компоты, соки, сиропы и другие холодные десерты. Плоды черешни крупнее, чем вишни, содержат больше сахара и меньше кислот. Абрикосы, персики, нектарины и сливу перебирают, промывают. Затем очищают от кожицы следующим образом: в основании делают поперечный разрез, окунают фрукт в кипящую, а затем - в ледяную воду. Кожица легко счистится. Разрезом пополам удаляют косточку. Для приготовления некоторых блюд косточковые плоды (кроме вишни) припускают в сиропе.

Субтропические и тропические плоды. Цитрусовые плоды состоят из кожицы, мякоти и сердцевины. Кожица у них плотная, верхний слой окрашен, содержит большое количество эфирных масел. Мякоть плодов сочная, состоит из долек, покрытых плёнками. Используют цитрусовые в свежем виде, а также для приготовления соков, желе. К ним относят: апельсины, лимоны, мандарины, грейпфруты. Плоды апельсинов шаровидные, слегка сплюснутые или овальной формы. Мякоть оранжево-жёлтая. Апельсины перебирают, промывают, очищают от цедры. После тщательной очистки плоды разделяют на дольки, удаляют семена и используют в зависимости от кулинарного назначения. Плоды лимонов имеют овальную или яйцевидную форму жёлтого цвета, с гладкой или бугристой поверхностью. Дольки лимона плотно срастаются между собой и кожурой. Обработка аналогичная, как и у апельсина. Плоды

мандаринов плоскоокруглой формы оранжевого цвета. Мякоть кисло-сладкого вкуса, кожица легко отделяется. Используют для приготовления компотов, желе, различных холодных десертов. Грейпфруты — это гибрид апельсина и помпельмуса, имеет округлую форму, жёлтый цвет и может достигать 600 г массы. Название фрукта в переводе с английского означает «виноградный плод» и связано с особенностью плодов располагаться на ветках дерева гроздьями. Используют для приготовления различных холодных сладких блюд. Гранаты имеют округлую форму, плотную кожуру от жёлтого до красного цвета, внутри плод разделён на камеры с семенами, окружёнными сочной мякотью красного или розового цвета кисло-сладкого вкуса. Гранаты перебирают, промывают, разрезают и извлекают семена, содержащие гранатовый сок. Благодаря ярко-красному, рубиновому цвету, гранатовый сок используют для подкрашивания мороженого. Плоды хурмы шарообразные, конические, с гладкой тонкой кожицей от жёлто-оранжевого до тёмно-красного цвета, мякоть сладкая, мягкая, студнеобразная. Плоды перебирают, промывают. Плоды инжира нежные, со сладкой сочной мякотью и мелкими семенами внутри. Имеет грушевидную приплюснутую или округлую форму и различную окраску (жёлтую, бурую, чёрную). Предварительная обработка аналогичная.

Тропические плоды. Ананасы — это крупные плоды (от 0,5 до 3 кг) многолетнего вечнозелёного травянистого растения. Внешне напоминают большую сосновую шишку с пуском листьев наверху, кожура грубая, шершавая, несъедобная. Съедобная мякоть составляет около 60% плода. Она очень сочная кисло-сладкого вкуса, с сильным ароматом, от белого до жёлтого цвета. Ананас тщательно промывают, срезают верхнюю и нижнюю части, удаляют кожуру и жёсткую сердцевину, затем его нарезают кольцами, которые разрезают на куски. Добавление ананаса в десерт делает блюдо невероятно вкусным и полезным. Бананы - плоды травянистого растения, произрастающие в тропиках. Плод банана удлинённый, бобовидный, слаборебристой формы. Бананы входят в рецепты разнообразных холодных десертов и являются лакомством среди детей. Манго - плоды тропического дерева с гладкой кожицей абрикосовой окраски, средней массой 300-400 г, длиной 5-20 см. Мякоть жёлтая или оранжевая, нежная, сладкая, ароматная. Манго перебирают, промывают, очищают от кожуры, удаляют косточку. Киви — это плоды древесной лианы, поднимающиеся по деревьям или другим опорам, обладают приятным вкусом и ароматом, светло-коричневого цвета, с сочной зелёной мякотью. Киви известно под названием «китайский крыжовник». Этот фрукт обладает кисло-сладким вкусом с лёгким привкусом ананаса и земляники. Плоды промывают, очищают от кожицы и используют для приготовления десертов, фруктовых салатов.

Ягоды. Виноград представляет собой одиночные плоды с сочной мякотью, внутри которой располагаются семена. Гроздь предварительно перебирают, промывают. В зависимости от кулинарного назначения, ягоды винограда разрезают пополам и специальным маленьким ножом удаляют косточку. Малина - ягода, которая состоит из сросшихся между собой плодиков, сидящих на одном плодоложе. Малину перебирают, промывают. Используют в свежем виде для приготовления разнообразных и вкусных холодных сладких блюд. Земляника садовая представляет собой ягоду, которая имеет разросшееся плодоложе с мелкими семенами на поверхности. Это ягоды красного цвета различных оттенков,

круглоовальной формы, обладают приятным вкусом и ароматом. В быту землянику садовую называют клубникой. Обработывают также, как и малину. Ягоды клубники имеют удлинённо-коническую форму, неравномерную окраску, сильно выраженный аромат. Для приготовления некоторых блюд ягоды протирают сырыми.

Фруктовые овощи. К плодовым овощам, что касается холодных сладких блюд, относят арбузы и дыни. Арбузы являются разновидностью тыквенных овощей. Зрелость арбузов определяется по высохшей плодоножке, блестящей поверхности и чистому звуку при постукивании. Используют свежими в качестве холодного десерта. Дыни также относят к тыквенным овощам. Они имеют сочную, сладкую ароматную мякоть. Используют свежими на десерт, а также для приготовления компотов и различных холодных сладких блюд. Зрелость дынь определяется по изменениям окраски коры, мягкости отделения плодоножки и появления аромата.

Сухофрукты. Перебирают для удаления примесей, сортируют по видам и промывают.

Быстрозамороженные натуральные фрукты. Освобождают от тары, оттаивают 10-15 минут, промывают и перекладывают для дальнейшего оттаивания в соответствующую посуду. Если оттаявшие фрукты немедленно не используют, их хранят в холодном сиропе в холодильнике.

Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов: взбивание сливок, сметаны, белков, крахмалов, студнеобразователей (агара, пектина, желатина, фулцелларана, агороида)

Взбитые сливки и сметана. Сливки бывают 10-, 20- и 35%-ной жирности. Вкус их приятный, слегка сладковатый, цвет белый с желтоватым оттенком. В кондитерском производстве сливки используются для приготовления крема и как заменитель молока. Для приготовления различных холодных десертов применяют взбитые сливки, которые можно отпускать и как самостоятельное блюдо. Лучше всего взбивать сливки 35%-й жирности. Перед взбиванием их предварительно охлаждают, так как пониженная температура не только способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок, но и предотвращает образование крупинки масла. Пастеризация сливок, имеющих 30-35%-ю жирность, а также их последующее охлаждение до температуры 15°C и выдерживание при этих условиях не оказывают отрицательного влияния на прочность пены. Взбивать сливки следует в неокисляющейся посуде, заполнив её на 1/3 объёма, так как к концу взбивания объём сливок увеличивается в 2-2,5 раза. К концу взбивания сливки должны хорошо удерживаться на венчике. *Сметану* вырабатывают из пастеризованных сливок путём сквашивания молочнокислыми бактериями. Как и сливки её используют во взбитом состоянии. Для этого применяют сметану 35%-ной жирности и температуре 4-7°C. Процесс взбивания такой же, как и у сливок. Сметану употребляют при изготовлении сдобного пресного теста и кремов. Взбитые сливки и сметана хранению не подлежат, так как при этом их объём уменьшается.

Яйца — это один из самых полноценных продуктов питания, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Для приготовления кремов яйца проваривают с молоком и сахаром на водяной бане при температуре 80°C, до загустения.

В кондитерском производстве применяются только куриные яйца и продукты их переработки. В зависимости от массы и срока хранения яйца подразделяют на I и II категории

и диетические. Диетическим яйцом считается в течение 7 дней после снесения. Хранят яйца в чистом и прохладном помещении при относительной влажности 80% не более 6 суток.

Перед использованием загрязнённые яйца моют в сетчатых вёдрах тёплой водой. Сильно загрязнённые яйца обмывают мягкой щёткой или протирают солью. После мытья яйца дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 5 минут, промывают в 2%-ном растворе соды и споласкивают в течение 5 минут в проточной воде.

Свежесть и доброкачественность яиц можно определить при помощи овоскопа или погрузив их в 10%-ный раствор поваренной соли: свежие яйца опустятся на дно, испорченные будут плавать.

Яйца разбивают в отдельную посуду (не более 3-5 шт.) и, проверив их доброкачественность, переливают в общую ёмкость. Подготовленные яйца процеживают через сито с ячейками не более 3 мм. Масса одного яйца может колебаться от 40 до 60 г; средняя масса яйца - 40 г. Яйца можно заменять различными яичными продуктами, однако при изготовлении кремов замену производить нельзя.

Меланж представляет собой смесь белков и желтков (либо одних желтков или белков), замороженную в жестяных банках при температуре от -18 до -25°C. Размораживают меланж непосредственно перед использованием, банку предварительно дезинфицируют. Открывают прямоугольные банки специальным ножом - «треугольником», круглые — овальным ножом. Банки с меланжем выдерживают в течение 2,5-3 часов на мармите при 40-50°C для оттаивания. Подготовленный меланж процеживают через сито и немедленно используют, так как при хранении он быстро портится. Срок хранения оттаянного меланжа 3—4 ч.

Яичный порошок изготавливают из смеси белков и желтков или из белка и желтка в отдельности. Содержание влаги в порошке 9%, он хорошо восстанавливается. Хранят яичный порошок при температуре от -2 до -10°C не более года (лучше в герметичной таре). Перед использованием порошок просеивают, а затем растворяют в воде (на 100 г порошка 0,35 л воды). Чтобы яичный порошок растворился, в него сначала вливают немного теплой воды (40-50°C), тщательно перемешивают и, продолжая размешивать, вливают остальную воду. Через 30-40 мин порошок набухает и его, предварительно процедив, можно использовать; 10 г яичного порошка и 30 г воды соответствуют массе одного яйца среднего размера.

Крахмал – используют в основном картофельный, реже кукурузный. Крахмал перед использованием просеивают через сито. Используют для приготовления киселей. Кукурузный крахмал дает нежный, но мутный клейстер, поэтому его используют для приготовления молочных киселей.

Модифицированный крахмал – это крахмал с заданными свойствами, полученный путем химической, физической, биологической обработкой крахмала.

Студнеобразователи (агар, пектин, желатин, фуцелларан, агароид)- вещества, способные при определенных условиях образовывать студни (гели), которые в жидком состоянии можно отлить в любые формы. При охлаждении студни переходят в полутвердое состояние (золи).

Агар. Это вещество получают из морских водорослей анфельции или фуцеллярии. Агар имеет крупнопористую структуру и белый цвет; его изготавливают в виде полос или пластин или в виде тонкой пленки светло-коричневого цвета или порошка.

Агар-полисахарид – получают из морских водорослей анфельция (белое море, тихий океан). Плохо растворяется в холодной воде, а в горячей воде образует коллоидный раствор. Нельзя использовать для приготовления муссов и самбуков, так как при взбивании очень быстро застывает.

В последние годы применяют *Фуцеллоран*– датский агар, из водорослей фуцеллярии, которые произрастают в Балтийском море. В кондитерские изделия его вводят в 1,5-2 раза больше, чем агара.

Агар хранят в чистых сухих проветриваемых складах, не имеющих посторонних запахов. Температура в складе не должна иметь резких колебаний, а относительная влажность воздуха не должна превышать 80 %.

Агароид– черноморский агар, вырабатывается из морских водорослей филафора. По студнеобразующим свойствам в 2 раза превосходит желатин. Перед использованием замачивают в 20-кратном количестве воды. Не рекомендуется прогревать свыше 60 0С., так как ухудшается качество.

Альгинат натрия– применяется очень редко. Из него делают студни альгината кальция. Вырабатывается из водорослей и по студнеобразующим свойствам в 4 раза превышает желатин. Особенность - не надо вставлять в холодильник для застывания, а как застывает при любой температуре.

Желатин – это белок, полученный при вываривании костей хрящей, сухожилий животных, без вкуса и запаха. Долго кипятит раствор желатина нельзя. Предварительная обработка заключается в замачивании в 8-кратном объеме воды. В холодной воде и в разбавленных кислотах желатин набухает, поглощая воду в количестве, 10- 15-кратно превышающем собственную массу. Желатин легко растворяется в горячей, образуя при охлаждении студень. Для получения слабого студня в растворе должно содержаться не менее 1 % желатина. Студнеобразующая способность желатина в условиях кондитерского производства в 5-8 раз слабее, чем агара и пектин. Желатиносахарные студни отличаются высокой чувствительностью к действию кислот. На кондитерских фабриках желатин имеет ограниченное применение.

Желирующий крахмал. Является одним из видов модифицированного крахмала. Его получают путем окисления нативного крахмала раствором перманганата калия в кислой среде. Желирующий крахмал хранят в упакованном виде в сухих чистых проветриваемых складах при относительной влажности духа не выше 70 %. Срок хранения в таких условиях 12 мес.

Пектин– используют готовый порошок. Входит в состав фруктов, ягод (рябина, смородина, яблоки, груши, цитрусовые и т.д.), овощей (свеклы), используют также пектин, получаемый в сухом или жидком виде из яблочных выжимок и из свекловичного жома.

Получение пищевого пектина из растительного сырья сводится к двум основным процессам извлечению (экстрагированию) пектина и обработки полученного пектинового раствора.

Пектин представляет собой порошок без посторонних включений, без комков, от светло-серого до кремового цвета. Пектин легко набухает, растворяется в холодной и горячей воде. Водные растворы обладают высокой вязкостью. Особенностью пектина как студнеобразователя является способность формировать гели в водных растворах только в присутствии сахара и кислоты. Пектин в сладких блюдах способен связывать в кишечнике такие вредные вещества, как свинец, олово, ртуть, стронций. Пектин чувствителен к нагреванию, особенно при температурах более 70 °С. Повышение температуры и увеличение продолжительности нагревания ведет к ослаблению свойств пектина. Пектин хранится при температуре до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов: пищевых кислот, красителей, ароматических эссенций, ванилина, сладких многоатомных спиртов, интенсивных подсластителей

Пищевые кислоты. Виннокаменную кислоту получают из отходов виноделия при изготовлении виноградных вин, имеет вид бесцветных кристаллов или порошка.

Виннокаменную кислоту следует растворять в воде при соотношении 1:1, т.е. на 100 г кислоты нужно взять 100 г горячей воды (70—80°С).

При изготовлении кондитерских изделий дозировку растворенной кислоты, указанную в раскладках сборника рецептур, увеличивают вдвое, т.е. вместо 2 г кислоты необходимо взять 4 г раствора.

Лимонную кислоту получают путем сбраживания сахара грибом или выделением из лимона. Внешний вид, использование и хранение лимонной кислоты те же, что и виннокаменной.

Молочную кислоту получают сбраживанием углеводсодержащего сырья (сахара, крахмала, мелассы) молочно-кислыми бактериями. Выпускают в растворенном виде 40- и 70 %-ной концентрации или в виде пасты. Во вкусовом отношении эта кислота хуже лимонной и виннокаменной. Молочная кислота I сорта обычно бесцветная или слабо желтая, 2 сорта - желтая или светло-коричневая, 3 сорта — желтая или темно-коричневая. Раствор молочной кислоты должен быть без мути и осадка.

Уксусную кислоту выпускают 3-, 6- и 9%-ной концентрации. При дозировке в рецептурах следует учитывать крепость раствора уксусной кислоты и перед использованием развести его водой.

Пищевые красители применяют для подкрашивания кондитерских изделий. Естественные красители — это кофе, какао, шоколад, соки, жженка и красители животного и растительного происхождения. Синтетические - безвредные кондитерские краски, разрешенные для использования.

Растворяют краски в горячей кипяченой воде и при необходимости раствор кипятят. Затем краску процеживают через сложенную в 2-3 слоя марлю. Под воздействием света, воздуха и влаги красители быстро портятся, поэтому их следует разводить в небольшом количестве и до использования хранить в темной посуде, в сухом прохладном помещении.

Е-150. Жженный сахар (жженка)- продукт карамелизации сахарозы. Он окрашивает кремы и бисквит в коричневый цвет. Большое количество жженки может придать изделиям горький вкус.

Е-162. Краситель из свеклы. Его можно хранить не более 2 мес. в холодильнике.

Е-164. Шафран — пряность оранжевого цвета, используют как ароматизаторы и желтый краситель. Для подкрашивания кондитерских изделий используют водную настойку шафрана (2 г высушенного шафрана на 100 г воды), выдержанную в течение суток. Настойка хранится в течение 3 сут. Тесто и отделочные полуфабрикаты окрашивает в желтый цвет.

Е-102. Тартразин - порошкообразный краситель оранжево жёлтого цвета, хорошо растворяется в воде, слабо - в спирте и нерастворим в жирах.

Е-132. Индигокармин — паста синевато-черного цвета. Растворенная в воде даст синий цвет. Пасту разводят в воде температурой 70- 80°С (используют 5%-ный раствор) и фильтруют, как указано выше.

Е-120. Кармин - красная краска, получаемая из насекомых, живущих в тропиках. Кармин дает красную или розовую окраску. При соприкосновении с металлом краска становится фиолетовой.

Сафлор получают из цветочных лепестков. Содержит два красящих вещества: желтое и красное. Желтое получают путем кипячения сафлора в воде или в жирах, а красное — в спирте или щелочи. Под воздействием света, воздуха и влаги краски быстро портятся, поэтому их следует разводить в небольшом количестве и до использования хранить в темной посуде в сухом прохладном помещении.

Разрешены также синтетические красители:

Е-100. Куркумин.

Е-101. Рибофлавин.

Е-104. Желтый хинолиновый.

Е-110. Желтый солнечный закат.

Е-122. АзорубинКармуазин.

Е-124. Пунцовый.

Е-129. Красный очаровательный.

Е-131. Синий патентованный.

Е-133. Синий блестящий.

Е-141. Медные комплексы хлорофиллов.

Е-142. Зеленый S.

Е-143. Зеленый прочный.

Е-150. Черный блестящий.

Е-152. Уголь.

Е-160. Каратины.

Е-181. Танины пищевые.

Запрещены к применению красители:

Е-121. Цитрусовый красный 2.

Е-123. Амарант.

Ароматические эссенции делятся на две группы:

1. Синтетические ароматизаторы

2. Эссенции пищевые

Синтетические ароматизаторы. Бесспорно, натуральные материалы дают широкий спектр приятных ароматов и вкусов, но их применение в кондитерском производстве ограничено, так как их свойства не соответствуют возможностям современной технологии. В силу необходимости изготовители кондитерских изделий вынуждены применять смеси ароматизаторов, интенсивность запаха/вкуса, состав и свойства, которых специально подобраны так, чтобы удовлетворять требуемым условиям. Такие ароматизаторы состоят из:

- натуральных ароматизаторов и вкусо-ароматических веществ (смесей или веществ, пригодных для употребления в пищу, получаемых физическими способами из растительного и иногда животного сырья, в их натуральном состоянии или обработанных);

- вкусо-ароматических веществ, идентичных натуральным (веществ, химически выделенных из ароматического сырья или полученные синтетически, по химическому составу идентичных веществам, присутствующим в натуральном продукте);

- искусственных вкусо-ароматических веществ (веществ, которые еще не обнаружены в природе);

- разрешенного к применению растворителя (ей) или носителя (ей).

Перечень ароматизаторов обширен - существуют превосходные аналоги большинства натуральных ароматизаторов с широким выбором вариантов для получения любого желаемого вкусового профиля.

Эссенции пищевые - растворы смесей натуральных и синтетических душистых веществ в воде или спирте. Обладают сильным ароматом. Применяют ромовую, ванильную, лимонную, апельсиновую, миндальную, пуншевую эссенции и др. Добавляют эссенции в кремы, тесто и сиропы только в охлажденном виде, так как при нагреве аромат эссенции изменяется. Хранят их в стеклянных бутылках с притертыми пробками в корзинах или ящиках с опилками в прохладном темном помещении.

Ванилин, ваниль, этилванилин. Ванильный аромат используется в самых разнообразных продуктах, особенно в производстве шоколада и шоколадных напитков. Натуральная ваниль с ее непревзойденным букетом используется в высокосортных кондитерских изделиях (большинство продуктов в настоящее время ароматизируют синтетическим ванилином и этилванилином).

Натуральная ваниль. Ваниль получают из стручков разновидности тропической орхидеи, известной как *Vanillaplanifolia*. Это вьющееся растение, нуждающееся в поддержке деревьев или шестов, и в таких условиях оно вырастает до 4,5 м. Родиной его является Центральная Америка, но в основном оно выращивается на Мадагаскаре, Сейшельских островах, Реюньоне и Таити. Единственный верный метод оценить качество — это приготовить спиртовой экстракт и ароматизировать им помадную массу. В настоящее время в продаже имеется много экстрактов, представляющих смесь природных и синтетических продуктов.

Синтетический ванилин. Производство синтетического ванилина ($C_8H_{10}O_2 \cdot OCH_3 \cdot CNO$) было одним из первых достижений в области получения ароматизаторов — толчком послужили исследования Тиманна и Хаарманна (1876 г.). Было налажено производство ванилина из эвгенола - гвоздичного масла, а позднее - из гваякола, и чистота ванилина

зависела от заключительных процессов сепарирования, включая вакуумную дистилляцию. В течение длительного времени ванилин из гвоздичного масла считался лучшим.

В настоящее время практически весь ванилин производят из лигнина (полученного из древесины) как побочный продукт целлюлозно-бумажной промышленности. Он считается равным по качеству ванилину, полученному из других источников.

Этилванилин (бурбональ, ваниллоза). Этилванилин ($C_6H_3ON \cdot OC_2H_5 - CHO$) - это ванилин, в котором метиловая группа ванилина заменена этилом. Хотя этилванилин известен уже много лет, сложность его приготовления без неприятных примесей тормозила его продажи, но в настоящее время выпускается и широко используется вполне приемлемый продукт. Применение этилванилина экономически выгодно, так как утверждается, что он в пять раз сильнее, но лишь в четыре раза дороже ванилина. По запаху этилванилин несколько отличается от ванилина, но в большинстве описанных выше дегустационных испытаний эта разница не обнаруживается.

Многоатомные спирты - спирты, имеющие несколько гидроксильных групп OH.

Многоатомные спирты с небольшим числом атомов углерода - это вязкие жидкости, высшие спирты - твёрдые вещества. Многоатомные спирты можно получать теми же синтетическими методами. Многоатомный спирт «Глицерин». Все мы видели глицерин. Он продаётся в аптеках в тёмных пузырьках и представляет собой вязкую бесцветную жидкость, сладковатую на вкус. Глицерин - это трёхатомный спирт. Он очень хорошо растворим в воде, кипит при температуре 220 °С.

Интенсивные подсластители.

Подсластители добавляются к продуктам питания для придания им сладкого вкуса. С их помощью можно производить низкокалорийные диетические продукты, полностью или частично лишённые легкоусвояемых углеводов. Подсластители подразделяются на интенсивные подсластители и сахарозаменители.

Интенсивные подсластители — вещества несугарной природы, которые в десятки и сотни раз слаще сахара. Они могут быть натуральными или синтетическими. Среди натуральных подсластителей наиболее известны тауматин (E 957) и стевииозид (E 960); неогесперидиндигидрохалкон (E 959) и сукралозу (E 955) тоже можно условно считать натуральными. Тауматинобнаружен в зрелых плодах африканского дерева катемфе (*Thaumatococcus danielli*). Он в несколько сот раз слаще сахарозы. Стевиозид встречается в листьях растения стевия (*Stevia rebaudiana*). Он в 100...300 раз слаще сахарозы. Применение находят также сами листья стевии как компонент пряных смесей или зеленого чая. Неогесперидиндигидрохалкон является продуктом химической модификации нарингина — горького вещества кожуры грейпфрута. Сладость неогесперидинадигидрохалкона очень сильно зависит от дозировки и может колебаться от 2000 до 330, при этом он обладает привкусом ментола. Обычно применяется в составе смесевых подсластителей. Сукралозу (трихлоргалактосахарозу, ТГС) получают путем химической модификации сахарозы, это единственный интенсивный подсластитель, получаемый из сахара. Сукралоза примерно в 600 раз слаще сахара. В целом, натуральные интенсивные подсластители не нашли широкого применения в пищевой промышленности. Синтетические интенсивные подсластители гораздо более популярны. Среди интенсивных синтетических подсластителей (табл. 4) различают

подсластители «старого» и «нового» поколений. Первые (цикламаты и сахарин) либо не обладают достаточной степенью сладости (*K_{сл}* — коэффициенты сладости), либо не выдерживают конкуренции с «новыми» (аспартам, сукралоза и ацесульфам К) по вкусовым качествам. К тому же, в ряде стран сахарин и цикламаты полностью или частично запрещены, так как мнения специалистов об их безвредности расходятся.

Сахарозаменители (заменители сахара) придают пищевым продуктам и готовой пище сладкий вкус, а также выполняют другие технологические функции сахара. Сахарозаменители (табл. 5) по силе сладости не очень отличаются от сахара. По химической природе они относятся к полиспиртам (полиолам). Сахарозаменителем является также фруктоза, не относящаяся к пищевым добавкам.

Смешивая подсластители непосредственно на предприятии, изготовителям пищевой продукции не всегда (особенно при использовании сахарина и цикламаты) удается избавиться от неприятного привкуса и достигнуть оптимального соотношения между сладостью, ценой и технологическими характеристиками. Поэтому производители продуктов питания во всем мире, как правило, предпочитают покупать готовые смеси подсластителей.

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|--|--|
| Укажите, какие плоды и фрукты богаты пектиновыми веществами? | А.- груша, яблоко, айва, абрикос, мандарин |
| | Б. – гуава, физалис, финик, каштаны |
| | В.- банан, помела, слива, земляная груша |

2. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|---|-----------------------------|
| Укажите, какие вещества препятствуют ожирению печени и нормализующими жировой обмен в пожилом возрасте? | А.- липотропные вещества |
| | Б. – метопотропные вещества |
| | В.- лифотропные вещества |

3. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|--|---------------------------------|
| Выберите, какие сложные десерты можно подать как в холодном, так и в горячем виде. | 1.-суфле |
| | 2.- каши сладкие |
| | 3.-пудинги |
| | 4.- блюда из яблок |
| | 5.- гренки |
| | 6.- компоты |
| | 7.- кисель |
| | 8.- желе |
| | 9.- мусс |
| | 10.- самбук |
| | 11.- крем |
| | 12.- взбитые сливки или сметана |

4. Дайте определение

Эссенции пищевые — это _____

5. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|--|----------|
| | А.-150мл |
|--|----------|

| | |
|---|-----------|
| Укажите, сколько необходимо взять воды, чтобы растворить 100 г яичного порошка? | Б.- 350мл |
| | В.- 250мл |

Лекция 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Методы могут применяться на различных этапах приготовления сложных холодных десертов. К ним относятся: охлаждение, интенсивное охлаждение, заморозка, шоковая заморозка.

Охлаждение — это кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры продукции общественного питания с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

Охлаждение используют для студнеобразования, раскатки слоеного теста, взбивания кремов и др.

Интенсивное охлаждение — это быстрое охлаждение продукции общественного питания до температуры в пределах от 0 до 2°C, которое производится в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения.

Интенсивное охлаждение используют на промежуточных этапах приготовления многих холодных десертов, а также для дальнейшего хранения или подготовки к реализации.

Заморозка — это технологическая переработка, заключающаяся в изменении температуры продукции (сырья, полуфабрикатов) до уровня ниже 0 °C и направленная на обеспечение ее сохранности в течение длительного времени.

Заморозка может быть глубокой, когда температуру продукции (сырья, полуфабрикатов) доводят до -18...-25°C.

Желирование — это процесс студнеобразования, на который большое влияние оказывают природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования. Для желирования используются различные полимерные желирующие вещества: желатин, агар, агароид, фуцелларан, каррагинан, альгинат натрия, пектиновые вещества.

Метод колерования — это придание готовому продукту (блюду) красивого цвета. Применяется он для приготовления запеченных десертов путем кратковременного запекания в жарочном шкафу или опаливания при помощи портативной ручной газовой горелки, например при отделке крем-брюле.

Метод засахаривания — это насыщение продуктов избыточным количеством сахара (сахарным сиропом) с последующим высушиванием, вследствие чего сахар кристаллизуется. При высокой концентрации сахара замедляется развитие бактерий.

Метод глазирования — это метод тепловой обработки готовых блюд (изделий), заключающийся в покрытии поверхности различными видами глазури (шоколадной,

фруктово-желейной, зеркальной и др.). Также глазури можно наносить холодным способом.

Метод компрессии — это обработка продовольственного сырья давлением. С помощью механического давления на продукт осуществляется отделение жидкости из влажных структур — отжим. Путем отжима из овощей, ягод и фруктов получают соки, которые используются в рецептурах многих сложных холодных десертов.

Комбинированная кулинарная обработка — это совокупность нескольких видов кулинарной обработки одновременно или поочередно, например: взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании или охлаждении (замораживании), темперирование и др.

Взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов — это процесс перемешивания продуктов (смесей) при одновременном введении дополнительных ингредиентов, прошедших тепловую кулинарную обработку и имеющих высокую температуру. Например, этот способ применяется для приготовления крем-брюле, крем-карамели и др.

Взбивание при одновременном нагревании — это процесс перемешивания продуктов (смесей) при одновременной тепловой кулинарной обработке, например, приготовление заварного теста или крема (ванильного, шоколадного, кофейного, и др.). Этот метод часто используют при обработке продуктов на водяной бане (например, приготовление крема сабайон). Он также используется при темперировании шоколада.

Темперирование шоколада — это выдерживание шоколадной массы при интенсивном перемешивании и поддержании строго определенной температуры: 29 — 31 °С — для натурального шоколада; 27 — 28 °С — для молочного шоколада.

Гомогенизация — это процесс перемешивания с высокой скоростью и измельчением неоднородных по внешнему виду и составу продуктов питания с одновременным нагреванием. Для этого процесса применяют специализированные вакуум-месильные машины и др.

Применение метода гомогенизации позволяет получить блюда и полуфабрикаты лучшего качества — глазури, соусы, мороженое и др.

Взбивание с дополнительным охлаждением — это процесс перемешивания продуктов (смесей) при одновременной холодной кулинарной обработке. Емкость с горячей смесью помещают в другую большую по размеру емкость, наполненную холодной водой или льдом (или жидким азотом), и непрерывно интенсивно ее перемешивают.

Метод ультразвуковой гомогенизации — процесс, когда ультразвуковой гомогенизатор смешивает несмешиваемое, разбивает мельчайшие частицы продукта, тем самым создавая единую смесь, извлекает аромат и сохраняет цвет продуктов и полезные их свойства. Приведем примеры использования: концентрированная фруктовая масса для соусов и пюре получается за счет разрушения мельчайших клеток продукта; настои и экстракты, ароматы свежих специй и пряностей можно быстро преобразовать в жидкость.

Метод флеш-замораживания — технология приготовления с помощью плиты-фризера шоковой антисковороды. При помощи уникальной технологии антисковороды можно создавать необычные блюда, добиваясь сочетания замороженной корочки снаружи кулинарного изделия и более теплого, мягкого крема внутри. При помощи антигриля можно

замораживать кремы, сливки, шоколад, мороженое; на антигриле можно готовить муссы, глазировать десерты, создавать уникальные декоративные украшения.

Метод приготовления витаминкс основан на применении современных блендеров с высокоскоростными режимами. Этот метод используется для измельчения сырья и продуктов, за счет высокоскоростных процессов измельчения продукты и сырье меньше по времени соприкасаются с режущими лопастями, что ведет к сохранению витаминов и пищевых веществ.

Методы приготовления молекулярной кухни используются для приготовления и оформления холодных десертов сложного ассортимента. Опишем методы, применяемые при приготовлении и оформлении холодных десертов сложного ассортимента.

Метод эспумизации часто используют при приготовлении десертных кремов.

Готовый крем помещают в специальный баллон и под воздействием закиси азота превращают в пенообразную массу.

Метод эмульсификации используется для приготовления воздушных пенок из сока или из любого напитка и многих продуктов, которые можно использовать при отделке холодных десертов сложного ассортимента.

Метод криогенной технологии — изготовление при помощи жидкого азота холодных муссов, напоминающих легкое безе. Сливочное мороженое, парфе, сорбеты можно приготовить за 3 мин. Для этого в рецептуру включают жидкий азот. Его в процессе приготовления вводят в массу порциями, с большой осторожностью, каждый раз, когда масса перестает «парить», и до тех пор, пока не достигнет твердой структуры. Жидкий азот впоследствии полностью испаряется.

Метод сублимации — использование сублимированных ягод, фруктов и т. п. Суть метода заключается в испарении влаги из ягод (фруктов) без перехода в жидкое состояние. Сублимированные продукты после добавления жидкости быстро восстанавливают вкусовые качества исходного продукта.

Метод сферификации используется для оформления сложных холодных десертов в виде разноцветных фруктовых или овощных икринок.

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|--|---|
| Что из себя представляет метод сублимации? | А. – испарение влаги из ягод и фруктов без перехода в жидкое состояние |
| | Б. – изготовление при помощи жидкого азота холодных муссов, напоминающих легкое безе |
| | В. - готовый крем помещают в специальный баллон и под воздействием закиси азота превращают в пенообразную массу |

2. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|--|-----------------|
| Укажите температуру темперирования для натурального шоколада ? | А.- 18 — 21 °С |
| | Б. – 25 — 28 °С |

| | |
|--|-----------------|
| | В. - 29 — 31 °С |
|--|-----------------|

3. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|---|------------------------|
| Выберите методы приготовления молекулярной кухни. | 1.-эспумизация |
| | 2.- гомогенизация |
| | 3.-темперирование |
| | 4.- эмульсификация |
| | 5.- сверификация |
| | 6.- взбивание |
| | 7.- флеш-замораживание |

4. Дайте определение

Гомогенизация — это _____

5. Дайте определение

Охлаждение — это _____

Лекция 3. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Современные требования к оформлению и подаче. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, сосредотачивает внимание человека на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи. Большое значение для красивого оформления блюд имеет посуда, в которой подают пищу. Прежде всего, следует правильно определить, какую посуду употребить для данного блюда и как следует ее правильно использовать.

