**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области**

**«Октябрьский аграрно-технологический техникум»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**  
**для выполнения практических и лабораторных работ**

по ПМ 05 МДК 05.01. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

группа ТТ 1-15

Октябрьский р-он, п. Качкан

2018 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**  **К выполнению и оформлению практических и лабораторных работ**  по МДК 05.01.Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и в соответствующими с профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:  ***иметь практический опыт:***  ПО-расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;  ПО- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  ПО- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;  ПО**-** оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;  ПО- контроля качества и безопасности готовой продукции;  ***умения:***  У1- органолептически оценивать качество продуктов;  У2- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  У3- проводить расчеты по формулам;  У4- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  У5- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;  У6- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;  У7- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;  У8- оценивать качество и безопасность готовой продукции;  У9- оформлять документацию;  ***знания:***  З1- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;  З2- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;  З3- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;  З4- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;  З5- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  З6- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;  З7- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;  З8- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  З9- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;  З10- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;  З11- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;  З12- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;  З13- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;  З14- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;  З15- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  З16- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;  З17- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;  З18- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  З19- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.  **Профессиональные компетенции:**  ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.  ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  .  **Общие компетенции:**  ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).  **Перечень практических занятий:**  №1 «Изучение ассортимента десертов, предлагаемых ПОП».  №2 «Классифицировать предлагаемый ассортимент».  № 3 «Изучить технологическое оборудование и инвентарь для приготовления десертов».  № 4 «Выполнить подбор оборудования нужной производительности путем расчета по заданию преподавателя».  № 5 «Выполнить эскиз для декорирования тарелки».  № 6 «Выполнить эскиз для приготовления выпечных полуфабрикатов».  № 7 «Приготовить холодный десерт: фруктовые, ягодные, шоколадные салаты».  № 8 «Приготовить: щербет».  № 9 «Приготовить холодный десерт: замороженного кофейно-пралинового суфле».  № 10 «Приготовить: крем, суфле».  № 11 «Рассчитать технологическую карту на приготовление 40 порций торта из замороженного мусса».  № 12 «Составить технологическую схему на приготовление чизкейка».  № 13 «Приобрести практический опыт в приготовлении чизкейка».  № 14 «Составить схемы приготовления сложного холодного десерта».  № 15 «Выполнить эскиз, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов».  № 16 «Выполнить эскиз для приготовления украшений из шоколада».  №17 «Выполнить эскиз для приготовления украшений из карамели».  №18 «Расчет количества сырья для приготовления 40 порций крема ванильного, для холодных десертов».  №19 «Научится подбирать соусы для холодных десертов».  №20 «Составить схему приготовления глазури».  №21 «Составить схему приготовления соусов».  №22 «Составить схему приготовления: рулета из теста фило с фруктами и ягодами, рассчитать технологическую карту на 20 порций».  №23 «Составить схему приготовления: терамису, сырного кекса с ягодами и орехами, рассчитать технологическую карту на 30 порций».  №24 «Рассчитать количество сырья на приготовление 10 порций парфе из шоколада».  №25 «Рассчитать количество сырья на приготовление 30 порций чизкейка классического».  №26 «Рассчитать количество сырья на приготовление 40 порций мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами».  №27 «Выполнение украшений из крема при помощи кондитерского мешка».  №28 «Выполнение украшений из выпечных полуфабрикатов».  №29 «Выполнение украшений из шоколада».  №30 «Выполнение украшений из карамели».  №31 «Лепка украшений из соленого теста (растительный арнамент)».  №32 «Лепка украшений из соленого теста (тематические)».  №33 «Лепка украшений из соленого теста (украшений из пирожных-мини)».  №34 «Разработка вариантов начинок».  №35 «Зарисовка украшений из карамели».  №36 «Составление композиций из карамели».  №37 «Приготовление горячих десертов: пирог из яблок».  №38 «Приготовление горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю».  №39 «Приготовление горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного».  №40 «Приготовление горячих десертов: десерт фламбе».  №41 «Составить схему приготовления горячего десерта: суфле».  №42 «Составить технологические схемы приготовления и подачи сложных горячих десертов».  №43 «Приготовление глазурей, выбор соусов для горячих десертов (по заданию преподавателя)».  №44 «Составить схему приготовления глазури».  №45 «Составить схему приготовления начинки (по заданию преподавателя)».  №46 «Украшение десерта через трафарет».  №47 «Выполнение украшений из марципана».  №48 «Выполнение украшений из шоколада».  №49 «Выполнение украшений из карамели».  №50 «Украшение нетающей сахарной пудрой».  №51 «Выполнение украшений из выпечных полуфабрикатов».  **Практическое задание №1-16.**  **ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ДЕСЕРТОВ:**  **ТЕРРИНА, ЩЕРБЕТА, ПАЯ, ТИРАМИСУ, ЧИЗКЕЙКА, БЛАНМАНЖЕ, СУФЛЕ, ПУДИНГОВ.**  **Цель работы:**Повторить и закрепить теоретические знания по теме «холодные десерты».Отработать умения и навыки по приготовлению десертов, соблюдение режимов тепловой обработки, правила подачи.   **Инструменты, инвентарь и посуда:**4 кастрюли по 2 л. для приготовления шоколада, кондитерской котелок для взбивания сливок, 4 кастрюли по 1 л. для приготовления яично-молочной смеси, кондитерской котелок для взбивания белков Ножи поварской тройки, средний и малый, две разливочные ложки, сито, 3 венчика, 3 лопаточки деревянные, 2 кастрюли по 2 л. для приготовления кофе, кондитерской котелок для взбивания белков. Форма с отстегивающим дном. Блендер для растирания печенья. Порционные емкости, порционные сковороды, молочники.  **Задание 1:**При подготовке к практическому заданию необходимо выписать из методических рекомендаций рецептуру и технологию приготовления.  **1. Шоколадный террин;**  **2. Щербет (сорбе) из яблок;**  **3. Пай ванильный;**  **4. Тирамису;**  **5. Творожный чизкейк;**  **6. Бланманже из молока;**  **7. Суфле ванильное, шоколадное, ореховое (рецептура № 915);**  **8. Пудинг сухарный (рецептура № 917).**  **Задание 2:**В ходе практического задания необходимо: приготовить блюдо с учетом требований к качеству; провести брокераж.   **Вопросы для самопроверки:**   1. Для приготовления террина, шоколад растапливают на паровой бане? 2. Террин помещают в холодильник на 2 - 3,5 часа? 3. Когда террин застынет на него наносят 2 слоя шоколада? 4. Для приготовления сорбе из яблок, приготовленное пюре соединяют с сиропом? 5. Для приготовления «Пай», в растопленное сливочное масло добавляют яйца и взбивают в течение 10 минут? 6. Тесто заканчивают вымешивать лопаткой, как тесто станет "тянущимся"? 7. Выпекают при 150 градусов в течение 60 минут? 8. Для приготовления тирамису, желтки и сахар тщательно взбивают до тех пор пока сахар не растворится? 9. Часть печенья окунают на пару секунд в кофейно-винную смесь? 10. Печенье должно плотно прилегать друг к другу? 11. Перед подачей посыпают тирамису какао-порошком? 12. Для удобства нарезания нож опускают в холодную воду? 13. Для приготовления чизкейка, творог протирают через сито? 14. Для приготовления бланманже из молока, миндаль заливают холодной водой, кипятят 5 минут? 15. Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды? 16. Пудинг сухарный можно варить на пару? 17. Для пудинга сухарного яйца растирают с сахаром? 18. Для приготовления соуса абрикосового, со свежих абрикосов снимают кожицу? 19. Для приготовления суфле, яичные белки взбивают, а желтки растирают с сахаром? 20. Суфле подают в той же сковороде, на которой выпекают?   **2. Шоколадный террин**  Форму застилают пищевой пленкой так, чтобы концы свисали. На паровой бане растапливают шоколад и сливочное масло, добавляют сироп и коньяк и хорошенько перемешивают, чтобы получилась однородная гладкая масса. Печенье измельчают на небольшие кусочки и смешивают с маршмэллоу, соединяют с шоколадной массой и еще раз хорошо перемешивают. Выкладывают полученную массу в форму и разравнивают, слегка утрамбовывая, после чего помещают террин в холодильник на 1,5-2 часа для застывания. Когда террин застынет, вынимают его из формы и выкладывают на плоское блюдо. Нагревают сливки, растапливают в них шоколад и остужают. Покрывают десерт тонким слоем шоколада и дают застыть. Когда первый слой шоколада застынет, наносят второй слой и также дают застыть.  **Требования к качеству:**  Вкус – сладкий, с привкусом ванилина;  запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.  **3. Сорбе из яблок**  Сварить из сахара и воды сироп. Приготовленное пюре из яблок соединяют с готовым сиропом и охлаждают в морозильной камере в течение 2 часов. Прокипятить оставшийся сахар и воду, соединяют с яичным белком, взбивают, вводят в пюре и замораживают, периодически перемешивая полученную смесь. Подают щербет в фужерах, чашечках из апельсина, кокоса, дыни.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Пюре яблочное | 50 | 50 | 100 | 100 | | Сахар | 20 | 20 | 40 | 40 | | Вода | 15 | 15 | 30 | 30 | | Яичный белок | 5 | 5 | 10 | 10 | | Сахар | 3 | 3 | 6 | 6 | | Вода | 10 | 10 | 20 | 20 | | Выход | - | 100 | - | 200 |     **Пай ванильный**  Сливочное масло растапливают, добавляют яйца и взбивают в течение 3-5 минут. Добавляют сахар и ванильный сахар, взбивают до получения пышной, однородной массы. Постепенно добавляют муку с разрыхлителем, сначала вымешивают миксером, а заканчивают вымешивание лопаткой, когда тесто станет "тянущимся". Лопатка в тесте будет стоять. Оставшиеся белки взбивают и добавляют сахар. Форму смазывают маслом и присыпают мукой. Перекладывают тесто в форму, выпекают до полуготовности, сверху выливают белки и вновь запекают. Ровного слоя добиваться не стоит, так как в итоге получится корочка, которая в идеале потрескается и создаст дивный эффект "хлопьев". Выпекают при140 - 150 градусов 30-40 минут.  **Требования к качеству:**  Вкус – в меру сладкий; запах – ванилина; цвет – на поверхности румянец; консистенция – пропеченная.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Мука | 55 | 55 | 110 | 110 | | Масло сливочное | 40 | 40 | 80 | 80 | | Сахар | 60 | 60 | 120 | 120 | | Ванильный сахар | 3 | 3 | 6 | 6 | | Яйцо | 1шт | 40 | 2шт | 80 | | Разрыхлитель теста | 2 | 2 | 4 | 4 | | Выход | - | 200 | - | 400 |   **Тирамису**  Заваривают кофе в горячей воде. Остужают и переливают в отдельную посуду. Добавляют вино и перемешивают. Отставляют в сторону. Желтки и сахар тщательно взбивают чтобы сахар растворился. Постепенно вводят в эту массу сыр и замешивают (получается крем). Часть печенья окунают на пару секунд в кофейно-винную смесь и выкладывают на дно противня. Печенье должно плотно прилегать друг к другу и образовывать прямоугольную форму. Сверху выкладывают крем и разравнивают. Остальные бисквиты окунают в кофейно-винную смесь и выкладывают на крем так, чтобы они также плотно прилегали друг к другу. Сверху выкладывают остатки крема и накрывают десерт пищевой пленкой. тирамису охлаждают. Перед подачей посыпают тирамису через сито какао-порошком. Для нарезания опускают нож в горячую воду.  **Требования к качеству:**  Вкус – сладкий, с привкусом ванилина; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Сахар | 18 | 18 | 36 | 36 | | Яйца | 1/2шт | 20 | 46 | 40 | | Сыр «Маскарпоне» | 62 | 62 | 124 | 124 | | Кофе молотый | 5 | 5 | 10 | 10 | | Печенье бисквитное «Савоярди» | 30 | 30 | 60 | 60 | | Какао | 3 | 3 | 6 | 6 | | Вино "Марсала" | 20 | 20 | 40 | 40 | | Вода | 50 | 50 | 100 | 100 | | Выход | - | 200 | - | 400 |   **Творожный чизкейк**  Печенье растирают в мелкую крошку. Добавляют размягченное масло и хорошо перемешивают до однородной массы. Получившееся тесто выкладывают в форму высотой примерно 2,5 см. и ставят в холодильную камеру. Творог подготавливают следующим образом: творог протирают через сито, взбивают в отдельной емкости сахар с яйцами и с ванилью и смешивают все это с творогом. Туда же добавляют сметану с растворенным желатином. Выложить творожную массу в форму с тестом из крошки и разровнять по всей форме. Готовый чизкейк убирают на охлаждение в холодильнике. Подают на десертной тарелке.  **Требования к качеству:**  Вкус – сладкий, творожный; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Творог | 70 | 70 | 140 | 140 | | Печенье | 50 | 50 | 100 | 100 | | Масло сливочное | 40 | 40 | 80 | 80 | | Яйца | 1шт | 40 | 2шт | 80 | | Сметана | 30 | 30 | 60 | 60 | | Сахар | 15 | 15 | 30 | 30 | | Ванилин | 2 | 2 | 4 | 4 | | Желатин | 3 | 3 | 6 | 6 | | Выход |  | 250 |  | 500 |   **Бланманже из молока**  Готовят миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3-4 минуты, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке. Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая доводят до кипения.  В готовую смесь вводят подготовленный желатин, размешивают, процеживают, разливают в формы и охлаждают. Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 часа. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6-8 раз.  При приготовлении желе с ванилином в горячее молоко вводят сахар, ванилин, а затем подготовленный желатин и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.  **Требования к качеству:**  Вкус – сладкий, творожный; запах – ванилина; цвет – белый; консистенция – нежная.