

ДНЗ «Уманський професійний аграрний ліцей»

Робочий зошит з виробничого навчання

по темі:

«Приготування солодких страв і напоїв»

з професії «Кухар, офіціант, бармен»

Учня (ці) групи _____



Романенко О.І; Кравченко О.В. –
майстри виробничого навчання

м. Умань
2015

Упорядники: Романенко О.І – майстер виробничого навчання, 11 тарифний розряд, ДНЗ «Уманський ПАЛ»

Кравченко О.В – майстер виробничого навчання, 9 тарифний розряд, ДНЗ «Уманський ПАЛ»

Рецензент: Гергун Н.І.- методист ДНЗ «Уманський ПАЛ »

Робочий зошит містить різноманітні завдання з предмету «Виробниче навчання» по темі «Приготування солодких страв і напоїв» і призначений для більш детального опрацювання учнями матеріалу теми.

У зошиті представлені різноманітні варіанти завдань: контрольні питання, тести, технологічні схеми, заповнення таблиць, розв'язування задач, а також завдання творчого характеру, налаштовані на розвиток технічного і логічного мислення.

Рекомендований для учнів професійно-технічних навчальних закладів за професією «Кухар» та майстрів виробничого навчання.

Схвалено: методичною комісією харчового напрямку Державного навчального закладу «Уманський професійний аграрний ліцей» протокол № 7 від 12.02.2015 року.

ЗМІСТ

1. Вступ	4
2. Характеристика солодких страв	5
3. Натуральні свіжі фрукти і ягоди	7
4. Холодні солодкі страви	9
5. Солодкі страви з утворенням желе	12
6. Гарячі солодкі страви	22
7. Напої	29

Вступ

Солодкі страви подають в кінці обіду на десерт, тому їх ще називають десертними стравами. Їх можна використовувати під час сніданку, вечері.

За складом і способом приготування солодкі страви класифікують на натуральні плоди і ягоди; компоти і сиропи; солодкі страви з речовинами, здатними утворювати желе; гарячі солодкі страви.

Солодкі страви швидко набувають різних запахів, тому для приготування їх у холодному цеху виділяють спеціальні столи, холодильні шафи, де зберігають тільки готові солодкі страви і продукти для них.

Кулінарну і теплову обробку продуктів для солодких страв здійснюють у овочевому, холодному і гарячому цехах.

ХАРАКТЕРИСТИКА СОЛОДКИХ СТРАВ

Для приготування солодких страв використовують фрукти і ягоди у свіжому, сушеному і консервованому вигляді, фруктові-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. В деякі страви входять вершки, сметана, яйця, масло, крупи, багаті білками, жиром, вуглеводами.

Поліпшити смакові якості солодких страв і придати їм аромат допомагають родзинки, горіхи, какао, ванілін, вино, лимонна кислота.

За температурою подавання солодкі страви поділяють на холодні (10–14 °С) і гарячі (65–70°С).



Холодні солодкі страви – свіжі фрукти і ягоди, натуральні або заморожені; компоти з свіжих, сушених і консервованих фруктів і ягід;



Солодкі страви з утворенням желе – кисіль, желе, мус, самбук, крем;



Заморожені страви – морозиво, пломбір, парфе. Температура подачі цих страв не менше мінус 4–6°С.



Гарячі солодкі страви – пудинг, яблука в тісті, шарлотка яблучна, печені яблука, пінник, бабка з яблук, Фаршировані яблука.

Первинну і теплову обробку продуктів для солодких страв проводять в овочевому та гарячому цехах.

Холодні солодкі стравами відпускають в стаканах креманках, а також в десертних тарілках. Гарячі страви – в склянках або мельхіорових тарілках, на блюдах, порціонних сковорідках.



Свіжі фрукти і ягоди зберігають промитими і обсушеними, виклавши невисоким шаром, в холодильнику при температурі 0–6 °С. Холодні солодкі страви (компоти, желе) зберігають в холодильнику або в охолоджену приміщені при температурі 0–14 °С протягом доби. Для їх зберігання краще використовувати фарфоровий або емальований посуд. Гарячі солодкі страви (пудинги, запіканки) зберігають в жаровій шафі при температурі 55–60 °С, а також на водяному або паровому марміті.

Дайте відповідь на запитання:



Що є характерною особливістю солодких страв при приготуванні?