Продукты, входящие в состав сладких блюд, дают возможность создать очень красивые по формам и цветам композиции.

Мороженое, парфе подают в креманках поставленных на десертную или пирожковую тарелку.

Соусы сладкие и холодные. В качестве сладких соусов или подливок используют различные жидкие кисели из фруктов и ягод. Их подают в горячем или холодном виде к блюдам из круп, творога, теста (блинчикам, запеканкам, пудингам, сырникам).

Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида. Компот и сладкие напитки принято подавать в специальных стаканах или бокалах, именующихся компотницами. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Фруктов в сиропе подают в креманках или стаканах.

Ягодные кисели готовят, как правило, на картофельном крахмале, кукурузном крахмале. В зависимости от количества используемого крахмала готовят кисели полужидкие (жидкие), средней густоты и густые. Кисели подают охлажденными. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Подают в креманке на подставной тарелке

Желе готовят из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. Застывшее желе нарезают на порционные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем реализуют по 100, 150 г. Отпускают желе, в основном, со сладкими соусами, взбитыми сливками, с натуральными сиропами.

Подают в много-порционной посуде: фрукты — в вазах. При индивидуальном обслуживании эти изделия подают на десертных тарелках, а соусы — в соуснике.

Муссы подают в вазочках или на десертных тарелках со сладкими соусами или сиропами.

Самбук. Самбук является разновидностью мусса. Подают на десертных тарелках или в креманках со сладкими соусами или сиропами.

Крема. В зависимости от вкусовых добавок кремы подразделяют на ванильный, кофейный, ореховый, клубничный и т.д.

Крем ванильный подают на тарелке или в креманке. Подают со сладким соусом или сиропом, фруктами.

Крем ягодный. Подают со сладкими соусами или фруктово-ягодным сиропом.

Взбитые сливки подают в креманке. Подают их с вареньем, апельсинами, мандаринами, шоколадом или жареным миндалем печеньем.

Мороженное. Подают в металлических креманках, бокалах, фужерах, вазочках со сладкими соусами, свежими и консервированными фруктами, ягодами, орехами, вареньем, ликерами, печеньем, шоколадом и так далее.

Парфе. Перед подачей выкладывают на металлическое блюдо или в вазы. Оформляют мелким печеньем, бисквитом, консервированными фруктами.

Требования к качеству, условия и сроки реализации. Температура подачи холодных сладких блюд должна быть 12...15 С. Мороженое, парфе подают при температуре 0-4°С. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках, креманках. Десерты обычно едят десертной ложкой -- промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Срок реализации. Указанные температуры должны быть выдержаны при хранении готовых блюд. Для хранения готовой пищи применяют специализированное технологическое оборудование. Сложные холодные десерты хранят в охлаждаемых прилавках и шкафах-витринах, . В группе холодных десертов наименее устойчивые к хранению салаты. В группе холодных сладких блюд ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит. Учитывая индивидуальный подход к срокам хранения отдельных блюд, санитарными правилами установлено, что холодные десерты можно хранить до 1 часа.

Для соблюдения указанных сроков хранения готовой продукции на производстве организуют потоковое приготовление блюд небольшими партиями, максимально используя полуфабрикаты, в том числе высокой степени готовности. Десерты оставшиеся нереализованной, в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 0 .. 14. ° С не более 18 часов. Перед реализацией охлажденную пищу дегустируют. Срок реализации десертов не должен превышать 1 час. Десерты, оставшиеся со вчерашнего, не следует смешивать с свежо приготовленной. В день закладки нереализованной пищи на хранение и в день реализации делают соответствующие записи в бракеражном журнале. Однако некоторые виды десертов оставлять для реализации на следующий день не допускается, например салаты, изделия с кремом и другие очень скоропортящиеся холодные десерты и соусы. Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах и шкафах при температуре не выше 6 ° С в пределах сроков, установленных гигиеническими требованиями для слишком скоропортящихся продуктов.

Свежие фрукты и ягоды хранят при температуре от 0 до 6° С промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем.

На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания: самообслуживание.

Наиболее эффективным методом массового обслуживания является *самообслуживание*, в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточных прилавков сладкие холодные десерты и соусы и десертные приборы.

При организации завтраков, обедов и ужинов используются различные методы обслуживания:

- шведский стол;
- кейтеринг.

Шведский стол представляет собой широкий выбор сладких холодных десертов и соусов со свободным доступом: можно взять все, что угодно, из того, что предложено и выставлено с многочисленными блюдами. Все зависит как от категории отеля, так и от страны.

Сервировка шведского стола. Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами, выставляются на многоуровневых подставках. Ближе к входу в размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Все блюда на шведском столе полагается постоянно обновлять. Чтобы пища на шведском столе сохраняла определенную температуру на протяжении нескольких часов, ее надо подавать в емкостях из нержавеющей стали, которые либо охлаждаются в ваннах со снегом, Раздаточные столы аккуратно и нарядно накрывают. Для этого можно использовать однотонные скатерти, подходящие под общий дизайн интерьера. Посуда также не должна выделяться, ведь эту функцию выполняют холодные десерты и фрукты. Уместны будут одноцветные простые, элегантные формы тарелок. При каждом блюде должен быть раскладочный прибор, это может быть щипчики, лопатка, ложка или вилка.

Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол,

за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия". В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;

- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;

- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;

- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);

- через розничную торговую сеть.

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача холодных десертов, соусов при $t=+7-15^{\circ}\text{C}$., за исключением мороженого, парфе.

Холодные сладкие десерты в основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции). При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда), вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Роспотребнадзора в установленном порядке. Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора. Для доставки соусов используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые сладкие холодные десерты и соусы помещаются в контейнеры, сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, не потеряют свой товарный вид.

Типы коробок для десертов

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

- Круглые контейнеры с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;
- Плоские коробки из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;
- Салатники из крафт картона с легким складыванием и прозрачной полиэтиленовой крышкой;

• Ланч боксы с полностью закрывающимся верхом для транспортировки пищи, взятия на работу или с собой на природу;

• Контейнеры и пеналы различных форм — квадратные, прямоугольные, удлиненные.

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие коробки пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить обед или взять порционно еду для детей на дачу. Очень удобно брать с собой любые блюда, напитки.

При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|--|--|
| Укажите правильно, какая экологически чистая упаковка разработана специально для реализации холодных десертов для выезда на природу? | А.-картонная коробка с ламинированным тонким слоем влагоотталкивающего материала |
| | Б. – пластик крышкой |
| | В.-пенопласт с крышкой |

2. Вставьте пропущенное слово.

Для доставки салатов используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами _____ в установленном порядке.

3. Продолжите предложение.

Шведский стол представляет собой широкий выбор сладких холодных десертов и соусов со свободным доступом: _____

4. Дайте правильный ответ на вопрос.

| | |
|---|----------------------------------|
| Укажите правильно, какими приборами пользуются предприятия для реализации продукции на вынос? | А.-одноразовые ложка, вилка, нож |
| | Б.-десертные приборы |
| | В.-столовые приборы |

5. Дайте определение.

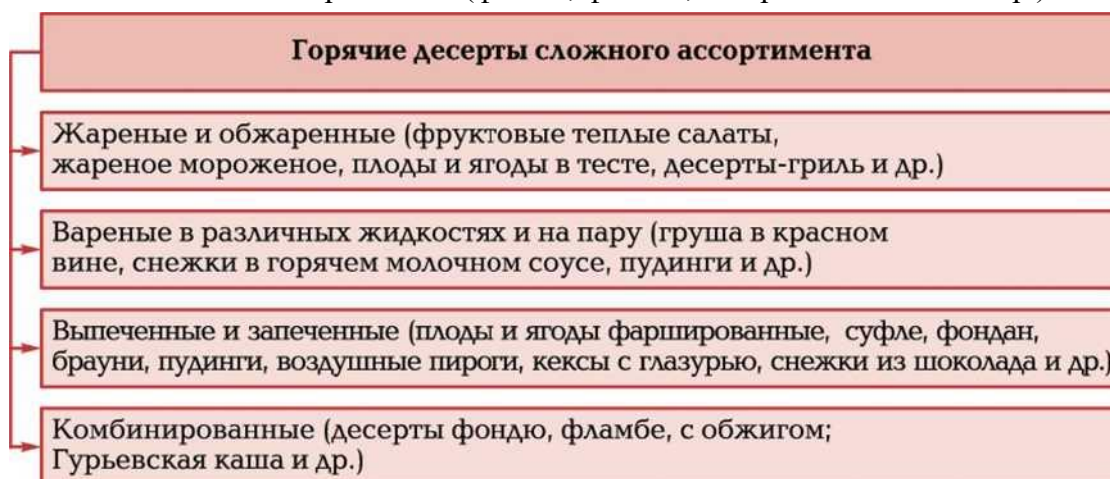
Бракераж – это _____

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Лекция 4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.

Горячие десерты сложного ассортимента по способу приготовления условно можно разделить на следующие подгруппы:

- жареные (обжаренные) десерты;
- вареные десерты в различных жидкостях и на пару;
- выпеченные, запеченные десерты;
- комбинированные (фондю, фламбе, десерты с обжигом и др.)



Температура подачи сложных горячих десертов — 50—75 °С.

1. Жареные (обжаренные) десерты. Такие десерты готовят различными способами: основным, во фритюре, на гриле.

Теплый фруктовый салат — сладкое блюдо из смеси различных свежих и (или) консервированных фруктов, порезанных небольшими кусочками. В зависимости от рецептуры в него добавляют мед, изюм, измельченные орехи. Перед подачей ингредиенты обжаривают основным способом, в конце добавляют ром, коньяк или ликер. При отпуске салат поливают различными горячими сладкими соусами и украшают (например, проростками семян пшеницы, подсолнечника, черного кунжута, зеленой гречки и др.).

Сложные горячие десертные гарниры (от фр. *garnir* — украшать, наполнять) являются составной частью многих горячих десертов сложного ассортимента. Они состоят из двух, трех, четырех и более различных ингредиентов, которые подготавливают и подвергают тепловой обработке. При составлении сложных десертных гарниров подбирают продукты, сочетающиеся по вкусу и окраске. Их используют для украшения десерта, наполнения тарелки или придания дополнительного вкуса.

Плоды, ягоды и десертные овощи в тесте жарят во фритюре. Для их приготовления используют яблоки, бананы, ананасы, манго, папайю, киви, абрикосы, чернослив, клубнику,

ревень, лепестки магнолии, цветы акации и др., а также жидкое тесто (кляр или темпуру).

Жареное мороженое — оригинальный десерт, горячий снаружи и холодный внутри. Для приготовления десерта используют мороженое (в основном сливочное), для оболочки — измельченные кукурузные хлопья, кокосовую стружку, кунжут и другие посыпки. Шарик из мороженого панируют и замораживают, затем жарят во фритюре. Жареное мороженое при подаче поливают сладкими соусами.

Десерты гриль готовят из плодов, нарезанных на ломтики и дольки, на решетке гриля (барбекю). Предварительно решетку смазывают маслом, а затем раскладывают на ней подготовленные плоды или фруктовые мини-шашлычки.

2. Вареные десерты в различных жидкостях и на пару. *Вареные плоды и ягоды* готовят в различных жидкостях. Плоды и ягоды кроме сахарного сиропа варят в вине (например, груша в красном вине) и сидре с добавлением сахара и меда. Для усиления вкусовых свойств при варке в сироп добавляют сок, цедру цитрусовых, корицу, гвоздику, ваниль, лаванду, свежие лепестки роз, свежий корень имбиря, лавровый лист, миндаль и др.

Вареные плоды и ягоды при подаче поливают шоколадным или фруктовым соусом и украшают клюквой, красной или черной смородиной, звездчатым анисом и т. п.

Снежки в горячем молочном соусе — сваренные в молоке шарики из взбитых яичных белков с сахарной пудрой.

Пудинг (англ. *pudding*) — десерт из яиц, сахара, молока и муки. В зависимости от рецептуры в пудинг добавляют сухари, манную крупу, рис, фрукты или пряности. Взбитые белки являются основой для пудингов, они придают блюду пышность и пористость. Готовят его в основном на пару, а также запекают.

3. Запеченные, выпеченные десерты. *Запеченные плоды и ягоды* готовят и подают как самостоятельные блюда. Они часто используются в рецептурах сложных горячих десертов в качестве гарниров или компонентов.

Перед запеканием большинство плодов и ягод проходят предварительную кулинарную обработку. Например, персики и груши перед запеканием очищают. Для сохранения цвета фрукты обрабатывают лимонным соком. У некоторых плодов и ягод удаляют семенные гнезда и косточки, например у яблок и слив. Полости у плодов и ягод фаршируют: пастой, различными начинками, марципаном, толченым печеньем, цукатами, орехами, творогом, мягким сливочным сыром и т. п.

Суфле горячее (фр. *souffle*) — воздушный десерт на основе взбитых яичных белков. Суфле готовят с фруктами, фруктовым пюре, шоколадом, орехами и др. Его выпекают в огнеупорной посуде, в процессе выпечки суфле увеличивается в 2 раза, но при охлаждении опадает.

Суфле сырное — воздушный десерт с характерным вкусом сыра (пармезана, моцареллы и др.). Его готовят на основе соуса бешамель и взбитых яичных белков. Суфле выпекают в порционной керамической посуде и сразу отпускают, так как при охлаждении быстро оседает.

Воздушный пирог — десерт с пышной и упругой текстурой, из взбитых яичных белков с сахарной пудрой и добавлением фруктового или ягодного пюре.

В рецептурах могут использоваться различные начинки и выпеченные полуфабрикаты.

Снежки из шоколада — выпеченные шарики со вкусом белого шоколада. Перед подачей их посыпают сахарной пудрой с кокосовой стружкой.

Фондан (от фр. *fondant* — тающий) — горячий шоколадный кекс с твердой оболочкой и жидким шоколадом внутри. Этот десерт является сложным в приготовлении, потому что, если передержать его при выпекании, внутри может образоваться плотная однородная структура кекса. Горячий шоколадный фондан часто подают с шариком сливочного мороженого.

Кекс морковный с глазурью — классический овощной кекс, в который вводят такие дополнительные ингредиенты, как орехи, изюм, какао-порошок, корица и др. В конце приготовления кекс глазируют.

4. Комбинированные десерты. *Гурьевская каша* — сложный горячий десерт, состоящий из слоев манной каши (с различными дополнительными ингредиентами, например: изюмом, ванилью и др.), молочных (сливочных) пенок, нарезанных фруктов, орехов и др. Перед подачей поверхность верхнего слоя посыпают мелким коричневым сахаром (или сахар-песком) и карамелизуют при помощи газовой факельной горелки.

Десерты фондю (от фр. *fondu* — расплавленный) представляют собой жидкую шоколадную массу в специальной емкости фондюшницы или шоколадный фонтан, в которые обмакивают кусочки или дольки фруктов, ягод, мини-эклеры и т.п., наколотые на специальные вилочки с длинной ручкой или шпажки. Для фондю используется специальный шоколад с высоким содержанием какао-масел. Его отличие в том, что он плавится при более низкой температуре (около 35 °С) и обладает меньшей вязкостью чем простой шоколад. Это необходимо для правильной работы шоколадного фондана.

Десерты фламбе (от фр. *flamber* — пылать, пламенеть) — горячие десерты, для которых на конечном этапе приготовления применяется метод фламбирования (поливают бренди, ромом или ликером и поджигают). При этом спирт выгорает, а десерты приобретают своеобразный вкус и аромат. Чаще всего готовят фламбированные фрукты и подают их с шариком мороженого. Также фламбируют и другие виды горячих десертов, например комбинированные (многослойные) с различными основами или рождественский пудинг («пудинг в огне»).

Десерты с обжигом — горячие сладкие блюда, которые перед подачей карамелизуют с помощью портативной газовой горелки — обжигают. Для этого часто используют целиковые фрукты (груши, яблоки и др.), их предварительно готовят в сиропе, затем посыпают коричневым сахаром или покрывают меренгой и обжигают.

К современным направлениям в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента относятся несколько способов:

1. Приготовление сложных горячих десертов су-вид. Низкотемпературное медленное приготовление десертов основано на уникальной возможности воды равномерно передавать тепло продуктам, упакованным в вакуумный пакет или специальный контейнер.

В специальном контейнере можно приготовить такие сложные горячие десерты, как суфле, пудинги и др. Приготовление способом су-вид позволяет сохранять многие свойства продукта в неизменном состоянии.

2. Приготовление сложных горячих десертов в вакууме (Cookvac). В вакуумной

емкости искусственно создается низкое давление, что значительно снижает температуру жарки или тушения, сохраняя текстуру, цвет и питательные вещества продукта.

В вакууме можно приготовить любые горячие десерты из фруктов и десертных овощей способом аль-денте. В процессе приготовления создается эффект губки, и приготавливаемый продукт (например, груша в вине) впитывает всю жидкость вокруг себя, позволяя достигать интересных сочетаний ингредиентов и вкусов.

3. Приготовление сложных горячих десертов (например, горячих сладких суфле) в термомиксере. Особенность приготовления — это смешивание и измельчение компонентов при постоянном нагреве. При этом времени на приготовление продукта затрачивается значительно меньше, чем при обычном способе, и, следовательно, в меньшей степени происходит потеря витаминов. Таким способом можно готовить горячие сладкие соусы и различные начинки, входящие в рецептуру горячих десертов сложного ассортимента.

4. Приготовление сложных горячих десертов с элементами шоу-подачи. На многих современных предприятиях индустрии питания разрабатывается отдельное меню с десертами фламбе, фондю, с обжигом.

Такие горячие десерты особенно популярны на различных мероприятиях (банкетах, фуршетах и др.).

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|---|---|
| Как делятся горячие десерты по способу приготовления? | А. – Жареные , варенные, запеченные, комбинированные |
| | Б. – Варенные, припущенные, запеченные, комбинированные |
| | В. – Запеченные, жареные, отварные |

2. Дайте определение.

Пудинг – это _____

3. Вставьте пропущенные слова.

Десерты фондю представляют собой жидкую _____ в специальной емкости фондюшницы или шоколадный фонтан, в которые _____ кусочки или дольки фруктов, ягод, мини-эклеры и т.п., наколотые на специальные вилочки с длинной ручкой или шпажки.

4. Дайте правильный ответ на вопрос.

| | |
|------------------------|--|
| Десерты с обжигом это? | А. - горячие сладкие блюда, которые перед подачей запекают на открытом огне |
| | Б. - горячие сладкие блюда, которые перед подачей карамелизуют с помощью портативной газовой горелки |
| | В. - горячие сладкие блюда, которые перед подачей поливают алкоголем и поджигают |

5. Дайте определение.

Фондан – это _____

Лекция 5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Сегодня горячие десерты далеко ушли от первоначального назначения – они подаются не только после трапезы, но часто и как самостоятельные блюда. Французское понятие «desserrer», от которого произошло современное «десерт», ранее имело несколько иной смысл. Да, это блюдо «после еды», но обязательным условием и смыслом является подать к столу нечто необычное со вкусом кисловатым, нежели сладким. Со временем смысл понятия «десерт» претерпел значительные изменения, и сегодня под этим словом понимают нечто, употребляемое после еды, чаще всего сладкое. Современный горячий десерт совсем не обязательно будет легким, но почти всегда – сладким, или с необычным вкусом.

Создание новой кулинарной продукции начинается с использования новых технологий приготовления кулинарной продукции.

Повар, готовящий «молекулярные блюда», использует множество инструментов и приборов, которые разогревают, охлаждают, смешивают, измельчают, измеряют массу, температуру и кислотно-щелочной баланс, фильтруют, создают вакуум и нагнетают давление. Стандартные приёмы, используемые в молекулярной кулинарии: карбонизация или обогащение углекислотой (газирование), эмульсификация (смешение нерастворимых веществ), сферизация (создание жидких сфер), вакуумная дистилляция (отделение спирта).

Эмульсификация — прием, который используют для улучшения качеств соусов, шоколада и т.д. Для получения эмульсии используют натуральный продукт — соевый лецитин. Он давно применяется в пищевой промышленности для улучшения качества хлеба, шоколада и т.д. Дело в том, что лецитин соединяет друг с другом воду и жир, и это дает отличные результаты при приготовлении различных салатных заправок, кремов и других изделий. Так же лецитин интересно взаимодействует с жидкостями. При добавлении и непрерывном взбивании соевого лецитина в соке, воде, молоке и т.д. на их поверхности образуются легкая и воздушная пена, напоминающая мыльную. Этой пеной можно украсить различные блюда и оригинально оттенить их вкус.

Сферификация представляет собой технику, которая позволяет достичь небывалых результатов как в оригинальности подачи, так и во вкусе блюда, который может открыться вам заново. Суть процесса состоит в том, что в какую-либо жидкую массу, порцию(чай, сок, бульон, молоко) добавляют альгинат натрия, перемешивают и затем небольшими порциями вливают в емкость, наполненную холодной водой с растворенным в ней хлоридом кальция. Через 1-2 секунды образуются «сферические Равиоли». Их промывают в обычной воде и подают. Фокус в том, что внутри они жидкие, а снаружи имеют тончайшую пленку, так что, раскусив их, человек, ощущает мини-взрыв вкуса.

Вакуумное нагревание или «sous-vide» - инновационный метод, изобретённый в 19 веке британским физиком графом Рамфордом и воплощённым в жизнь поваром Жоржем Пралюсом. Порционные продукты закатываются в вакуумные пакеты и готовятся на водяной бане в течении длительного времени – порой более 72 часов, но при температуре всего 60 градусов и даже ниже. Приготовленное таким образом фрукты, овощистановясь более плотными, даря плодам яркий и насыщенный вкус.

Преимущества использования технологии SousVide:

1. сохранение натурального вкуса, свежести, цвета, и внешнего вида до подачи на стол;
2. концентрация натуральных ароматов, экономия специй;
3. гарантированное высокое содержание питательных веществ;
4. отсутствие высыхания, окисления продуктов, минимальные потери при приготовлении, экономия электроэнергии на 30 %;
5. длительный срок хранения продуктов;
6. порционный контроль качества продукт;
7. экономия рабочих площадей.

Водяная баня - это кулинарный приём, позволяющий контролировать температуру в процессе приготовления, не допуская перенагревания продукта. Каким образом контролировать? Вода кипит при 100С. Если мы установим миску в кипящую воду, то температура внутри миске будет точно не выше 100С. Т.е. вода здесь работает как изолятор, не допуская нежелательного перенагрева.

Конструкция "*НА бане*" представляет собой кастрюлю, в которой кипит вода, и миску, установленную на кастрюлю. При этом важно, чтобы миска не соприкасалась с водой. Между ними должен оставаться зазор в 4 см для циркуляции пара. И верхнюю миску лучше брать с круглым дном и из толстой нержавеющей стали для равномерного прогрева. Когда мы готовим НА бане, мы можем сами регулировать температуру внутри миски с продуктом. Ведь ничто не мешает нам установить верхнюю миску, не дожидаясь закипания воды. Или вообще не доводить воду до кипения, растягивая время её закипания. Или, если вода закипела, снять на время всю конструкцию с плиты, чтобы температура упала. Полное управление процессом. Делаем, что хотим. И понятно, что готовить НА бане можно только на плите. Конструкция "*В бане*" - это кастрюля большего диаметра с кипящей водой, в которую поставлена кастрюля меньшего диаметра с продуктом (должна быть герметичной, чтоб вода не просачивалась внутрь). При этом кипящая вода должна закрывать 1/2 высоты кастрюли меньшего диаметра. И лучше её поставить на решётку (положить на дно большей кастрюли), чтобы вода циркулировала и под дном тоже. Так прогрев будет равномерным. В бане можно готовить как на плите, так и в духовке. Но в этом случае мы не можем управлять процессом нагрева. Всё управление берёт на себя вода. И как не крути переключатель выставления температуры у духовки, да хоть на все 300С, температура внутри миски с продуктом не только не превысит 100С, а на самом деле едва достигнет 83-87С. Почему? А вы попробуйте вскипятить воду в большой кастрюле, не накрывая её крышкой? Не получится. Потому что, нагреваясь снизу, вода одновременно охлаждается сверху от соприкосновения с более холодной воздушной средой

Если готовим крем или соус, где нужно чётко контролировать температуру (для перестраховки можно держать градусник прямо в миске с продуктом и по нему отслеживать степень прогрева) да, как правило, ещё и взбивать pop-stop, то, конечно, только вариант НА бане. Для выпечки любых шоколадных тортов-пудингов, чизкейков, запекания кустардов, суфле - вариант В бане в духовке. А вот быстро масло или шоколад растопить, или ромашку заварить для ингаляций можно В бане, но уже на плите.

Термомикс - первый в мире универсальный кухонный прибор, сочетающий в себе функции перемешивания, измельчения и, главное, горячего приготовления пищи. Термомикс - маленькая кухня, которая умеет почти всё.

Варка в различных жидкостях в Термомиксере. Этот способ позволяют ускорить процесс варки и производить варку при температуре ниже 100°C с сохранением пищевой ценности продукта.

Нагрев до определенной температуры и тщательный контроль – в этом Термомиксу нет равных. Вы можете спокойно положиться на него, как это уже делают миллионы профессиональных поваров и начинающих кулинаров по всему миру. Встроенные в Миксерную чашу сенсоры отслеживают и регулируют температуру, чтобы достичь именно той степени нагрева, которая Вам нужна.

Непревзойденная точность в диапазоне от 37 °С до 120 °С. Температурные настройки и текущая температура отображаются на экране, чтобы Вы могли полностью контролировать процесс. Установите нужную температуру и будьте уверены в результате.

Термомиксер незаменим для приготовления пюре, суфле, сыров, заварного крема, растопленного шоколада и т.д.

Блендер Vitamix Barboss Advance. Самая популярная и востребованная модель, выпущенная компанией Vitamix. Это надежный профессиональный инструмент, предназначенный для работы в тяжелых условиях. Для заведений с большой проходимостью такой вариант прибора считается оптимальным. Он за считанные секунды обработает самые твердые и «сложные» ингредиенты, превратив их в напиток идеальной текстуры.

Инновационное устройство, предназначенное для приготовления:

- овощных и фруктовых муссов;
- соков;
- смузи;
- орехового масла;
- молока;
- домашнего мороженого;
- для измельчения зерен орехов.

Глазирование изделий – это покрытие готового изделия ровным слоем шоколада или шоколадной глазурью. Глазурь может быть не только из темного, но и из белого шоколада. Прибавьте к этому возможность окраски белого шоколада пищевыми красителями, и получите множество вариантов декорирования изделий.

Состав шоколадной глазури: масло какао, какао порошок, сахарная пудра, молоко.

Если производится белая глазурь, то из состава исключается порошок какао. В составе могут быть и другие компоненты, в зависимости от вида и назначения глазури.

Шоколадная глазурь используется как для глазировки изделий (кексов, вафли и т.д.), так и для их декорирования. Под декорированием подразумевается роспись изделий. Роспись может проводиться вручную. Из такой глазури можно делать и отдельные ажурные элементы для украшения. Для этого глазурь наносится на пищевую пленку, а после застывания готовый элемент отделяется от пленки и наносится на изделие.

Так же, на основе шоколадной глазури можно изготовить плотную пластичную глазурь, из которой в дальнейшем изготавливаются отдельные элементы декора для тортов и пирожных, любой формы и вида.

Виртуозным французским поварам принадлежит много кулинарных изобретений, в том числе и такой кулинарный прием, как **фламбирование**. Дословно термин «flamber» переводится «гореть пламенем, пылать». Предполагается, что на последнем этапе приготовления блюда, продукты поливаются коньяком, ромом, водкой либо другим крепким спиртным напитком и обжигаются открытым огнем.

В ресторанах классов люкс и высший по желанию посетителей подают блюда и десерты, которые доготавливают и фламбируют в присутствии посетителей. Этот способ подачи вносит разнообразие в обслуживание посетителей в ресторане, дает возможность почувствовать аромат готовящегося блюда.

Необходимые условия для доготовки и фламбирования блюд и десертов:

- расстояние между столами в зале должно быть достаточным для того, чтобы передвигать тележки со всем необходимым для работы;
- на предприятии ежедневно должен быть определен ассортимент блюд для фламбирования;

Для доготовки и фламбирования блюд и десертов необходим следующий инвентарь:

- тележка или подсобный столик с двумя полками для расстановки всего необходимого для фламбирования и подачи;
- две спиртовки для доведения до готовности, разогревания и фламбирования блюд;
- набор различных приправ, спирт для зажигания и крепкий алкогольный напиток;
- приборы для фламбирования - вилка, ложка, разливательная ложка, сковородка и т. д.

Подготовка тележки. Тележка имеет две газовые горелки, на одну из которых ставят сковородку для доведения до готовности и фламбирования блюда. За горелками располагают специи и необходимые соусы, а также бутылки с напитками, используемыми при фламбировании. Справа располагают разделочную доску с приборами и посудой с продуктами или полуфабрикатами, подготовленными для фламбирования. Правее на откидную доску ставят подготовленные тарелки для подачи блюд

Фламбирование фруктов. Для фламбирования подходят бананы, ананасы, абрикосы, персики, яблоки, сахарная пудра, сливочное масло, ром или коньяк

На сковороде слегка карамелизуют часть сахара и сразу добавляют масло. После того как масло растопилось, кладут бананы, очищенные от кожуры и разрезанные на две части по длине, и слегка обжаривают с обеих сторон, посыпают остальным сахаром, а затем заливают

нагретым до воспламенения напитком — ромом или коньяком. Как только сгорит ром или коньяк, бананы кладут на тарелку, заливают соусом со сковороды и подают.

При фламбировании свежих фруктов их следует заранее обжарить, чтобы они стали мягкими, а при фламбировании фруктов из компота — отцедить, чтобы удалить сироп.

Все виды фруктов можно посыпать сверху толчеными орехами (миндальными, грецкими, арахисом), тертым шоколадом или подавать со взбитыми сливками.

Фондю – это национальное блюдо швейцарской кухни. Оно обладает потрясающим ароматом и необыкновенным нежным вкусом.

Изначально для приготовления этого блюда использовали исключительно жаропрочную, чаще чугунную посуду, обычно – котелки. Они были наиболее оптимальным вариантом для растапливания кусочков сыра как на костре, так и в печи. На сегодняшний день фондю приобрело такую популярность и пользуется такой любовью гурманов, что специальная посуда для его приготовления представлена в виде различных модификаций, и сделать выбор не так просто.

Фондюшницы изготавливают из чугуна, нержавеющей стали, меди, керамики. Большую популярность получили электрические приборы. Сам их вид также является достаточно разнообразным. Они подобны котелку на специальной подставке, куда наливается соус. Фондюшница, благодаря горелке или свече позволяет поддерживать блюдо в теплом состоянии. Также прибор дополнен шпажками для нанизывания кусочков хлеба, овощей или фруктов. Для них возможно наличие отдельных чашечек, размещаемых вокруг фондюшницы

Гости накалывали на вилочки кусочки фруктов обмакивают их в соус, несколько мгновений выдерживали над котелком, чтобы стекли лишние капли, а также угощение слегка остыло, и отправляли лакомство в рот. Вилочки старались не касаться ртом, поскольку она повторно будет окунается в общее блюдо, а правила гигиены, как и хорошего тона, актуальны везде и всегда.

Основные направления приготовления горячих сладких десертов:

- один из самых популярных трендов современной кулинарии заключается в экономном использовании новых видов сырья, специй, приправ; их нетрадиционных сочетаниях, способствующих созданию особых текстур, вкусовых ощущений, эмоциональных восприятий кулинарной продукции;

- продвижение и популяризация новой русской (российской) региональной(локальной) кухни и аутентичных отечественных региональных сезонных продуктов;

- с целью адаптации блюд русской кухни под современную кулинарию их внешний вид часто видоизменён. Так, копченый угорь с орехами, взбитой карамелью и подкопченным йогуртом или горячий десерт из кленового сиропа, моркови и кокоса, поданный в виде яичницы-глазуни.

Есть и другие замысловатые, но не такие сложные, горячие десерты: запеченные бананы с творогом, жареное мороженое, вишня во фритюре, запеченная хурма с цитрусовыми, горшочки с ревенем и меренгой.

- оформление блюд не должно быть чрезмерно сложным и трудоемким. Облегчает работу по оформлению блюд использование специальных приспособлений: формочек,

выемок, карбовочных ножей и др. При этом следует строго соблюдать санитарные правила и выдерживать сроки и режимы хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|--|--------------------|
| Какой продукт используют для получения эмульсии? | А.- соевый лецитин |
| | Б.- крахмал |
| | В.- муку |

2. Вставьте пропущенные слова.

Водяная баня — это кулинарный приём, позволяющий _____ в процессе приготовления, не допуская перенагревания продукта

3. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|---|------------------------------|
| Как дословно переводится термин «flamber» с французского языка? | А. - гореть пламенем, пылать |
| | Б. - искрить |
| | В. - плавиться |

4. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|--|--|
| Какие операции можно выполнять на оборудовании термомиксе? | А.- варка в различных жидкостях, варка на водяной бане, взбивание, смешивание. |
| | Б.- жарка, обжаривание, взбивание, бланширование |
| | В.- припускание, пассирование, обжаривание. |

5. Дайте определение.

Глазирование изделий – это _____

Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

Лекция 6. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.

На современном этапе холодные напитки сложного ассортимента имеют расширенный ассортимент, они входят в меню различных предприятий индустрии питания. Холодные напитки утоляют жажду, возбуждают аппетит, а некоторые из них подают в качестве десерта. Их готовят на основе соков, молока, с добавлением яиц, сиропов, мороженого и т.д. Температура подачи холодных напитков сложного ассортимента — от 7 до 14 °С.

Холодные напитки сложного ассортимента делятся на две основные группы: безалкогольные и алкогольные.

К холодным безалкогольным напиткам сложного ассортимента относятся:

- прохладительные напитки (морсы, лимонады и др.);
- витаминные и освежающие напитки (фреш, смузи, ласси и др.);
- напитки брожения (квас хлебный, фруктово-ягодный и др.);
- безалкогольные коктейли;
- напитки на основе чая и кофе.

