Министерство просвещения Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждаю
на заседании МС
протокол №1
«31» 08 2026 г

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № 1 от 31. 08. 2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРОТОРНЫХ РАБОТЫ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ООП ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподаватель: _____ Ямаева Г.Ф.

2026

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания для выполнения лабораторно-практических работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы 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 Лабораторно-практические работы дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с фактическим материалом на практике.

Целью проведения лабораторно-практических работ является отработка основных теоретических знаний 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 и приобретение практического опыта.

Практические занятия по курсу проводятся в учебном кабинете.

В лаборатории Учебная кухня ресторана проходят лабораторные занятия. При инструктаже преподаватель знакомит обучающихся с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывает приемы зажигания и включения электрического оборудования, проверки соединения корпусов системой защитного заземления, показывает основные приемы работы с мясорубкой, овощерезкой и т.д. В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности. В лаборатории работа проводится индивидуально и бригадно.

При подготовке к занятию обучающийся должен знать основную учебную литературу согласно программе 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 по теме, которая рассматривается, а так же литературу специальную по конкретному занятию.

В методических указаниях даны пояснения к выполнению лабораторно-практических работ. После каждой работы приведены вопросы для проверки.

Каждый обучающийся должен вести рабочую тетрадь, в которую заносятся:

- название работы; цель работы;
- перечень оборудования и материалов, приборов и инструментов для выполнения лабораторной работы;
- ход работы (порядок выполнения полученного задания);
- выводы по работе.

Материал по каждому занятию излагается в следующей последовательности: вначале кратко формулируются тема и цель занятия, затем определяется конкретное задание и порядок выполнения, приводится перечень необходимого оборудования и материалов, а также методические

указания по проведению лабораторной работы и контрольные вопросы, проводится инструктаж по технике безопасности при работе в лаборатории Учебная кухня ресторана

Преподаватель принимает выполненную обучающимся лабораторно-практическую работу в индивидуальном порядке. Хорошо выполненные работы следует рекомендовать для ознакомления всем учащимся. Для зачета, по окончании лабораторно-практических занятий, учащийся представляет надлежащим образом оформленную тетрадь.

Целесообразно в конце занятия сообщать тему следующей лабораторно- практической работы и указывать литературные источники. Обучающиеся в таких случаях приходят с готовыми конспектами, и преподавателю остается дать лишь целевую установку занятия, распределить задания, показать технику выполнения. После этого обучающиеся приступают к самостоятельной работе.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЛАБОРАТОРНО - ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Лабораторно-практические работы оцениваются преподавателем, исходя их следующих критериев:

1. Подготовленность к самостоятельной деятельности (организация рабочего места, подбор кухонной посуды, инструмента, инвентаря).
2. Знание учебного материала, соблюдение последовательности технологических операций, соответствие органолептических требований к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд.
3. Содержание и качество отчета.

Оценка **«5»** ставится в том случае, если обучающийся:

- выполнил работу в полном объеме с соблюдением технологии приготовления;
- приготовил полуфабрикат или блюдо, согласно требованиям к качеству (цвет, консистенция, вкус, запах, выход);
- рационально организовал рабочее место;
- соблюдал технику безопасности;
- соблюдал санитарно-гигиенические требования;
- правильно и аккуратно заполнил отчет.

Оценка **«4»** ставится в том случае, если были выполнены требования к оценке «5», но обучающийся допустил небольшие ошибки в организации рабочего места, небольшие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка **«3»** ставится в том случае, если была нарушена технология приготовления блюд и не полностью соблюдены требования к качеству (нарезка, консистенция, цвет), а также небольшие ошибки в организации рабочего места, мелкие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка **«2»** ставится, если грубо нарушена технология приготовления блюд (нарезка, консистенция, цвет, вкус и запах), не соответствуют требованиям к качеству, серьёзные ошибки в организации рабочего места и нарушения санитарно-гигиенических правил и не заполнен отчет.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ И ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 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

С целью овладения видом профессиональной деятельности 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 и в соответствии с профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за

	ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

	Содержание работ	***Кол-во часов***
04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
ПР№ 1	Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, обслуживания. Решение профессиональных задач.	7
ПР№ 2	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (решение ситуационных задач).	8
ПР№ 3	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	8
04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
ПР№ 1	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт для лабораторной работы №1.	4
ЛР№ 1	Приготовление желе, парфе из ягод, панна- коты требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд. -Технологический процесс приготовления муссов: клюквенного, яблочного, апельсинового, яблочного на манной крупе, мусс из клюквы. Приготовление кремов ванильного, кофейного, шоколадного, миндального крема с ягодами, крема-брюле, крема-карамели. - Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска. Приготовление начинок, холодных сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый,	6

	брусничный, соус шоколадный, йогуртовый, сливочный. - Приготовление сиропов: лимонный сироп, апельсиновый, ванильный, гвоздичный, мятный, кофейный, шоколадный. - Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	
ЛР№ 2	Приготовление муссов, самбуков, кремов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов.	6
ЛР№ 3	Приготовление сложного ассортимента: «Чизкейк»,»Тирамису». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд. Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	4
ЛР№ 4	Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорировании соусами. Презентация блюд.	4
ЛР№ 5	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Пудинг», «Кекс с глазурью». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд. - Технология приготовления и подача яблок в тесте «кляр», запеченных яблок, шарлотка с яблоками, груша в слоеном тесте. - Технология приготовления блинчиков, блинчиков фламбе. Ассортимент. Варианты подачи, требование к качеству. Варианты декорирования соусами. Презентация блюд. - Технология приготовления и подача штруделей; ассортимент: яблочный, ореховый, творожный, лимонный, клубничный. - Горячие чизкейки. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.	6
ЛР№ 6	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Чизкейк», «Штрудель декорирования соусами. Презентация блюд. - Технология приготовления десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю, десертов из шоколада. Требование к качеству, условия и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. - Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. - Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	6

	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих 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).	
ЛР№ 7	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска. Оценка качества холодных напитков. Презентация блюд.	4
ЛР№ 8	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	4

Практическая работа №1

Тема: Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, обслуживания. Решение профессиональных задач.

Цель занятий: Сформировать практические навыки решения производственных задач.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур

Задание: произвести расчет сырья, необходимое для приготовления заданного количества порций холодных сладких блюд. Произвести замену сырья по таблице «Взаимозаменяемость продуктов».

Последовательность выполнения работы:

1. Теоретическое изучение методики расчета.
2. Применение методики расчета при расчете производственных рецептур.

Указания к проведению работы:

1. Изучение методики расчета количества порций десертов с учетом взаимозаменяемости.
2. Расчет сырья, определение кол-ва порций десертов.

Ход работы.

1. Произвести расчет сырья, необходимого для приготовления следующих сладких блюд:

1. Рецепт № 423 Ягоды свежие с сахаром расчет на 10 порций выходом 115и 80 г
2. Рецепт №442 Желе из цитрусовых расчет на 50 порций, выходом 100г
3. Рецепт №444 Мусс клюквенный расчет на 75 порций выходом 100г
4. Рецепт № 449 Мусс абрикосовый расчет на 1 и 20 порций, выходом 150 г
5. Рецепт №451 Крем ореховый расчет на 10 порций выходом 100 г
6. Рецепт № 456 Суфле ванильное расчет на 25 порций

2. Решение технологических задач:

1. Какое количество порций желе из молока (выходом 100г) получится если в наличии 3 л молока.

2. Какое количество порций крема орехового (выходом 75 г) получится если в наличии 1,5 л сливок и 5 яиц

3. Какое количество яиц потребуется для приготовления 30 порций самбука абрикосового? произвести расчет нормы закладки белка.

3. Произвести замену сырья, учитывая соотношение.

Желатин заменить на агар-агар (250г = 100г)
Сахар-песок на мед натуральный (1:1,25)
Яйцо на яичный порошок (1:0,28)

Практическая работа № 2

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (решение ситуационных задач).

Цель занятий: тренинг и закрепление навыков организации рабочего места повара

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур.

Задание: организовать рабочее место повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Теоретические сведения

В холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.

Санитарные нормы: первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте.

В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно хранится. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводится влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменой операции.

При приготовлении горячих сладких блюд используют:

- Универсальный привод ПУ-06 с комплектом машин - взбивальной, протирочной, для отжимания сока,
- Шкаф пекарский электрический СМ-3
- Шкафы жарочные ШЖЭ-0,51 и ШЖЭ-0,85
- Холодильные шкафы
- Котел пищеварочный электричесакий секционный модулированный КПЭСМ-60М
- Котлы наплитные вместимостью 20, 30, 40 и 50 л
- Кастрюли, сотейники
- Веселка деревянная
- Венчики для взбивания Сита
- Формы, формочки
- Противни – металлические и силиконовые;
- Кондитерские мешки с насадками – для украшения кремом, сливками, суфле;
- Дозаторы и мерные стаканчики
- Ножи и слайсеры;
- Ролики – для вырезания;
- Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

Санитарные нормы: все оборудование, инвентарь и посуда должны содержаться в чистом виде.

Ход работы

1. Составить схему организации рабочих мест
2. Перечислить необходимое оборудование, инструмент, инвентарь, приспособления, посуду
3. Описать основные санитарные требования при работе повара.



Практическая работа №3

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Цель занятий: сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента на предприятиях питания.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур.

Задание: организовать рабочее место повара кофейни по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, подобрать оборудование.

Теоретические сведения

Оснащение кофейни «Библиотека кофе». Кофейня имеет небольшое количество посадочных мест, всего 20, соответственно и весь процесс по работе заведения отталкивается от данного показателя. С учетом количества посадочных мест, и с учетом того, что торговая точка открыта в месте с хорошей проходимостью по американской концепции, организационный процесс структурирован следующим образом: в меню отсутствуют первые и основные горячие блюда, отсутствует алкоголь, который не применяется даже как компонент в напитках; обслуживание проводится со стойки, которая организованна и как барная для приготовления кофе и кофейных напитков, и

как линия раздачи, и как витрина для демонстрации и выбора десертов; уборку столиков проводит непосредственно персонал заведения; в интерьере придерживаются сдержанного минималистичного оформления. Все меню покупатели могут видеть на верхних панелях, которые заполняются персоналом ежедневно. Оборудование в данной кофейни используется только профессиональное: эспрессо-машина, кофемашина фильтрационного типа, френч-пресс, аппарат для приготовления кофе по-восточному, соковыжималка, используется так же холодильное оборудование, морозильные камеры, льдогенератор, миксер, микроволновая печь, блендер, мини-сервант для посуды, стол со встроенной раковиной, а так же стол со встроенной охлаждаемой камерой, имеются весы, кассовый аппарат. В барной зоне хранится продукция предназначенная для работы бариста, а именно: молоко, йогурт, сливки, фрукты, мед, все храниться в отдельных контейнерах при соответствующей температуре. В морозильной камере хранят мороженное и замороженные ягоды. Так же в барной зоне на полках хранятся штабелями пакеты с кофейными зернами, рассыпные чаи в банках и напитки. В последний календарный день месяца в кофейне проводиться учёт, подсчитываются все материальные ценности заведения, от чайной ложки до продукции и сырья.

Кроме торгового зала при кофейне имеется небольшой кондитерский цех, где производят десерты согласно меню. В кондитерском цехе имеется следующее профессиональное автоматизированное оборудование: пароконвектомат, производственные столы; передвижные стеллажи. Рядом находится небольшой склад для хранения сырья необходимого для производства данной продукции.

Все заявки на поставку замороженных мучных кондитерских полуфабрикатов, а она ежедневная, проводится менеджером заведения, все нереализованные изделия списываются в конце рабочего дня. Персонал кофейни небольшой, работают в две бригады, по пять дней: менеджер торгового зала, два бариста, четыре бармена, они же и продавцы, два кондитера, график работы которых два через два, две уборщицы, бухгалтер. Обслуживающий персонал имеет фирменную одежду. В кофейне так же имеется отделение моечной столовой посуды, которое отделено от торгового зала окном, через него персонал выносит грязную столовую посуду на мойку.



Задание:

1. Разработать меню для кофейни на 20 посадочных мест.
2. Подобрать необходимое оборудование для кофейни на 20 посадочных мест.
3. Подобрать необходимый инвентарь, инструменты и кухонную посуду для кофейни на 20 посадочных мест.

4. Оформить данные в виде таблицы.

№ п/п	Наименование оборудования	Наименование инвентаря и столовой посуды	Требуемое количество, шт.	Цена за 1 шт, руб.	Сумма, руб.
1					
2					
3					
	Итого	-	-	-	

Тема: Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов.

Цель занятий: Сформировать практические навыки решения производственных задач.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур

Задание: произвести расчет сырья, необходимое для приготовления заданного количества порций горячих сладких блюд.

Последовательность выполнения работы:

1. Теоретическое изучение методики расчета.
2. Применение методики расчета при расчете производственных рецептур.

Указания к проведению работы:

1. Изучение методики расчета количества порций десертов с учетом взаимозаменяемости.
2. Расчет сырья, определение кол-ва порций десертов.

Ход работы.

