

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БУДЕННОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**
(для обучающихся)

по профессиональному модулю

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ОДОБРЕНО
на заседании кафедры
«Технологии сервиса и ИКТ»

Согласовано:
Методическая служба



Протокол № 1
от « 09 » января 20 25 г.
Заведующий кафедрой
 Е.М. Галушко.

Составитель(и): преподаватель профессионального цикла дисциплин
ГБПОУ БПК Зверькова В.В

Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий содержат указания по выполнению лабораторных и практических занятий по 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.

Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой по дисциплине 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий и лабораторных работ

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Перечень практических занятий/лабораторных работ

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

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся в качестве практического пособия при выполнении лабораторных работ по программе 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 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цель методических указаний – оказание помощи обучающимся при выполнении лабораторных работ по 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 в формировании готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности при освоении профессиональных и общих компетенций по специальности.

Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначен для закрепления теоретических знаний, полученных при изучении данного профессионального модуля, и приобретения практических навыков при производстве и исследовании продукции общественного питания, а также ознакомление их с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Лабораторные занятия входят в профессиональный учебный 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».

Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу, критерии оценки качества выполнения лабораторной работы.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ПРИ ОСВОЕНИИ МОДУЛЯ

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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК. 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Наименование практических работ/лабораторных занятий	Содержание работ	Количество часов
Раздел. 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Практическая работа № 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	8
Практическая работа № 2	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (решение ситуационных задач).	8
Практическая работа № 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 приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		
Практическая работа № 4	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и	4

	оформлению технологических карт для лабораторной работы №1	
Лабораторная работа № 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, кремабрюле, крема-карамели. - Технологический процесс приготовления самбуков. Варианты оформления, правила отпуска. Приготовление начинок, холодных сладких соусов и глазури для холодных сладких блюд: малиновый, абрикосовый, 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.	6
Лабораторная работа № 2	Приготовление муссов, самбуков, кремов, требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация. Варианты декорирования десертов.	6
Лабораторная работа № 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
Лабораторная работа № 4	Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорировании соусами. Презентация блюд.	4
Лабораторная работа № 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	6

	и сроки хранения. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи.	
Лабораторная работа № 6	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: «Чизкейк», «Штрудель декорирования соусами. Презентация блюд. - Технология приготовления десертов фламбе, шоколаднофруктового 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). 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).	6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		
Лабораторная работа № 7	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления, эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска. Оценка качества холодных напитков. Презентация блюд.	4
Лабораторная работа № 8	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	4

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

В процессе лабораторного занятия по профессиональному модулю, обучающиеся выполняют одну или несколько лабораторных работ (заданий) под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение студентами лабораторных работ направлено на углубление теоретических знаний научных основ пищевых технологий; закрепление фактического материала по конкретным темам учебной дисциплины;

формирование практического умения и навыков обращения с различными приборами, установками и лабораторным оборудованием, формирование навыков применения полученных знаний в практической деятельности.

В ходе лабораторных занятий у студентов формируются также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, оформлять результаты).

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории «Учебный кулинарный цех». Перед проведением лабораторно-практических работ разрабатываются инструкции по проведению работ, формы для отчета.

Перед проведением лабораторно-практических работ проверить исправность теплового и механического оборудования; подготовить необходимый инвентарь, инструмент, посуду, скомплектовать набор продуктов. Обучающиеся надевают специальную санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

По каждому лабораторному заданию (работе) учебной дисциплины студентам предоставляются методические указания по их проведению. Методические указания по каждой лабораторной работе содержат: тему занятия; цель занятия; пояснения по теме работы; используемое оборудование, аппаратуру, материалы и их характеристики; порядок выполнения конкретной работы; таблицы для заполнения результатов работы; выводы; контрольные вопросы; рекомендуемую литературу.

При проведении лабораторных занятий учебная группа делится на подгруппы в зависимости от темы и порядка выполнения лабораторной работы. Перед началом выполнения лабораторных работ студенты должны изучить правила техники безопасности и неукоснительно выполнять их в процессе работы. Обязательным условием выполнения лабораторной работы является индивидуальная работа каждого студента. В конце работ обучающиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструмент. Уборку помещения заканчивают дежурные.