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Молоко | 100 | 100 | 224 | 224 | | Сахар | 15 | 15 | 42 | 42 | | Миндаль очищенный | 5 | 5 | 6,6 | 6 | | Вода (для миндального молока) | 8 | 8 | 15 | 15 | | Желатин | 4\* | 4\* | 9 | 9 | | Вода для желатина | 20 | 20 | 54 | 54 | | Выход | - | 150 | - | 300 |     **Суфле ванильное, шоколадное, ореховое (рецептура № 915)**  Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену, желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао – порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струёй при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную смесь выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12-15 минут.   Отпускают суфле горячим тот час после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой, кипяченое молоко или сливки подают в молочнике.  **Требования к качеству:**  Вкус – сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено суфле; цвет – белый, желтоватый или коричневый, в зависимости от используемых продуктов; консистенция – пышная и пористая.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Яйца | 2шт. | 80 | 4 шт. | 160 | | Сахар | 40 | 40 | 80 | 80 | | Молоко | 40 | 40 | 80 | 80 | | Мука пшеничная в\с | 8 | 8 | 16 | 16 | | Масло сливочное | 2 | 2 | 4 | 4 | | Ванилин | 0,02 | 0,02 | 0,04 | 0,04 | | или какао - порошок | 5 | 5 | 10 | 10 | | или шоколад | 5 | 5 | 10 | 10 | | или миндаль очищенный | 30 | 25 | 60 | 50 | | Рафинадная пудра | 5 | 5 | 10 | 10 | | Молоко | 158 | 150 (кип) | 316 | 300 | | или сливки | 150 | 150 | 300 | 300 | | Выход | - | 300 | - | 600 |   **Пудинг сухарный (рецептура № 917)**  Яичные желтки растирают сахаром, разводят холодным молоком, этой смесью заливают ванильные сухари (разломанные на кусочки), и оставляют на 15 минут для набухания. Потом когда сухари набухают добавляют помытый изюм, цукаты, а затем аккуратно вводят взбитые в пену белки. После этого массу перемешивают и раскладывают в смазанные маслом формочки, выпекают в жарочном шкафу.   Пудинг можно варить на пару. Формы посыпают сахаром, заполняют на 2/3 объема подготовленной массой и варят.   **Требования к качеству:**  Внешний вид – на поверхности румяная поджаристая корочка; кус – сладкий; цвет – от светло-желтого до светло-коричневого; консистенция – пышная, хорошо пропеченная.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Сухари ванильные | 40 | 40 | 80 | 80 | | Молоко | 80 | 80 | 160 | 160 | | Яйца | 1/2шт. | 20 | 1 шт. | 40 | | Сахар | 15 | 15 | 30 | 30 | | Изюм | 15,3 | 15 | 30,6 | 30 | | Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 | | Соус (р838) | - | 30 | - | 60 | | Выход | - | 170 | - | 340 |     **Соус абрикосовый (рецептура № 838)**  Свежие абрикосы погружают на 30-40 секунд в кипяток, снимают с них кожицу, разрезают на 4 части, удаляют косточку, посыпают с сахаром, выдерживают 2-3 часа и кипятят 5-8 часов.   Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем её варят в той же воде до готовности, протирают до загустения. Готовый соус охлаждают.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Брутто**  **на30г** | **Нетто**  **на 30г** | **Брутто**  **на60г** | **Нетто**  **на60г** | | Абрикосы свежие | 18 | 15,5 | 36 | 31 | | или курага | 3,3 | 3,3 | 7 | 7 | | Вода для кураги | 12 | 12 | 24 | 24 | | Сахар | 18 | 18 | 36 | 36 | | Выход | - | 30 | - | 60 |   **Практические задания №17-28.**  **ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ: ОВОЩНЫХ КЕКСОВ, ГУРЬЕВСКОЙ КАШИ, СНЕЖКОВ, ШОКОЛАДНО-ФРУКТОВОГО ФОНДЮ, ДЕСЕРТОВ ФЛАМБЕ.**  **Цель работы:**Повторить и закрепить теоретические знания по теме «горячие десерты».Отработать умения и навыки по приготовлению десертов, соблюдение режимов тепловой обработки, правила подачи.   **Инструменты, инвентарь и посуда:**2 кастрюли по 2 л. для проваривания манной крупы, 2 кастрюли по 1 л. для приготовления яично-молочной смеси, кондитерской котелок для растирания желтков, 4 кастрюли по 2 л. для водяной бани, 4 кастрюли по 1 л. для растапливания шоколада, кондитерской котелок для взбивания массы .Ножи поварской тройки, средний и малый, две разливочные ложки, 3 венчика, 3 лопаточки деревянные, сито,3 лопаточки деревянные. Порционные сковороды.   **Задание 1:**При подготовке к лабораторной работе необходимо выписать из методических указаний по лабораторным работам рецептуру и технологию приготовления блюд.    1. **Кекс с овощами;** 2. **Кекс овощной;** 3. **Кекс овощной с сыром;** 4. **Каша гурьевская;** 5. **Снежки с шоколадом;** 6. **Шоколадно – фруктовое фондю;** 7. **Шоколадное фондю;** 8. **Фламбе.**   **Задание 2:**В ходе лабораторной работы необходимо: приготовить блюдо с учетом требований к качеству; провести брокераж.   **Вопросы для самопроверки:** 1. Консистенция каши гурьевской должна быть вязкой?  2. Растертые с сахаром желтки добавляют в охлажденную кашу до 60-700С?  3. Кашу укладывают слоями на порционную сковороду?  4. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 210 -2200С?  5. Для соуса абрикосового, свежие абрикосы можно заменить курагой?  6. Со свежих абрикосов снимают кожицу?  7.Для приготовления кекса овощного с сыром,кабачки и лук нарезают крупным кубиком?  8. Запекают в жарочном шкафу в течение 50 минут?  9. В кекс овощнойразмороженную капусту при необходимости нарезают?  10. Картофель, перец нарезают ломтиком?  11.Для приготовления снежков с шоколадом, белки взбивают охлажденными?  12. Взбитую массу выкладывают в холодную воду и доводят до кипения?  13. Для приготовления шоколадно – фруктового фондю, сливки, шоколад, масло и ликер, растапливают на водяной бане?  14. Для приготовления шоколадного фондю, фрукты на нарезают мелким кубиком?  15. Бананы поджаривают на растительном масле?  **Кекс с овощами**  Морковь натирают на терке. Кабачки, лук и сельдерей нарезают кубиками.  Растапливают масло, выкладывают овощи и слегка их обжаривают. Добавить в муку разрыхлитель, молоко и яйца. Размешать. Соединяют с овощами и сыром, добавляют соль. Выпекать в духовке в течение 30-40 минут при температуре 180градусов.  **Требования к качеству:**  Внешний вид – на поверхности румяная корочка; вкус – входящих в состав овощей; цвет – от светло-желтого до светло-коричневого; консистенция – пышная, хорошо пропеченная.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Мука | 50 | 50 | 100 | 100 | | Молоко | 25 | 25 | 50 | 50 | | Яйца | 1шт | 40 | 2шт | 80 | | Разрыхлитель | 5 | 5 | 10 | 10 | | Сыр | 20 | 20 | 40 | 40 | | Масло сливочное | 5 | 5 | 10 | 10 | | Лук репка | 28 | 25 | 56 | 50 | | Кабачок | 31 | 25 | 62 | 50 | | Морковь | 31 | 25 | 61 | 50 | | Сельдерей | 10 | 10 | 20 | 20 | | Выход | - | 230 | - | 460 |      1. **Кекс овощной**   Размороженную капусту, разбирают на соцветия. При необходимости нарезают. Перец нарезают мелким кубиком. Смешивают капусту и перец. Добавляют размороженный шпинат, нарезанный мелким кубиком картофель. Нарезают лук. Смешивают лук, сметану и яйца, добавляют соль, перец. Выкладывают массу в формы для кексов и выпекают при 200 градусах около 40 минут.  **Требования к качеству:**  Внешний вид – на поверхности румяная корочка; вкус – входяших в состав овощей; цвет – от светло - желтого до светло-коричневого; консистенция – пышная, хорошо пропеченная.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Капуста цветная | 76 | 40 | 152 | 80 | | Картофель | 92 | 60 | 184 | 120 | | Перец болгарский | 26,6 | 20 | 53,2 | 40 | | Лук | 12 | 10 | 24 | 20 | | Сметана | 20 | 20 | 40 | 40 | | Шпинат | 40 | 40 | 80 | 80 | | Яйцо | 1шт | 40 | 2шт | 80 | | Перец черный молотый | 0,3 | 0,3 | 0,6 | 0,6 | | Выход | - | 270 | - | 540 |     **Кекс овощной с сыром**  Морковь натирают на терке. Кабачки и лук нарезают мелкими кубиками. Сельдерей и оливки нарезают небольшими кусочками. Овощи обжаривают. Смешивают муку и разрыхлитель, затем добавляют молоко и яйца. Размешивают, соединяем с овощами и сыром, солят. Выкладывают овощной кекс в форму и ставят в жарочный шкаф на 15 минут.  **Требования к качеству:**  Внешний вид – на поверхности румяная корочка; вкус – входящих в состав овощей; цвет – от светло - желтого до светло - коричневого; консистенция – пышная, хорошо пропеченная.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Мука пшеничная | 50 | 50 | 100 | 100 | | Молоко | 25 | 25 | 50 | 50 | | Яйца | 1шт | 40 | 2шт | 80 | | Сыр | 20 | 20 | 40 | 40 | | Масло сливочное | 10 | 10 | 20 | 20 | | Лук репчатый | 28 | 25 | 56 | 50 | | Кабачок | 31 | 25 | 62 | 50 | | Морковь | 31 | 25 | 62 | 50 | | Оливки | 10 | 10 | 20 | 20 | | Выход | - | 230 | - | 460 |     **Каша гурьевская**  В кипящее молоко кладут сахар, сливочное масло, посуду ставят на борт плиты, уменьшив ее нагрев, и при быстром помешивании всыпают просеянную манную крупу. Хорошо размешивают венчиком, кипятят 5 минут, закрывают крышкой и варят до готовности не менее 30 минут. По консистенции каша должна быть вязкой. Кашу охлаждают до 60-700С. В готовую кашу добавляют сливочное масло, растертые с сахаром желтки и ванилин. После этого вводят взбитый белок и часть молочных пенок. Кашу укладывают слоями на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Сначала укладывают кашу, посыпают рублеными орехами, покрывают молочными пенками, снятыми с топленого молока. Кладут второй слой каши, посыпают сахарным песком и прижигают раскаленным докрасна металлическим прутом так, чтобы на поверхности образовались клеточки, и запекают в жарочном шкафу при температуре 240 – 250С в течение 12 – 15 минут. На горячую кашу кладут цукаты, консервированные фрукты, прогретые в сиропе, поливают абрикосовым соусом, посыпают рублеными орехами или кладут с верху целые половинки поджаренных орехов.  Молочная пенка. Начугунную сковороду наливают молоко и ставят в жарочный шкаф (220 – 2600С). На быстро закипевшем молоке образуется румяная пенка, которую снимают поварской илой. Так делают до тех пор, пока выкипит все молоко.  **Требования к качеству:**  Внешний вид – золотисто – коричневая поверхность; вкус – в меру сладкий; цвет – светло-коричневый; консистенция – пышная, нежная, без комочков заварившейся крупы.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Крупа манная | 40 | 40 | 80 | 80 | | Молоко | 150 | 150 | 300 | 300 | | Сахар | 20 | 20 | 40 | 40 | | Сливочное масло | 5 | 5 | 10 | 10 | | Яйцо | 1/2шт | 20 | 1шт | 40 | | Ванилин | 4 | 4 | 8 | 8 | | Сухари | 5 | 5 | 10 | 10 | | Орехи | 20 | 20 | 40 | 40 | | Цукаты | 16 | 16 | 32 | 32 | | Консервированные фрукты | 20 | 20 | 40 | 40 | | Выход | - | 300 | - | 600 |     **Соус абрикосовый (рецептура № 838)**  Свежие абрикосы погружают на 30-40 секунд в кипяток, снимают с них кожицу, разрезают на 4 части, удаляют косточку, посыпают с сахаром, выдерживают 2-3 часа и кипятят 5-8 часов.   Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем её варят в той же воде до готовности, протирают до загустения. Готовый соус охлаждают.    |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **^ Наименование сырья** | **Брутто**  **на30г** | **Нетто**  **на 30г** | **Брутто**  **на60г** | **Нетто**  **на60г** | | Абрикосы свежие | 18 | 15,5 | 36 | 31 | | или курага | 3,3 | 3,3 | 7 | 7 | | Вода для кураги | 12 | 12 | 24 | 24 | | Сахар | 18 | 18 | 36 | 36 | | Выход | - | 30 | - | 60 |   **Снежки с шоколадом**   В глубокую посуду наливают воду и доводят до кипения. Затем взбивают охлажденные белки с сахарной пудрой в густую пену. В завершении взбивания добавляют лимонный сок и ванильный сахар. Взбитую массу выкладывают столовой ложкой в горячую воду (почти кипящую воду) и варят 3минуты с одной стороны и столько же с другой (в процессе варки "снежки" увеличиваются в объеме). Готовые "снежки" откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода. Когда "снежки" остынут (уменьшаются по размеру) раскладывают по креманкам.  Для приготовления соуса, шоколад растапливают с молоком, остужают и поливают "снежки" и сверху посыпают тёртыми грецкими орехами.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Яйца | 2шт | 40 | 4шт | 80 | | Сахарная пудра | 50 | 50 | 100 | 100 | | Сахар ванильный | 10 | 10 | 20 | 20 | | Лимонный сок | 5 | 5 | 10 | 10 | | Шоколад | 25 | 25 | 50 | 50 | | Сливки | 30 | 30 | 60 | 60 | | Орехи грецкие | 5 | 5 | 10 | 10 | | Выход | - | 200 | - | 400 |   **Шоколадно-фруктовое фондю**  Фрукты моют, очищают от кожуры, плодоножек и семечек, нарезают на дольки. Подготовленные фрукты укладывают на сервировочное блюдо и сбрызгивают кусочки бананов и яблок лимонным соком.  Затем приготавливают шоколадное фондю*.*Помещают в посуду сливки, шоколад, масло и ликер, ставят на водяную баню и кипятят на слабом огне размешивая до полного растворения.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Шоколад | 75 | 75 | 150 | 150 | | Масло сливочное | 10 | 10 | 20 | 20 | | Сливки | 50 | 50 | 50 | 100 | | Ликер | 15 | 15 | 15 | 30 | | Киви | 24 | 23 | 48 | 46 | | Виноград | 24 | 23 | 48 | 46 | | Бананы | 38,3 | 23 | 76,6 | 46 | | Яблоки | 37,5 | 33 | 75 | 66 | | Выход | - | 250 | - | 500 |   **Шоколадное фондю**  Измельчают шоколад на мелкой терке и кладут в фондюшницу. Нагревают воду, размешивают в ней сухое молоко до полного растворения и добавляют ванилин. Вливают молоко в фондюшницу. На медленном огне нагревают смесь, постоянно помешивая, пока шоколад не растворится полностью. Когда шоколадная смесь загустеет, снимают с огня и подают на стол.  Подготавливают кусочки фруктов. Для этого подойдут фрукты: ананасы, груши, яблоки, киви, бананы, дыня, персик. Фрукты моют, очищают от кожуры, плодоножек и семечек, нарезают на дольки. Для фондю с шоколадом подходят кусочки бисквита – нарезанные фигурно, используя формочки для теста.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Шоколад | 175 | 175 | 350 | 350 | | Сухое молоко | 20 | 20 | 40 | 40 | | Вода | 60 | 60 | 120 | 120 | | Ванилин | 2 | 2 | 4 | 4 | | Выход | - | 250 | - | 500 |     **Фламбе**  Бананы очищают и нарезают на половинки, с лимона и апельсина снимают цедру.  Половинки бананов поджаривают на сливочном масле с обеих сторон. Выкладывают готовые бананы на подогретое блюдо. В сковороду выкладывают цедру и сок половинки апельсина. Когда сок испарится, всыпают сахар.  Два способа подачи. Первый. Выливают коньяк в цедру и поджигают с помощью пистолета для фламбирования (если есть в наличии). Затем соус выкладывайте на бананы и подают с клубникой и сливками. Второй. Выкладывают соус на бананы, а затем поливаете коньяком и фламбируют. Делают непосредственно при подаче, чтобы было видно пламя.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** | | Бананы | 221 | 133 | 442 | 266 | | Апельсины | 60 | 40 | 120 | 80 | | Лимон | 20 | 20 | 40 | 40 | | Сахар | 22 | 22 | 44 | 44 | | Масло сливочное | 20 | 20 | 40 | 40 | | Коньяк | 15 | 15 | 30 | 30 | | Выход | - | 250 | - | 500 | |