К холодным алкогольным напиткам сложного ассортимента относятся:

- тонизирующие алкогольные напитки;
- алкогольные напитки на основе кофе;
- алкогольные коктейли.

Ассортимент холодных напитков сложного приготовления очень широк.

Морсы — смеси из воды и сока ягод и (или) фруктов с добавлением сахара или меда. В основу морсов часто добавляют такие ягоды, как клюква и брусника.

Фруктово-ягодные напитки — напитки на основе отваров из мезги фруктов и ягод или лимонной цедры, с добавлением сахара.

Лимонады — прохладительные напитки на основе лимонного сока с добавлением воды и сахара, могут быть газированные.

Фреши — свежавыжатые соки или смесь свежавыжатых соков из фруктов, ягод и овощей.

Смузи — густой напиток, в основу которого входят фрукты, ягоды, овощи. Смузи бывают освежающие, десертные и овощные. В смузи в небольшом количестве (в зависимости от рецептуры) добавляют лед, молоко, сок или мороженое.

Ласси — напиток на основе йогурта с добавлением воды, соли, сахара, специй, фруктов и льда путем быстрого взбивания. Часто в ласси добавляют мякоть манго, сливки и мороженое.

Квас хлебный — напиток, который готовят на основе брожения сухого ржаного хлеба

с добавлением сахара или меда.

Квас фруктово-ягодный — напиток, который готовят на закваске из различных фруктов и ягод, свежих или сушеных. Они смешиваются с квасными хлебцами или сами служат в качестве квасного сула. После добавления дрожжей квас сбраживают в течение 2 — 3 дней, потом процеживают, разбавляют водой с сахаром и настаивают.

Коктейль (от англ. *cock tail* — петушинный хвост) — напиток, содержащий не более пяти различных ингредиентов. Они бывают алкогольные и безалкогольные. Коктейли готовят различными способами: в шейкере, миксере или блендере; смешивают или слоют в бокале подачи. При подаче многие коктейли поджигают (факельные коктейли).

Моктейль — популярное новое название безалкогольных коктейлей; комбинация слов *mock* (мнимый, ложный) и *tail* (хвост).

Молочные коктейли — напитки на основе молока и мороженого. В них добавляют (в зависимости от рецептуры) различные сиропы, варенье, фрукты и ягоды, взбитые сливки, тертый шоколад и др. Молочные коктейли готовят в блендере.

Коктейли на основе соков (безалкогольные) — напитки на основе соков, в которые добавляют минеральную воду, газированные напитки и другие вкусоароматические ингредиенты.

Коктейли с добавлением яиц — алкогольные и безалкогольные напитки, в рецептуру которых входят яйца, белок или желток.

Такие напитки составляют отдельные группы: эгноги, флипы и физы.

Эгноги — прохладительные напитки, основными компонентами которых являются свежие сырые яйца, молоко и сливки, а также фруктовые соки, сиропы, мороженое.

Флипы — напитки, в рецептуру которых входит сырой яичный желток (иногда добавляют яйцо), а также фруктово-ягодные и овощные соки, сиропы, соусы, варенье, пряности, молочные продукты, шоколад, мед и др.

Физы — напитки, в рецептуру которых входит взбитый сырой яичный белок, а также игристые, сильно пенящиеся прохладительные напитки. (В некоторые рецептуры физов не входит яичный белок.) Одной из важных составляющих этих напитков является газированная вода: содовая или минеральная, в том числе и газированная, приготовленная в сифоне. В напитки добавляют сиропы, овощные, ягодные и фруктовые соки с кислым вкусом.

Фраппе — разновидность коктейлей, которые подают с колотым льдом (фраппе) в виде стружки. Компоненты, входящие в рецептуру, взбиваются в шейкере или миксере. Охлажденную посуду подачи наполняют льдом фраппе, наливают коктейль и украшают.

Фрозен — замороженные коктейли, которые готовят в блендере с большим количеством льда. Соотношение компонентов напитка и льда должно быть таким, чтобы коктейль был похож на подтаявший снег.

Слоистые коктейли — отдельная группа коктейлей, которые готовят в посуде для подачи методом слоеобразования. Они бывают как алкогольные, так и безалкогольные. Все компоненты берутся в равных частях; контрастные по цвету и разные по плотности. Плотность напитка определяется содержанием сахара: чем больше сахара, тем больше плотность. Секрет таких коктейлей — в правильном чередовании компонентов. Подают их с двумя соломинками, если верхний слой — крепкий алкогольный напиток.

Коблеры — напитки, отличающиеся обилием и разнообразием входящих в их состав фруктов и ягод. В рецептуру напитков входят различные фруктово-ягодные соки, слабые алкогольные напитки (виноградные и фруктово-ягодные вина), также их готовят безалкогольными. При приготовлении коблеров используют как свежие, так и консервированные соки, ягоды и фрукты. Украшают напитки взбитыми сливками или мороженым. Подают коблер с соломинкой и ложкой (через соломинку пьют жидкую смесь, а ложкой едят фрукты и ягоды).

Пунши (холодные) — напитки, приготовленные на основе чая или молока с консервированными или свежими ягодами и фруктами. Отличаются от других напитков тем, что в их состав могут входить различные сиропы, соки, молоко, пряности и т.д. Холодные пунши (алкогольные и безалкогольные) пьют через соломинку.

Крюшоны — это слабоалкогольные или безалкогольные напитки, состоящие из смеси вина, ликера или сиропа, различных фруктовых соков и фруктов или ягод с добавлением газированных напитков (шампанского, минеральной, содовой воды или других газированных напитков). В зависимости от сезона в крюшоны кладут свежие или консервированные фрукты (персики, груши, ананасы, абрикосы, апельсины, мандарины), разрезанные или разделенные на дольки.

Напитки на основе чая и кофе — прохладительные напитки, которые готовят путем заваривания чая или кофе с последующим охлаждением. В зависимости от рецептуры в напитки добавляют лед, фрукты, мороженое, алкоголь и т.д. К таким напиткам относятся айсти, кофе глясе, кофе фраппе и др.

Айс-ти — прохладительный напиток на основе чая, в который входят слабоалкогольные напитки, мед, свежая мята, вода, лед и др. Напиток также может быть безалкогольным.

Кофе глясе — холодный напиток на основе кофе, в состав которого входит мороженое.

Кофе фраппе — холодный кофейный напиток, в состав рецептуры которого входит ледяная крошка. Кофе фраппе готовят в шейкере или миксере на основе одной или двух порций кофе, сахара и небольшого количества воды, которые взбивают до образования пены. Напиток подают в стеклянном стакане с добавлением холодной воды, льда и молока. В некоторые рецептуры входят различные ликеры, мороженое и шоколад.

Модные тенденции коснулись и приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Сегодня, чтобы приготовить напиток, который будет пользоваться большой популярностью, нужно не только владеть правилами миксологии и различными способами приготовления, но и учитывать последние тренды в подборе ингредиентов, украшений и цвета напитка. При приготовлении холодных напитков сложного ассортимента актуален стиль фьюжн, например, соединение в одном коктейле разных, противоположных вкусов: сладкого клубничного сиропа и соуса табаско. Также популярен экостиль — приготовление из экологически чистых продуктов, свежих ягод, фруктов или овощей. При приготовлении таких коктейлей используют цельные ягоды.

Последний модный коктейльный тренд — это *Aroma de fleur (аромат цветов)*. Для приготовления таких коктейлей используют ароматизированные цветочные спирты: водку Wyborowa с ароматом розы или Zubrowka с лавандой, ликеры Parfait Amour или Alize rose. Для

придания аромата цветов используют цветочные эссенции или эфирные масла, а также цветочные сиропы со вкусом розы, фиалки, лаванды, жасмина и бузины. Цветочные коктейли украшают живыми цветками, которые придают дополнительный аромат. Живые цветы помещают непосредственно в посуду подачи коктейля.

Набирают популярность **молочные коктейли-гибриды**. Их особенность заключается в нагромождении сверху различных готовых полуфабрикатов, например, помещают горку из мороженого или сливок, которую декорируют печеньем, украшениями из шоколада или цветным шоколадным драже, поливают соленой карамелью.

Среди множества холодных напитков на основе чая можно выделить необычный напиток под названием **бэбл-ти** (от англ. *bubble tea* — пузырьковый чай). Он представляет собой чайный коктейль с шариками из тапиоки на дне. Пьют этот коктейль через широкую трубочку, которая позволяет втягивать не только жидкость, но и шарики. В состав коктейля бэбл-ти входят холодный чай, сладкий сироп и шарики тапиоки. Могут быть использованы разные сорта чая: черный, зеленый, улун или с пряностями. Тапиока — это жевательные шарики из крахмальной муки растения маниок, которые имеют консистенцию жевательного мармелада.

Существует множество разновидностей напитка: молочный чай, жемчужный чай, чай с тапиокой или с молочной пеной. Размер шариков тапиоки может быть разным. Например, для жемчужного чая используются небольшие шарики, а для чая боба — крупные. Коктейль бывает с разными вкусами: от вкуса пина-колады до капучино или тирамису. При встряхивании стакана с коктейлем или перемешивании на поверхности появляются пузырьки. Самым распространенным топпингом для молочного коктейля бэбл-ти являются шарики тапиоки «Черные жемчужины».

Большой интерес у потребителей вызывают холодные коктейли с плавающими **джус-боллами** (англ. *Juice balls*). Джус-боллы — это съедобные капсулированные шарики из морских водорослей с жидким соком внутри, которые лопаются при легком сдавливании (цв. вкл., рис. 26, г). Их употребляют в качестве добавки в различные коктейли, соки, смузи и т.п.

Джус-боллы — первый продукт молекулярной гастрономии, который попал в массовое производство; их готовят методом сферификации.

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|---|--------------------|
| Что является основным компонентом эггногов? | А. - отварные яйца |
| | Б. - крахмал |
| | В. - сырые яйца |

2. Вставьте пропущенные слова.

Айс-ти — прохладительный напиток на основе _____, в который входят слабоалкогольные напитки, мед, свежая мята, вода, лед и др. Напиток также может быть _____.

3. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|--|---------------------|
| | А. — павлиний хвост |
|--|---------------------|

| | |
|--|------------------------|
| Как дословно переводится термин «cock tail» с английского языка? | Б. – петушиный хвост |
| | В. – петушиный гребень |

4. Выберите правильный ответ на вопрос

| | |
|---|-------------|
| Что является основой холодного напитка ласси? | А. - йогурт |
| | Б. - кефир |
| | В. - сливки |

5. Дайте определение.

Смузи – это _____

Лекция 7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

В огромном большинстве случаев, лишь применяя **отжимание и смешивание соков** различных фруктов, удастся приготовить сок с приятным вкусом.

Смузи практически моментально делает вас сытым, а **сок** — энергичным. Смузи, то его можете пить, когда вам угодно.

Молекулярная кухня – это современное направление в кулинарии. Главное отличие его от классической кухни – приготовление блюд с максимальным сохранением полезных свойств продуктов, блюд питательных, полезных и, что очень важно, низкокалорийных! Это достигается знанием физических и химических процессов, которые происходят при обработке продуктов.

Повар, готовящий «молекулярные блюда», использует множество инструментов и приборов, которые разогревают, охлаждают, смешивают, измельчают, измеряют массу, температуру и кислотно-щелочной баланс, фильтруют, создают вакуум и нагнетают давление. Стандартные приёмы, используемые в молекулярной кулинарии: карбонизация или обогащение углекислотой (газирование), эмульсификация (смешение нерастворимых веществ), сферизация (создание жидких сфер), вакуумная дистилляция (отделение спирта). Для выполнения этих задач используются особые продукты:

Агар-агар и каррагинан — экстракты водорослей для приготовления желе, Хлорид кальция и альгинат натрия превращают жидкости в шарики, подобные икре, Яичный порошок (выпаренный белок) — создаёт более плотную структуру, чем свежий белок, Глюкоза — замедляет кристаллизацию и предотвращает потерю жидкости, Лецитин — соединяет эмульсии и стабилизирует взбитую пену, Цитрат натрия — не даёт частицам жира соединиться, Тримолин (инвертированный сироп) — не кристаллизуется, Ксантан (экстракт сои и кукурузы) — стабилизирует взвеси и эмульсии.

Фруктово-молочный коктейль. В чашу блендера поместить фрукты, молоко, сахар и добавить 1 г камеди. Взбить. Разлить по бокалам, украсить веточками мяты, дольками фруктов.

Сферы из соков. Техника обратной сферификации с заморозкой.

Освежающая сфера с выразительным вкусом сладкой моркови, пикантных апельсинов и тропических манго- отличный пример блюда молекулярной кухни. В этом рецепте мы применяем технику обратной сферификации с заморозкой, которая позволяет сократить время приготовления, получить идеально ровные сферы и отлично подходит для начинающих.

Приготовление:

- Растворите лактат кальция в соке.
- Добавьте сахар по вкусу

- Заполните силиконовую форму соком и поставьте в морозильную камеру на ночь.
- Подготовьте раствор для сферификации: с помощью блендера растворите альгинат в воде. Это может занять какое-то время.
- Удалите пузырьки воздуха из смеси. Для этого процедите раствор, закройте пленкой и поставьте в холодильник.
- После того, как все готово, можно приступать к сферификации! Нагрейте раствор с альгинатом до 65 градусов (можно сделать это в микроволновой печи)
- Погрузите небольшое количество сфер в теплый раствор. Очень важно, чтобы они не соприкасались друг с другом.
- Оставьте сферы минимум на 2 минуты для образования твердой оболочки.
- Бережно извлеките сферы используя специальную ложку.
- Погрузите их в теплую воду.
- После этого поместите сферы в сок или воду для хранения.
- Храните в холодильнике до подачи.

Одним из плюсов обратной сферификации является тот факт, что сферы хранятся в течение долгого времени. Для того, чтобы предотвратить ослабление вкуса из-за осмоса, мы рекомендуем хранить их в той же жидкости, из которой они сделаны.

Некоторые **соки** для лучшего усвоения лучше пить в **смеси** с другими продуктами: морковный – с молоком или сливками, томатный **сок** – с несколькими каплями растительного масла.

Молекулярные коктейли. Слоистый напиток необычного вида и вкуса. Можно назвать это революцией в кулинарии.

Для приготовления молекулярных коктейлей понадобится оборудование. Во-первых, профессиональный блендер, способный превратить в пюре продукт любой твердости. Во-вторых, сифон – для газирования напитков углекислотой. Нужен и мощный миксер, который худо-бедно заменит центрифугу. Точные весы. А в качестве химикатов будем использовать гранулированный или листовой желатин, различные пищевые красители и эмульгаторы. Некоторые коктейли создаются с помощью сверхнизких температур. Жидкий азот в таком случае нам заменит сухой лёд. При создании молекулярных коктейлей бармены часто прибегают к эмульсификации. Соевый лецитин превратит любую жидкость, будь то сок или молоко, в стойкую пенку наподобие суфле.

При некоторой толике химической осведомленности вполне можно приготовить дома молекулярные коктейли. Рецепты таких напитков не требуют применения центрифуг и жидкого азота. Но все же некоторые химикаты мы будем использовать. Вот первый рецепт, самый простой. Заварим зеленый чай (на 20 г истолченного листа стакан кипятка). Добавим две ложки сахарного песка и дадим пять минут настояться. Вольем 50 г сока лайма и процедим через мелкое ситечко. Когда чай полностью остынет, добавим один яичный белок. С помощью миксера взобьем напиток в пену. Единственный минус коктейля состоит в том, что есть его нужно сразу же. Через пять минут пена осядет, а напиток утратит форму.

Макиато. Не забываем, что первым молекулярным коктейлем стал кофейно-молочный слоистый напиток. Итак, будем готовить макиато. Он бывает еще холодным (тогда его именуют калдо) и горячим (кортадо). Но мы приготовим классический слоеный макиато.

Молоко (150 мл) разделим на три части. Одну в холодном виде нальем на дно прозрачного высокого бокала. Вторую подогреем до 70 градусов. Третью же часть взобьем в пышную пену. Чтобы она получилась более стойкой, нужно использовать цельный продукт или сливки. Теперь наливаем в бокал горячее молоко поверх холодного. Выкладываем взбитую пену. Осторожно наливаем горячий эспрессо. Кофе разместится аккуратно на молочном пласте под шапкой белой пены. Латте похож на макиато слоистостью. Разница лишь в пропорциях кофе и молока. В латте она составляет 1:3, тогда как в макиато 1:2. Украсить такой коктейль можно корицей, какао.

Оригинальный мартини. Молекулярная кухня часто использует такой простой метод, как желирование. Но для этого употребим некоторые химикаты, такие как ксантановая камедь и хлорид кальция. Из оливок выдавим сок. Смешаем его с вермутом и джином. Добавим наши химические загустители. Нальем раствор воды и альгината натрия. И удивимся тому, как жидкость превратится в капсулы в форме бусин. Внутри они жидкие, а снаружи, как желе. Во рту такая бусина лопается и растекается по небу привычным вкусом мартини.

Молочный коктейль. Манго (или другие плоды, освобожденные от шкурки и семян) режем кубиками и измельчаем с помощью блендера. На стакан фруктовой мякоти добавляем такое же количество цельного молока. Заправляем сахаром по вкусу. И добавляем один грамм (важно четко придерживаться пропорций) ксантановой камеди. Взбиваем в миксере с несколькими кубиками льда. Разливаем по высоким бокалам, украшаем листиками мяты и дольками фрукта. Изготавливая молекулярные коктейли, можно прибегнуть к сверхнизким температурам. Смешаем лимонный сок, ром, манговое пюре и сахарный сироп. Тщательно перемешаем. Добавим разведенный желатин. И подвергнем коктейль глубокой заморозке.

Горячий и холодный чай Хестона Блюменталя. «Горячий и холодный чай» удивлял посетителей «Жирной утки» еще лет 10 назад. Потом на основе этого рецепта был создан глинтвейн с аналогичными свойствами, сидр, кофе и многое другое. Суть всех рецептов проста — в одной емкости находятся как горячая, так и холодная жидкости, которые не смешиваются. Поэтому, вращая стакан, можно попробовать две версии одного и того же напитка. Как это сделать? Нужно поиграть с плотностями.

Приготовление:

- Залейте чай водой, завакуумируйте и оставьте настаиваться при комнатной температуре. Через час процедите.

- Смешайте все ингредиенты с помощью блендера, доведите до кипения.

- Процедите через мелкое сито и разделите на две равные порции.

Оформление: В стакан установите разделитель (Для этого отлично подходит силиконовая лопатка)

- Для холодной базы: предварительно охладите смесь в холодильнике.

- Для горячей базы: перед подачей нагрейте до 72 С.

- Одновременно наполните стакан горячим и холодным чаем, удалите разделитель и подавайте немедленно.

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|---|----------|
| Какая пропорция кофе и молока необходима для приготовления напитка Макиато? | А. - 1:2 |
| | Б. – 1:3 |
| | В. - 1:1 |

2. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|--|---------------|
| В какой жидкости можно хранить сферы долгое время? | А.-в соке |
| | Б. – в воде |
| | В.-в заправке |

3. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|--|---|
| Какие химикаты применяют в молекулярной кухне? | А.-ксантановая камедь и хлорид кальция |
| | Б. – уксусная кислота, яблочная кислота |
| | В.-ароматические синтетические эссенции |

4. Вставьте пропущенные слова.

Стандартные приёмы, используемые в молекулярной кулинарии: карбонизация или обогащение _____ углекислотой(_____), _____ эмульсификация (_____), _____ сферизация (_____), вакуумная дистилляция (_____).

5. Дайте определение

Макиато - _____

Лекция 8. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Чтобы увеличить привлекательность напитков, верхнюю часть стакана кромкой шириной 1 -- 1,5 см можно погрузить в лимонный сок (или холодную воду), а затем в мелкий сахарный песок: по окружности стакана, таким образом, получается, как бы полосочка инея. Очень эффектно выглядят украшения бокалов ломтик очищенного от кожуры лимона, прислонив его одним краем к стакану, в жаркий день можно положить в стакан 1 - 2 кубика льда, или 2 - 3 штуки ярких ягод (клубнику, малину, вишню и т.п.), или лед и фрукты. Усилят аромат многих напитков ломтики банана- кубики льда, также можно опустить в стакан соломинку и надеть на нее декоративные украшения виде ягодки, зонтиков, долек лимона и т.д.

Отпускают холодные напитки сложного ассортимента в охлажденных фужерах, стаканах, конической или цилиндрической формы, а при групповом обслуживании – в кувшинах. Кувшин ставят на закусочную тарелку. Отдельно в кулере подают лед со щипцами, количество льда на одну порцию рассчитывается 10 г

Некоторые смешанные напитки(холодные пунши, слоистые коктейли) готовят без предварительного смешивания и все отмеренные компоненты наливают непосредственно в стакан или бокал подачи. Посетитель смешивает напиток по своему вкусу и усмотрению. Холодные напитки подают при температуре 10—14 °С.

Существует много способов, как задобрить и накормить клиента, но шведский стол является одним из самых бюджетных способов подачи пищи.

Шведский стол (буфет) — это способ подачи холодных напитков, при котором множество блюд выставляются рядом, и напитки выставляются в стаканах, фужерах.

Шведский стол позволяет посетителю сначала увидеть, выбрать, а потом уже попробовать напитки, заплатив за это фиксированную сумму и не ожидая приготовления заказа. Привлекателен шведский стол и отсутствием постоянного меню, что позволяет поварам разнообразить предлагаемые холодные напитки.

Поэтому шведский стол будет к месту везде, где нужно за короткий срок предложить ассортимент холодных напитков большому количеству гостей. Его устройство позволяет обслужить одновременно много клиентов.

Резонность шведского стола очевидна, поэтому рассмотрим основные особенности организации питания в гостинице по системе шведский стол.

Сервировка шведского стола. Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с

десертами. Ближе к входу в заведение размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Напитки располагаются на отдельном столе недалеко от входа, и подаются разлитыми в бокалы, фужеры, стаканы, а также выставляются кувшинах.

Все блюда на шведском столе полагается постоянно обновлять. Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы. Например, если рядом стоят два кувшина с молоком, необходимо указать, что одно из них нормальной жирности, а другое — обезжиренное. Также будет не лишним указать границы детского стола.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают

блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6 ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;
- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;
- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;
- вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);
- через розничную торговую сеть.

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача холодных напитков при $t=+10—14$ °С.

Холодные напитки в основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора. Для доставки холодных напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые холодные напитки помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем

лагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, не потеряют свой товарный вид.

Типы стаканов для напитков

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

- Круглые стаканы с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

- Стаканы из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие стаканы пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить напиток или взять порционно для детей.

При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости стакана предлагаемого напитка и об объеме его порций;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|---|---|
| Какая экологически чистая упаковка разработана специально для реализации холодных напитков для выезда на природу? | А. - стакан, изготовленный из высококачественный картона, может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала с крышкой |
| | Б. – стакан, изготовленный из пластика с крышкой |
| | В. - стакан, изготовленный из пенопласта с крышкой |

2. Дайте правильный ответ на вопрос.

| | |
|---|----------|
| Какое количество льда используется на стакан холодного напитка? | А.-40 г |
| | Б. -10 г |
| | В.-50 г |

3. Продолжите предложение.

В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг

4. Дайте правильный ответ на вопрос.

| | |
|---|--|
| При какой температуре подают прохладительные напитки? | А.- $t=+10—14\text{ }^{\circ}\text{C}$. |
| | Б.- $t=+15—20\text{ }^{\circ}\text{C}$. |
| | В.- $t=+2—12\text{ }^{\circ}\text{C}$. |

5. Выберите правильный ответ на вопрос.

| | |
|--|--|
| Укажите правильно, какую информацию обязательно должен предоставляться на упаковке продукции на вынос? | А.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов; |
| | Б. –фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов; - сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия) - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности); - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция. |
| | В.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция. |
|--|---|

Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

Лекция 9. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.

Горячие напитки – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75°С.

Из горячих напитков распространены чай, кофе, какао. Ценной составной частью чая является кофеин (теин). Он благотворно влияет на центральную нервную систему, мышечные ткани, включая сердечные. Кофеин активизирует умственную деятельность, вызывает чувство бодрости. Он не задерживается в организме, и поэтому чай не может причинить вреда. В чашке напитка содержится примерно 0,05 гр. кофеина. Кроме того, в чае имеется много дубильных веществ, или танинов, состоящих в основном из катехинов. Содержание катехинов в 1 гр. чая: в черном — 25—80 мг, в зеленом — 110—220 мг. Катехины чая обладают сильным Р-витаминным действием, уменьшают проницаемость капилляров, способствуют накоплению в организме аскорбиновой кислоты. Богатые катехинами сорта чая обладают также высокими бактерицидными свойствами. Содержащиеся в чае эфирные масла влияют на его букет, в котором присутствует аромат розы, жасмина, цитрусовых, меда, ландыша, горького миндаля и др. Эфирные масла повышают активную деятельность мозга, устраняют слабость и утомление от физического или умственного напряжения, обуславливают аромат и вкус чая. Чай богат витаминами С, В1, В2 и РР. В Средней Азии наиболее популярен зеленый чай, так как он лучше, чем черный, утоляет жажду и обладает сильным тонизирующим действием. При использовании чая как лечебного средства следует учитывать, что зеленый чай богаче катехинами и витамином С, чем черный. Жареный кофе содержит азотистые вещества, кофеин, сахара, жир, декстрин, дубильные вещества, клетчатку, минеральные вещества. Содержащийся в кофе алкалоид тригонеллин при обжаривании распадается с образованием никотиновой кислоты (витамин РР). Алкалоид кофеина, входящий в состав кофе, оказывает тонизирующее действие на центральную нервную и сердечно-сосудистую систему. Содержащиеся в кофе кислоты положительно влияют на процессы пищеварения. Он придает кофе «мягкий» вкус, увеличивает экстрактивность различных видов и сортов кофе, улучшает вкусовые качества напитка. В последние десятилетия получил распространение растворимый кофе. Используя растворимый кофе, необходимо помнить, что кофеина в нем в 4—5 раз

больше, чем в натуральном. Поэтому надо строго соблюдать дозировку (одна чайная ложка на стакан кипятка).

Какао — напиток, приготовляемый из какао-порошка на молоке и с сахаром, обладает хорошим вкусом и высокой питательностью, оказывает стимулирующее и тонизирующее воздействие на организм.

На качество горячих напитков большое влияние оказывает способ приготовления горячих напитков. Определенное значение имеет жесткость воды: чем она жестче, тем слабее экстрагируются вещества, входящие в состав горячих напитков. Очень жесткая вода придает чаю мутность, неприятный вкус и запах.

Качество напитков проверяют по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, а для некоторых напитков (чая) – степень прозрачности и физико-химическим показателям.

Органолептические показатели

Чай. Качество чая контролируют по показателям: аромат, цвет, прозрачность, вкус. Органолептическую оценку проводят при температуре настоя (заварки) 65⁰С, сравнивая его с контрольным. Контрольный настой готовят из чая соответствующего сорта, который заваривают в количестве 10 (20) г на 500 см³ воды, настаивают 10 мин и фильтруют.

Аромат и вкус напитка (при условии соблюдения норм закладки и правил заваривания) характерны для каждого сорта чая. Правильно заваренный чай – прозрачный. Если настой мутный, цвет его тускло-коричневый, значит, чай неправильно заварен или настаивался в течение длительного времени.

Кофе и какао. При органолептической оценке качества кофе и какао особое внимание обращают на вкус и аромат. Показатели качества представлены в таблице.

Органолептические показатели качества кофе и какао

| Наименование напитка | Аромат | Цвет | Вкус |
|---|---|--|---|
| Кофе черный Кофе с молоком Какао с молоком | Жареных кофейных зерен, сильно выраженный. Жареных кофейных зерен, хорошо выраженный. Характерный для данного напитка, хорошо выраженный. | Темно- коричневый. Светло- коричневый. Коричневый с красноватым оттенком. | Присущий дан- ному напитку, сильно выражен- ный. Сладкий с выраженным привкусом, присущим данному напитку и молоку. Сладкий, характерный для раствора какао и молока. |

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.

Вода является основой для приготовления большинства напитков, потребляемых человеком. Поэтому при их приготовлении необходимо соблюдать основное требование — употреблять чистую родниковую, бутилированную или очищенную бытовыми фильтрами воду.

Чай, кофе, какао-порошок имеют особенность впитывать посторонние запахи, теряя при этом свой аромат. Поэтому хранить их до заваривания следует в плотно закупоренных стеклянных или металлических банках, отдельно от остропахнущих продуктов.

Чай — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Его изготавливают из молодых побегов вечнозелёного чайного куста.

В зависимости от исходного сырья и технологии переработки выпускают чай следующих разновидностей и типов:

- байховый (чёрный, зелёный, красный, жёлтый, белый);
- гранулированный (скрученный в шарик (гранулу, горошек) по особой технологии);
- экстрагированный (быстрорастворимый);
- прессованный (кирпичный, плиточный, таблетированный).

В зависимости от способа упаковки чай могут быть рассыпчатыми и пакетированными. В продажу поступают чаи с ароматизированными добавками (цветочными, фруктовыми и др.), фруктовые (смесь из чёрного чая, фруктов и цветов), фиточаи из лекарственных трав; фруктово-травяные напитки из травяных, ягодных и цветочных настоев.

При выборе чая:

- оценивают внешний вид;
- определяют группу (крупнолистовой, среднелистовой, мелколистовой, гранулированный), однородность окраски, степень скручивания чайнок.

Не допускается присутствие грубого растительного сырья, чайной пыли, посторонних примесей. Для приготовления чая подготавливают два чайника: для кипячения воды и для заваривания чая. Лучшей посудой для заваривания является керамическая, фарфоровая или фаянсовая. В металлической чай не заваривают, потому что вкус и цвет резко меняются.

Кофе — сильно тонизирующий напиток. Его получают из семян тропического вечнозелёного кофейного дерева

В продажу кофе поступает в зёрнах (сырой и жареный), жареный молотый без добавлений, жареный молотый с добавлениями цикория и ягод, а также растворимый.

При выборе кофе оценивают качество по:

- внешнему виду (окраске зёрен, их виду и аромату);
- степени помола (чем тоньше помол, тем лучше будет качество напитка).

При хранении необходимо учитывать следующее: сырые зёрна могут храниться длительное время, однако жаренные — нет, так как происходит улетучивание ароматических веществ, теряется аромат, качество кофе значительно ухудшается.

Какао — ценный пищевой продукт, который вырабатывают из семян (какао-бобов) тропического вечнозелёного дерева какао. Это дерево ещё называют шоколадным

При выборе какао качество оценивают по:

- внешнему виду (тонкоизмельчённый, однородный порошок от светло- до тёмно-коричневого цвета, нет сероватого оттенка);
- вкусу и аромату (приятный, горьковатый, хорошо выраженный, без привкусов и запахов).

Мед – это вкусное и очень полезное лакомство.

По густоте (или консистенции) мед может быть жидким и севшим (кристаллизованным). По цвету мед бывает светлым и темным, по этой характеристике можно примерно определить, из чего был собран нектар: светлый мед получается из липы, акации, подсолнечника, темный – из гречихи и каштана. Прозрачность меда определяет наличие перги (пыльцы) и процессов кристаллизации. Натуральный мед отличается сладостью с разными нотками: с характерным послевкусием, горечью или приторностью. Аромат меда определяют растения-медоносы. Мед, собранный с одного растения, источает ярко-выраженный запах, из целого букета растений получается многообразный аромат. Все виды меда обладают похожими лечебными свойствами. **Мёд** положительно воздействует на организм.

Правила выбора меда. Мед не должен иметь жидкости на своей поверхности или видимого расслоения. Даже в случае закристаллизованного меда, участки перехода от жидкого меда к кристаллам должны быть еле заметны. На поверхности меда не должно быть белой пенки, свидетельствующей о закисании продукта.

Гвоздика. Полезные свойства специи гвоздики известны с древнейших времен. Еще древние греки называли ее цветком божественным, подразумевая под этим названием небывалые лекарственные и чудодейственные свойства. Эфирные масла и витамины способны снять боль и спазм, заживить раны и фурункулы, уничтожить микробы, снять невротические проявления. В медицине часто используются настойка гвоздики, которая помогает справиться со многими заболеваниями.

Правила выбора гвоздики: плод должен быть сухой, но не пересушенный, иначе эфирных масел в нем практически не будет.

Широкий ассортимент **коньяков** в наших магазинах ставит неподготовленного покупателя в тупик. Из-за внешнего сходства бутылок сложно сориентироваться и выбрать подходящий напиток. «Коньяки» постсоветского пространства делят на три вида: обычные (обычные), марочные и коллекционные. Армянские и другие обычные коньяки маркируются звездочками. Каждая звездочка на этикетке обозначает год выдержки в бочках. Самые распространённые варианты – 3 и 5 лет.

Настоящий коньяк имеет приятный аромат, слегка меняющийся при нагревании.

На прилавках современных магазинов **винная продукция** представлена в широком ассортименте. Качественное **вино сухое** обязательно будет продаваться только в стеклянной таре, так как именно этот материал позволяет сохранить все свойства напитка даже через десять-двадцать лет. Объем бутылки у качественного вина – 0,75 л. Дно тары всегда с большим углублением. Дешевое вино разливают в бутылки по 0,7 л, дно которых с небольшим углублением или вообще плоское. Наиболее подходящий вариант для хорошего красного вина – это бутылки бордоской, бургундской или эльзасской флейты формы. Цвет стекла должен быть зеленым или темно-коричневым, что обеспечивает проникновение как можно меньшего количества света.

Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.

Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.

. Одной из очевидных тенденций рынка можно назвать и движение в сторону автоматизации процесса приготовления чая, кофе Суперавтоматические кофемашины стремительно развиваются и позволяют готовить кофе все лучше и лучше. Кофемашины рожкового типа в связке с профессиональным бариста позволяют готовить чай, кофе в целом лучше, но и производители этих кофемашин вводят все больше новых систем контроля процессов приготовления чая, кофе.

Капсулы с чаем и горячим шоколадом.

Содержимое данных капсул не менее натурально. В них используются качественный чай и качественное сырье какао. Если чай содержит ароматизаторы, то они полностью натуральные – кусочки цветов и фруктов, чайные специи. Никакой химии в капсулах нет, и это очевидно, ведь в герметичном состоянии она не играет никакой роли. Обычно химию добавляют для продления срока хранения, да и то она практически безвредна. А в случае с кофейными капсулами известных производителей она вообще отсутствует.