Як класифікують солодкі страви за температурою подавання?



В якому посуду подають солодкі страви?

Холодні

Гарячі



Яка температура подачі солодких страв?



Перерахуйте: Які продукти додають в солодкі страви, щоб поліпшити смакові якості і надати аромат?

НАТУРАЛЬНІ СВІЖІ ФРУКТИ І ЯГОДИ



Свіжі фрукти і ягоди самі по собі являються чудовим десертом. Задача при обробці – зберігання зовнішнього вигляду, смаку і максимальну кількість вітамінів.

Фрукти і ягоди перебирають, миють, обсушують і викладають на вази, десертні тарілки, в креманки. Ягоди можна посипати цукром або цукровою пудрою. Цукор можна подавати окремо. До малини, суниць, чорниць у креманках, фужерах або конусних склянках подають молоко чи вершки або сметану. Помиті й обсушені свіжі яблука, груші, вишні, черешні подають з плодоніжкою, а виноград-гронами.

ПОЛУНИЦІ АБО СУНИЦІ ЗІ ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ



Охолоджені вершки 30 % жирності збивають з частиною цукрової пудри до утворення стійкої пишної піни, поступово додаючи цукрову пудру. Вершки викладають в креманку гіркою, а по краям і в середині розкладають підготовлені ягоди.

КАВУН, ДИНЯ НАТУРАЛЬНІ

Плоди промивають, обсушують, розрізують уздовж на кілька частин; у дині видаляють насіння і нарізують довгастими великими скибками. Подають в охолодженому вигляді. Окремо в розетці можна подати цукрову пудру (на порцію 10–15 г).

Якість солодких страв оцінюється по зовнішньому вигляду, смаку, запаху, консистенції. Для використання у натуральному вигляді вибирають плоди і ягоди дозрілі, доброякісні, ретельно промиті.





Завдання:

Вкажіть послідовність підготовки подачі свіжих плодів і ягід:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- є) _____
- ж) _____



Завдання:

Визначте по малюнку назву страви: Назвіть, які способи подачі ще існують? _____



Холодні солодкі страви

КОМПОТИ

Процес приготування компоту складається із підготовки фруктів або ягід, варки сиропу і їх з'єднання. Компоти готують із свіжих, сушених або консервованих фруктів і ягід одного або декілька видів. Плоди і ягоди попередньо сортують і промивають.

КОМПОТ ІЗ СВІЖІХ ФРУКТІВ, ПЛОДІВ, ЯГІД

Свіжі яблука, груші, айву обчищають, видаляють насіннєві гнізда, нарізують часточками. До варіння зберігають у підкисленій воді, щоб вони не потемніли.



Кавуни і дині обчищають від шкірочки, видаляють насіння і нарізають кубиками. Мандарини і апельсини обчищають від шкірочки, розділяють на часточки. У абрикосів, персиків, слив видаляють кісточки, нарізують часточками. Обчищені банани нарізують кружальцями. У промитих ягід видаляють плодоніжки. Для приготування сиропу у воді розчиняють цукор і лимонну кислоту, доводять до кипіння і, якщо потрібно, охолоджують. Сироп можна приготувати також на фруктових або ягідних відварах. В компоти, з кислих фруктів і ягід, лимонну кислоту не додають.



Свіжі плоди і ягоди швидко розварюються і втрачають свою форму.

Апельсини, мандарини, вишню, черешню, малину, кавуни, дині, банани, ананас, чорну смородину не варять, а викладають в креманки або стакани, заливають теплим сиропом, охолоджують.

Яблука, груші і айву варять, занурюють у киплячий сироп, 5–7 хв. (айву зі шкіркою 15–20 хв.), охолоджують, порціонують.

Для аромату компотів додають виноградне вино, цедру цитрусових. Відпускають компоти в охолодженому вигляді по 200 г на порцію.

КОМПОТ (УЗВАР) ІЗ СУМІШІ СУШЕНИХ ФРУКТІВ

Компоти (узвари) із сухих фруктів і ягід готують із суміші сухофруктів. В сушеному вигляді використовують яблука, груші, абрикоси (урюк, курагу), інжир, сливу (чорнослив), виноград (родзинки), вишню.



Сухофрукти перебирають і сортують за видами, промивають. Великі яблука і груші розрізують. Фрукти ретельно промивають теплою водою 3–4 рази.