Перед выполнением лабораторного задания (работы) проводится проверка знаний студентов – их теоретической готовности к выполнению задания. При проведении лабораторных работ следует обращать внимание студентов на точность соблюдения ими всех параметров и условий методики проведения эксперимента, в противном случае могут резко исказиться конечные результаты определения.

Результаты выполнения лабораторного задания (работы) студенты записывают в рабочую тетрадь для лабораторных работ, затем оформляют их в виде отчета, форма и содержание которого указаны в методических рекомендациях к лабораторной работе.

Оценки за выполнение лабораторного задания (работы) являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине.

Преподаватель проводит полный инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в учебной лаборатории.

Получив письменную инструкцию и форму для отчета, обучающиеся приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Некоторые приемы и процессы перед выполнением задания демонстрирует преподаватель.

Но в основном обучающиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качеству приготавливаемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают индивидуально или побригадно, дегустируют. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность их оформления. Обучающиеся оформляют в тетрадях для лабораторных работ отчет, в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую карту на блюда, технологическую схему приготовления блюда или изделия, используя сборник рецептов.

Заполняют таблицу: «Требования к качеству блюда или изделия». Получают оценки за проделанную работу.

Оценки за выполнение лабораторно- практических заданий являются показателями текущей успеваемости студентов по учебной дисциплине. Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные обучающимися в процессе проведения лабораторно- практической работы.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практические работы выполняются в рабочей тетради, в которую записывается название работы, задание. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов практической работы.

Преподаватель подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

Наименование темы: 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: Сформировать практические навыки решения производственных задач.

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептов

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 рецептов.

Указания к проведению работы:

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

Ход работы.

Теоретическая часть

Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд

Замена одних продуктов другими должна проводиться в соответствии с таблицей № 36 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд». В данной таблице приводятся наименования заменяемых продуктов (это продукты, входящие в состав рецептов блюд) и соответствующие им заменяющие продукты (которыми могут быть заменены продукты, входящие в рецептуры), коэффициенты пересчета и кулинарное использование названных продуктов (при изготовлении каких именно блюд может проводиться замена сырья). Взаимозаменяемыми являются продукты одного наименования, но находящиеся в различной степени готовности (например, перец сладкий стручковый может быть заменен перцем сладким маринованным, свекла столовая свежая - свеклой столовой сушеной), а также продукты, относящиеся к одной группе товаров (ими, скажем, являются молоко цельное, сливки сухие или сгущенные с сахаром). Коэффициентами пересчета (или нормами взаимозаменяемости) мы называем эквивалентную массу заменяющих продуктов брутто к массе заменяемых продуктов брутто. Расчет данных норм произведен исходя из основных физико-химических показателей качества продуктов. Допустим, при расчете норм для молочных продуктов учтено содержание сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), жира, влаги, для жиров - содержание жира. Коэффициенты замены свежих фруктов сушеными и консервированными учитывают содержание сухих веществ, отходы и потери при холодной и тепловой обработке, отходы на маринад.

Практическая часть

Задание 1: На предприятиях питания у гостей особой популярностью пользуются сладкие желированные десерты панакота, кремы, муссы, самбуки, желе.

Внимательно изучите рецептуру «Крем сметанный», произведите:

1. Расчеты сырья для приготовления 3 порций традиционного десерта.
2. Взаимозаменяемость 3(любых) продуктов, отражая региональный спрос в Ставропольском крае.
3. Учитывая направления кулинарной моды, предложите элемент декора и составьте на него рецептуру

Рецептура №327 Наименование блюда «Крем сметанный»

Наименование сырья	На 1 порцию		На 3 порции	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Яйца	1/6	7		
Сахар	15	15		
Молоко	21	20		
Желатин	2	2		
Вода	15	15		
Орехи грецкие	12	5		
Сметана	30	30		
Варенье/или сироп		20		
Выход		90/20		

Напишите технологический процесс приготовления десерта.

2. Аргументируйте взаимозаменяемость 3 видов сырья, например , заменить сахар медом, для расчетов использовать таблицу № 36 Сборника рецептов.

3. Рецептура декора _____ для десерта «Крем сметанный»

Наименование сырья	На 1 порцию		На 3 порции	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО

Напишите технологический процесс приготовления декора.

Задание 2. Алгоритм расчета сырья для приготовления горячих сладких блюд

Образец решения задачи

1. Определить, нормы молока для приготовления 50 порций суфле ванильного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

1. Определяем норму молока на 1 порцию суфле по рецептуре № 915: 40 мл; переводим в литры: 0,04 л.