Сегодня в среде почитателей кофе есть тенденция перехода от использования натурального молотого зерна к кофейной капсуле.

Капсулы для латте и капучино.

Кофе в капсулах сохраняет аромат и вкус в отличие от обычного кофе в зернах или готового молотого зерна, которые теряют эти свойства после вскрытия упаковки.

Капсульный способ приготовления напитка быстрее (до 1 минуты) и проще (нет необходимости дозировать и утрамбовывать), чем традиционный способ приготовления в обычной кофемашине.

Невозможность испортить кофе даже если вы никогда его не готовили. Вкус, плотность, пенка – все всегда одинаково.

Организация работы бариста.

Бариста – специалист, который готовит и подает кофе. Эта профессия впервые появилась в Италии. Бариста-профессионал должен уметь "чувствовать" не только напиток, но и настроение посетителя и быть коммуникабельным. Непринужденное общение с посетителем и располагающая улыбка должны повысить его настроение и улучшить восприятие вкусовых качеств кофе.

Бариста должен знать:

- историю кофе, его состав;
- правила работы и особенности безопасной эксплуатации кофемолки;
- рецептуры, технологию приготовления и качество разных видов кофе;
- правила сервировки стола для подачи кофе.

Бариста должен уметь:

- регулировать разные степени помола (крупный, средний, тонкий) кофейных зерен в кофемолке;

- четко определять оптимальную температуру приготовления кофе;
- взбивать пену нужной консистенции;
- правильно подбирать посуду для подачи напитка;
- составлять кофейную карту, включая в нее как классические рецепты, так и оригинальные, разработанные самим бариста для создания фирменного стиля бара;
- создавать рисунки на молочной пене (латте-арт) и обладать артистизмом, разыгрывая шоу, привлекающее посетителя.

Способов приготовления горячих напитков очень много, но неперенный компонент для приготовления является высокого качества — вода. Вода для горячих напитков прежде всего не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. Второе важное требование — низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее мягкость.

Горячие смешанные напитки особым спросом пользуются в холодную погоду. К наиболее популярным напиткам этой группы относятся: чай, кофе эспрессо, кофе капучино, ирландский кофе, мексиканский кофе, горячий шоколад, грог, тодди, сбитень, глинтвейн, взвар.

Используя метод отжимания, приготавливают разные согревающие напитки. Например, такие как апельсиновый согревающий сок, глинтвейны, приготовление кофе используя *метод отжимания или Френч-пресс (кафетиер)*.

Френч-пресс (кафетиер) или поршневой метод

Из простых приспособлений для приготовления кофе, без специальных механизмов и электрических элементов, можно назвать поршневую кофеварку, или френч-пресс. Сосуд нагревают, на дно насыпают кофе грубого помола, затем заливают горячей водой. Напитку дают настояться в течении 3-5 минут а потом поршнем отделяют жидкость от гущи. Этот способ позволяет максимально извлечь аромат из молотого кофейного зерна. Единственный недостаток - кафетиер не может долго хранить тепло, поэтому приготовленный кофе следует выпивать сразу. Кофе получается крепкий и насыщенный.

При приготовлении горячих напитков используют метод смешивания ингредиентов.

Способы приготовления смешанных напитков.

Смешанными напитками называются **напитки**, состоящие из базы с добавлением смягчающе - сглаживающих и вкусо - ароматических компонентов и наполнителя. В зависимости от того, насколько легко перемешиваются различные компоненты, входящие в состав **напитка**, выбирается **способ его приготовления**. Этим **способом готовят напитки**, компоненты которых легко смешиваются друг с другом. Чаще всего это напитки: **чай по-английски, американо с медом, какао на молоке, грог, глинтвейн** и т.д.

При приготовлении согревающий напитков грог, глинтвейн и пунш, тодди, взвар, сбитень используют **способы приготовления смешанных напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами**.

Грог, глинтвейн и пунш — напитки похожие по своему составу и методу приготовления, согревающему воздействию

Традиции чаепития ценятся в каждой семье. Мы выбираем чай на любой вкус: гранулированный и пакетированный, растворимый и листовой, черный и зеленый, красный и желтый, чай мате, белый чай, чай каркаде а, между тем, очень мало знаем о любимом напитке.

Тонизирующие свойства чая проистекают от кофеина - алкалоида с легким возбуждающим действием. Кроме чая, это вещество встречается в листьях и плодах других растений.

Прежде, чем наслаждаться заваренным напитком, важно выбрать лучший чай по таким **показателям**:

- Цвет заварки должен быть в идеале черным у черного чая, зеленым у зеленого. Любое отклонение - свидетельство несоответствия качества чая.

- Блеск. Сухие чайники высококачественного черного чая должны иметь «искру» - неяркий отблеск, перелив. Если чай тусклый - это показатель среднего и ниже качества.

- Однородность сырья. В идеале в хорошем чае все чайники должны быть примерно одной величины; их размер должен соответствовать указанному на упаковке стандарту.

- Посторонними включениями могут быть не только куски дерева, фанеры, бумаги, фольги и прочее, но и обломки чайных веток. Разумеется все это указывает на низкое качество чая.

- Скрученность чаинок. Как правило, чем сильнее скручены чайники, тем качественнее проходила ферментация, и тем, качественнее сам чай.

- Степень сухости. Качественно изготовленный чай должен иметь в своем составе примерно 3-6% влаги.

- Запах. Хорошо изготовленный, правильно упакованный и правильно хранившийся чай должен хорошо пахнуть.

Универсальный рецепт заваривания вкусного чая состоит из следующих этапов:

- Кипячение воды. Вода для чая должна быть мягкой.

- Согревание заварочного чайника. В качестве посуды для заваривания чая лучше использовать ту, которая лучше "держит" тепло и не реагирует (ни химически, ни физически) на горячий чай.

- Засыпание заварки.

- Заливание заварки кипятком и помешивания.

- Настаивание.

- Разливание по чашкам.

Чай по-английски.

Чай залить кипятком, дать настояться 5 мин, после чего настоем перелить в другой сосуд, предварительно прогретый. В прогретые чашки на одну четверть их объема налить молоко и добавить чайный настой.

Чай по-русски.

Во второй половине 19 века чай стал любимым напитком российского дворянства и купечества. Чаевничали не только дома, но и в парках, садах и скверах. Все более популярным чай становился и среди простых людей. В старой России были широко распространены народные гулянья с самоварными чаепитиями на траве. Самый любимый

напиток был - чай по-русски - 8 чайных ложек чая, кипятком, молоко, сахар - рафинад, засахаренные фрукты или варенье, лимонный сок или сливки по желанию.

В прогретый чайник засыпать чай, залить его кипятком, оставить на 5 мин настояться. Каждый по желанию наливает себе заварку, добавляет кипятком, молоко, сливки, сок лимона. Чай по-русски принято пить вприкуску. Кроме сахара к чаю подают засахаренные фрукты или варенье.

Существует множество различных способов заваривания кофе, от самых простых, для которых достаточно простой турки, до сложных, для которых нужны современные машины.

Приготовление кофе - это одновременно и таинство, и в то же время заурядное действие. Кофе можно приготовить различными способами, но в основе их лежит следующий основной принцип - использование горячей воды для извлечения из молотых зерен натуральных эфирных масел, т.е. кофеола, который придает кофе его неповторимый аромат и вкус.

Вот и самых популярных способов приготовления кофе. Кофе по-восточному или кофе в турке (джезве)

Кофе по-восточному или кофе в турке (джезве).

Кофе по-турецки, по-арабски, по-восточному – это все способы заваривания кофе в турке. Турка или джезва - небольшой сосуд с длинной ручкой, луженый изнутри.

Приготовление. 7-10 грамм мелко молотого кофе заливают половиной стакана свежей холодной воды и варят на медленном огне, но не кипятят. Как только начнет подниматься кофейная пена, кофе снимают с огня и, не процеживая, разливают по чашкам. Для приготовления напитка необходимо использовать кофе очень мелкого помола, практически порошок. Во-первых мелкий помол будет гарантировать обильное пенообразование, во-вторых гуща не будет скрипеть на зубах.

Если вы любите сладкий кофе - добавьте сахар в воду перед приготовлением. Рекомендуем также добавить при приготовлении несколько кристалликов соли - это подчеркнет необычный вкус кофе.

При желании можно добавить в чашку несколько капель воды, чтобы гуща быстрее осела. Отдельно подают холодную кипяченую воду. Кофе принято пить небольшими глотками и запивать его холодной водой. Это дает возможность почувствовать его прекрасный вкус.

Главное отличие арабских рецептов от любых других состоит в том, что по традиции кофе доводят до кипения трижды. Хотя, при таком способе приготовления кофе исчезают наиболее тонкие вкусовые качества насыщенного кофе, в этом есть своя романтика. В идеале кофе по-восточному готовят на горячем песке.

Эспрессо со специями.

Эспрессо — это самый крепкий и бодрящий кофе, который только существует на планете. На его основе готовится большая часть других кофейных напитков. Поэтому обязательно стоит освоить технику приготовления классического эспрессо.

Эспрессо можно приготовить как в кофемашине (для этого существует специальная программа), так и самостоятельно. Мелкие свежемолотые кофейные зерна засыпать в турку и залить 30 миллилитрами холодной воды. Варить на среднем огне до появления поднимающейся пены, но ни в коем случае не кипятить.

Если вы решили приготовить кофе со специями, то за некоторое время до того как пена начнет подниматься, добавить специи и мед и хорошо перемешать.

Продолжить варить эспрессо до поднимающейся пены.

Разлить по кофейным чашкам и подавать.

Американо с медом.

Из названия этого напитка следует, что он был очень популярен в Северной Америке. Сегодня американо пьют по всему миру. Он менее крепкий и концентрированный, чем эспрессо, но так же эффективно бодрит.

Варим американо. Для этого следует приготовить классический эспрессо (как в первом рецепте). На 7-9 грамм кофейных зерен потребуется 30 миллилитров воды. После того как эспрессо будет готов, добавить в напиток еще 125 миллилитров горячей воды. Яичный желток необходимо растереть с сахаром, пока масса не побелеет. Добавить мед и еще раз хорошенько растереть. 2 чайные ложки яично-медового крема положить в чашку. Влить американо тонкой струйкой, постоянно помешивая. Добавить дольку лимона и подавать к столу.

Капучино "Бланко".

Капучино, пожалуй, является самым распространенным кофейным напитком. На вкус он достаточно нежный и мягкий и в какой-то степени нейтральный. Это значит, что нравится он практически всем за редким исключением.

Молоко подогреть в небольшой емкости. Через некоторое время всыпать ванильную крошку и, продолжая подогревать, довести молоко до кипения. Охладить и дать настояться в течение нескольких минут под крышкой. Засыпать сахар и снова прокипятить. Быстро остудить, а затем процедить и отделить остатки ванили. Взбить напиток блендером до образования сплошной крепкой пены. Приготовить эспрессо, как в первом рецепте. Разлить по бокалам наполовину. Добавить молочную пену до краев. Перед подачей украсить палочкой корицы.

Латте с белым шоколадом

Латте с белым шоколадом — это рецепт, который придется по душе всем любителям сладкого. Вот такой простой способ подсластить себе жизнь. С белым шоколадом латте получается еще вкуснее и интереснее.

Кофе насыпать во френч-пресс и залить горячей водой. Накрыть крышкой и оставить настаиваться на 3–4 минуты.

Молоко налить в сотейник и поставить на средний огонь. Довести до кипения и добавить измельченный шоколад. Мешать в течение 2 минут, пока шоколад не растает. Затем взбить до образования густой пены и снять с огня.

Разлить кофе по высоким бокалам. Ложкой добавить сверху пенку от молока и влить небольшое количество самого молока. Сразу подавать.

Какао, любимый многими с детства напиток, питательный, вкусный, полезный. Выбор этого напитка сейчас огромен. Если раньше "какао" можно было приобрести только в виде порошка, то сейчас его производят и в гранулах, и в одноразовых пакетах с сахаром и молоком.

История какао насчитывает не одно тысячелетие. Ценили за его удивительное действие на организм человека. Выпив немного этого напитка, человек мог бодрствовать много часов подряд, обходиться без пищи, у него улучшалось настроение, увеличивалась работоспособность.

Какао на воде или на молоке.

В первую очередь следует вскипятить чистую питьевую воду в количестве 200-250 мл (в том случае, если рассчитываете наслаждаться напитком в одиночестве). Пока вода закипает, в чашку насыпьте по одной чайной ложке какао-порошка и сахара. После того, как вода закипела, залейте немного в чашку и тщательно разотрите смесь до однородности. Следите, чтобы не было комочков. После этого долейте в смесь оставшуюся воду и еще раз перемешайте. А теперь всё это снова вылейте в кастрюльку и варите на медленном огне в течение 3 минут, постоянно помешивая.

Какао со сгущенным молоком.

Вариант приготовления какао со сгущенкой максимально приближен к классическому рецепту какао. Отличие только в том, что при смешивании в чашке какао и сахара следует еще добавить туда нужное вам количество сгущенного молока. Кстати, это позволит откорректировать количество сахара. Смотрите, чтоб не получилось слишком сладко.

В дальнейшем варите какао со сгущенным молоком так же, как указано выше в первом рецепте.

Какао с медом.

Смешайте в необходимой пропорции какао и мед. Затем залейте полученную смесь горячим молоком и хорошенько перемешайте. Затем всё это вылейте в кастрюлю и доведите до кипения на небольшом огне, помешивая. Какао с медом готов к употреблению.

Какао с кокосовым и миндальным молоком с шоколадом.

Смешайте, следуя указаниям рецепта, в одной емкости какао-порошок, миндальное, кокосовое молоко и сливки. Нагрейте всю эту смесь, но не кипятите. Добавьте кусочки черного шоколада, размешайте, а затем разливайте по чашкам.

Какао с перцем чили и корицей.

А вот такой оригинальный напиток тоже совсем не сложно приготовить. Налейте молоко в кастрюльку. Добавьте туда какао, сахар, перец и корицу, а так же не забудьте про соль. Затем доведите смесь до кипения. А после того, как закипит, еще минуток 5 подержите на огне, помешивая. Получившийся горячий напиток разлейте по чашкам и положите сверху зефир. Вот так. Необычный какао с изюминкой (вернее – с перчинкой) готов.

Какао с апельсиновым ликером

Залейте кипятком смесь из сахара, соли и какао-порошка. Поварите на огне несколько минут, помешивая. Затем добавьте молоко, перемешайте, отставьте с плиты. Влейте необходимое количество апельсинового ликера и еще раз перемешайте. Затем разлейте по чашкам.

Шоколад в его привычном виде стал популярным после того, как европейцы «слегка» усовершенствовали рецептуру: острый перец заменили на сахар, а сам напиток стали разогревать для лучшей растворимости ингредиентов. Причём вплоть до XIX века горячий шоколад был не только лакомством, но и лекарством.

Жидкую основу горячего шоколада могут составлять сливки, молоко или вода. Шоколад на воде более лёгкий, но на вкус пресноватый, поэтому его нужно хорошенько приправлять. Горячий шоколад на молоке или сливках более приятный на вкус, но и калорий в нём намного больше. Смесь воды и молока оптимальна: шоколад в такой смеси лучше растворяется и получается более лёгким и деликатным.

В горячий шоколад можно добавить почти всё, что угодно. Яичный желток, сметана или крахмал придает напитку густоту и делает его более сытным. Алкоголь и специи насыщают горячий шоколад неповторимым вкусом. С шоколадом хорошо сочетается коньяк, ром, ликёр, корица, ваниль, имбирь, кардамон, перец чили, фрукты, сухофрукты, мороженое. Каждый из этих продуктов делает напиток уникальный.

Способ приготовления горячего шоколада можно описать в двух словах: «расплавить и размешать». Плавить шоколад нужно очень осторожно и аккуратно, не допуская его кипения. Самым безопасным способом считается водяная баня. Для этого в кастрюлю с кипящей водой ставится кастрюлька или жаропрочная миска с кусочками шоколада, и всё сооружение водружается на плиту. Огонь – самый маленький. Шоколад следует размешивать деревянной или силиконовой лопаточкой до полного его расплавления. Строго следите за тем, чтобы в шоколад не попала вода – он просто свернётся. Ни в коем случае не перегревайте шоколад!

Современная мода сделала из пуша, грога, тодди изысканные напитки с добавлением различных специй, например, корицы или имбиря, лимонный соки апельсиновый или даже грейпфрутовый сок, алкогольных напитков.

Пуши — напиток *согревающий*. Он расширяет сосуды, способствуя нормализации давления. Содержит естественные антибиотики — пряности, мед, специи.

Тодди - это истинно зимний напиток, который многие считают идеальным средством от простуды. Горячий пряный смешанный напиток, для приготовления которого нужно растворить в горячей воде чайную ложку сахара и влить спиртной напиток, затем добавить горячую воду и размешать. Подается в стакане хайболл с гвоздикой, мускатным орехом, корицей или лимонной кожурой.

Грог— это горячий смешанный алкогольный напиток. Готовят из любых крепко алкогольных, сиропа или ликера, разбавляют горячей водой или крепким чаем. Для аромата добавляют ломтик лимона.

Глинтвейны (горячее пылающее вино) готовят как на основе чая, так, и соков плодовых или ягодных с добавлением вина красного сухого или десертного.

Взвар (или узвар) - это компот или кисель из сухофруктов, который традиционно подают в сочельник во многих восточноевропейских странах Европы - Польше, Украине, Беларуси, России, Литве. В действительности, лучше пить узвар, чем эту приторную и искусственную газировку или приготовленные непонятно из чего покупные соки. Взвар - это вкусно, просто и традиционно.

Взвар из сухих фруктов.

Сухие фрукты перебрать, хорошо промыть, залить водой и варить, учитывая срок варки каждого фрукта. Сначала отварить сухие груши и яблоки, затем положить сливы, вишни, изюм и довести до кипения. Отвар слить, процедить, растворить в нем мед или сахар, залить

сваренные фрукты и ягоды и довести до кипения. Затем поставить взвар в холодное место и дать настояться 5—6 часов. Можно приготовить взвар из любых сушеных фруктов и ягод.

Взвар с вином.

Сварить, соблюдая очередность закладки, яблоки, груши, курагу, чернослив, изюм. В конце варки добавить корицу, гвоздику, вино и мед. Дать настояться и остудить.

Взвар из сушеных фруктов с рисом и красным вином.

Рис отварить в большом количестве воды, откинуть на сито и промыть холодной кипяченой водой. Сушеные фрукты промыть, залить небольшим количеством воды, положить 1/2 стакана сахара и сварить до готовности. Затем отвар слить, добавить оставшийся сахар и сварить густой сироп. Залить им рис, влить половину красного вина и хорошо перемешать. Форму смочить водой, обсыпать сахаром и уложить слоями фрукты, рис, снова фрукты и т.д. При подаче форму перевернуть, выложить взвар на блюдо и полить оставшимся вином.

Горячий напиток сбитень. Это древний русский напиток. Мед (50 г) или патоку (60 г на 1 л воды) растворяют в кипятке, добавляют пряности, хмель, кипятят, снимая пену, процеживают и разливают в чашки. Набор пряностей может быть разным, в различных составах. Например, корица -- 0,3 г, гвоздика и мята - по 0,2 г, хмель -- 3 г.

Русский (московский) сбитень.

Распустить в кипятке патоку, мед или сахар и прокипятить 15 минут. Всыпать пряности (корицу, гвоздику, имбирь, перец горошком, мяту, кардамон, бадьян), прокипятить еще 10 минут. Пить горячим, как чай.

Сбитень (пряный).

В кипящей воде растворить мед, сахар, добавить лавровый лист, пряности (гвоздику, корицу, имбирь, кардамон, лавровый лист) и кипятить 15—20 минут. Убрать огонь и настаивать 30 минут. Процедить через марлю или мелкое сито. Подавать горячим.

Сбитень зимний.

В кастрюлю налить 4 стакана воды, поставить на огонь и довести до кипения. Добавить в кипящую воду полстакана сахара, 5 столовых ложек меда и различные пряности (гвоздику, корицу, лавровый лист, кардамон). Прокипятить 10—15 минут. Процедить. Подать в кувшине горячим.

Пунш классический с вином.

За час-полтора до приготовления пунша в вино нужно добавить специи по вкусу. Это может быть корица, гвоздика, мускатный орех, сушеный имбирь и т.д. На основе классического глинтвейна готовится пунш. Подогревают вино со специями до 65-70°C, добавляют сахар и помешивают до полного его растворения. Выдавливают нужное количество сока из лимонов и апельсинов. Вместе с кожурой дополнительно нарезают фрукты на красивые дольки.

Дальше смешиваем все ингредиенты в большой чаше для пунша. Сначала выливаем в неё свежесжатый сок, затем подогретое до 70°C вино (его следует наливать через сито, чтобы отфильтровать осадок от специй), ром, дольки фруктов в любом количестве. На этом пунш готов. Чашу следует накрыть крышкой и сразу подавать к столу, разливая его по жаропрочным стаканам.

Огненный пунш Чарльза Диккенса.

Рецепт этого пунша был взят из писем Диккенса 1847 года. Он совсем немного изменен и адаптирован под нынешние реалии. Это очень крепкий пунш, поэтому подавать его следует в небольших количествах. Вместе с цедрой лимона очень хорошо вяжется несколько палочек корицы.

В большой кастрюле объединить лимонную цедру, сахар, ром, бренди и подогревать на медленном огне. Слегка подогретую смесь нужно снять с огня и поджечь. Будьте осторожны, подогретая смесь рома и бренди горит очень хорошо. Когда пламя перестанет полыхать, добавьте в кастрюлю сок трёх лимонов и горячую воду. При необходимости подсластите и варите пунш в течение 10 минут на слабом огне. Дальше напиток нужно процедить и дать ему настояться минимум 3 часа, а лучше оставить его на ночь в холодильнике. Перед подачей подогреть.

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|--|--|
| Какими качествами должна обладать вода для приготовления горячих напитков? | А. - не должна иметь никаких, даже незначительных, побочных специфических и посторонних запахов. |
| | Б. - низкая степень содержания в воде растворенных минеральных веществ, ее мягкость. |
| | В. - низкая степень содержания в воде хлора |

2. Дайте определение.

Взвар (или узвар) – это _____

3. Дайте правильный ответ на вопрос.

| | |
|---|--------------------------------|
| При какой температуре подают горячие напитки? | А. - $t=+75^{\circ}\text{C}$. |
| | Б. - $t=+65^{\circ}\text{C}$. |
| | В. - $t=+80^{\circ}\text{C}$. |

4. Продолжите предложение.

Бариста должен уметь: _____

5. Дайте определение.

Какао — это _____

Лекция 10. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Горячие напитки обладают тонизирующими свойствами, подают их после десерта. Температура подачи 75 °С.

Перед подачей горячих напитков со стола убирают всю использованную посуду, в том числе рюмки, оставляют только фужер.

Если гости заказали к чаю ликер или к кофе — коньяк, то производят досервировку стола ликерной или коньячной рюмкой.

Чайную или кофейную чашку ставят на блюдце с бумажной салфеткой перед гостем с правой стороны правой рукой. Чайную или кофейную ложку кладут на блюдце перед чашкой ручкой вправо.

К горячим напиткам, как правило, отдельно подают сахар, тогда ручка чашки повернута влево. При подаче некоторых горячих напитков (кофе по-варшавски, кофе по-восточному, шоколад горячий) ручка чашки повернута вправо, так как эти напитки готовят сладкими.

Если к горячим напиткам подают молоко, сливки, лимон, то их ставят на стол справа от гостя, слева на стол ставят такие дополнения, как варенье, мед, джем.

Приглашение отведать какой-либо напиток считается у всех народов проявлением гостеприимства.

Чай — один из самых известных напитков, история которого насчитывает более полутора тысячи лет. Впервые чай в Европу завезли в XVII в. голландские купцы. Чай оставался предметом роскоши вплоть до XIX в., пока Индия, Индонезия, Цейлон, Япония, Россия, Африка не начали выращивать это растение.

Чай лучше подать в тонкой фарфоровой чашке с блюдцем. Чай черный заваривают отдельно в заварочном чайнике и при отпуске в чашке соединяют заварку с кипятком. Подают чай справа. Чашку ставят перед гостем ручкой влево. Чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо. Дополнения (сахар, лимон) подают в розетках справа от гостя.

Если чай с сахаром и лимоном подают нескольким гостям, то кусковой сахар следует подать в сахарнице или креманке и сверху расположить щипцы для сахара. Сахарный песок лучше подать в дозаторе для сыпучих продуктов. Лимон подают в лотке с двухрожковой вилкой для раскладки.

Чай парами подают в двух чайниках (заварочном и доливном). Каждый гость имеет возможность выпить одну и более чашек напитка различной крепости в зависимости от вкуса и привычек. Оба чайника располагают на расписном подносе справа от заказчика. При розливе заварки по чашкам используют ситечко. Стол сервируют чайными чашками с блюдцами и чайными ложками.

В России принято пить чай с вареньем, которое подают в ассортименте (вишневое, клубничное, абрикосовое и др.). Варенье подают в вазочках, поставленных на пирожковые тарелки с резными бумажными салфетками и ложечками для варенья или используют менажницу.

Чай зеленый заваривают и подают одним чайником. Стол сервируют пиалами. К зеленому чаю вместо сахара в розетке подают кишмиш или урюк, восточные сладости.

Чай ароматизированный пряными травами, соками фруктов и ягод, подают так же, как и черный чай.

Чай с кардамоном по-индийски пьют с молоком и сахаром.

Чай по-английски. В горячее молоко добавляют заварку. Сахар подают в розетке.

Имбирный чай по-корейски. Чай готовят с добавлением корицы, орехов и фиников.

Чай жасминовый, фиалковый, ромашковый, мутный, с лепестками роз. Пьют без сахара. Отдельно подают печенье, вафли.

Сбитень —исконно русский напиток, приготовленный на основе меда и пряностей (гвоздика, корица, мускатный орех, имбирь, кардамон и др.). Подают горячим в чайных чашках.

Кофе подают двумя способами.

Первый способ — официант приносит на подносе, застеленном полотняной салфеткой, турку с кофе и чайной ложкой, кофейную чашку с блюдцем, кофейную ложку, стакан с охлажденной кипяченой водой. На подсобном столе правой рукой берет турку за ручку, а левой — с помощью чайной ложки осторожно снимает пену и приподнимает ее над туркой. Правой рукой переливает кофе в кофейную чашку, а затем перекладывает ложечкой пену, которая содержит ценные ароматические вещества. Чашку с кофе официант ставит перед гостем справа правой рукой. Справа от гостя — стакан с охлажденной водой.

Второй способ — кофейную чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем. Слева на пирожковой тарелке с резной бумажной салфеткой размещают турку с чайной ложкой. Ручка турки направлена влево, а ручка ложки перед туркой — вправо. Гость сам приподнимает ложкой пенку, переливает кофе в чашку, затем опускает пенку в чашку. Справа ставят стакан с охлажденной кипяченой водой.

Кофе эспрессо необходимо быстро подать гостю, не допуская оседания пены. Чашку с блюдцем и кофейной ложкой ставят перед гостем справа правой рукой, ручка чашки повернута влево. Сахар подают в розетке, которую ставят справа.

Кофе черный с коньяком. К чашке черного кофе отдельно в коньячной рюмке подают коньяк. Чтобы не ухудшать вкус кофе и коньяка их не следует смешивать.

Кофе с молоком или сливками подают в чашках емкостью 220 см³ с блюдцем и чайной ложкой. Сливки и молоко подают отдельно горячими в молочнике или сливочнике, которые ставят на стол справа на пирожковой тарелке.

Кофе Саррисино (капучино). В кофе espresso добавляют взбитое при помощи пара молоко, сверху посыпают тертым шоколадом.

Кофе черный со взбитыми сливками (по-венски). В чашку с кофе espresso сверху кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой, и посыпают тертым шоколадом. Чашку с блюдцем и чайной ложкой ставят справа от гостя правой рукой.

Кофе по-варшавски приготавливают на топленом молоке с добавлением сахара и разливают в чашки. При отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку. Подают так же, как кофе по-венски.

Какао готовят с молоком или сливками, яичным желтком. Подают в чашке с блюдцем и чайной ложкой. Чашку ставят перед гостем справа правой рукой.

Шоколад с молоком. Порошковый или плиточный шоколад, предварительно измельченный, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. Подают так же, как и какао.

Существует много способов, как задобрить и накормить клиента, но шведский стол является одним из самых бюджетных способов подачи пищи.

Шведский стол позволяет посетителю сначала увидеть, выбрать, а потом уже попробовать напитки, заплатив за это фиксированную сумму и не ожидая приготовления заказа. Привлекателен шведский стол и отсутствием постоянного меню, что позволяет поварам разнообразить предлагаемые холодные напитки.

Поэтому шведский стол будет к месту везде, где нужно за короткий срок предложить ассортимент холодных напитков большому количеству гостей. Его устройство позволяет обслужить одновременно много клиентов.

Резонность шведского стола очевидна, поэтому рассмотрим основные особенности организации питания в гостинице по системе шведский стол.

Сервировка шведского стола. Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами. Ближе к входу в заведение размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Есть несколько способов подачи горячих напитков при сервировке шведского стола. Это могут быть буфетные аппараты для подогрева воды, машины для фильтрованного кофе и горячей воды для чая, а также кофеварки. И второй способ. Для подачи горячих напитков устанавливается специальный мармит, в котором можно подавать кофе, чай или шоколад. Для поддержания жидкости в горячем состоянии используется спиртовая горелка. С помощью удобных ручек ёмкость легко переносить для пополнения.

Все блюда на шведском столе полагаются постоянно обновлять. Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы. Например, если рядом стоят два кувшина с молоком, необходимо указать, что одно из них нормальной жирности, а другое — обезжиренное. Также будет не лишним указать границы детского стола.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-

универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Подача горячих напитков при $t=+75$ °С, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа.

Готовые горячие напитки помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, не потеряют свой товарный вид.

Типы стаканов для напитков

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

- Круглые стаканы с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

- Стаканы из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие стаканы пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить напиток или взять порционно для детей.

При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:

- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости стакана предлагаемого напитка и об объеме его порций;

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Контрольные вопросы:

1. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|--|--|
| Какая правильная подача кофе «капучино»? | А. - В кофе espresso добавляют взбитое при помощи пара молоко, сверху посыпают тертым шоколадом. |
| | Б. - В чашку с кофе espresso сверху кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой, и посыпают тертым шоколадом. |
| | В. - приготавливают на топленом молоке с добавлением сахара и разливают в чашки. При |

| | |
|--|--|
| | отпуске в чашку кладут горячую молочную пенку. |
|--|--|

2. Вставьте пропущенное слово.

Для доставки напитков используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами _____ в установленном порядке.

3. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|---|--|
| Укажите правильно, какими способами подаются горячие напитки на шведском столе? | А. - буфетные аппараты для подогрева воды, машины для фильтрованного кофе и горячей воды для чая, а также кофеварки. |
| | Б. – устанавливается специальный мармит, в котором можно подавать кофе, чай или шоколад. Для поддержания жидкости в горячем состоянии используется спиртовая горелка. С помощью удобных ручек ёмкость легко переносить для пополнения. |
| | В. - напитки располагаются на отдельном столе недалеко от входа, и подаются разлитыми в бокалы, фужеры, стаканы |

4. Выберите правильные ответы на вопрос.

| | |
|---|----------------------------|
| Какие продукты подают на стол справа от гостя при подаче чая? | А. - молоко, сливки, лимон |
| | Б. – варенье, мед, джем. |
| | В. - сахар, лимон |

5. Дайте определение.

Кейтеринг—это _____

Учебно-методические материалы. Практические занятия

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

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

Практическая работа № 1.

1. Наименование темы: Решение ситуационных задач по адаптации рецептов холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.

2. Цель практической работы:

- углубление, закрепление и расширение теоретических знаний по заданной теме;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу;
- умение адаптировать заданную рецептуру блюда под имеющиеся
- взаимозаменяемые продукты и заданное количество «п» порций.

Количество часов на выполнение практического задания по теме (2 часа)

3. Методические указания: калькулятор, компьютер, указания к выполнению практических работ, опорные конспекты лекций.

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт. сост. : А.И. Здобнов, В. А. Цыганенко., ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2018 680 с.

2. ГОСТ Р 53106 2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительная информация:

Методические рекомендации по расчетам массы брутто и нетто даны в Приложении 1.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

В группу сладких блюд входят свежие и быстрозамороженные плоды, ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, пудинги и др. Для их приготовления используют сахар, плоды, ягоды, орехи, плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки и крупяные продукты.

При расчете количества продуктов, необходимого для приготовления сладких блюд, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептов составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть - из расчета на выход одной порции. Для расчета сырья на определенное число порций необходимо произвести пересчет, принимая вес порций для киселей и компотов 150 и 200 г;

для желе, муссов и самбуков - 100, 150 и 200 г; для кремов - 75, 100 и 125 г; для мороженого - 100, 150 и 200 г.

Пример 1 (на количество продуктов для приготовления сладких блюд).

Сколько продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод (вес одной порции 150 г, 2 колонка Сборника рецептур)?

Решение:

1. Определяем вес 50 порций киселя:

$$0,150 \cdot 50 = 7,5 \text{ л.}$$

2. Находим норму вложения продуктов на 7,5 л киселя согласно рецептуре № 949

Сборника рецептур:

1) ягоды: $0,105 \cdot 7,5 = 0,788 \text{ кг};$

2) сахар: $0,100 \cdot 7,5 = 0,750 \text{ кг};$

3) крахмал: $0,080 \cdot 7,5 = 0,600 \text{ кг}.$

Ответ: для приготовления 50 порций киселя густого из ягод потребуется 0,788 кг ягод свежих; 0,750 сахара; 0,600 кг крахмала.

Пример 2 (на количество порций из имеющихся продуктов).

Определить, сколько порций мусса яблочного выходом 100 г можно приготовить из 3,5 кг манной крупы.

Решение:

1. Определяем количество манной крупы, необходимое для приготовления одной порции мусса выходом 100 г, если известно, что на 1000 г готового изделия идет 80 г манной крупы:

$$0,100 : 0,080 = 0,008 \text{ кг.}$$

2. Определяем, сколько порций мусса можно приготовить из 3,5 кг манной крупы:

$$3,5 : 0,008 = 438 \text{ порций.}$$

Ответ: из 3,5 кг манной крупы можно приготовить 438 порций яблочного мусса.