Воду доводять до кипіння, додають цукор, розчиняють і знову доводять до кипіння. В киплячий сироп кладуть яблука, груші і варять 20 хв, потім додають інші сухофрукти (крім родзинок) и продовжують варити 10–15 хв, потім родзинки і варять 4–5 хв. Для поліпшення смаку в компот додають лимонну кислоту. Готовий компот охолоджують до 10 °С і витримують 10–12 годин для настоювання. При цьому із фруктів в сироп повністю переходять смакові речовини, що поліпшують якість компоту. Цукор рекомендують класти на початку варки.


Температура подавання узварів і фруктів з сиропом 12-15*С. Узвар прозорий, колір властивий відвару з певних плодів і ягід. Плоди нарізані, персики і сливи без кісточок; плоди і ягоди рівномірно розварені, консистенція м'яка. Смак плодів та ягід солодкий або кисло-солодкий. При подаванні плоди і ягоди повинні займати 2/3 або чверть об'єму склянки чи креманки, решту об'єму заповнюють сиропом.


ЯБЛУКА АБО ГРУШІ З СИРОПОМ





Яблука або груші очищають від шкірочки, видаляють насіннєві гнізда, варять 6-8 хв. у цукровому сиропі, який підкислюють лимонною кислотою. Дозрілі яблука і груші не варять, а лише витримують у гарячому сиропі у посуді із закритою кришкою. Сироп після варіння фруктів проціджують, охолоджують, додають виноградне вино. Проварені яблука або груші викладають в креманки і заливають сиропом.

 ***Завдання:** Які плоди і ягоди не підлягають варінню у процесі приготування компоту? _____


 ***Завдання:** Особливість приготування компотів з апельсинів, мандаринів, малини, суниці, чорної смородини, дині, ананасів.

 ***Завдання:** Назвіть послідовність операцій при підготовці сухофруктів для варіння компоту (узвару)

 ***Завдання:** Поясніть: Чому плоди і ягоди при варінні швидко втрачають свою форму?

 ***Завдання:** Поясніть: Чому при варінні компоту з сухофруктів рекомендують вводити цукор на початку варіння?

 ***Завдання:** Поясніть: З якою метою в компот додають лимонну кислоту? _____

 ***Завдання:** Вкажіть: В чому особливість приготування компотів з консервованих і швидкозаморожених плодів і ягід?

СОЛОДКІ СТРАВИ З УТВОРЕННЯМ ЖЕЛЕ

Киселі, желе, муси, самбуки, креми — це солодкі страви з утворенням желе. Желеподібної консистенції ці страви набувають завдяки додаванню речовин, здатних утворювати желе; крохмалю, желатину, агару. Які зв'язують воду і утворюють при охолодженні желеподібну масу. Міцність желе залежить від кількості і виду речовин, здатних утворювати їх, а також від режиму варіння, додержання правил зберігання..

КИСІЛЬ



Кисіль найпоширеніша солодка страва. Речовиною, здатною утворити драглі в киселях, є крохмаль. Для приготування плодово-ягідних киселів вживають картопляний крохмаль, оскільки кукурудзяний (маїсовий) при заварюванні утворює білуватий відтінок і надає неприємного присмаку. Кукурудзяний крохмаль придатний для приготування молочних киселів, бо картопляний надає їм синюватого відтінку. Крім цього застосовують модифікований крохмаль.

Для приготування киселів використовуються свіжі, сушені, консервовані і свіжоморожені плоди і ягоди, ревінь, молоко, плодово-ягідні соки і сиропи, ягідні екстракти, варення, готові плодово-ягідні соуси, а також концентрат сухого киселю.

Залежно від кількості крохмалю киселі поділяють на густі, середньої густоти, напіврідкі.

Киселі повинні бути однорідними, без грудочок крохмалю, не тягучими. Густі киселі повинні зберегти свою форму, а напіврідкі-консистенцію густої сметани, рідкі-вершків. Смак киселів солодкий, з присмаком, запахом і кольором використаних Ягід або фруктів. Киселі з фруктово-ягідного пюре можуть бути каламутними, інші-прозорі (крім молочного). Не допускається на поверхні киселів наявність плівок, грудочок, занадто рідка консистенція,

слабо виражений смак і аромат, відокремлення води, фіолетовий відтінок забарвлення журавлинного киселю.