1. Произвести расчет сырья, необходимого для приготовления следующих горячих сладких блюд:

1. Рецепт 456.Суфле ванильное, расчет на 25 порций.
2. Рецепт 457. Пудинг сухарный, расчет на 30 порций.
3. Рецепт 458. Гренки с плодами и ягодами, расчет на 15 порций.
4. Рецепт 461. Яблоки в тесте жареные, расчет на 17 порций.
5. Рецепт 463. Шарлотка с яблоками, расчет на 10 порций (выход 1 порции 170 г)

2. Составить технологические схемы приготовления заданных горячих сладких блюд.

3. Решить технологические задачи:

1. Какое количество порций суфле шоколадного можно приготовить, если в наличии 50 шт яиц и 100 г какао-порошка?
2. Какое количество порций гренок с плодами и ягодами можно приготовить, если в наличии 2 батона весом 400 г?
3. Какое количество порций яблок в слойке можно приготовить, если в наличии 3,4 кг яблок и 1,7 кг теста слоеного.

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

Практическая работа №1

Тема: Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт для лабораторной работы №1.

Цель занятий: Сформировать практические навыки по разработке калькуляционных карт, технологических и технико-технологических карт на десерты.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур

Задание: разработать калькуляционные карты, технологические и технико-технологические карты на холодные и горячие десерты.

Последовательность выполнения работы:

1. Теоретическое изучение методики разработки технологической документации.
2. Применение методики разработки на практике.

Указания к проведению работы:

1. Изучение методики разработки технологической документации на десерты.
2. Разработка калькуляционных карт, технологических и технико-технологических карт на холодные и горячие десерты.

Ход работы.

1. **Изучить методику разработки калькуляционных карт на блюда**
2. **Изучить методику разработки технологических и технико-технологических карт**
3. **Разработать технологическую документацию на следующие холодные и горячие десерты:**

- Самбук яблочный (150 г)
- Яблоки в слойке (135 г)
- Мороженое «Сюрприз» (300 г).

Методика по составлению технологических карт

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептур и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготовляются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (см таблицу 1)

На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В рецептуре имеется вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например десерт с соусом, то отдельно, через дробь, указывается вес десерта и соуса: 100/75 означает, что вес готового десерта — 100 г, вес соуса — 75 г. Приводят краткое описание технологического процесса,

На оборотной стороне требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса.

Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30,40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты.

Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один — в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй — на кухне, для составления меню, расчета продуктов и как инструкция для повара.

Новые технологические карты составляются на фирменные, авторские блюда или в случае, если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептур и не могут рассматриваться как продукты для замены.

На новые или фирменные блюда, а также на мучные кондитерские изделия и десерты технологические карты разрабатывают предприятия, организации и учреждения. В технологических картах на десерты или кулинарные изделия указывается: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия; органолептические показатели качества блюда (изделия) — внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Десерты характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) в г на 100 г продукта, ккал. Описывают технологию приготовления десертов , порядок оформления и подачи.

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

Методика по составлению технико-технологические карты

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.

2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.
4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).
7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик. Пример ТТК приведен в табл.

Пример технико-технологичесекой карты

«УТВЕРЖДАЮ»
ДИРЕКТОР РЕСТОРАНА «Русская изба»
_____К. ИВАНОВ
«__»_____2021 года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1
на курицу, тушенную с грибами

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Курица, тушенная с грибами», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления курицы, тушенной с грибами, используют следующее сырье:

Мясо птицы - ГОСТ 21784
Маргарин - ГОСТ 240
Картофель свежий продовольственный - ГОСТ 26545
Морковь столовая свежая - ГОСТ 26767
Лук репчатый свежий - ГОСТ 27166
Шампиньоны свежие культивируемые - РСТ РСФСР 608-79
или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления курицы, тушенной с грибами, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура

3.1. Рецептура блюда «Курица, тушенная с грибами»

Наименование сырья (г)	**Масса брутто**	**Масса нетто (г)**
Курица	160	109
Маргарин	3	3
Картофель	187	140
Мор кош.	44	35
Шампиньоны свежие	118	90
Масса отварных грибов	-	45
Маргарин	5	5
Масса жареных грибов	-	45
Лук репчатый	30	25
Маргарин	5,5	5,5
Масса пассерованного лука	-	12,5
Бульон или вода	130	130
Масса тушеной курицы	-	75
Масса гарнира	-	275
Выход готового блюда (1 порции)	-	350

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Курица, тушенная с грибами» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделии для предприятий общественного питания (1983 г.).
4.2. Подготовленные тушки курицы рубят на куски, обжаривают до образования поджаристой корочки, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель и морковь, нарезанные дольками, нашинкованный пассерованный лук, лавровый лист, соль, перец. Затем заливают бульоном или водой и тушат в жарочном шкафу до готовности (40-50 мин). За 8-10 мин до окончания

тушения добавляют жареные грибы.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «курица, тушенная с грибами» должно подаваться в горшочке, в котором изготовлялось. Горшочек устанавливают на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 65°С.

5.3.Срок реализации курицы, тушенной с грибами, при хранении на мармите или горячей плите - не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - два кусочка курицы на порцию; овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны
Консистенция - мягкая, сочная
Цвет - желтый с оранжевым оттенком
Вкус - умеренно соленая с привкусом жареных грибов
Запах - тушеной курицы с овощами и жареных грибов

6.2. Физико-химические показатели:
Массовая доля сухих веществ, % (не менее) - 20,7
Массовая доля жира, % (не менее) - 3,1
Массовая доля соли, % (не более) - 0,7

6.3. Микробиологические показатели:
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более - 1 Х 10
Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г - 0,01
Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г - 1,0
Proteus не допускается в массе продукта, г - 0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г - 25

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал / кДж
7,35	7,17	7,11	122/510

Ответственный разработчик Петров А.С.

Тема: Расчет сырья, определение количества порций напитков, с учетом потерь, вида, кондиции, взаимозаменяемости

Цель занятий: Сформировать практические навыки решения производственных задач.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур

Задание: произвести расчет сырья, необходимое для приготовления заданного количества порций напитков

Последовательность выполнения работы:

1. Теоретическое изучение методики расчета.

2. Применение методики расчета при расчете производственных рецептур.

Указания к проведению работы:

1. Изучение методики расчета количества порций напитков с учетом сезонных потерь.
2. Расчет сырья, определение кол-ва порций напитков.

Ход работы.

1. Произвести расчет продуктов, необходимый для приготовления 45 порций напитка «Кофе черный с лимоном и коньяком» (рецепт №473)
2. Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 20 порций напитка «Какао с мороженым» (рецепт № 481)
3. Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 3,5 литров напитка «Петровского» (рецепт 494)

Производственные задачи:

1. Какое количество порций напитка яблочного получится, если в наличии 4 кг яблок?
2. Сколько необходимо взять кофе для приготовления 20 порций коктейля молочного с кофейным сиропом?
3. Сколько чая-заварки необходимо для приготовления чая с медом? (рецепт №467)
4. Какое количество жидкости необходимо взять для приготовления 25 порций кофе на молоке по-варшавски (рецепт №477)
5. Сколько грамм пенок для кофе по-варшавски получится из 1 л молока?

Составить технологические схемы приготовления на напитки №427, 430, 434,

Ответить на контрольные вопросы:

1. Температура подачи холодных и горячих напитков?
2. Какие требованиям должны соответствовать компоты из свежих яблок?
3. Какое количество крахмала необходимо для приготовления 1 л киселя средней густоты?
4. В чем особенность приготовления крюшона?
5. Требования к качеству киселей и правила подачи.
6. Перечислить ассортимент прохладительных напитков.

Тема: Оформление нормативно-технической документации. Составление плана-меню, оформление заявки на получение сырья со склада

Цель занятий: Сформировать практические навыки по разработке нормативно-технической документации

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур

Задание: составить план-меню на день, оформить заявку на получение сырья со склада.

Последовательность выполнения работы:

1. Теоретическое изучение методики разработки нормативно-технической документации.
2. Применение методики разработки на практике.

Указания к проведению работы:

1. Изучение методики разработки нормативно-технической документации на десерты.
2. Оформление плана-меню и заявки на получение сырья со склада.

Ход работы.

1. Изучить методику оформления нормативно-технической документации
2. Составить план-меню на 1 день (Для детского дня рождения)
3. Оформить заявку на получение сырья со склада (заполнить бланки)

ПЛАН - МЕНЮ

Применяется для определения меню на каждый день.

Составляется ежедневно в одном экземпляре заведующим производством накануне дня приготовления пищи, утверждается руководителем организации.

В плане - меню указываются наименования (графа 2) и номера блюд (графа 4) по Сборнику рецептур или по ТТК, СТП, техническим условиям. Блюда в плане - меню записываются в следующей последовательности: закуски, первые блюда, вторые блюда, напитки, комплексные обеды и т.д.

ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ

Применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой.

Составляется в одном экземпляре с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатка сырья на производстве (кухне) на начало дня.

На основании требования выписывается накладная на отпуск товара.

НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА

Применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации в производство (кухню), буфеты, мелкорозничную сеть, а также при одноразовом отпуске готовых изделий с кухни в филиалы, буфеты, мелкорозничную сеть, раздаточную, если она отделена от основного производства.

Накладные выписываются на основании требований в кладовую.

Накладная составляется в двух экземплярах. Один экземпляр остается у материально ответственного лица, получающего товар, второй - вместе с товарным отчетом сдается в бухгалтерию.

Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

Тема: Расчет энергетической и пищевой ценности сладких блюд и напитков

Цель занятий: Сформировать практические навыки по расчету энергетической и пищевой ценности сладких блюд и напитков.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур

Задание: произвести расчет энергетической и пищевой ценности сладких блюд и напитков

Последовательность выполнения работы:

1. Теоретическое изучение расчета энергетической и пищевой ценности сладких блюд и напитков
2. Применение методики расчета на практике.

Указания к проведению работы:

1. Изучение методики расчета энергетической и пищевой ценности сладких блюд и напитков
2. Произвести расчет энергетической и пищевой ценности сладких блюд и напитков

Ход работы

1. Произвести расчет энергетической и пищевой ценности 1 порции блюда «Чизкейк творожный» и напитка «Ягодный смузи с мороженым»

«Чизкейк творожный»

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции
Творог	70	70
Печенье	50	50
Масло сливочное	40	40
Яйца	1шт	40
Сметана	30	30
Сахар	15	15
Ванилин	2	2
Желатин	3	3
Выход		250

«Ягодный смузи с мороженым»

№ п/п	Продукты	Брутто, г на 1 пор	Нетто, г на 1 пор
1	Ягоды	110	100
2	Сахар	15	15
3	Мороженое	55	55
4	Молоко	30	30
	Выход:	-	200

Расчет для блюда, прошедшего тепловую обработку, отличается от блюда, не прошедшего тепловую обработку, тем, что учитываются потери пищевых веществ и энергетической ценности продуктов, которые вычисляются в процентном соотношении из таблицы в конце рекомендуемой книги

„Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности продуктов при основных процессах обработки блюд и кулинарных изделий".

В данной таблице приведены потери на конкретные блюда и на отдельные продукты по разным типам тепловой обработки в %:

Если вы рассчитываете аналогичное блюдо, то можно взять данные по потерям на конкретное похожее блюдо.

Если вы рассчитываете блюдо, не имеющее аналога в данных таблицах, то необходимо смотреть на продукт и выбрать используемый способ тепловой обработки (например: жарка, варка, тушение) в рассчитываемом блюде.

Потери на углеводы: берется среднее математическое от приведенных двух видов углеводов.

6. Необходимо заполнить данную таблицу:

В столбце 2: Написать входящие ингредиенты согласно технологической карте рассчитываемого блюда.

В **столбце 3**: Написать вес нетто конкретного ингредиента из расчета на 100 грамм блюда.

В **столбце 4, 5, 6**: Написать данные в граммах для белков, жиров и углеводов на количество ингредиента, указанного в графе 3 (брать из книги данные на порцию 100 г).

В столбце 7: Согласно выше приведенной формуле считать количество калорий блюда: графа 7 = (графа 4 х 4) + (графа 5 х 9) + (графа 6 х 4).

В **графе 8:** Суммировать весь столбец 7.

В графе 9: Суммировать весь столбец 4, весь столбец 5, весь столбец 6.

В графе 10: От полученных данных в графе 9 отнять в процентном соотношении данные на потери при тепловой обработке (для столбцов 4. 5, 6, 7).