2. Практическая часть

Задание 1: решить задачи, пользуясь примера приведенными выше:

1. Определить закладку продуктов для приготовления 236 порций компота из свежих плодов выходом одной порции 150 г по 3 колонке Сборника рецептур.

2. Сколько порций шарлотки с яблоками выходом одной порции 200 г можно приготовить из 5,5 кг сухого коровьего молока?

3. Сколько продуктов потребуется для приготовления 40 порций суфле ванильного (по 2 колонке Сборника рецептур)?

Критерии оценивания работы

| Критерии | Оценка |
|--------------------------|--------|
| Задачи решены правильно | 5 |
| Задачи решены неточно | 4 |
| Задачи решены с ошибками | 3 |

Используем методические указания по решению типовых технологических задач представленные в Приложении 1.

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

Практическая работа № 2.

1. Наименование темы: Решение ситуационных задач по адаптации рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса.

2. Цель практической работы:

- углубление, закрепление и расширение теоретических знаний по заданной теме;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу;
- умение адаптировать заданную рецептуру блюда под имеющиеся
- взаимозаменяемые продукты и заданное количество «п» порций.

Количество часов на выполнение практического задания по теме (2 часа)

3. Методические указания: калькулятор, компьютер, указания к выполнению практических работ, опорные конспекты лекций.

Литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. сост. : А.И. Здобнов, В.А Цыганенко. К. ;, ООО «Издательство Арий», М. : ИКТЦ «Лада», 2018 680 с.

2. ГОСТ Р 53106 2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительная информация:

Методические рекомендации по расчетам массы брутто и нетто даны в Приложении 1.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

Напитки подразделяются на горячие и холодные. К горячим относятся чай, кофе, какао, горячие напитки с вином, шоколадом, к холодным - молоко, молочные и сливочные прохладительные напитки, коктейли молочные и десертные.

При расчете количества продуктов, как и при расчете количества продуктов на сладкие блюда, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия, так как часть рецептур составлена из расчета на 1 л готового изделия, а часть - из расчета на одну порцию (200 мл).

В рецептурах выход напитков приведен в миллилитрах (мл), а масса наполнителей - в граммах, кроме молока и сливок.

Пример 1 (на количество продуктов для приготовления сладких блюд).

Определить количество продуктов, необходимых для приготовления 180 порций кофейного напитка на молоке выходом 200 мл, если для его приготовления используется молоко цельное сгущенное с сахаром.

Решение:

1. Находим количество порций в 1000 мл кофейного напитка согласно рецептуре № 1024 выходом одной порции 200 мл:

$$1000 : 200 = 5 \text{ порций.}$$

2. Определяем закладку продуктов на одну порцию:

1) кофейный напиток: $0,040 : 5 = 0,008$ кг;

2) сахар: $0,100 : 5 = 0,020$ кг;

3) молоко: $0,250 : 5 = 0,050$ кг.

3. Находим количество продуктов для приготовления 180 порций кофейного напитка:

1) молоко: $0,050 \cdot 180 = 9$ л;

2) сахар: $0,020 \cdot 180 = 3,600$ кг;

3) кофейный напиток: $0,008 \cdot 180 = 1,440$ кг.

4. Так как для приготовления кофейного напитка используется нестандартное сырье-молоко цельное сгущенное с сахаром, то, согласно таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», 1 кг натурального молока заменяется 0,38 кг молока цельного сгущенного с сахаром с уменьшением закладки сахара на 0,17 кг. Из пропорции находим вес молока цельного сгущенного.

$$1-0,38;$$

$$9 - x ;$$

$$x = (9 \cdot 0,38)/1=3,42 \text{ кг.}$$

5. Определяем величину уменьшения норм закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром:

$$3,600 \cdot 0,17 = 0,612 \text{ кг.}$$

6. Определяем количество требуемого сахара:

$$3,600-0,612 = 2,988 \text{ кг.}$$

Ответ: для приготовления 180 порций кофейного напитка на молоке с использованием молока цельного сгущенного необходимо кофейного напитка 1,44 кг, молока цельного сгущенного 3,42 кг и сахара 2,988 кг.

Пример 2 (на количество порций из имеющихся продуктов).

Сколько порций напитка клюквенного можно приготовить из 25 кг клюквы?

Решение:

1. Определяем количество напитка, которое можно приготовить из 25 кг клюквы, если на 1000 мл готового напитка используется 132 г клюквы (согласно рецептуре № 1042):

$$25:0,132= 189,4 \text{ кг.}$$

2. Находим количество порций в 189,393 л напитка клюквенного, если выход одной порции 200 мл:

$$189,4 : 0,200 = 947 \text{ порций}$$

Ответ: из 25 кг клюквы можно приготовить 947 порций напитка.

2. Практическая часть

Задание 1: решить задачи, пользуясь примера приведенными выше:

1. Найти количество продуктов для приготовления 120 порций напитка «Петровского» по 2 колонке Сборника рецептов.
2. Какое количество продуктов потребуется для приготовления 90 порций шоколада со взбитыми сливками (по 2 колонке Сборника рецептов), если для приготовления шоколада используется молоко сгущенное с сахаром?
3. Определить, сколько порций кофейного напитка можно приготовить, если имеется 12 кг молока сгущенного с сахаром (по 2 колонке Сборника рецептов).

Критерии оценивания работы

| Критерии | Оценка |
|--------------------------|--------|
| Задачи решены правильно | 5 |
| Задачи решены неточно | 4 |
| Задачи решены с ошибками | 3 |

Используем методические указания по решению типовых технологических задач представленные в Приложении 1.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Практическая работа № 3.

1. Наименование темы: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в процессе приготовления холодных и горячих для сладких блюд, напитков.

2. Цель практической работы: Формирование практических навыков по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих для сладких блюд, напитков.

Количество часов на выполнение практического задания по теме (2 часа).

3. Используемое оборудование и материалы: оборудование и инвентарь для приготовления холодных и горячих для сладких блюд, напитков.

Литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. 9 е изд., стер. М.: Академия, 2019.
2. М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников «Оборудование предприятий общественного питания», Москва, Издательский центр «Академия». 2020 г.
3. Интернет источники.







ХОД РАБОТЫ:




1. Теоретическая часть

1. Изучение устройства и работы фризера;
2. Изучение устройства и работы пакоджета;
3. Изучение устройства и работы термомикса;
4. Изучение предназначения инвентаря для приготовления десертов и напитков.

| Наименование оборудования | Функциональное назначение | Правила безопасной эксплуатации машины | Санитарная обработка оборудования |
|--|--|---|--|
| <p style="text-align: center;">Фризер IF-1</p>  | <p>Используется для приготовления мягкого мороженого</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Установите расширительные трубки в отверстия подачи каждой емкости бункера. 2. Загрузите смесь для мороженого в загрузочную емкость. 3. Ожидайте до тех пор, пока вся смесь не попадет в барабан. Нажмите кнопку AUTO чтобы запустить фризер. Первым запускается мотор размешивающего механизма, через 30 секунд запускаются вентиляторы компрессора и конденсатора. В этот момент горячий воздух выходит через выпускное отверстие конденсатора, а температура емкости фризера быстро снижается. 4. При поворачивании рукоятки на рабочей группе фризера, соответствующий перемешивающий механизм останавливается, и мороженое поступает из выпускного отверстия. Необходимо проверить, не заблокировано ли нижнее отверстие расширительной трубки каждый раз, когда слышен посторонний шум. | <p>Чистите машину по крайней мере один раз в день и, при необходимости, чаще;</p> <p>Внимательно очистите все части машины, входящие в контакт с продуктами питания; используйте воду и нейтральные чистящие средства.</p> <p>Другие моющие средства не использовать. Не используйте инструменты и приспособления, которые могут испортить машину.</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | <p>5. Устройство автоматически отключается, когда мороженое достигнет заданной твердости. Фризер запустится автоматически после времени, установленного пользователем.</p> | |
| <p>РАСОЈЕТ 4</p>  | <p>Измельчение замороженных продуктов до консистенции крема и пюре</p> | <p>1. Для предотвращения поломки прибора и возможного ранения оператора – запускать машину можно только при правильно установленном контейнере (оба выступа на сторонах внешнего контейнера должны войти в соответствующие зажимы машины). После этого внешний контейнер следует двигать влево до упора.</p> <p>2. Ножи и защиту от брызг следует установить до того, как будет установлен внешний контейнер.</p> <p>3. Никогда не устанавливайте внешний контейнер с расположенными на нем защитой от брызг и лезвиями – это может привести к поломке машины.</p> <p>4. Никогда не включайте прибор без хром-никелевого контейнера, установленного на свое место.</p> | <p>Чистите машину по крайней мере один раз в день и, при необходимости, чаще;</p> <p>Внимательно очистите все части машины, входящие в контакт с продуктами питания; используйте воду и нейтральные чистящие средства. Другие моющие средства не использовать. Не используйте инструменты и приспособления, которые могут испортить машину.</p> |
| <p>Термомикс</p> | <p>Аппарат для смешения и измельчения компонентов при</p> | | |

| | | | |
|---|---|--|--|
|  | <p>постоянном нагреве</p> | | |
| <p>ХШс 1,4 л. 2/+10 °С</p>  | <p>Хранение полуфабрикатов</p> | | |
| <p>Охлаждаемый стол с бортиком, 2 двери, HiCold GNG 11/HT</p>  | <p>Кратковременное хранение готовых холодных десертов, напитков</p> | | |
| <p>Ножи поварские</p>  | | | |
| <p>Доски разделочные</p>  | | | |
| <p>Гастроемкости</p>  | | | |
| <p>Венчики</p> | | | |

| | | | |
|---|--|--|--|
|  | | | |
| Сифон для газирования  | | | |
| Формочки керамические для запекания десертов  | | | |

2. Практическая часть

Задание 1: продолжить заполнение столбцов таблицы на примере характеристик фризера и пакоджета:

- Функциональное назначение оборудования или инвентаря;
- Правила безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря;
- Правила санитарной обработки оборудования и инвентаря.

Критерии оценивания практической работы:

| Результат оценивания | Результат работы |
|----------------------|---|
| Зачет | Обучающийся имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы; своевременное, аккуратное и правильное выполнение работы; работа выполнена правильно с соблюдением необходимой последовательности (студент дорабатывает работу); перечислены правильные пункты ответа в каждом столбце таблицы. |
| Не зачет | выполнена половина работы или работа не сдана; перечислены не все пункты в каждом столбце таблицы. |

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

Практическая работа № 1.

1. Наименование темы: Составление технологических карт холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже).

2. Цель практической работы:

- усвоить методику расчета массы брутто, нетто, составления ТК;
- сформировать умение использовать справочную и учебную литературу.

Количество часов на выполнение практического задания по теме (2 часа).

3. Методические указания: калькулятор, компьютер, указания к выполнению практических работ, опорные конспекты лекций, бланки технологических карт.

Литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. сост. : А.И. Здобнов, В.А Цыганенко. К. :, ООО «Издательство Арий», М. : ИКТЦ «Лада», 2018 680 с.

2. ГОСТ Р 53106 2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

Дополнительная информация:

Методические рекомендации по расчетам массы брутто и нетто, бланк технологической карты в Приложении 1,2.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с методикой расчетов массы брутто, нетто, составления ТК.

2. Изучить рецептуры следующих блюд: парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже.

2. Практическая часть

Задание 1: составить технологические карты на блюда и оформить на бланке приложения 1:

1. «Сорбет из персика», выход 1 порции 200 г
2. «Салат из фруктов смешанный», 10 порций, выход 1 порции 140 г
3. «Гранита мята с яблоком», выход 1 порции 200 г

Рецептуры на блюда даны в приложении 3.

Критерии оценки:

| | |
|---|---------|
| ТК составлена правильно, заполнены все пункты | Отлично |
|---|---------|

| | |
|---|---------------------|
| ТК составлена правильно, пункт требования к качеству сырья заполнен не полностью | Хорошо |
| ТК составлена правильно, пункт требования к качеству сырья и к оформлению, подаче, реализации заполнен не полностью | Удовлетворительно |
| ТК составлена не правильно, допущены более 3 ошибок при заполнении пунктов | Неудовлетворительно |

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.

Практическая работа № 2.

1. Наименование темы: Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Оценка качества напитков.

2. Цель практической работы:

- углубление, закрепление и расширение теоретических знаний по заданной теме;
- формирование умений использовать справочную и учебную литературу;
- умение адаптировать заданную рецептуру блюда под имеющиеся
- взаимозаменяемые продукты и заданное количество «n» порций.

Количество часов на выполнение практического задания по теме (2 часа).

3. Используемое оборудование и материалы: калькулятор, компьютер, указания к выполнению практических работ, опорные конспекты лекций, бланки технологических карт.

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. сост. : А.И. Здобнов, В.А Цыганенко. К. :, ООО «Издательство Арий», М. : ИКТЦ «Лада», 2019 680 с.

2. ГОСТ Р 31986 2012, Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

3. ГОСТ Р 53106 2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

1. Напитки подразделяются на горячие и холодные. К горячим относятся чай, кофе, какао, горячие напитки с вином, шоколадом, к холодным - молоко, молочные и сливочные прохладительные напитки, коктейли молочные и десертные.

При расчете количества продуктов, как и при расчете количества продуктов на сладкие блюда, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия, так как часть рецептов составлена из расчета на 1 л готового изделия, а часть - из расчета на одну порцию (200 мл).

В рецептурах выход напитков приведен в миллилитрах (мл), а масса наполнителей - в граммах, кроме молока и сливок.

Пример 1 (на количество продуктов для приготовления сладких блюд).

Определить количество продуктов, необходимых для приготовления 180 порций кофейного напитка на молоке выходом 200 мл, если для его приготовления используется молоко цельное, сгущенное с сахаром.

Решение:

1. Находим количество порций в 1000 мл кофейного напитка согласно рецептуре № 1024 выходом одной порции 200 мл:

$$1000 : 200 = 5 \text{ порций.}$$

2. Определяем закладку продуктов на одну порцию:

1) кофейный напиток: $0,040 : 5 = 0,008 \text{ кг};$

2) сахар: $0,100 : 5 = 0,020 \text{ кг};$

3) молоко: $0,250 : 5 = 0,050 \text{ кг.}$

3. Находим количество продуктов для приготовления 180 порций кофейного напитка:

1) молоко: $0,050 \cdot 180 = 9 \text{ л};$

2) сахар: $0,020 \cdot 180 = 3,600 \text{ кг};$

3) кофейный напиток: $0,008 \cdot 180 = 1,440 \text{ кг.}$

4. Так как для приготовления кофейного напитка используется нестандартное сырье-молоко цельное, сгущенное с сахаром, то, согласно таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», 1 кг натурального молока заменяется 0,38 кг молока цельного сгущенного с сахаром с уменьшением закладки сахара на 0,17 кг. Из пропорции находим вес молока цельного сгущенного.

$$1-0,38;$$

$$9 - x ;$$

$$x = (9 \cdot 0,38)/1=3,42 \text{ кг.}$$

5. Определяем величину уменьшения норм закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком, сгущенным с сахаром:

$$3,600 \cdot 0,17 = 0,612 \text{ кг.}$$

6. Определяем количество требуемого сахара:

$$3,600 - 0,612 = 2,988 \text{ кг.}$$

Ответ: для приготовления 180 порций кофейного напитка на молоке с использованием молока цельного сгущенного необходимо кофейного напитка 1,44 кг, молока цельного сгущенного 3,42 кг и сахара 2,988 кг.

Пример 2 (на количество порций из имеющихся продуктов).

Сколько порций напитка клюквенного можно приготовить из 25 кг клюквы?

Решение:

1. Определяем количество напитка, которое можно приготовить из 25 кг клюквы, если на 1000 мл готового напитка используется 132 г клюквы (согласно рецептуре № 1042):

$$25:0,132= 189,4 \text{ кг.}$$

2. Находим количество порций в 189,393 л напитка клюквенного, если выход одной порции 200 мл:

$189,4 : 0,200 = 947$ порций

Ответ: из 25 кг клюквы можно приготовить 947 порций напитка.

2. Изучить требования к качеству холодных напитков.

2. Практическая часть

Задание 1: решить задачи, пользуясь примера приведенными выше:

1. Сколько продуктов потребуется для приготовления 200 порций какао с мороженым по 2 колонке Сборника рецептур, если для его приготовления используется молоко, сгущенное с сахаром?

2. Определить количество продуктов для приготовления 30 порций напитка из варенья по I колонке Сборника рецептур.

Задание 2: провести органолептическую оценку холодного напитка «Молочный коктейль манго».

ТТК на «Молочный коктейль манго» в Приложении 4.

Критерии оценивания выполненной работы

| Критерии | Оценка |
|---|--------|
| Задачи решены верно, оценка качества блюд проведена по всем параметрам | 5 |
| Задачи и оценка качества блюд при заполнении имеют неточности. | 4 |
| Задачи решены с ошибками и оценка качества блюд заполнены не в полном объеме. | 3 |

Методические рекомендации при решении задач с использованием Сборника рецептур для данной практической работы представлены в Приложении 1.

Практическая работа № 3.

1. Наименование темы: Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Разработка фирменных напитков и составление технологической документации.

2. Цель практической работы:

- усвоить методику разработки фирменных блюд ;
- сформировать умение использовать справочную и учебную литературу.
- умение адаптировать заданную рецептуру блюда под имеющиеся
- взаимозаменяемые продукты и заданное количество «n» порций.

Количество часов на выполнение практического задания по теме (2 часа)

3. Используемое оборудование и материалы: калькулятор, компьютер, указания к выполнению практических работ, опорные конспекты лекций, бланки технологических карт.

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт. сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. К. :, ООО «Издательство Арий», М. : ИКТЦ «Лада», 2010 680 с.

2. ГОСТ Р 53106 2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

1. Изучить правила расчета массы брутто и массы нетто.
2. Изучить методику разработки новых и фирменных блюд на предприятиях общественного питания.

2. Практическая часть

Задание 1: разработать проект рецептуры фирменного холодного напитка с использованием местных ингредиентов.

Пример проекта рецептуры представлен в Приложении 5.

Задание 2: решить задачи:

1. Определить количество продуктов для приготовления 50 порций напитка из ревеня по 1 колонке Сборника рецептов.
2. Сколько порций напитка яблочного выходом одной порции 200 г можно приготовить из 1,5 кг яблок?

Критерии оценивания выполненной работы

| Критерии | Оценка |
|---|--------|
| Задачи решены правильно, в проекте рецептуры нет ошибок | 5 |
| Задачи решены неточно, имеются неточности в проекте рецептуры | 4 |
| Задачи решены с ошибками, имеются ошибки в проекте рецептуры | 3 |

Методические рекомендации при решении задач с использованием Сборника рецептов для данной практической работы представлены в Приложении 1.

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.

Практическая работа № 4.

1. Наименование темы: Решение задач по расчету сырья на заданное количество порций горячих напитков. Составление технологических карт.

2. Цель практической работы:

- усвоить методику расчета массы брутто, нетто, составления ТК;

– сформировать умение использовать справочную и учебную литературу.
Количество часов на выполнение практического задания по теме (2 часа).

2. Цель практической работы:

- усвоить методику разработки фирменных блюд ;
- сформировать умение использовать справочную и учебную литературу.
- умение адаптировать заданную рецептуру блюда под имеющиеся
- взаимозаменяемые продукты и заданное количество «п» порций.

Количество часов на выполнение практического задания по теме (2 часа)

3. Используемое оборудование и материалы: калькулятор, компьютер, указания к выполнению практических работ, опорные конспекты лекций, бланки технологических карт.

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт. сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. К. :, ООО «Издательство Арий», М. : ИКТЦ «Лада», 2010 680 с.

2. ГОСТ Р 53106 2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ХОД РАБОТЫ:

1. Теоретическая часть

1. Изучить правила расчета массы брутто и массы нетто.
2. Изучить методику разработки новых и фирменных блюд на предприятиях общественного питания.

2. Практическая часть

Задание 1: составить технологическую карту на горячий напиток «Глинтвейн» .

Задание 2: решить задачи:

1. Определить количество порций какао с молоком, если имеется 45 банок молока сгущенного стерилизованного массой нетто 380 г, по I колонке Сборника рецептов
2. Сколько порций горячего шоколада со взбитым сливками выходом одной порции 200 г можно приготовить из 0,8 кг какао-порошка?

Критерии оценивания выполненной работы

| Критерии | Оценка |
|--|--------|
| Задачи решены правильно, в ТК нет ошибок | 5 |
| Задачи решены неточно, имеются неточности в ТК | 4 |
| Задачи решены с ошибками, имеются ошибки в ТК | 3 |

Методические рекомендации при решении задач с использованием Сборника рецептов для данной практической работы представлены в Приложении 1.

Бланк технологической карты представлен в Приложении 2.

8 Учебно методические материалы. Лабораторные работы

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

Лабораторная работа № 1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).

Цель работы:

- научить обучающихся приготовлению, оформлению горячих десертов сложного ассортимента; выработать практические навыки при приготовлении горячих десертов.
- научить расчету и экономному расходованию сырья, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, бережному отношению к оборудованию, соблюдению технологических операций в процессе приготовления;
- развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении и отпуска легких и сложных горячих десертов.

Используемые материалы:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий;
- Электронные презентации, технологические карты 5 шт.

Задание:

1. Приготовить и оформить для подачи горячие десерты;
2. Произвести органолептическую оценку приготовленных горячих десертов.

Для проведения данной лабораторной работы необходимы: кастрюли, сотейники, миски, ножи, доски разделочные, лопатки, ложки разливные и столовые, формы для выпечки, сито, блендер, посуда для подачи.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты, подготовить рабочее место;
2. Приготовить необходимую посуду, инвентарь;
3. Произвести механическую обработку сырья для приготовления горячих десертов;
4. Приготовить тесто для фондана, брауни, воздушного пирога, кекса;
5. Подготовить массу для суфле;
6. Выпечь горячие десерты;
7. Оформить блюда для подачи и сдать работу;
8. Произвести органолептическую оценку приготовленных блюд;

Технология приготовления:

1. Суфле. 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 с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустен

ия. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12—15 мин.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой.

2. Фондан. Сахар и яйца взбить до устойчивого состояния, масло и шоколад растопить на водяной бане до мягкости, всё смешать и всыпать муку. Охладить. Выложить полученную массу в формочки. Выпекать при температуре 180 С, 10-15 минут. В середине десерт должен остаться жидким.

Подавать горячим, рядом положить шарик мороженого, при подаче декорировать топпингом, сахарной пудрой.

3. Брауни. Шоколад поломать на кусочки. Растопить шоколад и сливочное масло на водяной бане или в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 40 секунд. Яйца взбить с сахарной пудрой. Постепенно влить в яично-сахарную смесь растопленный с маслом шоколад. Смесь тщательно размешать. Подготовленное тесто вылить в смазанную растительным маслом и застеленную пекарской бумагой прямоугольную форму. Выпекать брауни в разогретом до 180 оС жарочном шкафу в течение 20 мин. Полностью охладить брауни, поставить в холодильный шкаф на 1 час. Брауни нарезать на кусочки в виде квадратов, ромбов, треугольников.

Готовые брауни подать на мелкой десертной тарелке, предварительно посыпав сахарной пудрой.

4. Воздушный пирог. Посуда, в которой вы взбиваете белки, должна быть обезжиренной и совершенно сухой. Взбивают белки. Движения при взбивании должны быть направлены в одну сторону. В момент, когда белки уже начнут взбиваться, осторожно всыпают сначала 1/3 часть сахара, а потом еще 1/3, затем остальной сахар. В этом случае безе получатся пышными и не осадут. Противень предварительно прогревают, смазывают маслом, отсаживают сахарно-белковую массу в 3 – 4 см между порциями. Выпекают на среднем огне. Готовят крем: сливочное масло растирают со сгущенным молоком, добавляют какао. Выкладывают безе на большое блюдо в 1 слой, смазывают кремом, посыпают измельченными грецкими орехами. Кладут еще один слой безе и снова смазывают кремом и посыпают орехами. И так продолжают, пока не выложат все безе. Заливают торт шоколадом, растопив его, сверху кладут половинки грецких орехов.

5. Пудинг. В горячей воде растворяют ванилин и всыпают тонкой струйкой крупу манную и, помешивая, заваривают. Изюм перебирают, промывают и замачивают в горячей воде на 30 минут. Воду сливают, изюм охлаждают. В протертый творог добавляют продукт яичный жидкий пастеризованный (желток), растертый с сахаром-песком, охлажденную заваренную крупу манную, размягченное масло сливочное (1/2 от рецептурной нормы), подготовленный и обсушенный изюм. Массу тщательно перемешивают. Продукт яичный жидкий пастеризованный (белок) взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием. Полученную массу выкладывают слоем толщиной 3-5 см на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями формы, смазывают сметаной и запекают в

духовом шкафу при температуре 250-280°C в течение 25-35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм.

6. Кекс. Взбивают сливочное масло, нагретое до температуры 40 °С, в течение 7- 10 мин. Затем добавляют сахарный песок, и взбивание продолжают в течение 5-7 мин. После этого постепенно добавляют яйца (по одному). В последнюю очередь добавляют просеянную муку. Орех грецкий предварительно подсушивают в духовке, охлаждают, измельчают блендером. Размер фракции 3-4 мм. Изюм перебирают, промывают, обсушивают. Сухофрукты и орехи соединяют с тестом, перемешивают до равномерного распределения ингредиентов в массе теста. Тесто раскладывают по формам (60 г), заполняют форму на 1/3 объема. Выпекают при температуре 180* С в течение 20 минут. Время выпечки может изменяться, в зависимости от объема теста в формочках.

Сахарный сироп соединяют с медом, прогревают. Готовым сиропом поливают свежеспеченные кексы.

Требования к качеству:

1. Суфле.

Цвет: верхней корочки от золотистого до коричневого, на срезе светло-желтый (для ванильного и орехового) и коричневый.

Вкус: вкус сладкий, аромат ванилина, какао или шоколада, миндаля.

Запах: вкус сладкий, аромат ванилина, какао или шоколада, миндаля.

Консистенция: пышная, мягкая, однородная, для орехового с вкраплениями очищенных и поджаренных орехов.

Внешний вид: пористая воздушная масса, посыпанная сахарной пудрой, запеченная на порционной сковороде или баранчике.

2. Фондан.

Цвет: Поверхности - золотистый, мякоти - темно - коричневая.

Вкус: Приятный, без посторонних примесей, шоколада, какао. Без порочащих признаков.

Запах: Приятный, аромат шоколада, какао. Без порочащих признаков.

Консистенция: Корочка - не грубая, мякоть - пористая, однородная, без следов непромеса и комочков в середине жидкая.

Внешний вид: Изделие правильной формы, без вмятин и изломов. Поверхность с отделкой по рецептуре.

3. Брауни.

Цвет: темно-коричневый.

Вкус: ярко выраженный вкус шоколада.

Запах: ярко выраженный запах шоколада.

Консистенция: влажная, слегка тягучая, корочка тверда

Внешний вид: брауни посыпаны сахарной пудрой, на поверхности изделия трещины.

4. Воздушный пирог.

Цвет: коричневый

Вкус: сладкий, шоколада

Запах: шоколада, выпеченной меренги

Консистенция: корочка хрустящая, внутри слегка тягучая, крем мягкий, нежный

Внешний вид: круглая форма, полит шоколадом, посыпан грецким орехом.

5. Пудинг.

Цвет: корочка от золотисто-желтого до светло-коричневого, срез светло-желтый.

Вкус: свойственные запеченному творогу, вкус кисломолочный, сладковатый, аромат ванилина, сметаны или соуса.

Запах: свойственные запеченному творогу, вкус кисломолочный, сладковатый, аромат ванилина, сметаны или соуса.

Консистенция: нежная, пышная.

Внешний вид: пудинг нарезан на порционные куски, верхняя и нижняя корочки поджарены, поверхность без трещин, сверху полит сметаной или сладким соусом, на срезе - кусочки изюма и ореха.

6. Кекс.

Цвет: желтоватый с равномерными включениями измельченных орехов и набухших сухофруктов.

Вкус: характерный для выпеченного изделия, орехов, сухофруктов, без порочащих признаков.

Запах: характерный для выпеченного изделия, орехов, сухофруктов, без порочащих признаков.

Консистенция: нежная, пористая, без непромесов.

Внешний вид: выпеченное в форме изделие пористой структуры с равномерными включениями изюма, измельченных орехов.

Критерии оценивания:

«Зачет» все задания выполнены верно с небольшими недоработками;

«Незачет» работа не выполнена.

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1.

Самостоятельная работа № 1.

Вид работы: проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) (2 часа).

Задание:

- охватить в тексте основные идеи, значимые слова, короткие фразы, которые определяют текст последующих страниц.
- свести содержание текста к коротким и существенным логическим формулам, отметить в каждой формуле центральное по смыслу понятие,
- ассоциировать понятия между собой и образовать таким путем единую логическую цепь понятий и оформить исчерпывающие ответы.
- использовать Лекция №1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.

Требования к конспекту:

- содержательность конспекта, соответствие плану;
- отражение основных положений, результатов работы автора, выводов;
- ясность, лаконичность изложения мыслей студента;
- соответствие оформления требованиям;
- грамотность и полнота изложения;

Требования по проработке конспекта указаны в приложении б.

Критерии оценивания работы:

«зачет» ставится если:

обучающийся отвечает на все вопросы по пройденному материалу;

«незачет» ставится если:

обучающийся отвечает не на все вопросы по пройденному материалу.

Самостоятельная работа № 2.

Вид работы: работа с нормативными и технологическими документами: ГОСТ 30390 2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (2 часа).

Задание:

- самостоятельно ознакомиться с нормативными документами: ГОСТ 30390 - 2013;
- определить область применения документа;
- изучить классификацию продукции общественного питания;
- описать правила приемки и методы контроля продукции ПОП.

Критерии оценивания работы:

«зачет» ставится если:

обучающийся отвечает на все вопросы по заданному для самостоятельного изучения материалу;

«незачет» ставится если:

обучающийся отвечает не на все вопросы по заданному для самостоятельного изучения материалу.

Критерии оценки работы с документами Приложении 7.

Самостоятельная работа № 3.

Вид работы: работа со словарем специальных кулинарных понятий в области приготовления горячей кулинарной продукции (2 часа).

Задание:

составить глоссарий профессиональных терминов, используемых при производстве холодных и горячих десертов.

Критерии оценивания:

«зачет» ставится если:

- студент умеет работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

- текст работы логически выстроен и точно изложен, ясен весь ход рассуждения;

- студент выделяет главные положения в изученном материале;

- отсутствуют орфографические и синтаксические ошибки, стилистические погрешности;

«незачет» ставится если:

- оформленный материал не соответствует требованиям к оформлению работы.

- имеются орфографические и синтаксические ошибки, стилистические погрешности;

Самостоятельная работа № 4.

Вид работы: составление таблицы.

Задание: заполнить таблицу. Вид таблицы: «Органолептические показатели, сроки и температура хранения»

| Наименование десертов и напитков | Органолептические показатели | | | Сроки и температура хранения |
|--|------------------------------|------|------------------------------|------------------------------------|
| | Внешний вид | Цвет | Вкус и запах Консистенция | |
| Компоты | | | | |
| Желе | | | | |
| Самбуки | | | | |
| Суфле | | | | |
| Пудинги | | | | |
| Лимонады | | | | |
| Кофе | | | | |

Критерии оценки таблиц в приложении 8.

Самостоятельная работа № 5.

Вид работы: Составление технологических схем приготовления холодных, горячих десертов, напитков (2 часа).

Задание:

составить технологические схемы следующих блюд: желе из плодов и ягод свежих, пудинг яблочный с орехами.

Инструкция составления схем приводиться в приложении 9.

Критерии оценивания представлены в приложении 10.

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.

Самостоятельная работа №1.

Вид работы: проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) (2 часа).

Задание:

- охватить в тексте основные идеи, значимые слова, короткие фразы, которые
- определяют текст последующих страниц.
- свести содержание текста к коротким и существенным логическим
- формулам, отметить в каждой формуле центральное по смыслу понятие,
- ассоциировать понятия между собой и образовать таким путем единую логическую цепь понятий и оформить исчерпывающие ответы.

• использовать Лекция №7 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Требования к конспекту:

- содержательность конспекта, соответствие плану;
- отражение основных положений, результатов работы автора, выводов;
- ясность, лаконичность изложения мыслей студента;
- соответствие оформления требованиям;
- грамотность и полнота изложения;

Требования по проработке конспекта указаны в приложении 6.

Критерии оценивания работы:

«зачет» ставится если:

обучающийся отвечает на все вопросы по пройденному материалу;

«незачет» ставится если:

обучающийся отвечает не на все вопросы по пройденному материалу.

Самостоятельная работа № 2.

Вид работы: составление технологических схем приготовления горячих напитков сложного ассортимента (2 часа).

Задание:

составить технологические схемы следующих горячих напитков: глинтвейн, пунш, взвар.

Инструкция составления схем приводится в приложении 9.

Критерии оценивания представлены в приложении 10.

Самостоятельная работа № 3.

Вид работы: составление таблицы (2 часа).

Задание:

составить таблицу «Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента».

| Наименование горячих напитков | Правила сервировки и подачи |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Кофе по-турецки | |
| Чай с лимоном | |
| Какао с корицей и имбирем | |
| Пряный сбитень | |
| Рождественский взвар | |

Критерии оценки таблиц в приложении 8.

Самостоятельная работа № 4.

Вид работы: создание презентации (2 часа).

Задание:

подготовит презентацию на 10-15 слайдов по теме «Использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса».

Инструкция составления презентаций представлена в приложении 11.

Критерии оценивания представлены в приложении 12.

Самостоятельная работа № 5.

Вид работы: подготовить доклад (2 часа).

Задание:

составить доклад по теме «Способы обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет)».

Инструкция составления презентаций представлена в приложении 13.

Критерии оценивания представлены в приложении 14.

Методические рекомендации по прохождению учебной и производственной практики

Методические рекомендации по составлению отчета о прохождении учебной и производственной практик предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью учебной и производственной практик является углубление знаний и профессиональных компетенций студентов в части освоения основных видов профессиональной деятельности, определенных ФГОС СПО по специальности 43.02.15; приобретение практических навыков.