Густі киселі. Для приготування 1 кг густого киселю беруть 60–75 г картопляного крохмалю. У сироп додають розведений крохмаль, варять не менше 5 хв. Помішуючи. При незначному нагріванні. Щоб повністю відбулася його клейстеризація, злегка охолоджують.

Киселі розливають у порціонні формочки, у великі форми чи на лотки, які змочують холодною перевареною водою, і посипають цукром, потім охолоджують. Перед подаванням кисіль відокремлюють ножом від форми або бортів лотка, перевертають, і злегка струшуючи, обережно перекладають у підготовлений посуд.

Подають на десертній тарілці чи кремінці, поливають фруктовим сиропом або окремо подають вершки, холодне молоко.



Киселі середньої густини – найпоширеніші. На 1 кг потрібно 35–50 г картопляного крохмалю. Лець охолоджений кисіль розливають у склянки або креманки. Поверхню посипають цукром, щоб запобігти утворенню на ній плівки. На порцію відпускають по 200 г киселю.



Напіврідкі киселі - на 1 л киселю потрібно 20–40 г крохмалю, Використовують переважно як підливи до круп'яних страв, страв з сиру. Якщо кисіль готують із свіжих плодів і ягід, то на 1 кг продукту беруть 850–900 г води незалежно від густини киселю. Для киселю із сухих фруктів і ягід використовують 900–950 г води.

Технологічна схема приготування киселю із журавлини, смородини, вишень, черниць: відтискають сік, з вичавків готують відвар, на його основі варять сироп, заварюють крохмаль, змішують готовий кисіль із соком і охолоджують.

Технологічна схема приготування киселю із полуниць, суниць, малини, ожини: ягоди протирають, з вичавків готують відвар, проціджують, додають цукор, доводять до кипіння, вливають крохмаль, знову доводять до кипіння, з'єднують гарячий кисіль з фруктовим пюре і охолоджують.

Технологічна схема приготування киселю із аличі, сливи, абрикосів, яблук та інших фруктів їх промивають, проварюють (запікають), проціджують, протирають, змішують відвар з пюре і цукром, заварюють з крохмалем. охолоджують.



Щоб зберегти вітамін С, який міститься в плодах і ягодах, а також барвники з соковитих ягід відтискають сік, а з решти фруктів готують пюре, усе це зберігають у холодильній шафі і додають у кисіль після запарювання крохмалю.

КИСІЛЬ ІЗ ЖУРАВЛИНИ (СМОРОДИНИ, ЧОРНИЦІ)



Плоди перебирають, промивають, розминають дерев'яною копісткою, протирають, сік відтискають і проціджують. Вичавки заливають гарячою водою (на одну частину вичавків 5-6 частин води), проварюють при слабкому кипінні 10-15 хв. і проціджують. У відвар (частину його охолоджують і використовують для розведення крохмалю) всипають цукор, доводять до кипіння, і, помішуючи, відразу вливають підготовлений крохмаль, знову доводять до кипіння і додають сік. У кисіль з чорниць додають 2 г лимонної кислоти.

КИСІЛЬ МОЛОЧНИЙ



Для приготування молочного киселю використовують незбиране молоко або молоко з додаванням води у співвідношенні 1:3,5, яке нагрівають до кипіння. Розчиняють цукор, вливають попередньо розведений холодним молоком чи водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні 8-10 хв. Наприкінці варіння додають ванілін. Розливають у формочки, змочені холодною водою і посипані цукром, охолоджують. Подають на десертній тарілці або у креманках, поливають солодким фруктовим соусом(40 г), кладуть варення, джем (20 г).

ЖЕЛЕ



Желе готують з фруктових відварів, соків, сиропу, екстрактів, есенції, молока, варення. У застиглому вигляді желе-це прозора желеподібна маса. Густина його залежить від температури і кількості речовин, здатної утворити желе, желатину, агароїду.

Желатин харчовий виготовляють з колагену кісток і м'якої сировини, що містить колаген (шкіри, плівок, вух, обрізків).. З сировини одержують екстракт, який освітлюють і висушують. Випускають желатин харчовий у вигляді дрібних пластинок, гранул або порошку вологістю до 16%

Агар і агароїд одержують виварюванням у воді червоних водоростей. Одержаний екстракт фільтрують, сушать і подрібнюють. Випускають у вигляді порошку, крупки, пластивців, пластинок вологістю до 18 %.