Примечания

1. Потери при тепловой обработке продуктов (общие):
белки - 6 %,
жиры – 12 %,
углеводы – 9 %,
энергетическая ценность – 10

Теоретический расчет химического состава блюд

В каждом пищевом продукте, входящем в состав блюда по рецептуре, высчитывают содержание белков, жиров и углеводов. Данные суммируют. Энергетическую ценность пищи (калорийность) определяют, умножая количество белков, жиров и углеводов блюда или всего рациона на соответствующий коэффициент энергетической ценности, равный для белков 4,0 ккал/г 1, жиров — 9,0 ккал/г, углеводов — 4,0 ккал/г. Калорийность теоретическая ($К_т$) блюда или рациона равна сумме этих произведений:

Кт = Б х 4,0 + Ж х 9,0 + У х 4,0

Пример теоретического расчета химического состава блюда
Каша гречневая рассыпчатая

Раскладка	**Масса (г)**	**Белки (г)**	**Жиры (г)**	**Угдеводы (г)**
Гречневая крупа (ядрица)	40	5,04	-	27,2
Масло сливочное любительское	5	0,05	3,9	0,03
Всего:	45	5,09	3,9	27,23

В таблице (по книге А. А. Покровского) находим, что в 100 г гречневой крупы содержится 12,6 г белков. А сколько их в 40 г? Составляем уравнение:

100 -- 12,6
40 — х

$$x = \frac{12,6 \times 40}{100} = 5,04 \text{ г белка}$$

Аналогично вычисляем количество углеводов. В 100 г — 68 г углеводов, в 40 г — 27,2 г. Так же определяем содержание жира в 5 г масла.

Кт = 5,04 Х 4 + 3,9 Х 9 + 27,23 Х 4 = 164,18.

Следовательно, калорийность данного блюда (гречневой каши) по расчету Кт = 164 ккал.1. В новой международной системе единиц СИ энергетическую ценность выражают в кДж (килоджоулях) 1 ккал = 4,184 кДж.

Пищевая и энергетическая ценность блюда						
Название блюда: (технологическая карта №)						
№ п/п ингредиентов	Наименование ингредиентов	Вес нетто в гна 1 порцию	Пищевая ценность изделия			Энергетическая ценность изделия в ккалориях
			Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	
столбец 1	*столбец 2*	*столбец 3*	*столбец 4*	*столбец 5*	*столбец 6*	*столбец 7*
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
графа 9	Итого без учета потерь при тепловой обработке					
графа 10	Итого с учетом потерь при тепловой обработке					

Тема: Обслуживание банкетов и приемов. Правила оформления заказов.

Цель занятий: систематизация и закрепление знаний обучающихся о банкетном меню, ассортименте банкетных блюд; формирование умений по оформлению заказов, составлять и оформлять банкетное меню.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур.

Задание: Составить меню для банкета: банкет – чай на 20 человек гостей

Ход работы.

1. Дать характеристику формы обслуживания гостей за столом на банкете «чай»
2. Выбрать форму банкетного стола и начертить схему размещения гостей.
3. В тетради сделать зарисовку индивидуальной сервировки на банкет-чай
4. Рассчитать количество официантов для обслуживания банкета (на банкете «чай» один официант должен обслуживать не более 5 гостей)
5. Используя учебник изучить меню банкетов и ознакомиться с примером банкетного меню и последовательностью записи блюд в меню
6. Определить количество наименований блюд, напитков, изделий для банкетного меню
7. Подобрать посуду, приборы, столовое бельё и прочие практически для сервировки банкетного стола
8. Составить расчетный счет за банкет-чай

Тема: Обслуживание банкетов и приемов. Правила оформления заказов

Цель занятий: систематизация и закрепление знаний обучающихся о банкетном меню, ассортименте банкетных блюд; формирование умений по оформлению заказов, составлять и оформлять банкетное меню.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур.

Задание: Составить меню для банкета-фуршета

Ход работы.

1. Выбрать форму банкетного стола и начертить схему размещения гостей.
2. В тетради сделать зарисовку индивидуальной сервировки на банкет-чай
3. Рассчитать количество официантов для обслуживания банкета (на банкете «чай» один официант должен обслуживать не более 5 гостей)
4. Используя учебник изучить меню банкетов и ознакомиться с примером банкетного меню и последовательностью записи блюд в меню
5. Определить количество наименований блюд, напитков, изделий для банкетного меню
6. Подобрать посуду, приборы, столовое бельё и прочие практически для сервировки банкетного стола
7. Составить расчетный счет за банкет-чай
8. Ответить на контрольные вопросы:
    1. Понятие банкета фуршет.
    2. Отличительные особенности банкета-фуршет от приёма-фуршет.
    3. Преимущества банкета фуршет.
    4. Какие формы банкетных столов можно использовать на банкете?

5. Назовите последовательность сервировки фуршетного стола.
6. Как застилают фуршетный стол скатертью?
7. Как украшают фуршетный стол?
8. Способы расставки стекла на фуршетном столе.
9. Как размещают закусочные и др. тарелки на фуршетном столе?
10. Как размещают приборы на фуршетном столе?
11. Как размещают салфетки на фуршетном столе?
12. Какие предъявляют требования к приготовлению и подаче блюд на банкете-фуршет?
13. Как размещают на столе напитки?
14. Как размещают на столе фрукты в вазах?
15. Как размещают на столе блюда в овальных блюдах?
16. Как размещают холодные блюда и закуски на фуршетном столе?
17. Как подают хлеб на банкете-фуршет?
18. Как подают горячие блюда на банкете-фуршет?
19. Как обслуживают гостей официанты на банкете-фуршет?
20. Могут ли гости взять блюдо с фуршетного стола сами или его подают официанты

Тема: Решение ситуационных задач «Дефекты холодных и горячих десертов и напитков, причины и способы их устранения»

Цель занятий: Сформировать практические навыки решения ситуационных задач. Научиться выявлять дефекты, их причины и способы устранения.
Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур.
Задание: решить ситуационные задачи «Дефекты холодных и горячих десертов и напитков, причины и способы их устранения»

Ход работы.

1. Решить ситуационные задачи, возникшие на производстве при приготовлении десертов и напитков.

1. Желе из молока имеет привкус подгорелого молока. В чем причина? Как устранить дефект?
2. Мусс опал, имеет кислый вкус. В чем причина? Как устранить дефект?
3. В киселе из ягод присутствуют комочки. В чем причина? Как устранить дефект?
4. Компот из кураги мутный, слишком сладкий. В чем причина? Как устранить дефект?
5. Яблоки в компоте распались. В чем причина? Как устранить дефект?
6. Суфле подгорело и опало. В чем причина? Как устранить дефект?
7. В шарлотке присутствуют комки муки, не пышная. В чем причина? Как устранить дефект?
8. Гренки с плодами подгоревшие. В чем причина? Как устранить дефект?
9. В состав дневного меню школьной столовой включен кисель из клюквы средней густоты. При бракераже блюда, в приготовлении киселя выявлено, что он получился более жидкой консистенции. Определите причины дефекта. Какие Вы меры примете по исправлению дефекта?
10. При проведенном бракераже киселя полужидкой консистенции, повар получил замечания по приготовлению, на поверхности киселя образовалась пленка. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
11. При проведении бракеража компота из цитрусовых плодов, выявлен горький вкус. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
12. При приготовлении желе клубничного порционно выяснилось, что желе плохо застывает в формочках. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

2. Ответить на вопросы теста:

1**. Определите температуру подачи холодных десертов:**

а) 4-6 °С
б) 10-14 °С
в) 16-18 °С
г) 2-6 °С

2. **Выберите продукты, используемые для приготовления самбука:**

а) желатин, белки яиц, фрукты, сахар
б) желатин, фрукты, сахар
в) крахмал, фрукты, сахар
г) сахар, крахмал

3. **Укажите посуду для отпуска фруктового салата:**

а) десертная тарелка
б) стакан
в) креманка
г) розетка

4. **Установите рекомендуемый период закладки сахара при приготовлении компота:**

а) в начале варки
б) во время варки
в) в конце варки
г) после охлаждения

5. **Определите загуститель, используемый для крема ванильного:**

а) желатин
б) крахмал

в) мука
г) пектин
6. **Укажите желирующий продукт, используемый для приготовления молочного киселя:**
а**) маисовый крахмал**
б) картофельный крахмал
в) желатин
г) модифицированный крахмал
7. **Выберите блюдо, имеющий вид румяного пончика с золотистой корочкой и запеченными яблоками внутри:**
а) шарлотка с яблоками
б) яблоки в тесте
в) яблоки печёные
г) яблоки в слойке
8. **Установите температуру подачи горячих десертов:**
а) 50 - 55 °С
б) 70 - 75 °С
в) 80 - 85 °С
г) 30-40 ^{0} С
9. **Укажите оптимальную температуру запекания шарлотки:**
а) 120 - 150 °С
б) 150 - 160 °С
в) 180 - 200 °С
г) 250-270°С
10. **Установите время настаивания черного чая:**
а) 1-2 мин
б) 3-4 мин
в) 4-5 минут
г) 6-10 мин
11. **Укажите кофе, отпускающий в бокале с шариком мороженого:**
а) глясссе
б) по - венски;
в) по - восточному
г) капучино
12. **Установите причину жидкой консистенции киселя из ягод:**
а) перекипел
б) добавили много сока
в) медленно охлаждали
г) большое количество сахара
13. **Определите название десерта относящегося к пудингу с консервированными плодами:**
а) тирамису
б) шарлотка фруктовая
в) каша Гурьевская
г) суфле фруктовое
14. **Определите способ тепловой обработки гренок для блюда «Гренки с фруктами»:**
а) жарка основным способом
б) жарка во фритюре
в) запекание в фольге
г) не имеет значения
15. **Установите правильную подачу напитка «Кофе по-венски»:**
а) с молочными пенками
б) со взбитыми сливками

в) с холодным молоком
г) с корицей
Множественный выбор
16. **Выберите из перечисленных основные продукты, входящие в состав производства желатина и агара:**
а) кукурузы
б) соединительной ткани кожи и костей животных
в) картофеля
г) морских водорослей
17. **Укажите признаки классификации сладких блюд:**
а) по температуре подачи - горячие 55^0С
б) по температуре подачи-холодные 10-14^0С
г) по срокам хранения
д) по времени приготовления
18. **Выберите способы, используемые для приготовления пудинга из творога:**
а) жаренье
б) запекание
в) варка
г) варка на пару
Выбор на соответствие
19. **Установите соответствие определений для следующих блюд:**

Название

1. Студнеобразная масса, охлаждённая, хорошо взбитая
Кисель
2. Студнеобразная масса, форма соответствует той посуде, в которой она приготавливалась
Крем
3. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичным белком, после чего вводится приготовленный желатин
Самбук
4. Готовится из взбитых сливок и яично-молочной сладкой смеси
Желе
5. Самое распространённое желированое блюдо, в качестве желирующего вещества используется крахмал
Мусс
Ответ: 1.мусс, 2.желе, 3.самбук, 4.крем, 5.кисель

Тема: Разработка технологических карт на фирменные блюда. Составление технологических схем приготовления

Цель занятий: Сформировать практические навыки по разработке технологических карт. Научиться логически выстраивать последовательность приготовления блюд и схематически ее оформлять.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептур.

Задание: Разработать технологические карты на десерты и напитки. Составить технологические схемы приготовления.

Методика по составлению технологических карт

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептур и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготовляются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (см таблицу 1)

На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В рецептуре имеется вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например десерт с соусом, то отдельно, через дробь, указывается вес десерта и соуса: 100/75 означает, что вес готового десерта — 100 г, вес соуса — 75 г. Приводят краткое описание технологического процесса,

На оборотной стороне требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса.

Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30,40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты.

Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один — в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй — на кухне, для составления меню, расчета продуктов и как инструкция для повара.

Новые технологические карты составляются на фирменные, авторские блюда или в случае, если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептур и не могут рассматриваться как продукты для замены.

На новые или фирменные блюда, а также на мучные кондитерские изделия и десерты технологические карты разрабатывают предприятия, организации и учреждения. В технологических картах на десерты или кулинарные изделия указывается: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия; органолептические показатели качества блюда (изделия) — внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Десерты характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) в г на 100 г продукта, ккал. Описывают технологию приготовления десертов , порядок оформления и подачи.

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

Ход работы.

1. **Разработать технологические карты на следующие фирменные блюда:**
   ягодный террин,

парфе из белого шоколада
пай с фруктами и миндальным кремом
тирамису
воздушный пирог из яблок
гурьевской каши
молочный коктейль
кофе гляссе

2. Составить технологические схемы приготовления данных блюд.

Лабораторная работа№1

Тема: Приготовление желе, парфе из ягод, панна – коты. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд

Цель: Изучить технологию приготовления желе, ассортимент желированных блюд, правильную подготовку и обработку сырья. Правила оформления и сервировки.

Инвентарь: кастрюли, сито, дуршлаг, ложки разливательные, лотки для заливания желе, формы для желе, производственные столы, инструкционные карты, десертные тарелки, ложки.

Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, холодильник, весы, миксер.

Используемое сырье: свежие фрукты, ягоды, сахар, желатин, лимонная кислота.

Теоретические сведения:

Ассортимент желе очень разнообразен и по оформлению. По цвету оно бывает одноцветное, многоцветное, или слоистое, и мозаичное.

Мозаичное желе готовится следующим образом. На один лист с бортами наливают слой желе одного цвета, на второй – другого цвета и т.д. когда желе застынет, его нарезают на мелкие кусочки, перемешивают, заполняют им формы и заливают светлым прозрачным желе (из сахарного сиропа или березового сока).

Требования к качеству:

Консистенция - желе должно быть студнеобразное, однородное, слегка упругое.

Внешний вид - прозрачное, но может быть и не прозрачным.

Вкус – сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено.

Форма желе должна соответствовать форме, в которой его приготовляли.