Прохождение учебной и производственной практик является обязательным условием обучения. Формой аттестации по итогам практики является зачет с дифференцированной оценкой. Зачет по практике выставляется с учетом рассмотрения в отчете всех вопросов, правильности заполнения дневника, а также правильных и полных ответов на вопросы, полученные студентами при защите отчета по практике, позволяющих оценить уровень сформированности компетенций.

Общие требования к структуре и оформлению отчета

1 Список необходимых документов

Для прохождения учебной и производственной практик студенту необходим следующий пакет документов:

1. Направление на практику (выдает и подписывает в 1 день практики зам. директора по УПР);
2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности (подписывает руководитель практики от профильной организации, обязательна печать базы практики);
3. Дневник по практике (заполняет студент каждый день, включает в себя перечисление работ, выполняемых студентом, должна стоять дата, вид выполняемой работы, подпись руководителя практики от предприятия, в конце практики заверяется печатью базы практики);
4. Аттестационный лист (оценивает результат освоения ОК и ПК и ставит рекомендуемую оценку руководитель практики от предприятия, подписывают руководитель практики от техникума и руководитель практики от профильной организации, обязательна печать базы практики);

Образцы документов – в приложении.

2 Требования к содержанию отчета

Основными требованиями к отчету являются: глубина исследования и полнота освещения вопросов, логическая последовательность изложения материала, обоснованность выводов и рекомендаций.

Ответы на вопросы должны быть конкретными и содержательными. Излагать свои мысли следует чётко, грамотно, последовательно.

В тексте отчета не допускается:

- применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами.

3 Критерии оценивания

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) с указанием вида работ, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика. Оценка по прохождению практики выставляется студенту на основании аттестационного листа (характеристики), подтверждающего отработку всех вопросов программы, и оформленного отчета по практике. Без оформленного и подписанного аттестационного листа отчет студента на проверку не принимается.

Оценка по производственной практике определяется полнотой раскрытия поставленных вопросов и наличием всех необходимых документов.

Обучающийся, не предоставивший отчет по практике или получивший отрицательную оценку за практику, не допускается к промежуточной аттестации.

«5» (отлично):

- оценка за отработку вопросов программы на предприятии общественного питания «отлично»;

- глубоко и полно раскрыты поставленные вопросы в отчете;

- грамотное, логическое изложение ответа;

- в отчете приложены все необходимые документы, подтверждающие отработку вопросов программы

- творческий подход к оформлению отчета.

«4» (хорошо):

- оценка за отработку вопросов программы на предприятии общественного питания «отлично» или «хорошо»;

- полно раскрыты поставленные вопросы в отчете;

- грамотное изложение ответа, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;

- в отчете приложены все необходимые документы, подтверждающие отработку вопросов программы

«3» (удовлетворительно):

- оценка за отработку вопросов программы на предприятии общественного питания «хорошо» или «удовлетворительно»;

- недостаточно полно раскрыты поставленные вопросы в отчете;

- грамотное изложение ответа, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;

- в отчете приложены не все необходимые документы, подтверждающие отработку вопросов программы;

- студент имел замечания во время практики со стороны администрации предприятия общественного питания или руководителя практики от техникума.

4 Порядок составления (компоновки) отчета

1. Титульный лист (ставит оценку и подписывает руководитель практики от техникума)

2. Аттестационный лист ((в 2 экз.) 1 экз. подшивается в отчет, 1 экз. не подшивается и сдается в мультифоре руководителю практики от техникума)

3. Направление (1 шт. сдается на предприятие, 1 шт. не подшивается в отчет и сдается в мультифоре руководителю практики от техникума).

4. Дневник по практики (подписанный руководителем практики от базы практики)

5. Инструктаж

6. Содержание

7. Введение

8. Основная часть

9. Заключение

10. Список используемой литературы

11. Приложения

Объем отчета составляет 20-28 страниц.

Листы текста отчета должны быть представлены в папке – скоросшивателе, без мультифор (файлов), прошитые с помощью дырокола.

Документы по практике (аттестационный лист (2 экз.), инструктаж, дневник о прохождении практики), заверенные руководителем по практике от предприятия, и отчет о прохождении практики должны быть представлен руководителю практики от техникума не позднее, чем через три дня после окончания практики.

5 Требования по оформлению текста

Отчет по практике должен быть оформлен в печатном виде с соблюдением следующих требований:

- шрифт: размер 14 пунктов для основного текста, 14 пунктов для всех заголовков, 12 пунктов для таблиц, сносок;

- гарнитура TimesNewRoman;

- цвет черный

- использование различных гарнитур шрифта и выделение текста жирным не допускается;

- межстрочный интервал 1,5см;

- абзац (красная строка) -1,25см;

- поля: левое 3см, правое 1,5 см, верхнее и нижнее -2 см;

- выравнивание по ширине.

Требования по оформлению приложений к отчету

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с прохождением учебной и производственной практик и выполнением отчета, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть отчета.

В приложение могут быть включены материалы, поясняющие, уточняющие, дополняющие текст отчета:

- таблицы, схемы, графики, иллюстрированные материалы;

- описание оборудования, применяемого при прохождении практики;

- инструкции, технологические процессы, документы, удостоверяющие качество.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием в правом верхнем углу страницы слова «Приложение» и его порядкового номера.

Методические рекомендации по составлению отчета о прохождении учебной практики

Введение

Введение начинается с краткого описания предприятия, актуальности его деятельности. Должны быть отражены цель и задачи, которые нужно выполнить.

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Расписать требования к качеству, условия, сроки хранения, способы подготовки основного сырья для приготовления холодных и горячих десертов.

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Расписать правила оформления заявок на продукты, расходные материалы необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

Описать, как проводится проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов (органолептическая, физико-химическая, микробиологическая), правила взятия проб на анализ.

4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Описать правила и методы подготовки сырья к производству для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: сахара, орехов, плодов и ягод; взбивание сливок, сметаны, белков, крахмалов, студнеобразователей, пищевых кислот, красителей, ароматических эссенций, ванилина, сладких многоатомных спиртов, интенсивных подсластителей. Расписать сочетаемость основных продуктов.

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.

Расписать правила взвешивания продуктов. Определить взаимозаменяемость сырья с учетом сезонности, особенностью заказа в соответствии с нормами закладки (привести пример взаимозаменяемости сырья). Описать, как изменяется закладка продуктов в связи с изменением выхода десертов и напитков сложного ассортимента.

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Расписать комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания человека, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, последовательность приготовления заказа.

Заключение

В произвольной форме обучающийся описывает умения и практический опыт, приобретенный в период практики. Например, в процессе прохождения учебной практики, мною были приобретены практические навыки и опыт работы, в проведении, изучено На практике опробованы навыки работы Результатом учебной практики является возможность получения мною практических навыков по профессии, которые помогут соответствовать полученной специальности.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»
(КГБ ПОУ ХТЭТ)

ДНЕВНИК

по учебной практике

студента (ки) _____

(фамилия, имя, отчество)

_____ курса, группы ПК -

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование практики УП 04 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

Руководитель практики от КГБ ПОУ ХТЭТ _____

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от профильной организации _____

(Ф.И.О.)

Хабаровск, 202__ г.

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

| Дата | Место работы | Вид выполняемой работы | Оценка/ подпись |
|------|--------------|---|--------------------|
| | | 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. | |
| | | 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. | |
| | | 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. | |
| | | 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | |
| | | 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. | |
| | | 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | |

Учебная практика в количестве 36 часов выполнена в полном объеме.

Руководитель практики от профильной организации _____ / _____
 подпись (Ф.И.О.)

М.П.

**ПМ 04 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**

(код и наименование профессионального модуля)

УП 04 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

_____ (код и наименование практики)

_____ (Ф.И.О. обучающегося)

обучающегося (обучающейся) _____ курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело группы ПК-...

_____ (код и наименование специальности)

Период прохождения учебной практики: _____

Место проведения практики: _____

_____ (наименование профильной организации)

Виды и объем работы в период прохождения практики: 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 36 часов

(вид профессиональной деятельности, освоенной в процессе прохождения практики и количество отведенных часов)

Результат освоения профессиональных и общих компетенций

| Профессиональные компетенции по практике (ПК) | Освоение профессиональных и общих компетенций (оценка) |
|--|--|
| ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ОК 1 – 11 Общие компетенции | |

Профессиональные и общие компетенции освоены студентом в полном объеме _____

(да/нет)

Оценка _____

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Подпись руководителя практики КГБ ПОУ ХТЭТ _____

Ф.И.О.

Подпись руководителя от профильной организации Ф.И.О. _____

М.П.

ИНСТРУКТАЖ

По охране труда, безопасности жизнедеятельности, технике безопасности, пожарной безопасности на рабочем месте в период прохождения производственной практики.

(наименование профильной организации)

(Ф.И.О. обучающегося)

| Дата | Место работы | Вид инструктажа | Подпись инструктирующего | Подпись инструктируемого |
|------|--------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|
| | | Вводный | | |
| | | Первичный | | |

Руководитель
практики от предприятия

подпись

(Ф.И.О.)

М.П.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»
(КГБ ПОУ ХТЭТ)

О Т Ч Ё Т

о прохождении практики УП 04.01 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

в _____

(наименование организации)

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Выполнил:

студент(ка) группы ПК-_____

(номер группы)

(Ф.И.О.)

Проверил преподаватель:

(Ф.И.О.)

Хабаровск, 202__г

Методические рекомендации по составлению отчета о прохождении производственной практики

Введение

Введение начинается с краткого описания предприятия, актуальности его деятельности. Должны быть отражены цель и задачи практики, которые нужно выполнить.

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Описать организацию рабочего места базе практики, время и способы уборки в соответствии с регламентами и стандартам предприятия.

2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

Расписать правила безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарем в соответствии с инструкцией предприятия.

3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

Расписать правила составления заявки на продукты и расходные материалы. Описать правила приемки продуктов и расходных материалов. Описать, правила хранения продуктов и расходных материалов, стандарты чистоты, безопасность продукции в соответствии с регламентом предприятия базы практики.

4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

Расписать технологию приготовления холодного и горячего десерта в соответствии с ассортиментом предприятия. Составить технологическую карту.

5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Расписать варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов с учетом выхода порции. Предложить способы рационального использования сырья. Описать, как происходит упаковка готовых десертов и напитков на вынос и для транспортировки (требование к таре, перевозке, транспорту).

6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

Расписать способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче, температуру подачи сроки реализации.

7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

Расписать способы охлаждения и замораживания готовой продукции и полуфабрикатов высокой степени готовности

8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

Описать показатели качества безопасности услуг питания, в том числе органолептические, санитарные требования к отпуску блюд, температуру подачи, условия и сроки подачи.

9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.

Описать свои действия во время обслуживания потребителей: предложить на выбор 4-5 наименования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с меню базы практики (назвать состав, органолептические показатели, условия, сроки хранения).

10. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Описать способы приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Расписать способы рационального использования сырья. Описать режимы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента, стандарты чистоты и обеспечения безопасности готовой продукции по регламенту базы практики.

11. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Расписать критерии оценивания холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, виды и требование к упаковке на вынос.

12. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

Описать режимы и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на раздаче. Рассчитать стоимость десерта и напитка (на выбор).

Заключение

В произвольной форме обучающийся описывает умения и практический опыт, приобретенный в период практики.

Например: в процессе прохождения производственной практики, мною были приобретены практические навыки и опыт работы, в проведении изучено На практике опробованы навыки работы Результатом производственной практики является возможность получения мною практических навыков по профессии, которые помогут соответствовать полученной специальности.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»
(КГБ ПОУ ХТЭТ)

ДНЕВНИК

по производственной практике

студента (ки) _____

(фамилия, имя, отчество)

___ курса, группы ПК - _____

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

наименование практики ПП 04 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

Руководитель практики от КГБ ПОУ ХТЭТ _____

(Ф.И.О.)

Руководитель практики от профильной организации _____

(Ф.И.О.)

Хабаровск, 202__ г.

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

| Дата | Место работы | Вид выполняемой работы | Оценка/ подпись |
|------|--------------|--|--------------------|
| | | 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. | |
| | | 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). | |
| | | 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | |
| | | 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана | |
| | | 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. | |
| | | 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. | |
| | | 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. | |
| | | 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). | |
| | | 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | |
| | | 10. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | |
| | | 11. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. | |
| | | 12. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. | |

Производственная практика в количестве 72 часов выполнена в полном объеме.

Руководитель практики от профильной организации _____ / _____
 подпись (Ф.И.О.)

М.П.

**ПМ 04 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**

(код и наименование профессионального модуля)

ПП 04 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

_____ (код и наименование практики)

_____ (Ф.И.О. обучающегося)

обучающегося (обучающейся) _____ курса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело группы ПК-...

_____ (код и наименование специальности)

Период прохождения производственной практики: _____

Место проведения практики: _____ (наименование профильной организации)

Виды и объем работы в период прохождения практики: 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 **72 часа**

(вид профессиональной деятельности, освоенной в процессе прохождения практики и количество отведенных часов)

Результат освоения профессиональных и общих компетенций

| Профессиональные компетенции по практике (ПК) | Освоение профессиональных и общих компетенций (оценка) |
|--|--|
| ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | |
| ОК 1 – 11 Общие компетенции | |

Профессиональные и общие компетенции освоены студентом в полном объеме _____ (да/нет)

Оценка _____ Дата « _____ » _____ 20 _____ г.

Подпись руководителя практики КГБ ПОУ ХТЭТ _____
Ф.И.О.

Подпись руководителя от профильной организации _____
Ф.И.О.

М.П.

ИНСТРУКТАЖ

По охране труда, безопасности жизнедеятельности, технике безопасности, пожарной безопасности на рабочем месте в период прохождения производственной практики.

(наименование профильной организации)

(Ф.И.О. обучающегося)

| Дата | Место работы | Вид инструктажа | Подпись инструктирующего | Подпись инструктируемого |
|------|--------------|-----------------|--------------------------|--------------------------|
| | | Вводный | | |
| | | Первичный | | |

Руководитель
практики от предприятия

подпись

(Ф.И.О.)

М.П.

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»
(КГБ ПОУ ХТЭТ)

О Т Ч Ё Т

о прохождении практики ПП 04.01 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

В _____

(наименование организации)

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

Выполнил:

студент(ка) группы ПК-

(номер группы)

(Ф.И.О.)

Проверил преподаватель:

(Ф.И.О.)

Хабаровск, 202__г

11 Словарь терминов и персоналий

Агар-агар (от малайск. agar — желе) — продукт (смесь полисахаридов агарозы и агаропектина), получаемый путем экстрагирования из красных (*Phyllophora*, *Gracilaria*, *Gelidium*, *Seramium* и др.) и бурых водорослей, произрастающих в Черном море.

Агароид — студнеобразующее вещество, полученное из водорослей филофора нерлоза.

Ароматические эссенции— сложные композиции душистых веществ природного, идентичного природному, искусственного (синтетического) происхождения в соответствующем растворителе или смешанные с твердыми носителями (крахмалом, лактозой, белками, поваренной солью и т. д.)

Ароматизаторы - это вещества, используемые для придания **аромата** вещам, изделиям, предметам.

Ассортимент кулинарной продукции - перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятии питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей.

Безе, мерэнга (фр. *baiser* — поцелуй; фр. *meringue* — меренга) — французский десерт из взбитых с сахаром и запечённых яичных белков. Иногда используются также винный камень или кукурузный крахмал.

Белая шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входят не менее 10 % масла какао, не менее 14 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, в том числе не менее 2,5 % молочного жира.

Бланманже – это своеобразный десерт из натурального молока, который был придуман французами еще в далеком шестнадцатом веке.

Бланширование (ошпаривание).Бланшированием называют кратковременное (от 1 до 5 мин) воздействие на продукты кипящей воды или пара.

Блюдо— пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Безопасность— это отсутствие недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения ущерба здоровью (жизни) человека. При превышении допустимого уровня показателей безопасности кулинарная продукция переводится в категорию опасной. Опасная продукция подлежит уничтожению.

Санитарно-гигиеническая безопасность — отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами. При этом в продуктах накапливаются токсичные вещества (микотоксины при плесневении, токсины ботулинуса, сальмонеллы, стафилококка, кишечной палочки и др.), которые вызывают отравления разной степени тяжести.

Ванилин (ванилаль) — бесцветные игольчатые кристаллы с запахом ванили.

Варка - тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

Варка паром - при этом способе продукт нагревают паром атмосферного или повышенного давления. Для варки паром используют сетчатые вкладыши в варочные котлы или специальные пароварочные шкафы

Варка основным способом. При варке основным способом продукт погружают в жидкость (воду, бульон, молоко, сироп и т. д.) с таким расчетом, чтобы он полностью был покрыт ею.

Варенье — ягоды или плоды, которые законсервированы путём варки в сахарном сиропе.

Витамакс Vitamix – это профессиональный кухонный блендер.

Взбивание - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью получения рыхлой, пышной или пенистой массы.

Гренки - кусочки хлеба заданной формы и размера, подсушенные или обжаренные в масле.

Глазурь — кондитерский полуфабрикат, покрытие на поверхности кондитерских изделий

Глазурь изготавливают из тонкоизмельчённых компонентов: сахара и (или) его заменителей, масла какао и (или) жиров — эквивалентов или заменителей масла какао или без них, тёртого какао и (или) какао-порошка или без них, и других пищевых компонентов.

Глицерин (пропантриол-1,2,3) — простейший представитель трёхатомных спиртов с формулой $C_3H_5(OH)_3$.

Глицерин— это вязкая, бесцветная прозрачная жидкость, которая обладает способностью легко смешиваться с водой и спиртом. Он абсолютно не токсичен, именно поэтому широко используется в промышленности.

Джем— желеобразный пищевой продукт с равномерно распределёнными в нём целыми или измельчёнными плодами (ягодами), сваренными с сахаром с добавлением желирующих веществ (обычно пектина или агар-агара).

Дозирование. Для получения кулинарной продукции соответствующего качества необходимо строго соблюдать установленные рецептуры. С этой целью производится дозирование продуктов по массе или объёму. Блюда, отпускают посетителям предприятий общественного питания в определенном количестве — порциями (*порционирование*), масса или объём которых называется "выход".

Жарка— тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

Жарка в жире(во фритюре). При этом способе жарки продукт полностью погружают в жир, нагретый до 160—180°C. При этом одновременно по всей поверхности образуется поджаристая корочка.

Желатин — это животный клей, получаемый вывариванием из обезжиренных хрящей, жил и костей телят, поросят и высушенный для длительного хранения.

Желé (от фр. *gelée* — студень, гель, желе) — пищевой коллоидный раствор (обычно на основе фруктов), в который добавляют желатин (пектин, агар), причём при остывании вся масса получает студенистый вид.

Запекание - тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности и образования корочки. Примечание. Запекание проводят с добавлением различных продуктов согласно рецептуре.

Зефир — это лакомство, которое одно из немногих сохранило с детства тот же вкус и состав его не особо отличается от прежнего. Такое кондитерское чудо производят всего в двух видах – глазурированном и неглазурированном.

Измельчение. Процесс механического деления обрабатываемого продукта на части с целью лучшего его технологического использования называют измельчением.

Интенсивные подсластители – вещества несугарной природы, применяемые для придания продукту сладкого вкуса, они в сотни (иногда в десятки) раз слаще сахара. Они пригодны для производства низкокалорийных и диабетических продуктов питания.

Качество продукции общественного питания — совокупность потребительских свойств пищи, обуславливающих ее пригодность удовлетворять потребности населения в полноценном питании. Совокупность полезных свойств кулинарной продукции характеризуется пищевой ценностью, органолептическими показателями, безопасностью.

Калорийность пищи - энергия, аккумулированная в пищевых веществах (белках, жирах и углеводах); энергетическая ценность пищевых продуктов, выраженная в калориях (кал) или килокалориях (ккал). Используется при сравнительной оценке пищевых продуктов, планировании питания и др. К. определяется наличием неокисленных атомов углерода и водорода.

Кейтеринг (англ. *catering*) – это выездное ресторанное обслуживание мероприятий и торжеств, которое планируется и организовывается предприятием общественного питания.

Способ **сервировки шведский стол** – это подача готовых блюд, при которой посетитель выбирает понравившееся из тех, которые выставлены на специальных **столах** или линиях раздачи.

Кисель – это блюдо желеобразного вида, чаще всего сладкое, которое готовится на основе всевозможных ягод, фруктов (как свежих, так и сушеных), ревеня, овсяных хлопьев, молока либо других подходящих продуктов.

Кондитерская глазурь — глазурь, состоящая из сахара, какао-продуктов и жира — заменителя масла какао лауринового или нелауринового типа.

Классификация— разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами.

Метод классификации в технологии приготовления пищи позволяет систематизировать многообразие кулинарной продукции с учетом определенных классификационных признаков.

Кляр - жидкое тесто, в которое опускают кусочки продукта перед жаркой во фритюре

Контроль качества — проверка соответствия показателей качества

кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства. Контроль качества условно подразделяют на три вида: предварительный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный).

Предварительный — это контроль поступающего сырья и полуфабрикатов.

Операционный контроль проводится по ходу технологического процесса: от принятых по качеству сырья и (или) полуфабрикатов до выпуска готовой продукции

Выходной (приемочный) контроль — проверка качества готовой продукции. На предприятии проводят бракераж пищи, лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопасность и т. д.

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора и контроля в установленном порядке — выборочный контроль.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету, запаху; кулинарных изделий и блюд — по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу.

Физико-химические показатели характеризуют пищевую ценность кулинарной продукции, ее компонентный состав, соблюдение рецептуры. Перечень нормируемых показателей (массовая доля жира, сахара, соли, влаги или сухих веществ, общая кислотность, щелочность, токсичность элементов и др.) установлен для каждой группы кулинарной продукции.

Микробиологические показатели кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарных требований при ее производстве, транспортировании, хранении и реализации и обусловлены тремя группами микроорганизмов: санитарно-показательные (мезофильные аэробные и факультативные микроорганизмы — КОЕ/г и бактерии кишечных палочек — коли-формы), потенциально-патогенные микроорганизмы (кишечная палочка, коагулазоположительный стафилококк и бактерии рода протей); патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы. Перечень микробиологических показателей, включаемых в нормативные документы при их разработке, специфичен для каждой группы кулинарной продукции.

Кулинарная готовность (или готовность) — совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

Кулинарное изделие — пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

Кулинарная обработка — воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу

Кулинарная продукция — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

Кулинарный полуфабрикат - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Крутон — красиво вырезанные кусочки хлеба, подсушенные в духовке или обжаренные в масле.

Льезон - смесь сырых яиц, соли, молока или воды, в которой смачивают полуфабрикат перед панированием.

Механическая кулинарная обработка— кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

Молочная шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входят не менее 15 % общего сухого остатка какао, не менее 5 % масла какао, не менее 12 % сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5 % молочного жира.

Морóженое — замороженный сладкий продукт из молока, сливок, масла, сахара, соков, ягод и прочих продуктов с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

Многоатомные спирты (полиспирты, полиолы) — органические соединения класса спиртов, содержащие в своем составе более одной гидроксильной группы.

Мусс (фр. *mousse* «пена») — сладкое десертное блюдо, являющееся фирменным для французской кухни. Приготавливается из ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и др..

Мучное кулинарное изделие - кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем. Примечание. К мучным кулинарным изделиям относят, например, пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пиццу.

Напиток - третье блюдо в общественном питании; жидкость для питья. В настоящее время напитки делятся на холодные и горячие, алкогольные и безалкогольные, молочные и фруктовые и др.

Нарезка - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

Обжарка - кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств.

Органолептические показатели(внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) характеризуют субъективное отношение человека к пище и определяются с помощью органов чувств.

Отходы при кулинарной обработке— пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.

Охлаждение кулинарной продукции - кулинарная обработка, заключающаяся в снижении температуры кулинарной продукции с целью доведения ее до кулинарной готовности, хранения или дальнейшего использования.

Очистка. Целью очистки является удаление несъедобных или поврежденных частей продукта (кожура овощей, чешуя рыб, панцири ракообразных и др.). Производится она вручную или при помощи специальных машин (картофелечисток, чешуеочистительных машин и др.). Для ручной очистки используют ножи, скребки, терки и другие приспособления.

Панирование - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки. Примечание. В качестве панировки используют муку, сухарную крошку, нарезанный пшеничный хлеб и т.п.

Парфё (от фр. **parfait** — безукоризненный, прекрасный) — холодный десерт, известный с 1894 г. Готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме. Иногда в **парфе** добавляют взбитые яйца.

Пектин — это очищенный полисахарид, содержащееся в растениях сложное химическое соединение, пищевое растворимое волокно.

Перемешивание. При изготовлении многих блюд и кулинарных изделий необходимо соединить различные продукты и получить из них однородную смесь.

Пищевая ценность— это комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность.

Энергетическая ценность характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления.

Биологическая ценность определяется в основном качеством белков пищи — перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава.

Физиологическая ценность обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека (сапонины свеклы, кофеин кофе и чая и т. д.).

Пищевые добавки — вводятся в пищевые продукты для улучшения их органолептических свойств и увеличения сроков хранения. К ним относятся консерванты (напр., бензойная кислота); антиокислители (аскорбиновая кислота и др.); загустители, гелеобразователи, эмульгаторы.

Пищевые кислоты— карбоновые кислоты, напр. уксусная, лимонная, сорбиновая, яблочная, применяемые как консервирующие средства и для придания кондитерским изделиям, компотам, варенью и другим пищевым продуктам приятного кисловатого вкуса.

Пищевые красители — группа природных или синтетических красителей, пригодных для окрашивания пищевых продуктов.

Повидло – это процесс уваривания фруктового пюре с сахаром.

Планирование и разработка технологического процесса. На основе разработанной нормативной и технологической документации составляются технологические схемы приготовления отдельных блюд, определяется последовательность операций, разрабатывается технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятии в целом. Определяется потребность в сырье, оборудовании, инвентаре, посуде.

Пломбир - Сливочное мороженое (обычно с различными вкусовыми добавками: шоколадом, орехами, ягодами).

Полуфабрикат высокой степени готовности — кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

Полуфабрикат(кулинарный полуфабрикат) — пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Потери при кулинарной обработке— уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции

Прессование. Применяют прессование продуктов в основном для разделения их на две фракции: жидкую (соки) и плотную (жом, мезга).

Принцип безопасности. Разработка каждого нового вида блюда, кулинарного, кондитерского изделия должна сопровождаться установлением показателей безопасности.

Принцип взаимозаменяемости. Условия снабжения, сезонность в поступлении продуктов часто обуславливают необходимость замены одних продуктов другими. Замена одних продуктов другими производится с учетом коэффициента взаимозаменяемости, установленного нормативными документами.

Принцип совместимости. Он связан с принципом взаимозаменяемости и часто — с принципом безопасности. Так, для многих молоко несовместимо с кислыми продуктами, огурцами (и свежими, и солеными), рыбой. Шпинат, щавель, ревень несовместимы с кисломолочными продуктами не только по вкусу, они уменьшают усвояемость кальция.

Принцип сбалансированности. Дневной рацион человека должен покрывать потребность организма в энергии и жизненно необходимых веществах (нутриентах): белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных элементах, пищевых волокнах. Все эти вещества в рационе должны быть сбалансированы, т. е. должны содержаться в определенных количествах и соотношениях.

Принцип рационального использования сырья и отходов. Он предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья.

Принцип наилучшего использования оборудования. В соответствии с этим принципом машины и аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтпригодными.

Припускание. Припусканием называется варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку. Этот способ применяют в основном для тепловой обработки продуктов с высоким содержанием влаги.

Протираание - механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сита для придания однородной консистенции.

Профитроли: выпеченный полуфабрикат в виде мелких шариков из заварного теста.

Пудинг (англ. pudding) — английский десерт из яиц, сахара, молока и муки, приготовляемый на водяной бане. В пудинг добавляют фрукты или пряности.

Реализация кулинарной продукции. Кулинарная продукция должна быть приготовлена такими партиями, которые можно реализовать в строго определенные санитарными правилами сроки. При реализации горячие супы и напитки должны иметь температуру не ниже 75°C, соусы и вторые блюда — не ниже 65°C, холодные супы и напитки — не выше 14°C. Блюда, находящиеся на мармите или горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде на охлаждаемых прилавках-витринах, которые должны пополняться продукцией по мере ее реализации.

Рецептура(кулинарной продукции) — нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

Салат – это смесь различных составляющих, заправленных дополнительным компонентом, именуемым словом «соус».

Самбук - это воздушный желированный десерт на основе взбитых яичных белков.

Санитарный шлюз — это многофункциональная технологичная система, состоящая из комбинаций блоков дезинфекции, мойки рук, чистки обуви.

Сиропы — это плодово-ягодные соки, консервированные сахаром.

Соус - компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к нему для улучшения вкуса и аромата.

Срок годности пищевых продуктов - ограниченный период времени, в течение которого пищевые продукты должны полностью отвечать обычно предъявляемым к ним требованиям в части органолептических, физико-химических показателей, в т.ч. в части пищевой ценности, и установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека, а также соответствовать критериям функционального предназначения.

Сроки хранения пищевых продуктов - период времени, в течение которого продукты сохраняют свойства, установленные в нормативной и/или технической документации, при соблюдении указанных в документации условий хранения (может не быть окончательным).

Су вид - это новая и совершенно уникальная технология приготовления пищи, которая позволяет превратить любое блюдо в настоящий кулинарный шедевр.

Sous-vide (по-французски это означает - "в вакууме") является методом приготовления пищи, запечатанной в герметичный пластиковый мешок на водяной бане дольше, чем обычное время приготовления — иногда до 72 часов, с точным регулированием температуры.

Сахарная глазурь — глазурь, состоящая из сахара и воды, содержащая не менее 78 % сухих веществ.

Сырье — исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

Тепловая кулинарная обработка— кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.

Технологический процесс (ТП) — это установленная соответствующими технологическими документами последовательность действий, взаимосвязанных между собой и направленных на объект процесса с целью получения требуемого результата. Состоят Технологические процессы из рабочих операций, которые могут быть связаны друг с другом с помощью технологических переходов.

Усвояемость— степень использования компонентов пищи организмом человека.

Условия хранения пищевых продуктов - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

К скоропортящимся относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; мучные кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13 %; кремы и отделочные полуфабрикаты, в т.ч. на растительных маслах; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т.ч. майонезы, маргарины; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; все виды пресервов; термизированные кисло-молочные продукты и стерилизованные молочные продукты.

Особо скоропортящиеся продукты- продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, все продукты и блюда общественного питания; свежееотжатые соки; кремово-кондитерские изделия, изготовленные с применением ручных операций; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.

Фризер — аппарат для приготовления мягкого и твёрдого мороженого. **Фризер** одновременно насыщает воздухом, перемешивает, замораживает предварительно приготовленную жидкую смесь до температуры -4°C ...

Фурцелларан — это вещество получают из морских водорослей анфельдии или фурцеллярии.

Шарлотка (от фр. **Charlotte**) — сладкий десерт из яблок, запечённых в тесте. Классическая **шарлотка** — это немецкое сладкое блюдо, приготовленное из белого хлеба, заварного крема, фруктов и ликёра.

Шербёт (написание и произношение **шербет** ошибочно, несмотря на популярность, традиционный напиток в странах Востока, приготавливаемый из шиповника, кизила, розы или лакрицы и различных специй. В настоящее время кулинары называют шербетом особые виды прохладительных напитков из фруктовых соков и сахара с добавлением пряностей и мороженого. Слово «шербет» заимствовано из турецкого «Şerbet» и имеет аналоги в персидском, урду, хинди — «шарбат», и арабском — «шарба» (*напиток*);

растворимый порошок для получения шипучего газированного шербета, изобретённый в Великобритании в XIX веке.

сорбе(т) — фруктовое мороженое, аналогичное традиционному напитку;

в таджикской кухне густой вываренный засахаренный сироп, похожий на жидкое варенье;

восточная сладость — ароматная цветная помадка на фруктово-молочной или фруктово-сливочной основе с дроблёнными

Шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.

Штрудель на Викискладе. **Штрүдель** (нем. **Strudel** — из СВН. «вихрь, воронка, водоворот») — австрийское мучное блюдо в виде рулета из вытяжного теста с различной начинкой(чаще всего яблочной).

Щербет (или **шербет**) — это традиционный напиток Восточных стран, представляющий собой сладкое прохладительное питье на основе фруктового пюре, карамели и пряностей.

Яблочный пай - пирог с начинкой из яблок.

Задания для промежуточной аттестации (оценочные средства)

Вы приступаете к решению контрольных заданий по профессиональному модулю ПМ 04 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.

Для получения дифференцированного зачета по профессиональному модулю ПМ 04 вам необходимо выполнить один вариант контрольных тестовых заданий. Всего в контрольные тестовые задания включены все лекции курса.

Ваш вариант соответствует вашему шифру (последняя цифра вашего шифра - номер вашего варианта, цифра 0 означает вариант № 10). Каждый вариант контрольных тестовых заданий состоит из 30 вопросов, предусматривающих 30 ответов к ним. К каждому заданию теста предлагается 3 варианта ответа, из которых правильным является только один. Ответ должен соответствовать условиям вопроса в виде букв

(а, б, в, г).

Для зачета необходимо получить удовлетворительную оценку.

Критерии оценивания: все задания оцениваются 1 баллом.

