

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОЛЕНЕГОРСКИЙ ГОРНОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

**ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента»**

Код, профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

РАЗРАБОТАЛА:
Преподаватель ГАПОУ МО ОГПК
Е.П. Гурова

2020-21 уч.г.

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Цели:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями.
уметь	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>

	<p>напитков.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>
знать	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>

Крем сметанный с желатином

Цель: Выработать практические навыки по организации рабочего места при приготовлении крема сметанного. Научиться расчету и экономному расходу сырья, бережному отношению к оборудованию, соблюдению безопасному условию труда и санитарных требований. Научиться работать с нормативно-технической документацией, соблюдению норм выхода и сроков реализации. Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подачи блюда, защите компетентного уровня.

Задания

1. Приготовить крем-десерт
2. Индивидуальное задание: подаем в креманках, украсив ягодами или шоколадом
3. Дать оценку качества приготовленных изделий.
4. Оформить отчет о проделанной работе.



Посуда, инвентарь, столовое белье инструмент, механическое оборудование:

Холодильный шкаф, промаркированная разделочная доска для овощей, кастрюля, крышка для кастрюли, сковороды, миски, шумовка, половник, ложки.

1 стак. сметаны,
4 ст.л. сахарной пудры,
1 ч.л. желатина.

Технология приготовления:

Для приготовления этого вида крема можно использовать нежирную, не очень густую сметану. Главное, чтобы она была натуральной.

Замочите желатин в $\frac{1}{2}$ стакана тёплой воды и оставьте для набухания на 15-30 минут.

Затем распустите его на водяной бане (или в микроволновке), не доводя до кипения, и дайте остыть. Тем временем взбейте сметану с сахарной пудрой до пышности и, не переставая взбивать, тонкой струйкой влейте желатин. Крем получится жидковатым, поэтому для прослойки коржей используйте разъёмную форму. Собрав торт, поставьте его на ночь в холодильник. Сметанный крем будет как суфле.



«ПАНАКОТА»	
Описание	Приготовить 2 порции. – «Панакота». <ul style="list-style-type: none"> • Сливки 18-33% жирности • Подать с соусом ягодным, с сахарной пудрой • Температура подачи 12-14 градусов
Подача	Масса одной порции 50гр. на порцию <ul style="list-style-type: none"> • 3 шт. подаются на отдельных тарелках - круглая белая тарелка плоская, диаметром 32 см. Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Основные ингредиенты: <ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола. • Используйте ингредиенты из списка продуктов.
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, который можно привезти с собой.



Сливки — 500 мл
 Сахар — 100-150 гр
 Ванилин — 1 гр
 Желатин — 2 ст. ложки
 Вода — 90 мл.



1. Первым делом желатин залейте холодной водой и оставьте для набухания.
2. Сливки, сахар и ванилин смешайте в одной ёмкости и доведите до кипения. Залейте сливочной смесью уже набухший желатин.
3. Мешайте до растворения желатина, а затем разлейте по формочкам и поставьте в холодильник на 2 часа для застывания.
4. Аккуратно вынимайте из формочек. Десерт подавать к столу охлажденным. Можно украсить его листиком мяты и шоколадной стружкой.



Десерт – Воздушное тесто	
Описание	Приготовить 2 порции десерта с использованием воздушного теста (или его производных) как одного из основных компонентов Минимум 1 крем на выбор студента Оформление на усмотрение студента
Подача	Масса десерта - минимум 100г 2 порции десерта подаются на тарелках - круглое белое плоское блюдо диаметром минимум 32 см Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	Используйте ингредиенты с общего стола Используйте ингредиенты из списка продуктов
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке



<ul style="list-style-type: none"> • 5 белков • 250 г сахара • ванильная пудра 	<p>Яичные белки взбивают до увеличения их объема в 5-6 раз и до образования стойкой пены. Не прекращая взбивания, тонкой струей постепенно всыпают сахар-песок, добавляют ванильную пудру и после этого взбивают в течение 1-2 минут, не более. Если взбивать дольше, то масса может уменьшится в объеме и осесть. Она должна быть пышной и сухой на вид.</p> <p>Готовое тесто сразу (!) выпекают в виде лепешек на кондитерских листах для тортов кругло или прямоугольной формы, используя для этой цели железные рамы или кольца определенного размера. Кондитерские листы смазывают маслом, подпиливают мукой, ставят на них раму или кольцо, наполняют слоем теста толщиной 8-10 мм, выравнивают ножом и выпекают при температуре 100 – 110 градусов около 1 часа.</p>
--	---

Для приготовления пирожных воздушную массу выкладывают в кондитерский мешок с гладко трубочкой и отсаживают на кондитерские листы, выстланные бумагой или смазанные маслом и подпыленные мукой в виде круглых или овальных заготовок.