Последовательность технологических операций при приготовлении желе из цитрусовых:

Операция №1. Организация рабочего места.
Операция №2. Прием продуктов. Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.
Операция №3. Подготовка продуктов. Замачивают желатин в охлажденной кипяченой воде (воды в 8-10 раз больше, чем желатина) в течение 1-1,5ч. Цитрусовые фрукты перебирают, моют, очищают цедру, отжимают сок. Отжатый сок хранят в холодильнике в не окисляющейся посуде.
Операция №4. Приготовление отвара, сиропа. Цедру, снятую с апельсинов заливают водой (1:6), варят в течение 5-10 минут. Полученный отвар процеживают. В процеженный отвар добавляют сахар, нагревают до кипения.
Операция №5. Введение желатина. Набухший желатин откидывают на марлю и отжимают, затем вводят в горячий сироп, растворяют и, помешивая, доводят до кипения, процеживают.
Операция №6. Введение сока. В подготовленный сироп с желатином добавляют отжатый апельсиновый сок, лимонную кислоту (если желе недостаточно подкислено).
Операция №7. Охлаждение. Желе охлаждают и разливают в охлажденные формочки и ставят в холодильник до полного застывания при температуре не выше 8°С на 1-2 часа.
Операция №8. Отпуск. Перед подачей форму с желе на $^{2}/_{3}$ объема погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.
Производственное задание:
1. Организовать и приготовить многослойное желе из цитрусовых.
2. Рассчитать кол-во продуктов, необходимое для приготовления 20 порций желе из цитрусовых, выходом 100г.
3. Рассчитать кол-во продуктов, необходимое для приготовления 15 порций желе из молока, выходом 150 грамм.
4. Составить технологическую схему приготовления многослойного желе из цитрусовых.

Контрольные вопросы:

1. Какое соотношение желатина и воды должно быть соблюдено при приготовлении желе?
2. Перечислите ассортимент желированных блюд.
3. В какой посуде подают желе? Чем оформляют его при подаче?
4. Почему желатин нельзя доводить до кипения?
5. Желатин – это…
6. Какие еще загустители можно использовать для приготовления желе?
7. Мезга – это…

Лабораторная работа№2
Тема: Приготовление муссов, самбуков, кремов, требование к качеству и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов

Цель: Повторить и закрепить теоретические знания по теме «холодные десерты». Отработать умения и навыки по приготовлению десертов, соблюдение режимов тепловой обработки, правила подачи.
Инвентарь: кастрюли, сито, дуршлаг, ложки разливательные, лотки для заливания, формы, производственные столы, инструкционные карты, десертные тарелки,креманки, ложки.
Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, холодильник, весы, миксер.
Используемое сырье: клюква, сахар, желатин, сливки, яйца, ванилин.

Теоретические сведения

Мусс – это еще не застывшее желе, которое перед охлаждением взбивают до образования легкой пышной пены. Для приготовления муссов используют, кроме того, пюре и соусы из различных фруктов. Желе и муссы готовят практически одинаковым способом, только с той разницей, что муссы взбивают. Мусс можно приготовить без желатина, заменив его манной кашей, приготовленной на плодовом соке с добавлением сахара.

Самбуки отпускают по 100-150 г на порцию. С сиропом, соусом или взбитыми сливками (20-30 г на 1 порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100-150 на 1 порцию).

Последовательность технологических операций при приготовлении мусса клюквенного

Операция №1. Организация рабочего места.

Операция №2.Прием продуктов. Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

Операция №3.Подготовка продуктов. Замачивают желатин в охлажденной кипяченой воде (воды в 8-10 раз больше, чем желатина) в течение 1-1,5ч. Клюкву перебирают, моют, протирают, отжимают сок. Отжатый сок хранят в холодильнике в неокисляющейся посуде.

Операция №4. Приготовление отвара, сиропа. Протертые ягоды заливают водой (1:6), варят в течение 5-10 минут. Полученный отвар процеживают. В процеженный отвар добавляют сахар, нагревают до кипения.

Операция №5.Введение желатина. Набухший желатин откидывают на марлю и отжимают, затем вводят в горячий сироп, растворяют и, помешивая, доводят до кипения, процеживают.

Операция №6.Охлаждение и взбивание. Полученную смесь, охлаждают dot 40-30°С и взбивают на холоде до получения однородной пенистой массы. Мусс нельзя взбивать в алюминиевой посуде – от этого меняется его цвет и появляется привкус металла.

Операция №7. Разливание и охлаждение. Густую пенистую массу разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки. Охлаждают в течение 1 часа.

Операция №8. Оформление и подача. Перед подачей форму с муссом на $^{2}/_{3}$ объема погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают в креманку или вазочку. Поливают соусом клюквенным или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета 20 г на 1 порцию.

Требования к качеству:

Должен иметь пышную, мелкопористую массу, однородную пену, не расслаиваться, масса охлажденная, застывшая, не прозрачная. Цвет, вкус и запах свойственны основному продукту с выраженным сладким вкусом. Мусс приготовленный на манной крупе имеет пышную пористую структуру, манная крупа хорошо разварена, без комочков. Мусс взбивают до увеличения в объеме в 2,5 раза.

Последовательность технологических операций при приготовлении крема ванильного (или шоколадного, кофейного)

Операция №1. Организация рабочего места.

Операция №2.Прием продуктов. Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

Операция №3.Приготовление яйчно-молочной смеси. Яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70-80 °С.

Операция №4. Введение желатина. Разбухший желатин доводят до кипения и струйкой вводят в яично-молочную смесь, при этом постоянно помешивая.

Операция №5. Доведение до вкуса. Для ванильного крема в процеженную яично-молочную смесь добавляют ванилин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50г кофе на 150 г кипятка). Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляют соединенный с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок.

Операция № 6. Взбивание. Сливки взбивают на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вливают яично-молочную смесь.

Операция №7. Разливание и охлаждение. Взбитую массу разливают в подготовленные формы и охлаждают.

Операция №8. Оформление и подача. При подаче крем поливают сиропом или соусом – 30г на 1 порцию.

Требования к качеству кремов

Имеют пышную, однородную массу.

Вкус и запах сливок, простокваши или сметаны.

Цвет белый, с добавлением какао-порошка – коричневый, у фруктово-ягодных пюре соответствует цвету и вкусу использованных продуктов.

Аромат ванилина и соответствующих продуктов.

Вкус сладкий, приготовленных на фруктово-ягодных пюре- кисло-сладкий.

Производственное задание:

1. Произвести расчет на 35 порций мусса клюквенного и соуса клюквенного.

Рецепт № 444. Мусс клюквенный

Продукты	Брутто,г	Нетто,г	Брутто на 1 пор,г	Нетто на 1 пор,г	Брутто на 35 пор,г	Нетто на 35 пор,г
Клюква или сок клюквенный натуральный	158 150	150 150				
Сахар	160	160				
Желатин	20	20				
Вода	800	800				
Выход,г	-	1000	-	100	-	

Рецепт №417. Соус клюквенный

Продукты	Брутто,г	Нетто,г	Брутто на 1 пор,г	Нетто на 1 пор,г	Брутто на 35 пор,г	Нетто на 35 пор,г
клюква	105	100				
Сахар	100	100				
Крахмал картофельный	30	30				
Вода	900	900				
Выход, г	-	1000	-	20	-	

2. Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 30 порций крема ванильного, выходом 1 порции – 75 г.

3. Составить технологическую схему приготовления мусса, крема, бланманже.

4. Организовать и приготовить мусс клюквенный, крем ванильный.

5. Провести брокераж блюд и оформить отчет в виде таблицы

Показатели	Характеристика	
	Мусс клюквенный	Крем ванильный
Внешний вид		

Вид на разрезе		
Вкус Запах Консистенция		

Лабораторная работа№3

Тема: Приготовление сложного ассортимента: «Чизкейк»,»Тирамису». Варианты декорирования соусами. Презентация блюд.

Технологический процесс приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката. Десерт «Павлова». Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента

Цель: Повторить и закрепить теоретические знания по теме «холодные десерты». Отработать умения и навыки по приготовлению десертов, соблюдение режимов тепловой обработки, правила подачи.

Инвентарь: кастрюли по 2 л. для приготовления шоколада, кондитерской котелок для взбивания сливок, кастрюли по 1 л. для приготовления яично-молочной смеси, кондитерской котелок для взбивания белков, ножи поварской тройки, средний и малый, две разливочные ложки, сито, 3 венчика, 3 лопаточки деревянные, 2 кастрюли по 2 л. для приготовления кофе, кондитерской котелок для взбивания белков. Форма с отстегивающим дном, порционные емкости, порционные сковороды, молочники.

Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, холодильник, весы, миксер, блендер.

Используемое сырье: печенье, творог, сахар, масло сливочное, сметана, ванилин, яйца, желатин.

Последовательность технологических операций при приготовлении «Творожного чизкейка»

Операция №1. Организация рабочего места.

Операция №2.Прием продуктов. Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

Операция №3. Подготовка продуктов. Желатин замачивают в холодной кипяченой воде на 1 ч.

Операция №4. Растирание печенья. Печенье растирают в мелкую крошку, соединяют с размягченным маслом и хорошо перемешивают до однородной массы. Получившееся тесто выкладывают в форму высотой примерно 2,5 см. и ставят в холодильную камеру.

Операция №5. Подготовка творожной массы. Творог протирают через сито, взбивают в отдельной емкости сахар с яйцами и с ванилью и смешивают все это с творогом. Туда же добавляют сметану с растворенным желатином. Выложить творожную массу в форму с тестом из крошки и разровнять по всей форме.

Операция №6. Охлаждение. Готовый чизкейк убирают на охлаждение в холодильник.

Операция №7. Оформление и подача. Подают на десертной тарелке порционными кусками весом 250 г

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

Теоретические сведения

Тирамису

Заваривают кофе в горячей воде. Остужают и переливают в отдельную посуду.

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

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

Творожный чизкейк

Печенье растирают в мелкую крошку. Добавляют размягченное масло и хорошо перемешивают до однородной массы. Получившееся тесто выкладывают в форму высотой примерно 2,5 см. и ставят в холодильную камеру. Творог подготавливают следующим образом: творог протирают через сито, взбивают в отдельной емкости сахар с яйцами и с ванилью и смешивают все это с творогом. Туда же добавляют сметану с растворенным желатином. Выложить творожную массу в форму с тестом из крошки и разровнять по всей форме. Готовыйчизкейк убирают на охлаждение в холодильнике. Подают на десертной тарелке.
Требования к качеству:
Вкус – сладкий, творожный; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.

Производственное задание:

Задание 1: Выписать из методических рекомендаций рецептуру и технологию приготовления тирамису, чизкейка.
Задание2: Произвести расчет сырья для приготовления 10 порций чизкейка творожного и тирамису
Задание 3: Организовать процесс приготовления и приготовить чизкейк творожный и тирамису.
Задание 4: Произвести органолептическую оценку качества готовых блюд, оформить отчет.

Вопросы для самопроверки:

1. Для приготовления тирамису, желтки и сахар тщательно взбивают до тех пор пока сахар не растворится?
2. Часть печенья окунают на пару секунд в кофейно-винную смесь?
3. Печенье должно плотно прилегать друг к другу?
4. Перед подачей посыпают тирамису какао-порошком?
5. Для удобства нарезания нож опускают в холодную воду?
6. Для приготовления чизкейка, творог протирают через сито?
7. Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды?

Лабораторная работа № 4

Тема: Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорировании соусами. Презентация блюд.

Теоретические сведения

Тесто фило (filo или phila) можно назвать одним из самых известных видов теста в кухне Средиземноморья. Это разновидность вытяжного теста, которое получается не толще листа бумаги. Уникальность блюд, которые создаются на основе этого тончайшего теста, заключается в их воздушности и хрупкости. Пироги и пирожки, трубочки и рулетики, пахлава, штрудель, корзиночки и даже торт Наполеон – все это можно приготовить из теста фило!

Готовое тесто фило - это основа для приготовления многих национальных блюд, причем как сладких, так и с несладкой начинкой. Оно отлично переносит заморозку: это вытяжное тесто скручивается в рулет в пергаменте, заворачивается в пищевую пленку или пакет и отправляется в морозилку, где может храниться до трех месяцев.

Важно помнить, что после заморозки тесто фило становится очень хрупким (в замороженном виде) и, если вы поторопитесь, можете сломать его. Поэтому размораживайте долго. Также в соответствии с рецептом листы теста фило подготавливаются определенным образом: разрезаются на кусочки острым ножом или ножницами определенной формы и размеров.

Панна-котта (итал. *panna cotta* «варёные сливки») — североитальянский десерт из сливок, сахара, желатина и ванили[1].

Родиной десерта является итальянский Пьемонт. Дословный перевод этого лакомства с итальянского языка звучит как «варёный крем», однако это скорее кремовый пудинг с добавлением разных ингредиентов.

Для приготовления блюда сливки с сахаром и ванилью нагреваются и варятся на слабом огне 15 минут. К массе добавляется желатин, смесь затем разливают в формы, после остывания выкладывают из формы на тарелки. Панна-котта подаётся небольшими порциями с фруктовыми соусами и кусочками фруктов или ягодами, а также шоколадным или карамельным соусом. Традиционная панна-котта имеет белый цвет.