2. Рассчитываем норму использования молока для приготовления 50 порций: $0,04 \cdot 50 = 2$ л.

3. Находим эквивалент замены 1 л натурального молока сгущенным по таблице № 36 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»: 0,38 (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг).

4. Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций суфле, кг: $2 \cdot 0,38 = 0,76$ кг.

5. Находим норму использования сахара на 1 порцию суфле: $40\text{г} = 0,04\text{кг}$.

6. Определяем массу сахара для приготовления 50 порций : $0,04 \cdot 50 = 2$ кг.

7. Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром: $0,76 \cdot 0,17 = 0,13$ кг.

Рассчитываем требуемое количество сахара: $2 - 0,13 = 1,87$ кг.

Ответ: для приготовления 50 порций суфле потребуется 2 л цельного молока или 0,76 кг сгущенного молока с сахаром с закладкой сахара 1,87 кг.

2. Произведите расчеты сырья с учетом взаимозаменяемости продуктов, используя таблицу №36 Сборника рецептур.

1. Определите массу продуктов, необходимых для приготовления 30 порций, выходом 200 г. десерта «Шарлотка с яблоками» в столовой. Произведите замену сахара-песка на мед натуральный.

3. Используя интернет ресурсы, дополнительную литературу оформите рецептуру традиционного сложного десерта на 1 порцию. Учитывая спрос населения на низкокалорийную продукцию, произведите взаимозаменяемость 2 видов продуктов, входящих в рецептуру. Оформите рецептуру на 1-2 порции.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2

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

Цель: 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 храниться. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры.

Ежедневно должна проводиться 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 электрический 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.

Планировка холодного цеха



Вопросы:

1. Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении холодных сладких блюд ?
2. Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении горячих сладких блюд ?
3. Опишите варианты оформления сладких блюд для подачи.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 3

Наименование темы: 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 приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель: 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.

Теоретическая часть

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 организована 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 кофейне 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 проводится 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	-	-	-	

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 4

Наименование темы: Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий и дополнительными источниками по расчету и оформлению технологических карт для лабораторной работы

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

Материально-техническое оснащение: методические пособия, сборники рецептов

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 рецептов и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготавливаются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке.

Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно. 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 обратной 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-технологических карт

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-технологической 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, тушеная 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 удостоверения качества РФ.

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

3. Рецепттура

3.1. Рецепттура 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 рецептов блюд и кулинарных изделия 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 изготавливалось. Горшочек устанавливают на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

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

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 - 1×10^6

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

Пищевая и энергетическая ценность

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

Ответственный разработчик

Вопросы:

1. Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении холодных сладких блюд ?
2. Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении горячих сладких блюд ?
3. . Опишите варианты оформления сладких блюд для подачи.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

*Наименование темы: Приготовление желе, парфе из ягод, панна- коты
требование к качеству, условия и сроки хранения. Презентация блюд.*

Цель работы: 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 приготавливали.

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°C на 1-2 часа.

Операция №8. Отпуск. Перед подачей форму с желе на 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 железированных 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

Наименование темы: 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 плодном 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 1-1,5 ч. Клюкву перебирают, моют, протирают, отжимают сок. Отжатый сок хранят в холодильнике в неокисляющей 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 до t 40-30°C 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 яично-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		

1. Произвести расчет продуктов, необходимых для приготовления 30 порций крема ванильного, выходом 1 порции – 75 г.
2. Составить технологическую схему приготовления мусса, крема,
3. бланманже.
4. Организовать и приготовить мусс клюквенный, крем ванильный.
5. Провести брокераж блюд и оформить отчет в виде таблицы
- 6.

Показатели	Характеристика	
	Мусс клюквенный	Крем ванильный
Внешний вид		
Вид на разрезе		
Вкус Запах Консистенция		

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Наименование темы: 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. Готовый чизкейк 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.

Задание 2: 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

Наименование темы: Приготовления холодных десертов с использованием песочного теста, бисквитного теста, воздушного полуфабриката, десерта «Павлова». Варианты декорирования 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: нарезаются 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.

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 молочносливочную 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.

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

Наименование темы: 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 силиконовые, 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.

Брауни (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 Hotel* десерт, 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.