Выпекают при температуре 100-110 градусов около 40 минут. При более высокой температуре изделия темнеют, а мякиш становится тягучим.

Выпеченные полуфабрикаты охлаждают, снимают с кондитерского листа с помощью тонкого ножа и используют для приготовления тортов и пирожных. Обращаться с ними надо осторожно в связи с повышенной хрупкостью.

Крем: для крема: яичные желтки – 2 шт. сливочное масло – 100 г молоко – 3 ст. ложки сахар – 2 ст. ложки.

САМБУК АБРИКОСОВЫЙ

Самбук представляет собой мусс, приготовленный из фруктового пюре яблок, абрикосов. Он отличается от мусса тем, что в него вводят сырые яичные белки. Для приготовления 1 кг самбука берут 15 г желатина.

Самбук абрикосовый.

Желатин замачивают. Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения, протирают.

Курагу предварительно замачивают для набухания, затем варят и протирают.

В пюре вводят сахар, охлажденные белки, лимонную кислоту и взбивают массу на холоде до увеличения её в объеме в 2–3 раза.

Набухший желатин вместе с водой нагревают помешивая до 40–50 °С, растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание.

Взбитую пышную массу разливают в формы, ставят в холодильник, охлаждают так же, как мусс.

При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (20 г на порцию).



Наименование блюда: **Пудинг рисовый**
Рецептура 378, колонка 2, Сборник рецептов 1999 г

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию г		На 2 порции (нетто) г
	БРУТТО	НЕТТО	
Крупа рисовая	48	48	96
Молоко	75	75	150
Вода	80	80	160
Сахар	15	15	30
Яйца	½ шт	20	40 (1 шт)
Масло сливочное	10	10	20
Изюм	10.5	10	20
Сухари	5	5	10
Сметана	5	5	10
Ванилин	0,01	0,01	0.02
Масса полуфабриката	-	240	-
Масса готового пудинга	-	200	-
Соус абрикосовый		40	-
Выход: с соусом	-	240	-



Технология приготовления

В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60С, добавляют растертые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, перемешивают, вводят взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем на порционные сковороды или противень, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают

Отпуск: при отпуске поливают соусом абрикосовым

Требования к качеству

Внешний вид – на поверхности поджаристая корочка, на разрезе изюм

Консистенция – пышная, мягкая

Цвет – золотистый, на разрезе желтоватый

Вкус и запах – свойственный молочной рисовой каше, с привкусом яиц и запахом ванилина

Температура подачи : не ниже 70-75С



Соус абрикосовый
Рецептура №834, Сборник рецептов 1999

Наименование продуктов	На 100 г		На 40 г	На 20 г
	брутто	нетто	нетто	нетто
Абрикосы свежие	59,9	51,5	21	10,3
Или курага	11	11	4	2
Вода для кураги	40	40	16	8
Сахар	60	60	24	12
Выход	-	100	40	20

Технология приготовления

Курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде для набухания на 2... 3 ч. Затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, соединяют с отваром, сахаром и проваривают при помешивании до загустения массы. Если масса недостаточно густая, то в нее добавляют разведенный картофельный крахмал и доводят до кипения. Для улучшения вкуса в

соус можно добавить лимонную кислоту. Свежие абрикосы ошпаривают и выдерживают в кипятке

30 мин, очищают от кожицы, нарезают на дольки, удаляют косточки, засыпают сахаром. Абрикосы оставляют на 2...3 ч, затем проваривают 5 мин.



НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ



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

ЗЕМЛЯНИКА ИЛИ КЛУБНИКА СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ



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

АРБУЗ, ДЫНЯ НАТУРАЛЬНЫЕ

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

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



КОМПОТЫ

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

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ, ПЛОДОВ, ЯГОД

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

Арбузы и дыни очищают от корок, удаляют семена и нарезают кубиками. Мандарины и апельсины очищают от кожицы, снимают остатки белой подкожицы, разделяют на дольки. У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, нарезают дольками. Очищенные бананы нарезают кружочками. У



промытых ягод удаляют плодоножки. Для приготовления сиропа в воде растворяют сахар и лимонную кислоту, доводят до кипения и, если нужно, охлаждают. Иногда сироп подкрашивают ягодным экстрактом вишни или черной смородины. Сироп можно приготовить также на фруктовых или ягодных отварах. В компоты, приготавливаемые из кислых фруктов и ягод, лимонную кислоту не добавляют.