Способ приготовления теста фило

Ингредиенты:

теплая кипяченая вода- 200 г
пшеничная мука – 500 г
яичные желтки- 3 шт
соль-5 г
столовый 9% уксус – 10 г
рафинированное растительное масло – 40 г.

1) В теплой воде нужно растворить соль (очень тщательно, чтобы не осталось ни единой крупинки, иначе тесто может порваться), уксус и ввести яичные желтки.
2) Затем просеять муку в большую миску или на рабочую поверхность пшеничную муку (3 стакана - это примерно 420 граммов)
3) Сделать углубление и влить туда подготовленную воду с желтками. Замесить тесто вначале ложкой, затем добавить растительное масло и продолжить замес руками.
4) Отбить его об стол около 50 раз, можно больше. После такой процедуры тесто становится более плотным и эластичным.
5) Завернуть тесто фило в пищевую пленку или целлофановый пакет. Дать ему отдохнуть при комнатной температуре около часа.

6) Затем взять подготовленную разглаженную ткань, застелить ей стол и присыпать сверху мукой. Руками раскатать отдохнувшее тесто (оно очень мягкое) в колбаску и нарезать его на 12 частей.
7) Не забудьте: на ткани должна быть мука, иначе тесто прилипнет. Кусочки теста, которые лежат в сторонке, прикрыть влажноватым полотенцем, чтобы не заветрелись и на них не образовалась корочка.
8) Далее взять этот тончайший пласт и растянуть его еще тоньше. То есть на весу или прямо на столе растянуть его руками в разные стороны.
9) Подрезать острым ножом края, делая их ровными. Получается квадрат. А теперь перенести лист теста фило на пергамент, который предварительно нарезают на 12 одинаковых листов. Аналогично повторить с остальными кусочками теста.
10) Пока мы раскатываем очередной лист теста фило, предыдущие у нас лежат друг на друге, прослоенные пергаментом и прикрытые чуть влажным полотенцем, чтобы не высохли. Эту стопочку в конце мы просто сворачиваем трубочкой.

Яблочные рулетики из теста фило

Ингредиенты:
500 г теста фило
1 кг кислых яблок
4 ст.л. сахарного песка
100 мл растительного масла
молотая корица по вкусу

Приготовление:
1. Духовку поставить разогреваться до 180 градусов. Яблоки очистить от кожуры и натереть на крупной тёрке, не задевая семенную коробку. Смешать в миске с сахаром и молотой корицей.
2. На рабочей поверхности выложить 1 лист теста, смазать его растительным маслом, на него положить второй лист теста и так же смазать его растительным маслом. Выложить яблочную начинку.
3. Свернуть тесто с начинкой в рулет и переложить на противень, выстланный пекарской бумагой. Таким же образом сделать рулеты из оставшегося теста и яблочной начинки.
4. Рулеты смазать растительным маслом и поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать до золотистого цвета, около 30 минут. Готовые рулеты посыпать сахарной пудрой, нарезать порционно и подавать к столу.

Шоколадная панакота

Ингредиенты:
- 300 гр. кондитерских сливок не менее 33% жирности;
- 200 гр. молока 3,2%;
- 150 гр. сахара;
- 1 плитка шоколада – горький или молочный;
- 20 гр. пищевого желатина;
- 3 столовые ложки теплой воды;
- 1 щепотка ванилина.

Приготовление:
1. Смешайте молоко со сливками и подогрейте смесь до теплой температуры.
2. Желатин залейте водой и уберите в сторону набухать на 25 минут.

3. Плитка шоколада поломайте на маленькие квадратики и растопите на водяной бане до жидкого состояния.
4. По одной столовой ложке добавляйте к шоколаду молочно-сливочную смесь. Следите, чтобы не образовывалось комочков. Добавьте ванилин и сахар. Перемешайте.
5. Желатин растопите на водяной бане. Не доводите до кипения!
6. Добавьте желатин к сливочно-шоколадной массе и тщательно перемешайте.
7. Шоколадную панакоту разлейте по порционным вазочкам и уберите в холодильник на 3 часа.
8. Украсить такую панакоту можно взбитыми сливками и ягодами.

Приятного аппетита!

Ход работы:

1. **Оформить технологическую карту на каждое блюдо;**
2. **Составить технологические схемы приготовления панакоты и рулета из теста фило;**
3. **Организовать процесс приготовления и приготовить шоколадную панакоту и рулет фило с яблоками.**

Лабораторная работа№5

Тема: Приготовление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни)

Цель: Изучить технологию приготовления сложных горячих десертов. Правильную подготовку и обработку сырья. Оформление, правила сервировки.

Инвентарь: кастрюли, сито, дуршлаг, ложки разливательные, порционные сковороды, формы, производственные столы, формы селиконовые, десертные тарелки, ложки.

Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, конвекционная печь, холодильник, весы, миксер, блендер.

Используемое сырье: яйца, мука, сахар, шоколад, ванилин, молоко, орехи, какао и др.

Теоретические сведения

Шоколадный фондан (фр. *Fondant au chocolat* — «тающий шоколад») — популярное французское десертное блюдо, кекс из шоколадного бисквитного теста. Его особенностью является твёрдая хрустящая оболочка и жидкая сердцевина.

Для фондана готовится бисквитное тесто с добавлением сливочного масла и большого количества горького шоколада. Тесто заливается в формочки и запекается в духовке. Этот десерт считается сложным в приготовлении, поскольку фондан необходимо точно выдержать в духовке так, чтобы сохранилась жидкая сердцевина при хрустящей корке снаружи.

Настоящее суфле — капризное блюдо высокой французской кухни. Приготовленное из смеси яичных желтков и других ингредиентов с постепенным добавлением крепко взбитых яичных белков суфле может быть подано на стол в качестве основного блюда или сладкого десерта. Классическое суфле готовится на основе творога, крема патисьер, соуса бешамель или фруктового пюре. Правильно запеченное суфле выглядит соблазнительно, имеет тонкую хрустящую корочку и мягкую сливочную начинку. Разнообразные рецепты десертного суфле включают такие специи, как корица, ваниль, лаванда, шоколад и лимонная цедра. Сладкое суфле посыпают сахаром и карамелизуют при помощи кондитерской горелки. Подают воздушное блюдо сразу, еще горячим, полив ягодным соусом,

мороженым или сливками. Часто его используют в качестве ингредиента более сложных десертных блюд, например тортов или пирожных.

Бра́уни (англ. *Chocolate brownie*) — шоколадное пирожное характерного коричневого цвета (англ. *brown* — «коричневый»; отсюда и название), прямоугольные куски нарезанного шоколадного пирога. Традиционно для американской кухни.

В зависимости от рецепта, может иметь консистенцию торта, кекса или печенья.

История брауни задокументирована: светская львица Берта Палмер[en] заказала кондитеру Palmer House Hotelдесерт, подходящий для посетительниц Всемирной выставки в Чикаго 1893 года: небольшого размера и похожий на сладкий пирог, но при этом удобный для поедания из коробок. Оригинальные брауни содержали грецкие орехи и абрикосовую глазурь, их до сих пор готовят в отеле по оригинальному рецепту[1].

Виды:

- *Fudgy brownies* («живые» брауни с жидким центром).
- *Cakelike brownies*. Этот рецепт брауни по своей консистенции и вкусовым качествам больше остальных напоминает шоколадные пирожные.
- *Chewy brownies*. Этот вид брауни имеет тягучее наполнение, которое достигается за счет добавления в тесто дополнительного яйца.
- *Blondies*. Этот вариант пирога многие также называют брауни из-за его похожести по консистенции. Только в рецептуру blondies не входит шоколад, но добавляется коричневый сахар, масло и яйца.

Х**од работы**

1. Произвести расчет сырья, для приготовления 5 порций суфле, организовать процесс его приготовления.

Рецепт №456. Суфле ванильное, шоколадное, ореховое.

Продукты	Масса, г		Масса, г на 5 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйца	2шт	80		
Сахар	40	40		
Молоко(для приготовления смеси)	40	40		
Мука пш. ВС	8	8		
Масло слив.	2	2		
Ванилин или Какао-порошок	0,02 5	0,02 5		
или миндаль очищ.	30	27		
Миндаль жар.	-	25		
Суфле ванильное (шоколодное) Суфле ореховое	- -	145 170		
Раф.пудра	5	5		
Молоко или Сливки(для подачи суфле)	158 150	150 150		
Выход: Суфле ванильное(шоколадное)	-	300		

Суфле ореховое	-	325		

Технология приготовления:

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 загустения. Горячую смесь вливают тонкой струйкой при быстром помешиваниивo взбитые белки. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течении 12-15 минут.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой.

Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

2. Организовать процесс приготовления и приготовить брауни с какао

Брауни с какао

Ингредиенты:

- мука 75 г
- сливочное масло 115 г
- какао-порошок 40 г
- сахар 200 г
- яйца куриные – 2 шт.

Сливочное масло растопить, соединить с сахарным песком и взбить миксером до однородной консистенции. Ввести яйца и снова взбить.

Просеять какао, муку и добавить к масляно-яичной смеси. Быстро замесить миксером тесто. Не перемешивать, чтобы тесто не уплотнилось.

В заранее подготовленную прямоугольную форму для выпечки 13 на 24 (выстелить вощеной бумагой или смазать маслом и присыпать мукой) выложить тесто. Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 170 гр. 20-30 минут, в зависимости от духовки.

Украсить сахарной пудрой или шоколадной глазурью.

Шоколадный фондан

Ингредиенты на 2 порции

- Горький шоколад — 40 г
- Мука пшеничная — 40 г
- Масло сливочное — 30 г
- Сахар — 20 г
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Какао-порошок — 6 г

Горький шоколад без добавок должен содержать не менее 60% какао.

Какао можно заменить кэробом — порошком из перетёртых плодов рожкового дерева — он полезнее и не содержит кофеин.

Сливочное масло заранее достаньте из холодильника, чтобы оно было комнатной температуры.

Шоколад и сливочное масло растопите в микроволновой печи до однородного состояния. Три раза по 20 секунд прогрейте в микроволновке на средней мощности, каждый раз перемешивая.

Либо растопите на водяной бане. Следите, чтобы дно посуды с шоколадом не касалось кипящей воды, а вода умеренно кипела.

Шоколадную массу остудите до комнатной температуры, чтобы при добавлении в тесто не свернуть его.

Яйца с сахаром взбейте блендером или миксером до кремовой пышной пены: масса увеличится в два раза. Муку смешайте с какао-порошком. Просейте мучную смесь в яично-сахарную. Аккуратно перемешайте венчиком вручную до однородной консистенции. Важно не осадить тесто и добавлять муку постепенно, чтобы избежать образования комочков. Растопленный шоколад влейте в тесто тонкой струйкой, постоянно помешивая венчиком. Если шоколад влить сразу, то из-за более высокой температуры шоколада яйцо в тесте свернётся, и всё придется готовить заново. Духовку разогрейте до 200 °С. Силиконовые формы для кексов смажьте сливочным маслом. Вылейте в них тесто, заполнив практически до краёв.

Поставьте в разогретую духовку на 6-7 минут, выпекайте до готовности. Так как мощность и особенности духовок различны, необходимо самостоятельно регулировать точное время. Верх должен запечься и слегка приподняться, а в центре образуется маленькая ямка.

Во время выпекания не открывайте духовку в течение указанного времени, так как фондан осядет из-за спада температуры.

3. Составить технологическую последовательность операций для приготовления суфле орехового, брауни и фондана.

4. Провести бракераж готовых блюд и занести записи в отчет.

5. Ответить на контрольные вопросы:

- *что такое фондан? Брауни?Суфле?*
- *в чем отличие между фонданом и брауни?*
- *требования к качеству суфле?*
- *правила подачи суфле?*
- *что является основой суфле?*
- *температура подачи горячих десертов?*

Лабораторная работа№6

Тема: Приготовление горячих десертов сложного ассортимента

Цель: Изучить технологию приготовления сложных горячих десертов.
Правильную подготовку и обработку сырья. Оформление, правила сервировки.

Инвентарь: : разделочные доски, ножи, ванны для мытья, столы, инструкционные карты, десертные тарелки, порционные сковороды, ложки, вилки, поварские иглы, кастрюли, венчик.

Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, конвекционная печь, холодильник, весы, миксер, блендер.

Используемое сырье: яблоки, мука, яйца, сахар, разрыхлитель, молоко, сметана, корица.

Ход работы

1. Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 35 порций яблок в тесте жареных.
2. Составить технологическую схему для данного блюда.
3. Приготовить блюдо и произвести бракераж.

№461. Яблоки в тесте жареные

Продукты	Масса брутто на 1 пор, г	Масса нетто на 1 пор, г	Масса брутто на 35 пор, кг	Масса нетто на 35 пор, кг

Яблоки	100	70		
Сахар (для посыпания яблок)	3	3		
Яйцо	½ шт	20		
Мука пшеничная	20	20		
Молоко	20	20		
Сметана	5	5		
Сахар (для теста)	3	3		
Соль	0,2	0,2		
Жир кулинарный	10	10		
Жареные яблоки	-	130	-	
Рафинадная пудра	10	10		
Выход	-	140	-	

Способ приготовления

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

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой.