0 – 12 балла - «2»

16 - 22 балла - «4»

13 –15 балла - «3»

23 – 30 балла - «5»

Выполненные задания нужно выслать по электронной почте htet-zaochnoe@mail.ru

Вариант 1

| Задание | Варианты ответов |
|---|--|
| 1. Какая температура подачи холодных десертов? | А – 4 - 6 °С; Б - 10-14 °С; В - 16-18 °С; |
| 2. Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка? | А - 10%-15%; Б - 20%-25%; В - 30%-35%; |
| 3. По какой причине не взбиваются сливки при приготовлении десерта? | А - посуда имела следы воды или жира; сливки не были охлаждены; Б - сливки использовались 20%, длительное взбивание; В - длительное взбивание, сливки не охлаждены. |
| 4. При какой температуре, и в течении какого времени производится хранение «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»? | А - при t 4°С до 12 часов; Б - при t - 4°С до 12 часов; В - при t 4°С до 24 часов; |
| 5. При какой температуре студнеобразующая способность желатина снижается? | А - 50-60 °С; Б - выше 60 °С; В - выше 100 °С; |
| 6. Какой яичный продукт запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд? | А – яйцо; Б - яичный порошок; В – меланж. |
| 7. Чем можно полить при отпуске кремы - ванильный, шоколадный, кофейный? | А - сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным; Б - сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным; В - сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным; |
| 8. Какие из перечисленных продуктов используются при приготовлении десерта «Гренки с плодами и ягодами»? | А. - Хлеб пшеничный, яйцо, маргарин, плоды и ягоды консервированные; молоко; Б. - Яйца, маргарин, яблоки, сметана, хлеб, сахар; В. - Хлеб пшеничный, яйцо, сахар, молоко, маргарин, плоды и ягоды консервированные |
| 9. Какое количество крахмала берется для приготовления 1 кг киселя? | А - 80 г на 1 кг киселя; Б - 50 г на 1 кг киселя; В - 30 г на 1 кг киселя; |
| 10. Какое желе называется мозаичным? | А - желе разных цветов нарезают, смешивают, заливают светлым желе; Б - желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых; В - желе из нескольких слоев; |
| 11. Какие из перечисленных продуктов используются при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»? | А - шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин; Б - какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин; В - шоколадная стружка, вода, ванилин. |

| | |
|---|--|
| 12. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»? | А – пшено; Б – рис; В - манная крупа. |
| 13. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного? | А – варка; Б – припускание; В - варку на пару; |
| 14. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сахарного? | А - сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло; Б - сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное; В - яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана; |
| 15. До какой температуры охлаждают тесто заваренное для профитролей ? | А.- 20 -30 С Б.-70-80 С В.- 90-100С |
| 16. Какие из перечисленных продуктов используются для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»? | А. - мука, сахар, сахарная пудра, яйцо, пломбир, плоды консервированные и сироп; Б. - яйца; сыр Маскарпоне, сливки, плоды консервированные, пломбир; В. - пломбир, сахарная пудра, плоды консервированные, сироп, яйцо.; |
| 17. Как подготовить форму для ледяного салата из груш с шоколадным соусом? | А - смазать маслом; Б - смазать маслом и под пылить мукой; В - выстелить пищевой плёнкой; |
| 18.Какая технологическая операция входит в первичную подготовку белка перед взбиванием? | А - охлаждение до 2 °С; Б - охлаждение до 20 °С; В - выдерживание при комнатной температуре; |
| 19. Какое блюдо можно приготовить из перечисленных ингредиентов? Ягоды, желатин, сахар, лимонный сок, малиновое пюре? | А - ягодный террин; Б - миндальный крем с фруктами; В - Гурьевская каша; |
| 20. Какому из перечисленных сладких блюд соответствует состав рецептуры? Сахар, сыр Маскарпоне, печенье Савоярди, кофе, какао порошок, вино Марсала? | А – чизкейк; Б – тирамису; В - ванильный крем; |
| 21. Какому из перечисленных сладких блюд соответствует состав рецептуры? Желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, вода, ванильный сахар, сливки 35%? | А - ягодный террин; Б - миндальный крем с фруктами; В - ванильный крем; |
| 22. Какой перечень продуктов, используется для приготовления блюда «Гранит с апельсином и лимоном?» | А - вода, сок лимона, сок апельсина, сахар, мёд, трава Melissa, мяты, лаванды, листья вишни; Б - вода, сок лимона, сок апельсина, сахар; В - сахар, мёд, трава Melissa, мяты, лаванды; |
| 23. Как подготовить яблоки для пирога воздушного с яблоками? | А - проварить протереть; Б - натереть на тёрке; В - запечь и протереть. |

| | |
|--|---|
| 24. Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком ? | А. - сахар песок поглощает влагу на поверхности, не давая испаряться; Б. сахар препятствует образованию поверхностной пленки. |
| 25. Что такое фламбирование? | А. приготовление пищи в условия естественного огня (поджигание); Б. жарка основным способом.; В. варка, не допускающая кипения; |
| 26. С какой пряностью готовят соус «Шоколадный»? | А.- гвоздика Б.- корица В.-мускатный орех |
| 27. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе? | А. – охлаждают, и в бокал кладут пищевой лед.; Б. - при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; В. - охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; |
| 28. Какие фрукты добавляют в холодный чай? | А.- яблоко, мандарин Б. – лимон или апельсин В. - грейпфрут, помелу |
| 29. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающие действие на нервную систему человека? | А. - красящие; Б. - дубильные; В. - кофеин; |
| 30. Сколько часов настаивают компот из сухофруктов? | А. - 2 ч; Б. - 5 ч; В. - 10 ч. |

Вариант 2

| Задание | Варианты ответов |
|---|--|
| 1. Какой инвентарь используется при тепловой обработке полуфабрикатов для приготовления сладких блюд? | А – формы; Б - кондитерские листы; В – противни; |
| 2.Какую технологическую операцию производят с желатином для приготовления чизкейка? | А - замачивают в воде на 40 минут; Б - замачивают в молоке на 40 минут; В - не замачивают. |
| 3.Какое сладкое блюдо соответствует набору следующих продуктов? Молоко, сливки 35%, желатин, сахарная пудра, груша, мандарин? | А - суфле с фруктами; Б - ванильное суфле; В - ягодный террин;. |
| 4. Какое сладкое блюдо соответствует набору следующих продуктов?: Манная крупа, молоко, мука, миндаль, яйцо, кардамон, сахар, масло сливочное, фрукты? | А - фондю шоколадное; Б - пасха с орехами и фруктами; В - Гурьевская каша. |

| | |
|--|---|
| 5.Какое из перечисленных блюд относится к холодным десертам? | А – щербет; Б – пудинги; В – снежки. |
| 6. Какое из перечисленных блюд относится к горячим десертам? | А - взбитые сливки; Б - железированные блюда; В - каши сладкие. |
| 7. Какие красители запрещается использовать при изготовлении желе? | А.- натуральные Б.- синтетические В.- искусственные |
| 8. В какой посуде отпускают сладкие салаты? | А.- салатники Б.-креманки В.- тарелки десертные |
| 9.Что придает чаю аромат? | А - дубильные вещества; Б - эфирное масло; В - экстрактивные вещества; |
| 10.Сколько берут крахмала для приготовления густых киселей? | А - 100 г на 1 кг киселя; Б - 30 г на 1 кг киселя; В - 80 г на 1 кг киселя; |
| 11.Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе? | А - белки, жиры, углеводы; Б - белки, жиры, сахар, кофеин, витамины; В - белки, жиры, минеральные вещества; |
| 12.Как называется процесс поливания десерта коньяком и его поджигание? | А - припускание в коньяке; Б – фламбирование; В – обжигание; |
| 13.В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко? | А - парфе из белого шоколада; Б - суфле ванильное; В - лимонный щербет; |
| 14. В чём причина образований крупных кристаллов при приготовлении шоколадного щербета? | А - при охлаждении щербет не перемешивали; Б - щербет недостаточно взбили; В - низкая температура охлаждения; |
| 15. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающие действие на нервную систему человека? | А - красящие; Б - дубильные; В - кофеин; |
| 16. Какой толщиной нарезают хлеб для приготовления горячего блюда «Гренки с фруктами»? | А.- 7 мм Б.- 10 мм В.- 6 мм |
| 17.С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? | А - для улучшения вкуса; Б - для получения однородной массы; В - для улучшения цвета; |
| 18. Чем можно ароматизировать молочный кисель? | А.- корицей, ванилином; Б.- ванилином; В.- майораном. |
| 19.Чем отличается самбук от мусса? | А - добавляются желтки и растираются; Б - добавляются белки и взбивается; В - взбивается охлажденный сироп с желатином; |
| 20.Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство? | А - разрушаются эфирные вещества; Б - поглощаются посторонние запахи; В - разрушаются вкусовые вещества; |

| | |
|--|--|
| 21. Чем отличается мусс от желе? | А - добавляются желтки и растираются; Б - добавляются белки и взбиваются; В - взбивается охлажденный сироп с желатином; |
| 22. Как подают кофе по-восточному? | А.-с молочными пенками от топленого молока; Б.-со взбитыми сливками В.-в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой |
| 23. Где можно хранить горячие десерты? | А.- на столе при температуре 55-60С не более 30 минут Б.-на мармите при t=55-60С не более 2 часов В.- на подоконнике в горячем цехе не более 5 часов. |
| 24. В каком виде вводят белки яиц в самбук? | А. - сырые; Б. - взбитые; В. - варёные. |
| 25. Каково значение белка яиц при приготовлении самбука? | А. - придаёт пышность, пористость, фиксирует форму; Б. - фиксирует форму, повышает калорийность; В. - повышает калорийность, придает пышность. |
| 26. Сколько времени необходимо затратить, чтобы испечь в духовке стебли ревеня? | А. - 25-30 минут Б. - 30-40 минут В. - 20-25 С |
| 27. Какой перечень продуктов, используется для приготовления шоколадного щербета? | А. - молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр; Б. - какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр; В. - молоко, сахар, соль, какао-порошок, ванилин, кофейный ликёр. |
| 28. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного? | А. - сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло; Б. - сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное; В. - яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана; |
| 29. В какой посуде подают смузи? | А.- в высоких стаканах Б. – в граненом стакане В. - в стакане для виски |
| 30. Какой продукт, снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ при добавлении? | А. - сахар; Б. - соль; В. - пищевая кислота; |

Вариант 3

| Задание | Варианты ответов |
|--|---|
| 1. Какой кулинарный продукт подчеркивает вкус фруктовых салатов, мороженого и сорбета ? | А.- глазурь Б.- шоколад В.- карамель |
| 2. В какой посуде отпускают блюдо «Миндальный крем»? | А - пирожковая тарелка; Б – стакан; В – креманки; |
| 3. Какое соотношение желатина и воды для набухания является правильным? | А - 1:8; Б - 1:2; В - 1:5; |
| 4. Какое сладкое блюдо считается родом из Италии? | А.- смузи Б. – панна кота В. - парфе |
| 5. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают? | А. - сливы, абрикосы, вишню. Б. - айву, яблоки, груши В. - малину, землянику, мандарины, ананасы; |
| 6. К какой кухне мира относится десерт Чизкейк? | А.- мусульманской кухне Б. – азиатской кухне В.- европейской и американской кухни |
| 7. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками? | А - перед запеканием массу долго перемешивали ; Б - не добавили разрыхлители; В - не соблюдали норму закладки продуктов;. |
| 8. Какая температура требуется для запекания фруктового суфле? | А - 120 - 150 °С; Б - 150 - 160 °С; В - 180 - 200 °С; |
| 9. В течение какого времени необходимо реализовать кисели? | А.- 12 часов Б.-5 часов В.- 3 часа |
| 10. Как подают кофе по-венски? | А.- с молочными пенками от топленого молока; Б.- со взбитыми сливками; В.- с молоком |
| 11. В какой посуде подают десерт «Мороженое» «Сюрприз»? | А.-металлическое блюдо Б.-фарфоровое блюдо В.- стеклянное блюдо |
| 12. Какие сливки используют для приготовления сладкого террина с цукатами? | А.-сливки 35% Б.-сливки 20% В.-сливки 10%. |
| 13. К какой из кухонь относится приготовление десерта «Крем-карамель»? | А.-Французская кухня Б.-Итальянская кухня В.-Немецкая кухня |
| 14. При какой температуре агар превращается в гель? | А.- до температуры 35-40С. Б.- до температуры 55-60С В.- до температуры 45-50С |

| | |
|---|---|
| 15. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе? | А - 100 градусов; Б - 80 градусов; В - 50 градусов; |
| 16. Какую консистенцию имеет мусс ? | А.- плотную Б.- мелкопористую В.- пышную |
| 17. К какой из кухонь относится приготовление десерта «Фонданта»? | А.- Французская кухня Б.- Итальянская кухня В.- Немецкая кухня |
| 18. В чем причина сворачивания яично – сахарной смеси при приготовлении ванильного суфле? | А - не достаточно охладили смесь; Б - смесь добавили в холодное молоко; В - смесь влили в молоко сразу; |
| 19. Что используют для приготовления соуса «Сабаньон» ? | А.- целое яйцо Б.- белок яйца В.- желток яйца |
| 20. Какой алкогольный напиток используют для приготовления блюда «Банановое «Фламбе»?» | А.- водка Б.- джин В.- коньяк |
| 21. Как вынуть суфле из формы? | А - опустить форму в холодную воду; Б - вынимать суфле из формы в горячем виде; В - при вынимании суфле из формы её не много потрясти. |
| 22. Из каких ингредиентов готовят соус шоколадный для горячего десерта «Шоколадное Фондю»? | А.- шоколад, молоко, сахар Б.- шоколад, сливки, ванилин В.- какао порошок, мука, молоко |
| 23. Почему воздушный пирог из яблок на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)? | А - добавили много сахара; Б - запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°C); В - не выдержали в форме для остывания. |
| 24. Какие продукты используют для сладких соусов? | А - свежие плоды и ягоды; Б - свежие ягоды; джем, варенье; В - джем; варенье, свежие плоды и ягоды |
| 25. Какие напитки являются тонизирующими? | А. - чай, кофе, какао, шоколад Б. – сок, морс, квас В. - сбитень, морс, чай |
| 26. Какие специи хорошо сочетаются с горячим шоколадом? | А. - гвоздика, горчица, душица, зверобой Б. – корица, ваниль, имбирь, кардамон, перец чили В - розмарин, лимонная кислота, анис, васоби |
| 27. Сколько в кофе содержится кофеина? | А. - 3-5% Б. – 2-4% В. - 1-2 % |
| 28. Как называется сыр для приготовления десерта «Чизкейк»? | А. - Филадельфия Б. - Валансэ В. - Камамбер |

| | |
|--|---|
| 29. Какой тепловой обработке подвергают крем брюле? | А.- запеканию Б.- жарению В.- отвариванию |
| 30. Почему не рекомендуется подогреть пунш выше 60-70 С? | А.- изменяется цвет Б –изменяется вкус В - изменяется запах |

Вариант 4

| | |
|--|--|
| 1. Какой компонент для приготовления самбуков является основным? | А. - желатин Б. - белки В. - сахар |
| 2. Для чего в технологическом процессе приготовления десерта «Яблоки в сиропе», яблоки варят в слегка подкисленной воде? | А - для удаления горечи Б - для сохранения цвета яблок и полного размягчения. В - для полного размягчения |
| 3. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов? | А. - переварить Б. - взбить В. - протереть |
| 4. Какой срок хранения сладких салатов? | А. - 30-40 минут Б. - 20-30 минут В. - 40-50 минут |
| 5. При какой температуре приготавливают «Безе заварное»? | А. - 180 С Б. - 150 С В. – 100 С |
| 6. Какая температура и время приготовления горячего десерта «Манник с орехами»? | А. - 190С 15-20 минут Б. - 180 С 5-7 минут В. - 200С 15-20 минут |
| 7. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов? | А. - все сразу и варят в течение 20...30 мин Б. - последовательно, учитывая продолжительность варки В. - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания. |
| 8. Какой горячий десерт готовят с молочными пенками? | А. - Пудинг Венский Б. - Гурьевская каша В. - Манник с орехами |
| 9. Какие фрукты не подвергают тепловой обработке? | А. - Яблоки, груши, айва Б. - Малину, землянику, дыня, арбуз, ананас В. - Мандарины, апельсины, лимон |
| 10. Каковы сроки хранения горячих десертов? | А. - до 3 часов Б. - до 2 часов В. - до 5 часов |

| | |
|---|--|
| 11. В какой посуде подают десерт «Бланманже»? | А. - десертной тарелке Б. - пирожковой тарелке В. - тарелке для вторых блюд |
| 12. При какой температуре готовят глазурь сырцовую? | А. - 45-50 С Б. - 50-55С В. - 55-60С |
| 13. К какому горячему десерту подают отдельно в молочнике холодное молоко? | А. - Чизкейк Б. - Суфле из ревеня В. - Брауни |
| 14. Какие сложные десерты можно подать как в холодном, так и в горячем виде? | А. - суфле, каши сладкие, пудинги, блюда из яблок, мороженое; Б. - блюда из яблок, каши сладкие, мусс; В. - пудинги, гренки, желе, кисель, самбук |
| 15. Какие направления присутствуют в современное время в приготовлении холодных, горячих десертов, напитков сложного приготовления? | А. - десерт имеет оригинальное оформление, низкую калорийность, нежную текстуру компонентов; Б – высокие показатели оформления, большой набор компонентов; В. - преобладающее количество жиров, яиц, молока, сливок. |
| 16. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека? | А. - красящие Б – алкалоид кофеин В. - дубильные |
| 17. Какую посуду используют для приготовления для десерта «Карамельный Флан»? | А. - жаростойкий стакан Б. - граненый стакан В. - порционные сковороды |
| 18. Какую форму имеет десерт «Трдло»? | А. - кекса Б. - трубочки В. - пирожного |
| 19. Какое лакомство считается родом из Италии? | А. - Макарон Б. – Тирамису В. - Штрудель |
| 20. Какое сочетание вкусов очень популярны в современное время? | А. - мороженое с горячим фламбированием кусочками ананаса или клубники. Б. – ананасы с сахаром и сиропом. В. - фруктовый салат из бананов и киви, яблок |
| 21. Какой сироп используют для глазировки пряников и дрожжевых изделий? | А. - тиражный сироп Б – инертный сироп В. -Ванильный сироп |
| 22. Какое студнеобразующие вещество добавляют для приготовления киселя? | А. - крахмал Б. - агар агар В. - пектин |

| | |
|---|--|
| 23. Какие вещества являются ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд? | А. - ванилин, корица, цедра лимона, кислота лимонная, какао Б – перец, лавровый лист, укроп В. - смесь перцев, сельдерей, шалфей |
| 24. Для каких изделий допустимо «засахаривание»? | А. - для мёда; Б. - варенья; В. - конфитюра. |
| 25. Какой шоколад не содержит теобромин? | А. - обыкновенный; Б. - десертный; В. - белый. |
| 26. Какие желирующие вещества используют при приготовлении сладких блюд? | А. - желатин; Б. - крахмал, желатин, пектин; В. - желатин, агар |
| 27. Из каких ингредиентов состоит безалкогольный Махито? | А. - сахар, вода, мята, лед, минеральная вода Б. - сахарный сироп, перец сладкий, лед, минеральная вода В. - вода, морс, мята |
| 28. Что используют для варки кофе? | А - турки; кофейники; Б - кофейники; специальные кастрюльки В - кофеварки; турки, кофейники. |
| 29. Из какой ягоды готовят морсы? | А. - яблоки, груши, малина Б. – помидора, арбуза В. - клюквы, брусники, смородины |
| 30. Какой сок используют для приготовления фруктового холодного пунша? | А. - яблочный сок Б. – апельсиновый сок В. - лимонный сок |

Вариант 5

| | |
|---|---|
| 1. При какой температуре подают горячие напитки? | А. - не ниже 100 °С Б. - не ниже 65 °С В. - не ниже 75 °С |
| 2. Сколько времени держат тесто под теплой кастрюлей, после замеса на десерт «Штрудель Берлинский»? | А. - 60 минут Б. - 40 минут В. - 30 минут |
| 3. Почему не рекомендуется хранить долго сложные холодные десерты и холодные напитки? | А. - приобретает выраженный приятный аромат. Б. - снижается качество сложных холодных десертов и холодных напитков В. - товарный вид сложных холодных десертов и холодных напитков улучшается |

| | |
|--|--|
| 4. Какой ложкой едят сложный горячий десерт «Кашу Гурьевскую»? | А. - десертной ложкой Б. - чайной ложкой В. - столовой ложкой |
| 5. В какой посуде подают Глинтвейн? | А. - в бокалах Б. – в стаканах граненых В. - в кофейных чашках |
| 6. Сколько времени необходимо для созревания фруктового кваса? | А. - 3-5 суток Б. – 2 дня В. - 24 часа |
| 7. Сколько времени можно хранить крем? | А. - 4-5 часов Б. - 5-6 часов В. - 2-3 часа |
| 8. Из каких ингредиентов состоит яично-молочная смесь? | А. - желтки яиц, сахар, молоко Б. - яйца, сахар, вода В.- сметана, сахар, яичный порошок |
| 9. Сколько времени необходимо настаивать цедру, для напитка из цитрусовых? | А. - 5-6 часов Б. – 3-4 часа В. - 6-7 часов |
| 10. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного? | А – варка; Б – припускание; В - варку на пару; |
| 11. Какие из перечисленных продуктов используются при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»? | А - шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин; Б - какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин; В - шоколадная стружка, вода, ванилин. |
| 12. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»? | А – пшено; Б – рис; В - манная крупа. |
| 13. Какое желе называется мозаичным? | А - желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых; Б – желе разных цветов нарезают, смешивают, заливают светлым желе; В - желе из нескольких слоев; |
| 14. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного? | А - яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана; Б - сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное; В - сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло; |
| 15. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающие действие на нервную систему человека? | А - красящие; Б - кофеин; В - дубильные; |

| | |
|---|--|
| 19. Какое блюдо можно приготовить из перечисленных ингредиентов? Ягоды, желатин, сахар, лимонный сок, малиновое пюре? | А - миндальный крем с фруктами; Б - ягодный террин; В - Гурьевская каша; |
| 17. Как подготовить форму для ледяного салата из груш с шоколадным соусом? | А - смазать маслом; Б - выстелить пищевой плёнкой; В - смазать маслом и под пылить мукой; |
| 18.Какая технологическая операция входит в первичную подготовку белка перед взбиванием? | А - охлаждение до 2 °С; Б - охлаждение до 20 °С; В - выдерживание при комнатной температуре; |
| 16. Какие из перечисленных продуктов используются для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»? | А. - мука, сахар, сахарная пудра, яйцо, пломбир, плоды консервированные и сироп; Б. - пломбир, сахарная пудра, плоды консервированные, сироп, яйцо.; В. - яйца; сыр Маскарпоне, сливки, плоды консервированные, пломбир; |
| 20. Какому из перечисленных сладких блюд соответствует состав рецептуры? Сахар, сыр Маскарпоне, печенье Савоярди, кофе, какао порошок, вино Марсала? | А – чизкейк; Б – тирамису; В - ванильный крем; |
| 21. Какой перечень продуктов, используется для приготовления блюда «Гранит с апельсином и лимоном?» | А - сахар, мёд, трава мелиссы, мяты, лаванды; Б - вода, сок лимона, сок апельсина, сахар; В - вода, сок лимона, сок апельсина, сахар, мёд, трава мелиссы, мяты, лаванды, листья вишни; |
| 22. Какому из перечисленных сладких блюд соответствует состав рецептуры? Желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, вода, ванильный сахар, сливки 35%? | А - ванильный крем; Б - миндальный крем с фруктами; В - ягодный террин; |
| 23. Как подготовить яблоки для пирога воздушного с яблоками? | А - натереть на тёрке; Б – проварить протереть; В - запечь и протереть. |
| 24. Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком ? | А. - сахар песок поглощает влагу на поверхности, не давая испаряться; Б. сахар препятствует образованию поверхностной пленки. |
| 25. Что такое фламбирование? | А. - варка, не допускающая кипения; Б. - жарка основным способом.; В. - приготовление пищи в условия естественного огня (поджигание); |
| 26. С какой пряностью готовят соус «Шоколадный»? | А. - гвоздика Б. - мускатный орех В. - корица |

| | |
|--|---|
| 27. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе? | А. – при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; Б. - охлаждают, и в бокал кладут пищевой лед.; В. - охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; |
| 28. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного? | А. - яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана; Б. - сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное; В. - сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло; |
| 29. Что используют для варки кофе? | А - турки; кофейники; Б - кофейники; специальные кастрюльки В - кофеварки; турки, кофейники. |
| 30. Сколько часов настаивают компот из сухофруктов? | А. - 2 ч; Б. - 10 ч В. -.5 ч; |

Вариант 6

| | |
|--|---|
| 1. Какой кулинарный продукт подчеркивает вкус фруктовых салатов, мороженого и сорбета ? | А.- глазурь Б.- карамель В.- шоколад |
| 2. В какой посуде отпускают блюдо «Миндальный крем»? | А - пирожковая тарелка; Б – стакан; В – креманки; |
| 3. Какое соотношение желатина и воды для набухания является правильным? | А - 1:8; Б - 1:2; В - 1:5; |
| 4. Какое сладкое блюдо считается родом из Италии? | А.- парфе Б. – панна кота В. - смузи |
| 5. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают? | А. - сливы, абрикосы, вишню. Б. - малину, землянику, мандарины, ананасы; В. - айву, яблоки, груши |
| 6. К какой кухне мира относится десерт Чизкейк? | А.- мусульманской кухне Б. – европейской и американской кухни В.- азиатской кухне |
| 7. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками? | А - не соблюдали норму закладки продуктов; Б - не добавили разрыхлители; В - перед запеканием массу долго перемешивали; |
| 8. Какая температура требуется для запекания фруктового суфле? | А - 120 - 150 °С; Б - 150 - 160 °С; В - 180 - 200 °С; |

| | |
|--|--|
| 9. В течение какого времени необходимо реализовать кисели? | А.- 12 часов Б.-5 часов В.- 3 часа |
| 10. Как подают кофе по-венски? | А.- с молочными пенками от топленого молока; Б.- с молоком В.- со взбитыми сливками; |
| 11.Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе? | А - белки, жиры, минеральные вещества; Б - белки, жиры, сахар, кофеин, витамины; В - белки, жиры, углеводы; |
| 12.Как называется процесс поливания десерта коньяком и его поджигание? | А - припускание в коньяке; Б – обжигание; В – фламбирование; |
| 13.В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко? | А - парфе из белого шоколада; Б - суфле ванильное; В - лимонный щербет; |
| 14. В чём причина образований крупных кристаллов при приготовлении шоколадного щербета? | А - при охлаждении щербет не перемешивали; Б - низкая температура охлаждения; В - щербет недостаточно взбили; |
| 15. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающие действие на нервную систему человека? | А - красящие; Б - дубильные; В - кофеин; |
| 16. Какой толщиной нарезают хлеб для приготовления горячего блюда «Гренки с фруктами»? | А.- 7 мм Б.- 6 мм В.- 10 мм |
| 17.С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? | А - для улучшения вкуса; Б - для получения однородной массы; В - для улучшения цвета; |
| 18. Чем можно ароматизировать молочный кисель? | А.- корицей, ванилином; Б.- ванилином; В.- майораном. |
| 19.Чем отличается самбук от мусса? | А - добавляются желтки и растираются; Б - добавляются белки и взбиваются; В - взбивается охлажденный сироп с желатином; |
| 20.Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство? | А - разрушаются вкусовые вещества; Б - поглощаются посторонние запахи; В - разрушаются эфирные вещества; |
| 21. Какому из перечисленных сладких блюд соответствует состав рецептуры? Желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, вода, ванильный сахар, сливки 35%? | А - ягодный террин; Б - миндальный крем с фруктами; В - ванильный крем; |
| 22. Какой перечень продуктов, используется для приготовления блюда «Гранит с апельсином и лимоном?» | А - сахар, мёд, трава мелиссы, мяты, лаванды; Б - вода, сок лимона, сок апельсина, сахар; В - вода, сок лимона, сок апельсина, сахар, мёд, трава мелиссы, мяты, лаванды, листья вишни; |

| | |
|--|---|
| 23. Как подготовить яблоки для пирога воздушного с яблоками? | А - проварить протереть; Б - натереть на тёрке; В - запечь и протереть. |
| 24. Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком ? | А. - сахар препятствует образованию поверхностной пленки. Б. - сахар песок поглощает влагу на поверхности, не давая испаряться; |
| 25. Что такое фламбирование? | А. приготовление пищи в условия естественного огня (поджигание); Б. жарка основным способом.; В. варка, не допускающая кипения; |
| 26. С какой пряностью готовят соус «Шоколадный»? | А.- гвоздика Б.- корица В.-мускатный орех |
| 27. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе? | А. – охлаждают, и в бокал кладут пищевой лед.; Б. - охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; В. - - при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; |
| 28. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного? | А. - сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло; Б. - яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана; В. - сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное; |
| 29. Из какой ягоды готовят морсы? | А. - яблоки, груши, малина Б. – помидора, арбуза В. - клюквы, брусники, смородины |
| 30. Сколько часов настаивают компот из сухофруктов? | А. - 10 ч. Б. - 5 ч; В. - 2 ч; |

Вариант 7

| | |
|--|---|
| 1. Какой компонент для приготовления самбуков является основным? | А. - желатин Б. - сахар В. - белки |
| 2. Для чего в технологическом процессе приготовления десерта «Яблоки в сиропе», яблоки варят в слегка подкисленной воде? | А - для удаления горечи Б - для полного размягчения В - для сохранения цвета яблок и полного размягчения. |
| 3. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов? | А. - переварить Б. - взбить В. - протереть |

| | |
|---|--|
| 4. Какой срок хранения сладких салатов? | А. - 40-50 минут Б. - 20-30 минут В. - 30-40 минут |
| 5. При какой температуре приготавливают «Безе заварное»? | А. - 180 С Б. - 150 С В. – 100 С |
| 6. Какая температура и время приготовления горячего десерта «Манник с орехами»? | А. - 200С 15-20 минут Б. - 180 С 5-7 минут В. - 190С 15-20 минут |
| 7. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов? | А. - все сразу и варят в течение 20...30 мин Б. - закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания. В. - последовательно, учитывая продолжительность варки |
| 8. Какой горячий десерт готовят с молочными пенками? | А. - Пудинг Венский Б. - Гурьевская каша В. - Манник с орехами |
| 9. Какие фрукты не подвергают тепловой обработке? | А. - Яблоки, груши, айва Б. - Малину, землянику, дыня, арбуз, ананас В. - Мандарины, апельсины, лимон |
| 10. Каковы сроки хранения горячих десертов? | А. - до 3 часов Б. - до 2 часов В. - до 5 часов |
| 11. В какой посуде подают десерт «Мороженое» «Сюрприз»? | А.- стеклянное блюдо Б.-фарфоровое блюдо В.- металлическое блюдо |
| 12. Какие сливки используют для приготовления сладкого террина с цукатами? | А.-сливки 35% Б.-сливки 20% В.-сливки 10%. |
| 13. К какой из кухонь относится приготовление десерта «Крем-карамель»? | А. - Французская кухня Б. - Немецкая кухня В. - Итальянская кухня |
| 14. При какой температуре агар превращается в гель? | А.- до температуры 45-50С Б.- до температуры 55-60С В.- до температуры 35-40С. |
| 15. До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе? | А - 100 градусов; Б – 50 градусов; В - 80 градусов; |
| 16. Какую консистенцию имеет мусс ? | А.- плотную Б.- мелкопористую В.-пышную |

| | |
|---|--|
| 17. К какой из кухонь относится приготовление десерта «Фонданта»? | А. - Французская кухня Б. - Немецкая кухня В. - Итальянская кухня |
| 18. В чем причина сворачивания яично – сахарной смеси при приготовлении ванильного суфле? | А - не достаточно охладили смесь; Б - смесь добавили в холодное молоко; В - смесь влили в молоко сразу; |
| 19. Что используют для приготовления соуса «Сабаньон» ? | А. - целое яйцо Б. - желток яйца В. - белок яйца |
| 20. Какой алкогольный напиток используют для приготовления блюда «Банановое «Фламбе»?» | А.- водка Б.- джин В.- коньяк |
| 21. Чем отличается мусс от желе? | А - взбивается охлажденный сироп с желатином; Б - добавляются белки и взбиваются; В - добавляются желтки и растираются; |
| 22. Как подают кофе по-восточному? | А. - со взбитыми сливками Б. - с молочными пенками от топленого молока; В. - в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой |
| 23. Где можно хранить горячие десерты? | А. - на столе при температуре 55-60С не более 30 минут Б. - на подоконнике в горячем цехе не более 5 часов. В. - на мармите при t=55-60С не более 2 часов |
| 24. В каком виде вводят белки яиц в самбук? | А. - сырые; Б. - взбитые; В. - варёные. |
| 25. Каково значение белка яиц при приготовлении самбука? | А. - придаёт пышность, пористость, фиксирует форму; Б. - повышает калорийность, придает пышность В. - фиксирует форму, повышает калорийность; |
| 26. Сколько времени необходимо затратить, чтобы испечь в духовке стебли ревеня? | А. - 25-30 минут Б. - 30-40 минут В. - 20-25 С |
| 27. Какой перечень продуктов, используется для приготовления шоколадного щербета? | А. - молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр; Б. - какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр; В. - молоко, сахар, соль, какао-порошок, ванилин, кофейный ликёр. |

| | |
|--|---|
| 28. Какие фрукты добавляют в холодный чай? | А.- грейпфрут, помелу Б. – лимон или апельсин В. - яблоко, мандарин |
| 29. В какой посуде подают смузи? | А.- в высоких стаканах Б. – в граненом стакане В. - в стакане для виски |
| 30. Какой продукт, снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ при добавлении? | А. - сахар; Б. - пищевая кислота; В. - соль; |