Свежие плоды и ягоды быстро развариваются и теряют свою форму, это объясняется тем, что содержащийся в стенках клеток протопектин малоустойчив, в процессе варки быстро гидролизует и переходит в растворимый пектин, в результате продукты быстро размягчаются, кроме того, теряются содержащиеся в них витамины. Поэтому при приготовлении компотов не все плоды и ягоды подвергают нагреву.

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

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

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

Компоты из сухих фруктов и ягод приготавливают чаще из смеси сухофруктов. В сушеном виде используют яблоки, груши, абрикосы (урюк, курагу), инжир, сливу (чернослив), виноград (изюм), вишню и др. На

предприятиях общественного питания приготавливают компоты, используя готовую смесь из сухих фруктов, составленную по специальной рецептуре.

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ



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

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

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

ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ В СИРОПЕ



Из яблок или груш удаляют сердцевину с семенами и очищают их от кожицы, закладывают в кипящую воду с сахаром и лимонной кислотой и проваривают до мягкого состояния, затем вынимают из сиропа. Спелые яблоки и груши не варят, а лишь выдерживают в горячем сиропе в посуде с закрытой крышкой. Сироп после варки фруктов процеживают, охлаждают, добавляют в него виноградное вино. Проваренные яблоки или груши выкладывают в креманки и поливают сиропом

ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА

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

КИСЕЛЬ



Наиболее распространенным сладким железированным блюдом является кисель. Железирующим веществом в киселях выступает картофельный крахмал, а для молочного киселя — маисовый (кукурузный), который нельзя применять для приготовления фруктово-ягодных киселей, так

как он придает им беловатый оттенок и неприятный привкус зерна. В то же время кукурузный крахмал делает молочные кисели более нежными, а картофельный придает синеватый оттенок. При варке киселей используют также модифицированный крахмал.

Кисели готовят из фруктов и ягод, свежих, сухих или консервированных, фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре, экстрактов, молока, красного виноградного вина, хлебного кваса, повидла, варенья, ревеня и других продуктов, а также из концентрата сухого киселя.

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

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



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

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

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



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

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



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

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

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



Ягодный сок и пюре вводят в кисель в сыром виде, для того чтобы сохранить содержащийся в них витамин С, а также красящие вещества, которые частично разрушаются при тепловой обработке. С этой же целью при приготовлении киселя и хранении соков и пюре используют неокисляющуюся посуду, инвентарь и протирачные машины (например, разминают ягоды

деревянным пестиком, протирают через волосяные сита и т. Д). Потери витамина С увеличиваются с увеличением тепловой обработки. Поэтому не следует переваривать блюда из свежих фруктов и ягод и долго хранить их.

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ (СМОРОДИНЫ, ЧЕРНИКИ)



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

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ



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

ЖЕЛЕ



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

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

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

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



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



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

Желе должно иметь студнеобразную консистенцию,

может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Фрукты в желе нарезаны аккуратно и выложены в виде рисунка. Форма соответствует формочке, в которой желе приготавливали, либо в виде квадрата или треугольника. Консистенция желе однородная, слегка упругая. В лимонном желе недопустим горьковатый привкус.

МУСС И САМБУК

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

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

МУСС КЛЮКВЕННЫЙ



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

САМБУК ИЗ АБРИКОСОВ



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

в формы, ставят в холодильник, охлаждают до застывания, вынимают и отпускают так же, как и мусс, поливая сверху сиропом (на порцию 100 г).

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

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



Самбук абрикосовый

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2017. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 272с.
1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2012.- 416 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 2015. – 317 с.

Дополнительная литература:

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2011. – 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2010.- 256 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ , 1996. – 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2012.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011. – 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2012. – 590с.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии// Питание и общество// Шеф// Трюфель// Ресторатор// Витрина// Империя вкуса// Ресторан // Ресторанные ведомости// Вы и ваш ресторан // Гастрономъ// Ресторанный бизнес // Ресторатор// Гостиница и ресторан // и др.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. ru**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **www. tsf 2000. ru**
3. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**
4. Электронная книга по кулинарии

rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/974