4. Произвести расчет сырья для приготовления 9 и 25 порций шарлотки с яблоками, выходом 1 порции 170г(соус 30 г)
5. Приготовить шарлотку с яблоками, произвести бракераж готового десерта, записи занести в таблицу.
6. Составить технологическую схему приготовления шарлотки с яблоками (рецепт 2 классическая шарлотка) .

Рецепт №467. Шарлотка с яблоками

Продукты	Масса брутто	Масса нетто	Масса нетто на 9 пор	Масса нетто на 25 пор
Яблоки	500	350		
Хлеб пшеничный	325	325		
Молоко	150	150		
Яйца	1 ¼	50		
Сахар	100	100		
Корица	1	1		
Масло сливочное	50	50		
Готовая шарлотка с яблоками	-	850		
Соус (рец№414)	-	150		
Выход:		1000		

Способ приготовления:

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

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

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

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

Классическая шарлотка

- 900 г кисло-сладких яблок;
- 5 яиц;
- 200 г + 2 ст. л. сахара;
- щепотка ванилина;
- 1 ст. л. корицы;
- 2 ст. л. крахмала;
- 50 г сливочного масла;
- ложка растительного масла для смазывания формы;
- 1 ст. л. лимонного сока.



Яблоки промойте, просушите, почистите. Нарежьте равными кубиками, а одно яблоко - дольками. Сбрызните лимонным соком, затем обваляйте в смеси корицы и крахмала.



Включите духовку нагреваться на 180 градусов и беритесь за тесто. В высокой миске взбейте миксером яйца в легкую пену, затем, продолжая взбивать на высокой скорости, постепенно вводите 200 г сахара. На весь процесс у вас уйдет минут 8-10, наша цель - растворить сахар. Если сделать все правильно, то разрыхлителя не надо. Если сомневаетесь, то добавьте чайную ложку.



Откладываем миксер, берем лопаточку и в три приема вводим просеянную муку, аккуратно перемешивая снизу вверх. Затем треть теста ложкой перекладываем в смазанную растительным (или сливочным) маслом форму (диаметром 24 см). Можно форму присыпать сухарями, и затем налить тесто.



На слой теста выкладываем все яблоки, кроме долек. Заливаем оставшимся тестом либо выкладываем его ложкой. Можете стукнуть формой о стол, чтобы тесто быстрее распределилось. Сверху выкладываем дольки яблок и смазываем их растопленным сливочным маслом. Посыпаем сахаром, у нас для этого предусмотрены 2 столовые ложки.



Форму отправляйте в разогретую до 180 градусов духовку на минут 45. Запекайте до сухой спички. В зависимости от духовки время выпекания может повыситься до часу. Остудите шарлотку в форме, затем аккуратно достать.

Контрольные вопросы:
- яблоки ошпаривают перед использованием?
- зачем для приготовления теста отдельно взбивают белки?
- при какой температуре подают яблоки жареные в тесте?
- что такое кляр?
- основные ингредиенты для шарлотки?
- дефекты шарлотки и причины их возникновения?

Тема: Приготовление блинчиков с джемом

Тема : «Приготовление блинчиков с джемом »

Цель: Изучить технологию приготовления блюда. Правильную подготовку и обработку сырья. Оформление, правила сервировки.

Инвентарь: разделочные доски , ножи, ванны для мытья, столы, инструкционные карты, десертные тарелки, блинницы, ложки, вилки, поварские иглы, кастрюли, венчик.

Оборудование : электрическая плита ЭП-4ЖШ, весы, миксер .

Используемое сырье :мука, сахар, соль, дрожжи, яйца, молоко, масло сливочное, масло растительное.

Ход работы:

1. Произвести расчет сырья для приготовления 9 и 15 порций блинчиков с джемом , выходом 1 порции 170г(в т.ч джем 20 г)
2. Приготовить блинчики с джемом, произвести бракераж готового блюда, записи занести в таблицу.
3. Составить технологическую последовательность операций на данное блюдо

Рецепт №503. Блины

Продукты	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука пшеничная	75	75
Сахар	3	3
Вода	118	118
Дрожжи прессованные	3	3
Соль	1.5	1.5
Готовое тесто	**-**	**195**
Масло растительное Джем (или повидло) **Выход с джемом (или повидлом)**	4 20.2 **-**	4 20 **170**

Способ приготовления:

В небольшом количестве воды растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи. Полученную смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40 °С, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции, затем вводят растопленный жир или растительное масло и снова перемешивают . Замешанное тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Блины выпекают с обоих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3 мм. Отпускают блины по 3 шт. на 1 порцию.

Контрольные вопросы:

- Дефекты блинного теста?
- Причины их возникновения?
- Способы устранения дефектов?
- Температура подачи блинчиков с джемом?
- Какие напитки подают к блинам?

Тема: Приготовление кексов

Цель: выработать практические навыки по организации рабочего места; отработать профессиональные навыки по приготовлению сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь , научить расчёту сырья и соблюдению техники безопасности.

Инвентарь: кастрюли, сито, дуршлаг, ложки разливательные, формы, производственные столы, формы силиконовые, десертные тарелки, ложки.

Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, конвекционная печь, холодильник, весы, миксер, блендер.
Используемое сырье: яйца, мука, сахар, сливочное масло, мед, бананы, изюм.

Теоретические сведения

Кексы - сладкие кондитерские изделия приготовленные из сдобного теста с большим содержанием яйцепродуктов, сахара и жира, а также ценных во вкусовом отношении наполнителей - изюма, цукатов, фруктов, орехов и др. Этим объясняются их высокая калорийность (около 360 ккал, или 1506 кДж на 100 г), приятный вкус, аромат. Кексы могут выпекаться прямоугольной формы или круглой (со сквозным отверстием в центре, что придаст ему форму большого кольца). Ближайший родственник кекса -- это русский кулич.

Кексы подразделяют на следующие группы: на дрожжах, на химических разрыхлителях; без химических разрыхлителей и дрожжей.

Разнообразие ассортимента кексов достигается не только набором в рецептуре в разных соотношениях сырьевых компонентов, но и приданием кексу определенной формы и массы. По форме кексы бывают: прямоугольные; квадратные; в виде полена; в виде усеченного конуса со сквозным отверстием в центре.

Масса кексов разнообразна (75, 200, 300 г; 1 кг и др.). Кексы выпускают штучные массой до 1 кг и весовые.

ВИДЫ КЕКСОВ:

Кекс - исконно английская или шотландская выпечка. Их существует несколько видов - маффины, сконы, штоллены, капкейки. Отличаются они способом приготовления (печеные, жареные), начинкой (ягоды, фрукты, крем, глазурь), без начинки и соответственно по способу подачи. Англичане подают сконы к традиционному Five o`clock Tea, а немецкие штоллены - на Рождественский ужин.

Английский кекс

Начнем с Англии - в ней появилась выпечка кексов, похожих на то, что мы едим. Британцы создали два традиционных вида: маффины и английский пасхальный кекс Симнель.

Маффины-Это небольшие плоские лепешки, которые не похожи на пышные кексы, скорее напоминают дрожжевые булочки без начинки. Их готовят из дрожжевого теста и подают во время завтрака, ланча или к чаепитию. Перед подачей на стол маффины разогревают на открытом огне, а едят их с вареньем, сливками или сливочным маслом. американский вариант маффинов - это порционная разновидность кекса из разных видов теста, чаще всего с начинкой, как, например, ванильные маффины с черной смородиной, или маффины с грушей.

Французский кекс

Французы подарили нам шоколадный маффин - муале (или муалё). Этот десерт из шоколада завоевал сердца французов и получил множество вариантов.

Можно приготовить разновидность муалё, которая появилась в 1981 году - шоколадный фондан. Получится шоколадный кекс с жидкой начинкой.



Немецкий кекс

Мы часто печем аналог немецкого кекса, даже не подозревая об этом. Называется этот видштоллен. Продолговатая форма, цукаты, фрукты и орехи, сахарная пудра и характерная трещинка на корочке - все это начали делать немцы. Рецептура штоллена не изменилась с конца 15 века. Его пекут на Рождество, добавляя в начинку очень много цукатов и орехов, украшая шоколадом или сахарной пудрой. Часто штоллен пропитывают алкоголем или сладким сиропом. Рождественский кекс постепенно перестал быть таковым и стал символом уюта, глинтвейна или чая.



Как правильно есть кекс

Если такой вид выпечки как кекс выглядит «цельным», то есть, на нем сверху нет никаких начинок, кремов или глазури, кусать его нужно как обычную булочку, держа рукой. Иногда этот десерт выпекается в специальной пекарской бумаге, которая прилипает во время приготовления ко «дну». Перед трапезой эту бумагу нужно отделить.

Если на кексе сверху есть крем или глазурь (капкейк), его нужно разделить горизонтально, приблизительно посередине, чтобы «донышко» выпечки было отделено от верхушки. После этого верхнюю часть разделенного изделия переворачивают вниз начинкой (образуется своеобразный «бутерброд»). Только после этого можно кусать данный кекс.

Ход работы:

1. Разработать технологическую карту на десерт «Медово-банановый кекс», выходом 1 порции 100 г.
2. Произвести расчет сырья, необходимого для приготовления 20 шт. (выходом 100г) медово-банановогокекса.
3. Составить технологическую последовательность операций для приготовления данного десерта.
4. Рассчитать химический состав и энергетическую ценность медово-банановогокекса (выходом 1 порции 100г).

«Медово-банановые кексы»

№п/п	Сырье	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Масло сливочное	175	170		
2	Мука пшеничная	200	200		

3	Разрыхлитель	10	10		
4	Бананы	200	140		
5	Сахарный песок	40	40		
6	Мед	40	40		
7	Яйца	3шт	120		
8	Изюм (орехи)	30	30		
	Выход:	-	750	-	100

Способ приготовления:

Размягченное сливочное масло взбить в однородную массу с сахаром, добавить мед. Продолжать взбивание, поочередно вводя в масляную массу предварительно взбитые в пышную массу яйца (каждое яйцо добавлять только после того, как полностью вымешано предыдущее).

Бананы размять или порезать кубиком, добавить в яично-масляную смесь, перемешать.

Муку соединить с разрыхлителем и просеять через сито. Постепенно вводя в подготовленную массу муку, замесить тесто. Добавить орехи или изюм. Формочки для выпечки смазать сливочным маслом (силиконовые можно не смазывать). Разлить тесто по формам, оставляя до края формы 1-1,5см (т.к тесто поднимется). Выпекать в духовке при t 180 °С 45-50 мин. Кексы остудить, при подаче посыпать сахарной пудрой.

Тема: Приготовление сложных десертов из бисквитного теста. Органолептическая оценка

Цель: выработать практические навыки по организации рабочего места; отработать профессиональные навыки по приготовлению сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь , научить расчёту сырья и соблюдению техники безопасности.

Инвентарь: кастрюли, сито, дуршлаг, ложки разливательные, формы, производственные столы, формы силиконовые, десертные тарелки, ложки.

Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, конвекционная печь, холодильник, весы, миксер, блендер.

Используемое сырье: яйца, мука, сахар, сливочное масло, какао, молоко сгущенное, бананы.

Теоретические сведения:

Изделия из бисквита отличаются нежностью и пышность. Хорошо и правильно приготовленный бисквит имеет нежную структуру и тонкую корочку.

Главным фактором ,влияющим на рост(поднятие бисквита во время выпечки-воздух, поступающий в тесто во время взбивания белков и при размешивании их с желтками.

Главные составляющие бисквита.

К ним относят муку, сахар, яйца. А также ароматизаторы - ваниль, цедра лимона, сок лимона. Сок лимона идёт не только как вкусовая добавка, но и помогает при взбивании белков - белки взбиваются в крепкую, гладкую массу.

Мука.

На каждое яйцо необходимо использовать 20 гр. муки(столовая ложка без верха).

Для бисквита используют белую муку. Но муку можно также заменять на: мелко смолотые орехи, миндаль, какао, кокосовый орех, мацовую муку, крахмал и т.д.

Можно заменять всю муку или только её часть.

Сахар.

На каждое яйцо необходимо использовать 30 гр. сахара-1 ст. ложка.
Он определяет вкусовые качества бисквита и влияет на затвердевание и устойчивость пены.
Для бисквита предпочтительно использовать сахар мелкого помола, или сахарную пудру, которые легче растворяются в белках.
Нельзя добавлять сахар в начале взбивания белков, а только когда уже есть каркас ,но не сильная пена. Иначе сахар впитает в себя жидкость, станет тяжёлым и не даст уже взбиться белкам хорошо.