**Практические задания №29-51**

**ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФИРМЕННЫХ СЛАДКИХ БЛЮД.**  
  
**Цель работы:**Повторить и закрепить теоретические знания по теме «сладкие блюда».Отработать умения и навыки по приготовлению фирменных сладких блюд, соблюдение режимов тепловой обработки, правила подачи.   
  
**Инструменты, инвентарь и посуда:**2 кастрюли по 2 л. для водяной бане , 4 кастрюли по 1 л. для молочной смеси, кондитерской котелок для растирания желтков. Ножи поварской тройки, средний и малый, две разливочные ложки, сито, 3 венчика, 3 лопаточки деревянные. Порционные креманки.  
  
**Задание 1:**При подготовке к лабораторной работе необходимо выписать из методических указаний по лабораторным работам рецептуру и технологию приготовления блюд.

1. Панакота;
2. Кофейная панакота;
3. Сорбет лимонный;
4. Штрудель яблочный.

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

**Панакота**

Смешайте сливки и молоко. Отделяют один стакан молочной смеси, замачивают в ней желатин и оставляют на 1час. Остальную молочную смесь вливают в кастрюлю, всыпают сахар и, ароматические ингредиенты. Прогревают на водяной бане, помешивая, пока сахар совсем не растворится. Затем зачерпывают больше половины стакана смеси и отставляют. В кастрюлю добавляют набухший желатин вместе с молоком, в котором он был замочен. В отдельную миску выливают желток, добавляют ложку отставленного молока и быстро размешивают вилкой. Продолжая понемногу добавлять молоко, перемешивают до однородности. Вливают, непрерывно размешивая венчиком, яичную смесь в молочную - и перемешивают. Когда растворится весь желатин, миску с горячей панакотой извлекают из большой кастрюли, и процеживают панакотучерез сито. Разливают смесь по формочкам, оставляя 1 см. до края, дают остыть и ставят охлаждаться.   
  