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 схожести по консистенции. Только в рецептуру blondies не входит шоколад, но добавляется коричневый сахар, масло и яйца.

Ход 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	0,02	0,02		
Какао-порошок	5	5		
или миндаль очищ.	30	27		
Миндаль жар.	-	25		
Суфле ванильное (шоколадное)	-	-		
Суфле ореховое	145	170		
Раф.пудра	5	5		
Молоко или	158	150		
Сливки (для подачи суфле)	150	150		
Выход:	-	300		
Суфле ванильное(шоколадное)	-	325		
Суфле ореховое				

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 помешивании во 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 воощенной 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:

1. Что такое фондан? Брауни?Суфле?
2. В чем отличие между фонданом и брауни?
3. Требования к качеству суфле?
4. Правила подачи суфле?
5. Что является основой суфле?
6. Температура подачи горячих десертов?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6

Наименование темы: 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.

Рецепт №461. Яблоки в тесте жареные

Продукты	Масса, на 1 порц.г		Масса, г на 35 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
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 брутто на 9 порц., г	Масса нетто на 9 порц., г
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:

1. Яблоки ошпаривают перед использованием?
2. Зачем для приготовления теста отдельно взбивают белки?
3. При какой температуре подают яблоки жареные в тесте?
4. Что такое кляр?
5. Основные ингредиенты для шарлотки?
6. Дефекты шарлотки и причины их возникновения?

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	4	4
Джем (или повидло)	20.2	20
Выход с джемом (или	-	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 обеих 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:

1. Дефекты блинного теста?
2. Причины их возникновения?
3. Способы устранения дефектов?
4. Температура подачи блинчиков с джемом?
5. Какие напитки подают к блинам?

Приготовление кексов

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 вид штоллен. 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-бананового кекса.
3. Составить технологическую последовательность операций для приготовления данного десерта.
4. Рассчитать химический состав и энергетическую ценность медово-бананового кекса (выходом 1 порции 100г).

№	Продукты	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса брутто, г	Масса 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 $t\ 180\ ^\circ\text{C}$ 45-50 мин. Кексы остудить, при подаче посыпать сахарной пудрой.

Приготовление сложных десертов из бисквитного теста.
Органолептическая оценка.

Теоретические сведения:

Изделия из бисквита отличаются нежностью и пышностью. 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 состояния яйца, его возраста и, естественно от того как мы с ним обращались.

- Очень свежее 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 совсем 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 учувствуют в пенообразовании.

Степень устойчивости изменяется от необходимости использования.

В общем, чем сильнее взбиты белки - они менее эластичны. И в то же время, и 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 бисквиту 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 прогибается при нажатии.

Ни в коем случае не открывать духовку в первую половину часа выпекания.

Использование бисквита.

Для основ тортов и смазывания кремами.

Для любых других тортов с заменой ингредиентов.

Как основу для фруктовых и ягодных тортов.

Для изготовления рулетов.

Рулеты изготавливаются из бисквитного 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 бисквит 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 эссенции.

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?

Приготовление сложных десертов из песочного теста. Органолептическая оценка.

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						
	10 кг	1 кг	20кг	100кг	70 кг	25кг	300кг
Мука пшп в/с	5154						
Мука пшп 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 Вид на разрезе	
Цвет	
Вкус	
Запах	

Контрольные вопросы:

1. Как производится формование песочного теста?

2. Режимы выпечки песочного полуфабриката?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7

Наименование темы: 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-бананового 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»

Продукты	Брутто, г на 1 пор	Нетто, г на 1 пор	Брутто, г на 25 пор	Нетто, г на 25 пор
Бананы	90	60		
Молоко	50	50		
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»

Продукты	Брутто, г на 1 пор	Нетто, г на 1 пор	Брутто, г на 40 пор	Нетто, г на 40 пор
Ягоды	110	100		
Сахар	15	15		
Мороженое	55	55		
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	

Наименование темы: 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 750С.

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.

Продукты	Брутто, г на 1 пор	Нетто, г на 1 пор	Брутто, г на 30 пор	Нетто, г на 30 пор
Молотый кофе	10	10		
Вода	75	75		
Мороженое (пломбир)	30	30		
Шоколадная стружка (ореховая крошка) для украшения	12	10		
Сахарный песок	10	10		
Выход:	-	130		

Способ приготовления:

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8-10°C. 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.