Яйца и пена.
Состояние пены зависит от состояние яйца, его возраста и ,естественно от того как мы с ним обращались.
--Очень свежеее яйцо-белок ещё очень вязкий и тяжело взбивается.
--Яйцо из холодильника –белок также вязкий и тяжело взбивается. Поэтому необходимо незадолго до начала работы вынуть яйца и довести до комнатной температуры.
Самая приемлемая температура яйца-30 градусов.
--Несвежее яйцо-белок жидкий и плохо взбивается. Тяжело отделяется белок от желтков.
Итак, яйцо должно быть не совсам свежее, но и не старое., комнатной температуры.
Устойчивость и воздушность пене может придать –сахар, соль, уксус или лимонная кислота, а также крем тартар.
Также белки можно взбивать над паром.
Чем длиннее процесс взбивания, тем лучше и устойчивей пена, так как она насыщается пузырьками воздуха.
Пена без добавок неустойчива. Желток и его жиры немного дают ей устойчивость, но не учавствуют в пенообразовании.
Степень устойчивости изменяется от необходимости использования.
В общем, чем сильнее взбиты белки - они менее эластичны. И в то же время ,недостаточно взбитые белки рыхлые и не смогут вынести груз муки и сахара.
Степень взбитости белков разделяют на 3 части -в зависимости от употребления в выпечке.
1.Пена выливается из миски.
2.Пена падает из ложки большими комками. Или говорят, что ложится языками. Она эластичная и подходит для многих видов выпечки и для бисквита.
3.Пена взбита до острых пиков, очень блестящая и твёрдая. В такую пену можно добавить до 3-4 ложек сахара, но она не может принять в себя много других ингредиентов. Выпечка будет ломкой.
Смешивание пены с другими ингредиентами.
Когда нужно добавить пену в однородную, тяжёлую смесь - добавляем пену небольшими порциями и перемешиваем снизу вверх рубящими движениями ложкой или лопаткой в одном направлении до получения однородной массы.

Когда нужно добавить лёгкую смесь или муку, то наоборот, добавляем их в пену небольшими порциями и также очень нежно, осторожно перемешиваем, чтобы не разбить очень много воздушных пузырьков.
Общеприемлимый способ приготовления бисквитного теста.
--разделение на белки и желтки
--равномерное перемешивание желтков с ароматизаторами или маслом
--приготовление пены из белков-эластичной, гладкой.
--смешивание белковой пены со смесью желтков в однородную массу
--добавление муки в несколько приёмов и с небольшим перемешиванием.

Дополнительный способ.
Существует ещё способ взбивания яиц целиком с добавлением сахара в течение 6-7 минут.
Как и в предыдущем способе получается бисквит, но другой консистенции.

Выпекание.

Для выпекания бисквита- разогревают заранее духовку до 170 градусов.
Противень желательно застелить бумагой.
Заполнять противень на 2/3 объёма.
Слишком большая температура способствует очень быстрому затвердеванию верхней корки, что не даёт бисвиту подняться и он остаётся невысоким.
Слишком маленькая температура способствует увеличению длительности выпекания, что приводит к высыханию и затвердеванию.
Установить противень с тестом на нижний уровень духовки в середине, чтобы было место для подъёма.
Готовый бисквит легко отделяется от стенок противня, его корка сухая и золотистого цвета и не прогибаться при нажатии.
Ни в коем случае не открывать духовку в первую половину часа выпекания.

Использование бисквита.

Для основ тортов и смазавания кремами.
Для любых других тортов с заменой ингредиентов.
Как основу для фруктовых и ягодных тортов.
Для изготовления рулетов.
Рулеты изготавливаются из бисвитного теста, но выкладывается тонким слоем- 1-1.5 см.
Выпекается быстро при температуре 200 гр.
Это делается для того, чтобы корка быстро затвердела, а внутри было мягкое эластичное тесто, которое потом легко сворачивать.

Хранение.

Бисквит остаётся свежим только несколько дней. Его можно замораживать.
Чёрствый бисвит можно использовать для приготовления шоколадных шариков с добавлением кремов и т.д.
Рулеты можно хранить несколько дней при нормальных условиях. Можно замораживать и хранить длительное время.

Ход работы

1. Организовать процесс приготовления и приготовить рулет из бисквитного теста
2. Записать технологический процесс приготовления (способ приготовления)
3. Провести бракераж готового десерта, оформить отчет.

Последовательность операций при выполнении работы:

Операция 1: Организация рабочего места.
Операция 2: Получение сырья, определение его качества.
Операция 3: Расчет рецептур для изготовления полуфабрикатов.
Операция 4: Замес теста для бисквитного полуфабриката.
Операция 5: Выпечка бисквитного полуфабриката.
Операция 6: Охлаждение и выдержка бисквитного полуфабриката.
Операция 7: Приготовление отделочных полуфабрикатов.
Операция 8: Художественная отделка и украшение рулета.
Операция 9: Определение органолептических показателей рулета.

«Рулет бисквитный с бананом»

Ингредиенты

- Яйцо куриное (для теста) — 4 шт
- Сахар (для теста) — 1 стак.
- Мука пшеничная / Мука (для теста) — 1 стак.
- Какао-порошок (экстра, темное; для теста) — 3-5 ч. л.
- Чай черный (или кофе, для пропитки) — 0,5 стак.
- Масло сливочное (для крема) — 200 г
- Молоко сгущенное (или сливки сгущенные, вареное) — 300 г
- Банан — 2-3 шт
- Шоколад молочный / Шоколад (для украшения рулета) — 50-100 г

Способ приготовления:

Приготовить бисквитное тесто. Аккуратно вылить тесто на противень (средний или большой), застеленный пергаментом, и не ожидая, пока осядет тесто, аккуратно (без встряхиваний) ставим в предварительно разогретую духовку. Выпекать тесто нужно при температуре 180 градусов – 25 -30 минут, 210 градусов – 5 -7 минут. Проверить готовность бисквита можно, нажав еще в духовке на него пальцами. Если тесто пружинит, бисквит готов! Оставляем дверцу приоткрытой и пусть бисквит остывает минут 20, чтоб он сразу не опао.

Потом бисквит нужно перевернуть на стол/доску/ полотенце верхом вниз, чтобы не образовалась корочка на поверхности. Пусть продолжает остывать. Когда чуть остыл, можно свернуть его на полотенце рулетом, чтоб потом при скручивании не трескался.

Готовые коржи пропитать кофе или чаем с добавлением эссении. Нужно пропитывать бисквит не сильно, используя для этого кисточку и начиная с боков.

Для крема размягченное масло взбиваем миксером до пышности и начинаем добавлять по ложке-две вареную сгущенку, продолжая взбивать миксером. Крем готов.

Теперь его можно нанести длинной лопаточкой на наши бисквитные коржи. На один конец коржа кладем банан поверх крема, если банан скрученный, его можно поломать и выложить по прямой линии. Аккуратно свернуть рулет. Дать рулету пропитаться немного в тепле, а потом охладить.

Показатели качества	Органолептическая оценка показателей качества готового рулета
Внешний вид: Форма Поверхность Вид на разрезе	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Контрольные вопросы:

1) Основные ингредиенты бисквитного теста?
2) Дефекты бисквитного п/ф?
3) Температурный режим выпечки бисквитного п/ф?

Тема: Приготовление сложных десертов из песочного теста. Органолептическая оценка

Цель: выработать практические навыки по организации рабочего места; отработать профессиональные навыки по приготовлению сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь , научить расчёту сырья и соблюдению техники безопасности.
Инвентарь: кастрюли, сито, дуршлаг, ложки разливательные, формы, производственные столы, формы силиконовые, десертные тарелки, ложки.
Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, конвекционная печь, холодильник, весы, миксер, блендер.
Используемое сырье: мука пшеничная в/с, сахар-песок, масло сливочное, молоко коровье, масло растительное, яйцо куриное пищевое, соль.

Ход работы:

Последовательность при выполнении работы:
Операция 1: Организация рабочего места.
Операция 2: Получение сырья, определение его качества.
Операция 3: Расчет рецептур для изготовления полуфабрикатов.
Операция 4: Замес теста для песочного полуфабриката.
Операция 5: Выпечка песочного полуфабриката.
Операция 6:Охлаждение песочного полуфабриката.
Операция 7: Приготовление отделочных полуфабрикатов.
Операция 8: Отделка печенья
Операция 9: Определение органолептических показателей печенья.

Теоретические сведения

Печенье может иметь разнообразную форму: круглое, прямоугольное, в виде ромба, квадрата, фигурная форма – печенье выемное, отсадочное с рифлеными краями (из кондитерского мешка или отсадочная машина). Две штуки печенья могут быть склеены начинкой. Поверхность печенья может быть покрыта шоколадной глазурью, помадой, желе и т.д.

Производственное задание

1. Рассчитать рецептуру для печенья из песочного полуфабриката.

Данные занести в таблицу 1.
Таблица 1.Полуфабрикат песочный (основной).

Наименование сырья	Полуфабрикат песочный, г						
	На 10 кг	1 кг	20кг	100кг	70 кг	25кг	300кг
Мука шш в/с	5154						
Мука пш в/с (на подпыл)	412						
Сахар-песок	2062						
Яйца	722						
Масло сливочное	3093						
Натрий двууглекислый	5,2						
Аммоний углекислый	5,2						
Эссенция	20,7						
Соль	20,6						
Итого сырья	11494,7						
Выход готовой продукции	10000						

2. Записать способ приготовления для полуфабриката песочного (основного).
3. Замесить тесто для песочного печенья.
4. Заформовать песочное тесто разнообразной формы.
5. Выпечь песочный полуфабрикат.
6. Приготовить отделочные полуфабрикаты.
7. Украсить поверхность печенья отделочными полуфабрикатами.
8. Дать органолептическую оценку пирожного песочного. Данные занести в таблицу 2.

Таблица 2. Органолептические показатели качества печенья песочного.

Показатели качества	Органолептическая оценка показателей качества печенья
Внешний вид: Форма Поверхность Мякиш	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Контрольные вопросы:
1. Как производится формование песочного теста?
2. Режимы выпечки песочного полуфабриката?

Лабораторная работа№6

Тема: Приготовление горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»)

Цель: выработать практические навыки по организации рабочего места; отработать профессиональные навыки по приготовлению сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь , научить расчёту сырья и соблюдению техники безопасности.
Инвентарь: кастрюли, сито, дуршлаг, ложки разливательные, формы, производственные столы, формы силиконовые, десертные тарелки, ложки.
Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, конвекционная печь, холодильник, весы, миксер, блендер.
Используемое сырье: мука, разрыхлитель, молоко, шоколад, сливочное масло, соль, сахар.
Теоретические сведения
Фламбирование — кулинарный прием, широко используемый в западноевропейской кухне. Его название происходит от французского *фламбэ,* что в переводе означает опаливать, обжигать. Этим термином в Европе обозначают любое блюдо, залитое спиртом и подожженное, т.е. таким способом доведенное до готовности. Кроме спирта для этих целей используются и другие алкогольные напилки — коньяк, ром, настойки, ликер, виски, арманьяк, а для десертов — ароматные ликеры (Куантро, Амаретто).
Фондю — блюдо западноевропейской кухни, состоящее из кусочков мяса, рыбы, сыра или фруктов, готовящееся на открытом огне непосредственно на столе потребителей в специальном приборе *(фондюшнице).* Различают сырное, мясное, рыбное, грибное и десертное фондю.

«Фондю шоколадно-фруктовое»(4 порции)

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Шоколад		
Масло сливочное		
Сливки		
Банан		
Яблоко		
Груша		
Киви		
Апельсин		
Выход		

Технология приготовления

В фондюшнице растапливается масло сливочное. Для шоколадной массы плиточный шоколад ломают на мелкие части либо измельчают с помощью крупной терки. Кладут в фондюшницу и растапливают его полностью. Добавляют сливки. Смесь тщательно перемешивают, нагревают на маленьком огне несколько минут.

Подготавливают фрукты. Моют и тщательно высушивают их. Удаляют кожуру и семечки. Нарезают очищенный апельсин, киви, яблоки, банан, грушу на крупные части.

Далее переносят фондюшницу в торговый зал и ставят ее на спиртовку или свечи в середине стола. В расплавленную ароматную шоколадную массу окунаются дольки бананов, груши, ананаса, клубники, чернослива или кусочки бисквита, печенья или зефира.

Запивать такой десерт следует чаем, кофе, сладким ликером, вином или шампанским.

«Банановое фламбе с цитрусовыми нотками» (4 порции)

Наименование продуктов	Брутто, г	Нетто, г
Бананы		
Апельсины		
Сливочное масло		
Коньяк или ром		
Сахар		
Выход		

Технология приготовления

Из свежих апельсинов выжают сок. Бананы очищают и разрезают вдоль.

На сковороду добавляют масло и сахар, нагревают на среднем огне. Как только сахар смешается с растопленным маслом, добавляют к нему апельсиновый сок и хорошенько размешивают. Выкладывают на сковороду бананы и готовят, переворачивая (достаточно 5 минут). Вливают алкоголь и поджигают. Как только пламя погаснет, снимают сковородку с огня и выкладывают бананы на тарелку. Украсить десерт можно сиропом, орешками, сахарной пудрой и т.д.