Приготавливают соус. В сотейник помещают масло сливочное, сахар и крупно нарезанный апельсин. Затем прогревают, пока сахар не растворится, и протирают через сито. Поливают готовым соусом панакоту.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** |
| Сливки 33% | 75 | 75 | 150 | 150 |
| Молоко | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Желатин | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Сахар | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Желток яичный | 1/2шт | 10 | 1шт | 20 |
| Ванильный сахар или корица | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Выход | - | 150 | - | 300 |

**Соус апельсиновый**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Брутто**  **На75г** | **Нетто**  **На75** | **Брутто**  **На150г** | **Нетто**  **На150г** |
| Масло сливочное | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Сахар | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Апельсин | 37,3 | 25 | 74,6 | 50 |
| Выход | - | 75 | - | 150 |

**Кофейная панакота**

Приготавливают кофейный крем.  
В молоко добавляют зерна кофе и разогреваютна слабом огне, доводят до кипения и кипятят 2 минуты, затем процеживают через сито и оставляют остывать. Разводят желатин в воде и оставляют набухать. Взбивают желтки с сахаром, и вливают тонкой струйкой в остывшее кофейное молоко. Получившуюся жидкость переливаем в железную емкость и ставят на медленный огонь, помешивая не допуская кипения (не образовывались комочки, если образовались нужно перетереть крем через мелкое сито). Когда смесь начнет густеть, снимают ее с огня и распускают в ней желатин. Оставляем остывать. Креманки выстилают пищевой пленкой. Взбивают сливки и добавляют в немного остывший кофейный крем. Наполняют кремом подготовленные креманки наполовину.  
  
**Шоколадный наполнитель.**  
  
Растапливают шоколад, взбивают сливки и соединяют с шоколадом. Помещают наполнитель в кондитерский шприц или мешок с длинной узкой насадкой.  
  
В средину кофейного крема вводят немного шоколадного наполнителя. Десерт охлаждают в холодильнике до полного застывания, после чего растапливают оставшийся шоколад, достают десерт, освобождают от пленки и украшают шоколадом.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** |
| Сливки 33% для кофейного крема | 21 | 21 | 42 | 42 |
| Или сметана | 21 | 21 | 42 | 42 |
| Сливки для шоколадного наполнителя | 14 | 14 | 28 | 28 |
| Молоко | 50 | 50 | 100 | 100 |
| Желатин | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Сахар | 14 | 14 | 28 | 28 |
| Желток яичный | 11 | 11 | 22 | 22 |
| Шоколад | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Шоколад для украшения | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Кофе натуральный | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Вода | 6 | 6 | 12 | 12 |
| Выход | - | 150 | - | 300 |

**Сорбет лимонный**

Смешивают цедру лимона, воду и сахар. Доводят до кипения и кипятят на медленном огне в течение 5 минут. Снимают, остужают. Смешивают получившийся лимонный сироп, лимонный сок и минеральную воду. Выливают сорбет в высокую емкость и замораживают в течение 1 – 1,5 часа. Затем его вынимают и размешивают, ставят опять в морозильную камеру и размешивают примерно раз в час в течение 4 часов. Чем больше раз размешивают сорбет, тем более легкой получится консистенция готовой продукции. Украшают полосками цедры.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** |
| Вода | 62,5 | 62,5 | 125 | 125 |
| Сахар | 25 | 25 | 50 | 50 |
| Цедра лимона | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Лимонный сок | 31,2 | 31,2 | 62,4 | 62,4 |
| Вода газированная минеральная | 31,2 | 31,2 | 62,4 | 62,4 |
| Выход | - | 170 | - | 340 |

**Струдель с орехами и вареньем**

Из муки, воды, уксуса, соли замешивают тесто, добавляют желтки яиц, масло растительное и хорошо перемешивают. Тесту дают расстояться в течение 40 – 50 мин. Затем тесто делят на куски массой по 0,2 – 0,3 кг, придавая им круглую форму, и выдерживают еще 30 – 40 мин.  
  
Готовое тесто раскатывают, затем переносят на чистое полотно и руками растягивают до толщины папиросной бумаги(1мм), складывают в два листа, предварительно сбрызгивая растопленным сливочным маслом. На поверхность кладут фарш и свертывают в виде рулета. Струдель кладут на лист, смазанный растительным маслом и выпекают при температуре 220 – 2400Св течение 15 – 20 мин.  
  
Горячий струдель смазывают сливочным маслом и накрывают чистым полотенцем, чтобы смягчилась корочка.  
  
Для фарша: подготовленные орехи измельчают на мясорубке, затем перемешивают с вареньем и добавляют протертое сухое печенье.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **^ Наименование сырья** | **Брутто 1 порции** | **Нетто 1 порции** | **Брутто 2 порции** | **Нетто 2 порции** |
| Мука пшеничная | 75,6 | 75,6 | 151 | 151 |
| Вода | 19,4 | 19,4 | 38,8 | 38,8 |
| Уксус 3% | 5,5 | 5,5 | 11 | 11 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Яйца (желтки) | 1/3шт | 13,3 | 2/3шт | 26,6 |
| Масло растительное | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Для фарша: |  |  |  |  |
| Орехи грецкие | 100 | 45 | 200 | 90 |
| Варенье | 44 | 44 | 88 | 88 |
| Печенье | 22 | 22 | 44 | 44 |
| Масло сливочное для сбрызгивания теста | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Масло растительное для смазки листов | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Пудра рафинадная | 8 | 8 | 16 | 16 |
| Выход | - | 200 | - | 400 |