Вариант 8

| | |
|---|---|
| 1. При какой температуре подают горячие напитки? | А. - не ниже 100 °С Б. - не ниже 65 °С В. - не ниже 75 °С |
| 2. Сколько времени держат тесто под теплой кастрюлей, после замеса на десерт «Штрудель Берлинский»? | А. - 30 минут Б. - 40 минут В. - 60 минут |
| 3. Почему не рекомендуется хранить долго сложные холодные десерты и холодные напитки? | А. - товарный вид сложных холодных десертов и холодных напитков улучшается Б. - снижается качество сложных холодных десертов и холодных напитков В. - приобретает выраженный приятный аромат. |
| 4. Какой ложкой едят сложный горячий десерт «Кашу Гурьевскую»? | А. - столовой ложкой Б. - чайной ложкой В. - десертной ложкой |
| 5. В какой посуде подают Глинтвейн? | А. - в кофейных чашках Б. – в стаканах граненых В. - в бокалах |
| 6. Сколько времени необходимо для созревания фруктового кваса? | А. - 3-5 суток Б. – 2 дня В. - 24 часа |
| 7. Сколько времени можно хранить крем? | А. - 4-5 часов Б. - 2-3 часа В. - 5-6 часов |
| 8. Из каких ингредиентов состоит яично-молочная смесь? | А. - сметана, сахар, яичный порошок Б. - яйца, сахар, вода В.- желтки яиц, сахар, молоко |
| 9. Сколько времени необходимо настаивать цедру, для напитка из цитрусовых? | А. - 5-6 часов Б. – 3-4 часа В. - 6-7 часов |

| | |
|--|--|
| 10. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного? | А – варка; Б – припускание; В - варку на пару; |
| 11. В какой посуде подают десерт «Бланманже»? | А. - десертной тарелке Б. - тарелке для вторых блюд В. - пирожковой тарелке |
| 12. При какой температуре готовят глазурь сырцовую? | А. - 45-50 С Б. - 50-55С В. - 55-60С |
| 13. К какому горячему десерту подают отдельно в молочнике холодное молоко? | А. - Чизкейк Б. - Суфле из ревеня В. - Брауни |
| 14. Какие сложные десерты можно подать как в холодном, так и в горячем виде? | А. - блюда из яблок, каши сладкие, мусс; Б. - суфле, каши сладкие, пудинги, блюда из яблок, мороженое; В. - пудинги, гренки, желе, кисель, самбук |
| 15. Какие направления присутствуют в современное время в приготовлении холодных, горячих десертов, напитков сложного приготовления? | А. - десерт имеет оригинальное оформление, низкую калорийность, нежную текстуру компонентов; Б – преобладающее количество жиров, яиц, молока, сливок. В. - высокие показатели оформления, большой набор компонентов; |
| 16. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека? | А. - красящие Б – дубильные В. - алкалоид кофеин |
| 17. Какую посуду используют для приготовления для десерта «Карамельный Флан»? | А. - жаростойкий стакан Б. - граненый стакан В. - порционные сковороды |
| 18. Какую форму имеет десерт «Трдло»? | А. - кекса Б. - трубочки В. - пирожного |
| 19. Какое лакомство считается родом из Италии? | А. - Макарон Б. – Штрудель В. - Тирамису |
| 20. Какое сочетание вкусов очень популярны в современное время? | А. - фруктовый салат из бананов и киви, яблок Б. – ананасы с сахаром и сиропом. В. - мороженое с горячим фламбированием кусочками ананаса или клубники. |
| 21. Какому из перечисленных сладких блюд соответствует состав рецептуры? Желток, сахар, крахмал, молоко, желатин, вода, ванильный сахар, сливки 35%? | А - ванильный крем Б - миндальный крем с фруктами; В - ягодный террин; |

| | |
|---|--|
| 22. Какой перечень продуктов, используется для приготовления блюда «Гранит с апельсином и лимоном?» | А - сахар, мёд, трава мелиссы, мяты, лаванды; Б - вода, сок лимона, сок апельсина, сахар, мёд, трава мелиссы, мяты, лаванды, листья вишни; В - вода, сок лимона, сок апельсина, сахар; |
| 23. Как подготовить яблоки для пирога воздушного с яблоками? | А - проварить протереть; Б - натереть на тёрке; В - запечь и протереть. |
| 24. Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком ? | А. - сахар песок поглощает влагу на поверхности, не давая испаряться; Б. - сахар препятствует образованию поверхностной пленки. |
| 25. Что такое фламбирование? | А. приготовление пищи в условия естественного огня (поджигание); Б. жарка основным способом.; В. варка, не допускающая кипения; |
| 26. С какой пряностью готовят соус «Шоколадный»? | А.- гвоздика Б.- корица В.-мускатный орех |
| 27. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе? | А. – при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; Б. - охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; В. - охлаждают, и в бокал кладут пищевой лед.; |
| 28. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного? | А. - сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло; Б. - сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное; В. - яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана; |
| 29. Из какой ягоды готовят морсы? | А. - клюквы, брусники, смородины Б. – помидора, арбуза В. - яблоки, груши, малина |
| 30. Сколько часов настаивают компот из сухофруктов? | А. - 10 ч. Б. - 2 ч; В. - 5 ч; |

Вариант 9

| | |
|---|---|
| 1. Какая температура подачи холодных десертов? | А – 4 - 6 °С; Б - 16-18 °С; В - 10-14 °С; |
| 2. Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка? | А - 30%-35%; Б - 20%-25%; В - 10%-15%; |

| | |
|---|--|
| 3. По какой причине не взбиваются сливки при приготовлении десерта? | А - посуда имела следы воды или жира; сливки не были охлаждены; Б - длительное взбивание, сливки не охлаждены. В - сливки использовались 20%, длительное взбивание; |
| 4. При какой температуре, и в течении какого времени производится хранение «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»? | А - при t 4°C до 12 часов; Б - при t 4°C до 24 часов; В - при t - 4°C до 12 часов; |
| 5. При какой температуре студнеобразующая способность желатина снижается? | А - 50-60 °С; Б - выше 60 °С; В - выше 100 °С; |
| 6. Какой яичный продукт запрещено использовать для приготовления сложных холодных десертов? | А – меланж. Б - яичный порошок; В – яйцо; |
| 7. Чем можно полить при отпуске кремы - ванильный, шоколадный, кофейный? | А - сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным; Б - сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным; В - сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным; |
| 8. Какие из перечисленных продуктов используются при приготовлении десерта «Гренки с плодами и ягодами»? | А. - Хлеб пшеничный, яйцо, маргарин, плоды и ягоды консервированные; молоко; Б. - Хлеб пшеничный, яйцо, сахар, молоко, маргарин, плоды и ягоды консервированные В. - Яйца, маргарин, яблоки, сметана, хлеб, сахар; |
| 9. Какое количество крахмала берется для приготовления 1 кг киселя? | А - 80 г на 1 кг киселя; Б - 30 г на 1 кг киселя; В - 50 г на 1 кг киселя; |
| 10. Какое желе называется мозаичным? | А - желе разных цветов нарезают, смешивают, заливают светлым желе; Б - желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых; В - желе из нескольких слоев; |
| 11.Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе? | А - белки, жиры, углеводы; Б - белки, жиры, сахар, кофеин, витамины; В - белки, жиры, минеральные вещества; |
| 12.Как называется процесс поливания десерта коньяком и его поджигание? | А - припускание в коньяке; Б – фламбирование; В – обжигание; |
| 13.В какой десерт при приготовлении добавляют кокосовое молоко? | А - лимонный щербет; Б - суфле ванильное; В - парфе из белого шоколада; |
| 14. В чём причина образований крупных кристаллов при приготовлении шоколадного щербета? | А - при охлаждении щербет не перемешивали; Б - щербет недостаточно взбили; В - низкая температура охлаждения; |

| | |
|---|---|
| 15. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающие действие на нервную систему человека? | А - кофеин; Б - дубильные; В - красящие; |
| 16. Какой толщиной нарезают хлеб для приготовления горячего блюда «Гренки с фруктами»? | А.- 10 мм Б.- 7 мм В.- 6 мм |
| 17.С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды? | А - для улучшения вкуса; Б - для улучшения цвета; В - для получения однородной массы; |
| 18. Чем можно ароматизировать молочный кисель? | А.- корицей, ванилином; Б.- ванилином; В.- майораном. |
| 19. Чем отличается самбук от мусса? | А - взбивается охлажденный сироп с желатином; Б - добавляются белки и взбивается; В - добавляются желтки и растираются; |
| 20. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство? | А - разрушаются вкусовые вещества; Б - поглощаются посторонние запахи; В - разрушаются эфирные вещества; |
| 21. Как вынуть суфле из формы? | А - опустить форму в холодную воду; Б - вынимать суфле из формы в горячем виде; В - при вынимании суфле из формы её не много потрясти. |
| 22. Из каких ингредиентов готовят соус шоколадный для горячего десерта «Шоколадное Фондю»? | А. - шоколад, сливки, ванилин Б. - шоколад, молоко, сахар В. - какао порошок, мука, молоко |
| 23. Почему воздушный пирог из яблок на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)? | А - не выдержали в форме для остывания. Б - запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°C); В - добавили много сахара; |
| 24. Какие продукты используют для сладких соусов? | А - свежие плоды и ягоды; Б - свежие ягоды; джем, варенье; В - джем; варенье, свежие плоды и ягоды |
| 25. Какие напитки являются тонизирующими? | А. - чай, кофе, какао, шоколад Б. – сбитень, морс, чай В. - сок, морс, квас |
| 26. Какие специи хорошо сочетаются с горячим шоколадом? | А. - гвоздика, горчица, душица, зверобой Б. – розмарин, лимонная кислота, анис, васоби В - корица, ваниль, имбирь, кардамон, перец чили |
| 27. Сколько в кофе содержится кофеина? | А. - 1-2 % Б. – 2-4% В. - 3-5% |
| 28. Как называется сыр для приготовления десерта «Чизкейк»? | А. - Филадельфия Б. - Камамбер В. - Валансэ |

| | |
|--|--|
| 29. Какой тепловой обработке подвергают крем брюле? | А. - отвариванию Б. - жарению В. - запеканию |
| 30. Почему не рекомендуется подогреть пунш выше 60-70 С? | А.- изменяется цвет Б – изменяется запах В - изменяется вкус |

Вариант 10

| | |
|--|---|
| 1. Какой кулинарный продукт подчеркивает вкус фруктовых салатов, мороженого и сорбета? | А.- карамель Б.- шоколад В.- глазурь |
| 2. В какой посуде отпускают блюдо «Миндальный крем»? | А - пирожковая тарелка; Б – креманки; В – стакан; |
| 3. Какое соотношение желатина и воды для набухания является правильным? | А - 1:5; Б - 1:2; В - 1:8; |
| 4. Какое сладкое блюдо считается родом из Италии? | А.- парфе Б. – панна кота В. - смузи |
| 5. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают? | А. - сливы, абрикосы, вишню. Б. - малину, землянику, мандарины, ананасы; В. - айву, яблоки, груши |
| 6. К какой кухне мира относится десерт Чизкейк? | А.- европейской и американской кухни Б. – азиатской кухне В.- мусульманской кухне |
| 7. В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками? | А - перед запеканием массу долго перемешивали ; Б - не соблюдали норму закладки продуктов; В - не добавили разрыхлители; |
| 8. Какая температура требуется для запекания фруктового суфле? | А - 120 - 150 °С; Б - 180 - 200 °С; В - 150 - 160 °С; |
| 9. В течение какого времени необходимо реализовать кисели? | А.- 3 часа Б.-5 часов В.- 12 часов |
| 10. Как подают кофе по-венски? | А.- с молоком Б.- со взбитыми сливками; В.- с молочными пенками от топленого молока; |
| 11. Какие из перечисленных продуктов используются при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»? | А - шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин; Б - шоколадная стружка, вода, ванилин. В - какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин; |

| | |
|--|--|
| 12. Какая крупа используется при приготовлении «Гурьевской каши»? | А – пшено; Б – манная крупа. В - рис; |
| 13. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного? | А – варку на пару; Б – припускание; В - варка; |
| 14. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга сухарного? | А - сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло; Б - яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана; В - сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное; |
| 15. До какой температуры охлаждают тесто заваренное для профитролей ? | А.- 20 -30 С Б.-70-80 С В.- 90-100С |
| 16. Какие из перечисленных продуктов используются для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»? | А. - мука, сахар, сахарная пудра, яйцо, пломбир, плоды консервированные и сироп; Б. - яйца; сыр Маскарпоне, сливки, плоды консервированные, пломбир; В. - пломбир, сахарная пудра, плоды консервированные, сироп, яйцо.; |
| 17. Как подготовить форму для ледяного салата из груш с шоколадным соусом? | А - смазать маслом; Б - смазать маслом и под пылить мукой; В - выстелить пищевой плёнкой; |
| 18.Какая технологическая операция входит в первичную подготовку белка перед взбиванием? | А - охлаждение до 20 °С; Б - охлаждение до 2 °С; В - выдерживание при комнатной температуре; |
| 19. Какое блюдо можно приготовить из перечисленных ингредиентов? Ягоды, желатин, сахар, лимонный сок, малиновое пюре? | А - Гурьевская каша; Б - миндальный крем с фруктами; В - ягодный террин; |
| 20. Какому из перечисленных сладких блюд соответствует состав рецептуры? Сахар, сыр Маскарпоне, печенье Савоярди, кофе, какао порошок, вино Марсала? | А – чизкейк; Б – тирамису; В - ванильный крем; |
| 21.Как вынуть суфле из формы? | А - вынимать суфле из формы в горячем виде; Б - опустить форму в холодную воду; В - при вынимании суфле из формы её не много потрясти. |
| 22. Из каких ингредиентов готовят соус шоколадный для горячего десерта «Шоколадное Фондю»? | А.-шоколад, молоко, сахар Б.- какао порошок, мука, молоко В.- шоколад, сливки, ванилин |
| 23.Почему воздушный пирог из яблок на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)? | А - не выдержали в форме для остывания. Б - запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°С); В - добавили много сахара; |

| | |
|---|---|
| 24. Какие продукты используют для сладких соусов? | А - свежие плоды и ягоды; Б – джем, варенье, свежие плоды и ягоды В - свежие ягоды; джем, варенье; |
| 25. Какие напитки являются тонизирующими? | А. - чай, кофе, какао, шоколад Б. – сбитень, морс, чай В. - сок, морс, квас |
| 26. Какие специи хорошо сочетаются с горячим шоколадом? | А. - корица, ваниль, имбирь, кардамон, перец чили Б. – гвоздика, горчица, душица, зверобой В - розмарин, лимонная кислота, анис, васоби |
| 27. Сколько в кофе содержится кофеина? | А. - 3-5% Б. – 2-4% В. - 1-2 % |
| 28. Как называется сыр для приготовления десерта «Чизкейк»? | А. - Камамбер Б. - Валансэ В. - Филадельфия |
| 29. Какой тепловой обработке подвергают крем брюле? | А.- запеканию Б.- отвариванию В.- жарению |
| 30. Почему не рекомендуется подогревать пунш выше 60-70 С? | А.- изменяется запах Б –изменяется вкус В - изменяется цвет |

Библиография

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213 ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984 2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 8 с.
4. ГОСТ 30524 2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016 01 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 48 с.
5. ГОСТ 31985 2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.
6. ГОСТ 30390 2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016 01 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
8. ГОСТ 31986 2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 11 с.
9. ГОСТ 31987 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
10. ГОСТ 31988 2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Введ. 2015 01 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058 01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193 07 «Дополнения № 1»]. Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php?show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078 01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079 01 Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867 11 «Изменения и дополнения» № 4»]. Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛипринт, 2015. 544с.

19. Сборник технических нормативов Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А. Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997. 560 с.

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

24. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

25. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

26. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

27. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
28. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
29. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
30. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
31. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
32. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
33. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 304 с.
34. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

Электронные издания:

35. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
36. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
37. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
38. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
39. http://www.jur_jur.ru/journals/jur22/index.html;
40. http://www.eda_server.ru/gastronom/;
41. http://www.eda_server.ru/culinary_school/
42. <http://www.pitportal.ru/>

Методические указания по решению типовых технологических задач

Технологический процесс производства кулинарной продукции состоит из ряда этапов, или стадий обработки продуктов. В соответствии с по стадийной характеристикой технологического процесса используемые, а сборнике понятия сырье, полуфабрикат, готовая кулинарная продукция и т.д. могут быть определены следующим образом:

- сырье продукты, используемые для изготовления готовой кулинарной продукции по полной технологической схеме;
- масса нетто сырья продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку;
- полуфабрикат продукт, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки, но не готовый к использованию. В зависимости от полной обработки полуфабрикаты могут иметь различную степень готовности.
- готовая кулинарная продукция состоит из различных кулинарных и
- кондитерских изделий, которые реализуют предприятия общественного питания;
- кулинарные изделия или блюдо кушанье с определенным составом
- продуктов, прошедших кулинарную обработку, порционированное и оформленное.

На разных стадиях производства и потребления кулинарной продукции образуются отходы и технологические потери продуктов:

- технологические потери продуктов потери основной части продуктов при
- производстве и потреблении кулинарной продукции: крошки при нарезке хлеба, жидкой каши на кухонной посуде и др.;
- отходы остатки продуктов, отличные от основной съедобной части по
- пищевым или техническим достоинствам: загрязненные и загнившие листья белокочанной капусты, рыбная чешуя, посторонняя примесь в крупах и бобовых и др.

В зависимости от последующего использования отходы подразделяют на пищевые, технические:

- пищевые отходы остатки продуктов, которые после соответствия обработки
- используют в пищу (икра и молоки рыб, ботва ранней свеклы и др.);
- технические отходы продукты, которые передают для последующего
- использования в другой отрасли промышленности.

Приведенные задачи в сборнике являются типовыми, решаются по формулам или прибегая к логическим схемам, пропорциям.

При решении задач следует пользоваться технологическими нормативами. К технологическим нормативным документам относят сборники:

- технологических нормативов (издание 1994, 1996, 1997, 2002 гг.);
- рецептур блюд национальных блюд и кулинарных изделий (2001 г);
- рецептур мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий (1986 г);
- рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного

- питания, часть 1, 2 (1997).

Следует иметь в виду, что нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах Сборника, рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций. Кондиции стандартного сырья приведены на стр. 3-4 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий (1997 г). При использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норму вложения сырья определяют в соответствии с таблицами, приведенными в Сборнике рецептур блюд.

Существуют следующие основные типы технологических задач:

1) задачи на расчет количества отходов и потерь расчет таких задач производится по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_б \cdot \%_{отх}}{100} (кг),$$

где $M_б$ - масса сырья брутто;

$\%_{отх}$ - отходы сырья соответствующих кондиций в % (указаны в перечисленных таблицах Сборника рецептур).

2) задачи на расчет массы нетто полуфабриката или готового изделия расчет таких задач производится по формуле:

$$M_{н} = \frac{M_б \cdot (100 - \%_{отх})}{100} (кг)$$

3) задачи на расчет массы брутто сырья расчет производится по формуле:

$$M_б = \frac{M_н \cdot 100}{(100 - \%_{отх})} (кг)$$

4) задачи на расчет количества сырья других кондиций если в задачах необходимо определить количество отходов, массу брутто или нетто сырья других кондиций (сезона), т.е. отличающегося от предусмотренного в рецептурах, то следует произвести перерасчет сырья, используя таблицы, приведенные в приложении Сборника рецептур по конкретному виду сырья.

5) задачи на расчет количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющегося сырья при решении этих задач необходимо учитывать выход одной порции, кондицию сырья, сезон приготовления. Следует иметь в виду, что масса сырья в рецептурах Сборника рецептур дана из расчета на 1000 г салата, супа, соуса, гарнира и т.д., а выход одной порции салата 100 г, супа 500 г, гарнира 150 г, напитка 200 г, соуса 50, 75, 100 г.

Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Условные обозначения:

$M_{отх}$ масса отходов;

$M_б$ масса сырья брутто;

$M_н$ масса сырья нетто;

$M_{г.и.}$ масса готовых изделий;

$M_{г/б}$ масса готового блюда;

$\%_{отх}$ отходы сырья соответствующих кондиций в % (указаны в перечисленных таблицах Сборника рецептур);

$\%_{пот т/о}$ процент потерь при тепловой обработке блюд.

Рецептуры блюда «Сорбет и персика»

РЕЦЕПТУРА Сорбет из персика

| Наименование | Расход сырья на порцию, г | | | | |
|----------------------------|---------------------------|--------------------------------|--------------------|--------------------------------|---------------|
| | Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто, г | % при тепловой обработке | Выход, г |
| Персик консервированный | 880,0 | 0,00 | 880,0 | 9,09 | 800,0 |
| Сироп персиковый | 85,0 | 0,00 | 85,0 | 0,00 | 85,0 |
| Водка Граппа | 85,0 | 0,00 | 85,0 | 5,88 | 80,0 |
| Сахар тростниковый | 35,0 | 0,00 | 35,0 | 0,00 | 35,0 |
| Выход | | | | | 1000,0 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Все ингредиенты загружают в глубокую емкость. Перебивают при помощи погружного блендера в однородную взбитую массу. Ставят в шокофризер на 25-30 минут. Затем снова взбивают.

Цикл взбивания-замораживания повторяют несколько раз.

Рецептура блюда «Фруктовый салат»

РЕЦЕПТУРА

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Брутто | Нетто |
|-------------------------------------|--------|------------|
| Яблоки | 23 | 16 |
| Груши | 22 | 16 |
| Сливы | 22 | 20 |
| Виноград | 32 | 25 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Сок лимонный | 16 | 16 |
| Вино | 27 | 27 |
| Орехи (миндаль) | 12 | 7 |
| Выход | | 140 |

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Фрукты промывают, удаляют сердцевину и косточки. Яблоки, груши, сливы нарезают мелкими кубиками, виноградины пополам. Заправляют сахаром, лимонным соком, укладывают в вазу и заливают виноградным вином (можно вино заменить взбитыми сливками). Сверху посыпают рублеными орехами.

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов \Брутто\ Нетто

Зелень Мята перечная 270\ 200

Сахар-песок 80\ 80

Вода питьевая 500\ 500

Выход полуфабриката, г: 780

Выход готового изделия, г: 780

Ad

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

НА 8-10 ПОРЦИЙ

Поставьте кастрюлю с холодной водой на плиту и доведите до кипения. Тем временем подготовьте емкость с ледяной водой, чтобы освежить листья мяты.

Когда вода закипит, опустите в нее листья мяты на 10 секунд и сразу же переложите шумовкой в ледяную воду.

Через 5 минут достаньте мяту из холодной воды отожмите от лишней жидкости и выложите на поле застеленный бумажными полотенцами.

Поместите бланшированную мяту вместе с 500 г холодной воды и сахаром в блендер и взбивайте 3 минут. Протрите смесь через сито, перелейте в небольшую глубокую форму для запекания или металлическую миску и уберите в морозилку.

Перемешивайте смесь вилкой каждые 20-30 минут, пока не кристаллизуется (примерно 1 час 30 минут). Переложите в емкость с плотно прилегающей крышкой и уберите в морозилку хотя бы на 1 час до подачи.

Теперь приготовьте яблочный фреш. Положите по ложке граниты в охлажденные стаканы залейте свежавыжатым соком или промышленного производства.

Технико-технологическая карта Молочный коктейль манго

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на блюдо Молочный коктейль манго, вырабатываемое рестораном .

Ad

Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты используемые для приготовления данного блюда полностью соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

Рецептура

| № | Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г | |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | | Брутто | Нетто |
| 1 | Пюре манго с/м | 93 | 90 |
| 2 | Молоко 3,5% | 90 | 90 |
| 3 | Сахарный песок | 6 | 6 |
| 4 | Лёд, кубики | 20 | 20 |
| 5 | Лайм | 12 | 5 |
| 6 | Лайм | 12 | 10 |

Выход готового изделия, г: 210

Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Ad

1. Пюре манго, молоко, сахарный песок, кубики льда и 5 гр. свежавыжатого лаймового сока перемалываются в блендере до получения однородной массы.
2. Полученная смесь наливается в бокал Гибралтар объемом 250 мл и украшается кружочком лайма.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Подача: Гибралтар 250 мл, подаётся охлаждённым. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели качества

| Внешний вид | Цвет▲ | Консистенция | Вкус и запах |
|---------------------------------|------------|-----------------------------|--|
| Молочный коктейль манго | | | |
| Бокал Гибралтар объёмом 250 мл. | Оранжевый. | Нежная, густая, однородная. | Приятный, сладкий, нежный, сбалансированный, вкус, свойственный манго и используемым компонентам. Не допускаются не свойственный, портящий вкус и запах. |

Микробиологические показатели

| КМА- ФАНМ КОЕ/г, не более | Масса продукта (г), в которой не допускаются: | | | | |
|------------------------------------|---|--------|----------|---------|--------------------------------------|
| | БГКП (колиформы) | E.coli | S.aureus | Proteus | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы |
| Молочный коктейль манго | | | | | |
| 1*10 ^{^3} | 1,0 | – | 1,0 | – | 25 |

Проект рецептуры на блюдо «Запеканка «Банановое наслаждение»

| Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) |
|--------------------------|------------------|-----------------|
| Творог 9% жирности | 71 | 70 |
| Бананы | 30 | 20 |
| Крупа манная | 8 | 8 |
| Сахар-песок | 5 | 5 |
| Яйцо куриное | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Какао порошок | 5 | 5 |
| Соль поваренная «Экстра» | 1 | 1 |
| Сухари панировочные | 3 | 3 |
| Сметана 15% | 3 | 3 |
| Масса полуфабриката: | - | 120 |
| Выход: | - | 100 |

Технологический процесс:

Протертый творог смешивают с просеянной крупой манной, яйцом, сахаром-песком, солью. Массу делят на две части: в одну половину добавляют какао-порошок, вымешивают. Очищенные бананы нарезают средним кубиком, добавляют ко второй половине массы. Первый слой какао 2-3 см, второй- масса с бананами 2-3 см. Выкладывают на смазанные маслом сливочным и посыпанные сухарями панировочными, противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной.

Приготовленный полуфабрикат запекают при t 250-280⁰ С, в течение 20-30 мин до готовности.

Требования по проработке конспекта

Перед написанием конспекта следует внимательно прочесть весь текст целиком. Выделить в нем основные положения, понятия, идеи, формулы. Определить главную мысль и установить взаимосвязи в тексте. Разбить текст на разделы и подразделы. Конспект выполняется в лекционной тетради ручкой. Графический материал, при необходимости, выполняется карандашом при помощи чертежных инструментов. При этом должны соблюдаться требования к чертежам и эскизам. При ведении конспекта необходимо соблюдать следующие основные требования, которые помогут в дальнейшей работе с ним:

- запись должна быть краткой;
- при записи текста необходимо пользоваться сокращениями;
- необходимо применять выделения и разграничения.

Рекомендуется следующий алгоритм проработки конспекта лекции:

- необходимо перечитать написанный конспект в тот же день;
- после следующей лекции прочитать конспекты предыдущей и новой, и далее по мере накопления материала прочитывать его, тем самым материал откладывается в памяти.

При составлении конспекта необходимо пользоваться не менее чем тремя источниками информации, включая учебники и учебные пособия, Интернет ресурсы, нормативно техническую документацию и т.п. Общую последовательность действий при составлении текстуального конспекта можно определить таким образом:

1. Уяснить цели и задачи конспектирования.
2. Ознакомится с произведением в целом: прочитать предисловие, введение, оглавление и выделить информационно значимые разделы текста.
3. Внимательно прочитать текст параграфа, главы и отметить информационно значимые места.
4. Составить конспект.

Критерии оценки работы с документами

«Зачет»:

содержание задания соответствует теме, содержание соответствует их названию, материал излагается кратко, последовательно, с наличием специальных терминов;

«Не зачет»

гlossарий не составлен или указаны не все термины, имеются существенные отклонения от их названия, материал излагается не последовательно, специальные термины отсутствуют. Задание оформлено небрежно.

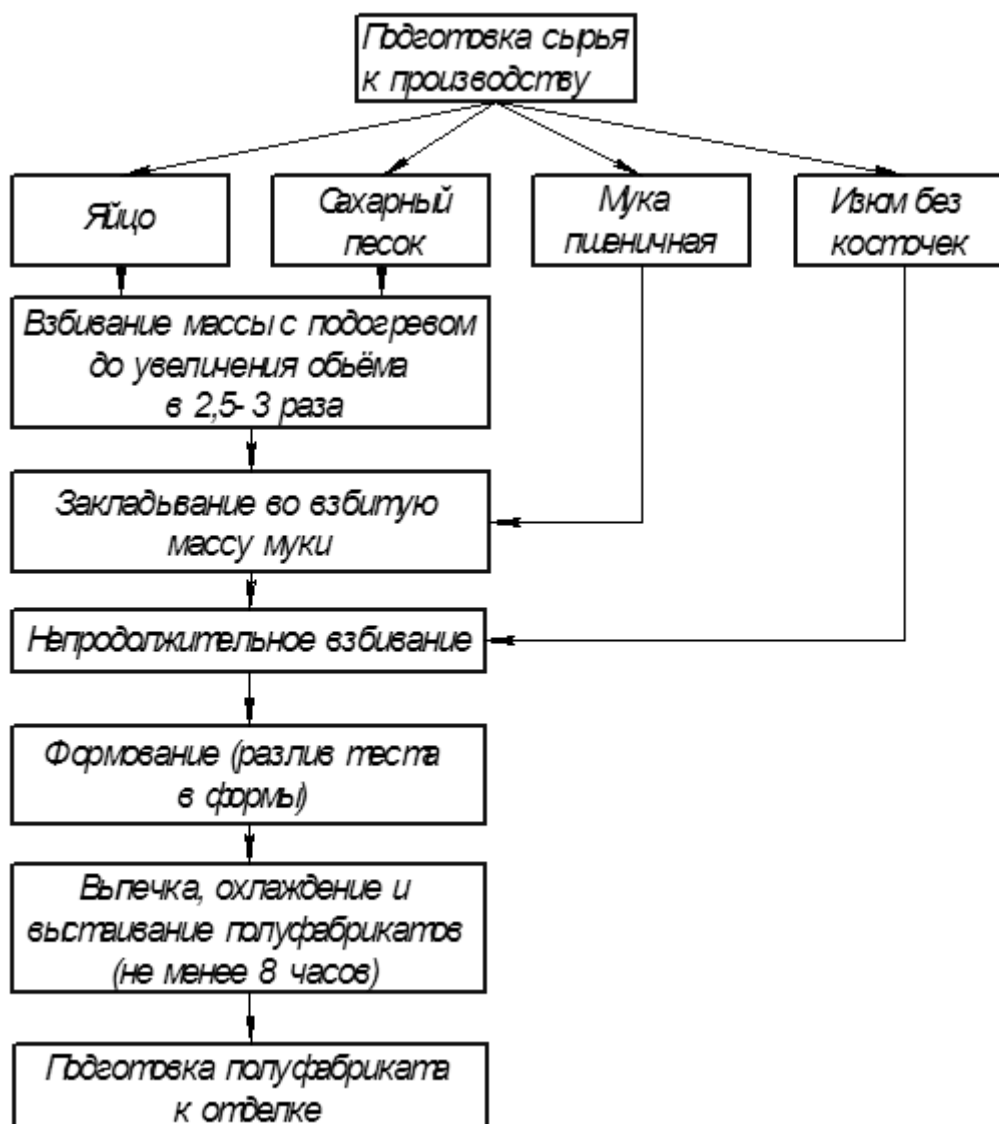
Критерии оценивания таблиц**«Зачет» ставится если:**

- студент умеет работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
- соответствие содержания теме;
- логичность структуры таблицы;
- правильный отбор информации;
- наличие обобщающего (систематизирующего, структурирующего, сравнительного) характера изложения информации;
- соответствие оформления требованиям;

«Незачет» ставится если:

- у студента имеются отдельные представления об изучаемом материале, но все, же большая часть не усвоена;
- студент не умеет работать с литературой, систематизировать материал;
- оформленный материал не соответствует требованиям к оформлению работы.

Пример технологической схемы приготовления бисквитного полуфабриката



Критерии оценивания технологической схемы

«зачет» ставится если:

- схема соответствует заданной теме, выдержаны все требования к ее оформлению;
- нет пересечений в этапах приготовления на схеме, указано все сырье и все технологические операции при приготовлении блюда, условия отпуска;
- допускается когда указано не все сырье (не указано 1-2) и не все технологические операции (не указаны 1-2 операции) при приготовлении и отпуске блюда.

«не зачет» ставится если:

- схема соответствует заданной теме, имеется более 2 пересечений в этапах приготовления на схеме;
- указаны не все сырье (не указано 3 и более) и не все технологические операции (не указаны более 3 операций) при приготовлении и отпуске блюда.

Инструкция составления презентации

- Выбор темы. Тема может быть выбрана самостоятельно или из предложенного учителем списка тем. Выбранная тема должна быть согласована с учителем.
- Объем презентации 5-10 слайдов
- Составление текста сообщения. Текст должен представлять собой связное высказывание на заданную тему, все его части должны логически связываться и дополнять друг друга. Объем текста - не более 1-1,5 страницы формата А4 при шрифте Times New Roman № 14.
- Согласование текста с учителем.
- Выбор вида презентации – иллюстративная или обучающая.
- Деление текста на части, определение заголовков будущих слайдов.
- Выбор из текста ключевых фраз для записи на слайдах (обучающие презентации).
- Подбор иллюстраций, составление схем, диаграмм.
- Проверка соответствия получившейся презентации исходному тексту.
- Подбор музыкальных фрагментов (если требуется)
- Создание анимационных эффектов.
- Демонстрация презентации.

Критерии оценивания презентации

Зачет ставится если:

- студент умеет работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
- не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;
- студент выделяет главные положения в изученном материале;
- студент усваивает весь объем программного материала;
- отсутствуют орфографические и синтаксические ошибки, стилистические погрешности;
- студент умеет обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы;
- материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

Незачет ставится если:

- у студента имеются отдельные представления об изучаемом материале;
- имеются стилистические ошибки в составлении;
- оформленный материал не соответствует требованиям к оформлению работы.

Правила подготовки и оформления доклада

Этапы подготовки доклада: Подготовка и планирование, выбор и осознание темы доклада, подбор источников и литературы, работа с выбранными источниками и литературой, систематизация и анализ материала, составление рабочего плана доклада, письменное изложение материала по параграфам, редактирование, переработка текста, оформление доклада, выступление с докладом.

Общие требования.

Доклад выполняется на листах писчей бумаги формата А4 в Microsoft Word;

Объем: 5-7 страниц текста для доклада (приложения к работе не входят в ее объем).
Размер шрифта -14; интервал-1,5; с нумерацией страницы посередине, абзацный отступ на расстоянии 1,25 см от левой границы поля. Количество источников: не менее 5-8 различных источников.

При оформлении работы соблюдаются поля:

Левое-25 мм;

Правое-20 мм;

Нижнее-20 мм;

Верхнее-20 мм.

Критерии оценивания докладазачет выставляется если:

- студент умеет работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала;
- студент выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется в ответах на видоизмененные вопросы;
- студент усваивает весь объем программного материала;
- отсутствуют орфографические и синтаксические ошибки, стилистические погрешности;
- студент умеет обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы;
- материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями.

Незачет выставляется, если:

- у студента имеются отдельные представления об изучаемом материале, но все же большая часть не усвоена;
- оформленный материал не соответствует требованиям к оформлению работы.