Снежки из шоколада

Продукты	Брутто,г на 3 пор	Нетто,г на 3 пор

Мука пшеничная	**250**	**210**
Разрыхлитель	**10**	**10**
Соль	**2**	**2**
Масло сливочное	**50**	**50**
Молоко	**150**	**150**
Белый шоколад	**70**	**70**
Выход:	**-**	**450**

Способ приготовления:
Просеять муку, смешанную с разрыхлителем. Добавить соль и холодное сливочное масло. Порубить в крошку. Добавить мелко измельченный шоколад и влить холодное молоко. Быстро перемешать, не добиваясь однородной консистенции (т.к изделия могут быть резиновыми). Сформовать снежки, размером с грецкий орех, уложить на противень и выпекать 15-20 мин при t180°С. Готовые горячие снежки посыпать сахарной пудрой.

Отчет:
1. Разработать калькуляционные карты на горячие десерты.
2. Составить технологические схемы приготовления десертов.
3. Организовать процесс приготовления и приготовить снежки из шоколада.
4. Произвести бракераж готового десерта, данные занести в таблицу:

Бракераж

Показатели	Характеристика
Внешний вид	
Вид на разрезе	
Вкус Запах Консистенция	

Контрольные вопросы
1. Какие блюда относятся к блюдам с оригинальной подачей?
2. Что такое фламбирование и техника его исполнения?
3. В чем особенность приготовления и подачи фондю?
4. Виды фондю, технология их приготовления?
5. Какое оборудование и инвентарь используют в процессе приготовления снежков из шоколада

Тема: Приготовление сложных горячих национальных десертов, оформление, отпуск, органолептическая оценка.
Цель: выработать практические навыки по организации рабочего места; отработать профессиональные навыки по приготовлению сложных горячих национальных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь , научить расчёту сырья и соблюдению техники безопасности.
Инвентарь: кастрюли, сито, дуршлаг, ложки разливательные, формы, производственные столы, формы силиконовые, десертные тарелки, ложки.
Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, конвекционная печь, холодильник, весы, миксер, блендер.
Используемое сырье: согласно рецептуре.

Национальные блюда — одна из важнейших состовляющих культуры и традиций любой страны. Согласитесь, что ни одно путешествие не обходится без дигустации местной кухни. Иногда невероятно вкусные, иногда странные

или непривычные для нас, эти блюда отражают всю самобытность и дух народа.

Индийские барфи с кокосом и молоком



Вам понадобится:

- Сливочное масло (размягченное) — 50 г
- Сухое молоко — 100 г
- Сахарная пудра — 2 ст.л.
- Сливки (жирные) — 1 ч. л.
- Сгущеное молоко 150 г
- Стружка кокосовая 100 г
- Ассорти из орехов — 100 г

Приготовление:

1. Сначала сделаем молочные барфи: в глубокой миске смешиваем сухое молоко, мягкое сливочное масло и сахарную пудру.
2. Орешки нужно измельчить блендером в мелкую крошку. И вместе со сливками добавить в общую массу.
3. Перемешиваем все вместе и на 10 минут помещаем «тесто» на холод.
4. Для кокосовых барфи соединяем сгущенку и кокосовую стружку. Перемешиваем. Затем массу ставим на холод на полчаса. Стружка должна пропитаться сгущенным молоком.
5. По прошествии 10 минут из молочной массы формируем шарики одинакового размера, а затем придаем им кубическую форму. Масса получается очень пластичной, что позволяет лепить любые фигуры простой формы.
6. Из кокосовой массы скатываем небольшие шарики, обваливаем их в оставшейся кокосовой стружке.
7. На тарелку выкладываем коксовые и молочные барфи. Украшаем сверху кешью и кедровыми орехами по желанию.

Австралийское пирожное ламингтон



Вам понадобится:

Для бисквита:

- 3 яйца
- 150 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 150 г муки
- 1 ст.л. разрыхлителя
- 60 г картофельного крахмала

Для крема:

- 100 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 100 г темного шоколада
- 50 г сахара
- 250 мл молока
- 200 г кокосовой стружки для обсыпки

Приготовление:

1. Духовку разогреть до 180 С. Взбить яйца до пышной пены, затем добавить сахар и продолжить взбивать до полного растворения сахара.
2. К маслу добавить 3 ст.л. кипятка, затем влить в яичную смесь, продолжая взбивать.
3. В готовую яичную смесь всыпать просеянную муку, крахмал и разрыхлитель. Аккуратно перемешать лопаткой движениями снизу вверх. Тесто должно сохранить свою пышную структуру.
4. Готовое тесто выложить в квадратную форму, застеленную пекарской бумагой. Поставить выпекаться бисквит в духовку на 30 минут.
5. Ориентироваться на свою духовку, и в любом случае проверить готовность бисквита деревянной палочкой.
6. Готовый бисквит остудить. А затем нарезать на квадраты.
7. Для крема на водяной бане растопить шоколад со сливочным маслом, помешивая деревянной ложкой.
8. Молоко смешать с сахаром и немного нагреть. Затем добавить к шоколадной массе, снять с водяной бани и поставить на огонь.
9. Помешивая, варить до загустения массы.
10. Готовый крем перелить в тарелку пошире и дать немного остыть. Отдельно подготовить тарелку с кокосовой стружкой.

11. Кусочки бисквита поочередно окунуть в шоколадный соус, а затем покрыть их со всех сторон равномерно кокосовой стружкой. Можно соеденить по две половинки с помощью взбитых сливок.

12. Прежде чем подавать, дать постоять как минимум 3 часа.

Чешские кнедлики



Вам понадобится:

- яйца куриные — 1 шт.
- манная крупа — 1 ст. л.
- мука — 100 г
- сливочное масло — 20 г
- лимонная цедра
- сахар — 3 ст. л.
- творог — 250 г
- Клубника — 150 г

Для соуса:

- молоко — 250 мл
- яичные желтки — 1 шт.
- крахмал — 1 ст. л.
- сахар — 2 ст. л.
- сахар ванильный — 8 г

Приготовление:

1. В творог вбить яйцо и добавить мягкое сливочное масло. Перемешать.
2. Муку смешать с солью, сахаром, манкой и цедрой.
3. Добавить сухие ингредиенты в творог и замесить тесто. Завернуть в пленку и отправить в холодильник на 1 час.
4. Пока тесто отдыхает, сварим соус. В 50 мл. молока добавить крахмал и хорошо размешать. Добавить желток. Хорошо венчиком перемешать и влить оставшееся молоко и весь сахар.
5. Поставить на средний огонь и все время помешивая, не доводя до кипения, дать желтку завариться.
6. Творожное тесто разделить на 6-8 частей, каждую часть размять в лепешечку, в середину положить нарезанную или целую клубнику.
7. Завернуть в шар. Так проделать с остальным тестом.

8. Кинуть в кипящую воду, проварить 1-2 минуты и, выключив огонь, оставить кнедли в воде на 10 минут.

9. При подаче щедро полить ванильным соусом.

Ход работы:

1. Разработать ТК на национальные десерты
2. Организовать процесс приготовления и приготовить национальный десерт.
3. Произвести бракераж и оформить отчет в виде таблицы.

Показатели	Характеристика
Внешний вид	
Вид на разрезе	
Вкус Запах Консистенция	

Лабораторная работа№7

Тема: Приготовление холодных напитков сложного ассортимента

Цель: выработать практические навыки по организации рабочего места; отработать профессиональные навыки по приготовлению сложных холодных напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, научить расчёту сырья и соблюдению техники безопасности.

Инвентарь: : разделочные доски, миски, ножи «О.С», «Ф.С.» ложки, стаканы, бокалы, креманки, кастрюли.

Оборудование: холодильник, весы, миксер, блендер.

Используемое сырье: согласно рецептуре.

Ход работы:

1. Произвести расчет сырья, необходимого для приготовления 25 порций коктейля молочного-банановогo и 40 порций ягодного смузи с мороженым.
2. Разработать калькуляционные карты на коктейли молочно-банановый и ягодный смузи с мороженым.
3. Составить технологические схемы приготовления напитков.
4. Произвести бракераж готовых напитков. Заполнить таблицу.

1. «Коктейль молочно-банановый «Сладкоежка»

№п/п	Продукты	Брутто, г на 1 пор	Нетто, г на 1 пор	Брутто, г на 25 пор	Нетто, г на 25 пор
1	Бананы	90	60		
2	Молоко	50	50		
3	Мороженое	50	50		
	Выход:	-	160	-	

Способ приготовления:

Банан нарезать небольшими кусочками. В высокой емкости смешать молоко, банан и мороженое. Взбить миксером (10-15 минут) или блендером до однородного состояния. Подавать молочно-банановый коктейль в высоком бокале с трубочкой.

2. «Ягодный смузи с мороженым»

№п/п	Продукты	Брутто, г на 1 пор	Нетто, г на 1 пор	Брутто, г на 40 пор	Нетто, г на 40 пор

1	Ягоды	110	100		
2	Сахар	15	15		
3	Мороженое	55	55		
4	Молоко	30	30		
	Выход:	-	200	-	

Способ приготовления:
Всыпать в блендер промытые ягоды. Добавить туда же сахар по своему вкусу (можно готовить ягодный смузи без добавления сахара). Выложить в блендер мороженое, добавить молоко.

Взбить все в течение 1-2 минут на пульсирующем режиме, чтобы содержимое емкости измельчилось и перемешалось до однородности. Перелить ягодный смузи в высокие бокалы. Перед подачей украсить коктейль из ягод и мороженого трубочкой с широким отверстием и подайте к столу.

Бракераж

Показатели	Характеристика
Внешний вид	
Консистенция	
Вкус, запах	
Цвет	

Лабораторная работа№8

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента

Цель: выработать практические навыки по организации рабочего места; отработать профессиональные навыки по приготовлению сложных горячих напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, научить расчёту сырья и соблюдению техники безопасности.

Инвентарь: : разделочные доски, миски, ножи «О.С», «Ф.С.» ложки, стаканы, бокалы, креманки, кастрюли.

Оборудование: электрическая плита ЭП-4ЖШ, конвекционная печь, холодильник, весы, миксер, блендер.

Используемое сырье: согласно рецептуре.

Горячие – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75^0С.

Ход работы:

Пряный чай-латте

Ингредиенты:

- 2 ст. черного чая
- 2,5 ст. молока
- 1—2 ст. л. сахара
- 1/4 ч. л. гвоздики
- 1/4 ч. л. сухого имбиря
- 2 шт. кардамона
- щепотка мускатного ореха

Приготовление:

1. Заварите черный чай и дайте ему немного настояться.
2. Перелейте чай в кастрюлю, добавьте сахар, молоко и специи.
3. Доведите до кипения и сразу же снимите с огня.
4. Налейте чай во френч-пресс или отфильтруйте специи с помощью ситечка.

Имбирно-медовый сбитень

Ингредиенты:

- 500 мл воды
- 3 ст. л. меда
- 1/3 ч. л. имбиря
- 1/2 лимона
- 1/2 ч. л. мяты
- немного корицы и гвоздики по вкусу

Приготовление:

1. Натереть цедру и выжать сок из половинки лимона.
2. Довести воду до кипения и снять с огня.
3. Добавить пряности, сок, цедру лимона и мед и перемешать.
4. Накрыть крышкой или перелить в термос и настаивать напиток в течение 30 минут, перед употреблением процедить.

Горячий шоколад из какао

Ингредиенты:

- какао порошок — 3 чайных ложки
- молоко — 2 стакана
- сахарный песок — 5 чайных ложек
- ванильный сахар — 1 чайная ложка
- красный (лучше кайенский) перец — по вкусу

Способ приготовления:

1. Порошок какао смешать с сахаром.
2. Молоко нагреть, но не доводить до кипения, и постепенно, непрерывно помешивая, добавить в него сахар с молоком.
3. Затем положить ванильный сахар и перец.
4. Горячий шоколад готов.

Ход работы:

1. Организовать процесс приготовления и приготовить кофе-гляссе.
2. Произвести расчет сырья, необходимого для приготовления 30 порций кофе-гляссе.
3. Разработать калькуляционную карту на кофе-гляссе.
4. Произвести бракераж готового напитка, данные занести в таблицу.
5. Ответить на контрольные вопросы.

№п/п	Сырье	Брутто, г на 1 пор	Нетто, г на 1 пор	Брутто, г на 30 пор	Нетто, г на 30 пор
1	Молотый кофе	10	10		
2	Вода	75	75		
3	Мороженое (пломбир)	30	30		
4	Шоколадная стружка (ореховая крошка) для украшения	12	10		
5	Сахарный песок	10	10		

	Выход	-	130	-	

Способ приготовления:

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8-10°С. При отпуске кофе наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

Бракераж

Показатели	Характеристика
Внешний вид	
Консистенция	
Вкус, запах	
Цвет	

Контрольные вопросы:

1. В чем особенность приготовления кофе-гляссе?
2. В какой посуде подают кофе-гляссе?
3. Требования к качеству напитка кофе-гляссе.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

Основная литература

1)Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 320 с.

2)Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2022.- 318 с.

3)Данильченко С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. А. Данильченко, О.Е. Саенко. - Москва .: КНОРУС, 2022.- 216 с.

Дополнительная литература

И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 384 с.

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», 2021.

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», 2014, 2021.

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», 2021.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2021г.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд.,стер.–М.:Издательски центр «Академия», 2021.

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», 2021.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2022.

Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. М.: Академия, 2022 г.

Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. М.: Академия, 2022. Ч.4-я. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки.

Андросов В.П. и др. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. М.: Академия, 2022.