Процес приготування желе складається з підготовки продукту, здатного утворити желе, приготування сиропу. Розчинення його продукту у сиропі, охолодження його до 20*С і розливання у форми, застигання при температурі

2-8*С, підготовки до подавання. Для приготування 1 л желе потрібно 30 г желатину або 12 г агару, який промивають у холодній воді и замочують для набухання (желатин 1–1,5 ч, агар і агароїд 1–3 ч). При цьому беруть охолоджену кип'ячену воду у 8—10 раз більше, чим желатину, так як при набуханні він збільшується в об'ємі і масі у 6–8 раз. Сиропи для фруктових желе готують також, як і для киселю. Віджаті соки додають в желе після розчинення желатину.



Готове желе розливають в охолоджені порціонні формочки або великі форми (на декілька порцій), а також у глибокі лотки і охолоджують в холодильній шафі при температурі 2–8 °С 1–1,5 ч. Перед подаванням желе виймають з формочки, опустивши її на 2-3 с у гарячу воду, витирають стінки і дно формочки, струшують, перевертають і обережно перекладають у підготовлену креманку, на десертну тарілку, або на дзеркало. Готове желе зберігають на холоді не більше 12 годин, оскільки при тривалому зберіганні воно ущільнюється, а згодом розм'якшується і з нього виділяється рідина.



Желе можна приготувати багатошаровим. Готують з різних видів желе: ягідного, лимонного, кавового, молочного. У формочку, склянки або лоток наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний.

Желе драгледоподібної однорідної маси. Добре виражені смак і запах тих продуктів, з яких його готують. Фрукти нарізані акуратно. Викладені у вигляді малюнка. Форма желе має відповідати формочці. В якій його готували (квадрат чи трикутник).

МУС, САМБУК

Муси - це збите желе. Готують їх на желатині або з манною крупою. Підготовлену основу для мусу охолоджують до температури 30-40*С і збивають до утворення пухкої маси. Потім швидко, щоб мус не застиг (при температурі 30-35*С), його розливають у форми або лотки, охолоджують і подають так само, як желе. Муси добре збиті і мають драгле пористу, ніжну, ледь пружну консистенцію. Колір білий, жовтуватий або рожевий, залежно від використаних продуктів. Мус набуває форми посуду, в якому його охолоджували. Не допускається наявність грудочок, слабка збитість, у нижній частині виробу щільний шар, слабко виражені смак і запах.

До складу самбуків входять яєчні білки. Їх готують із свіжих яблук, абрикосів чи кураги. Желе утворюється завдяки желатину і пектиновим речовинам, які є в яблуках й абрикосах. Для приготування 1 кг самбуки беруть 20 г желатина.

МУС ЖУРАВЛИНИЙ



Журавлину перетирають, миють, протирають, відокремлюють сік. Вичавки заливають гарячою водою і проварюють 10-15 хв., проціджують, додають цукор і при помішуванні доводять до кипіння. Потім тонкою цівкою вводять манну крупу і варять 10-15 хв. при помішуванні. Кашу охолоджують до температури 40*С, додають журавлиний охолоджений сік, і збивають на холоді до утворення пухкої піно подібної маси. Викладають у вазочки або креманки, охолоджують. Перед подаванням поливають ягідним сиропом (20 г на порцію).

САМБУК АБРИКОСОВИЙ



Желатин замочують. Абрикоси перебирають, промивають, видаляють кісточки, заливають гарячою водою, варять доти, доки плоди не стануть м'якими, і протирають. Курагу попередньо замочують, потім варять, охолоджують і протирають. У пюре додають цукор, яєчний білок, лимонну кислоту і збивають до утворення пухкої маси. Желатин розчиняють, вводять тоненькою цівкою у збиту масу, швидко перемішують, викладають у форми й охолоджують.

Для приготування сиропу у воді (15 г) розчиняють цукор (10 г), додають виноградне вино (5 г) і охолоджують. На порцію самбуки беруть 20 г сиропу.

Самбук уявляє собою однорідну пухку масу, дрібнопористу з пружною консистенцією. Смак солодкий с кислуватим присмаком і запахом абрикосового пюре.

ЗАДАЧІ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО РІШЕННЯ:



Для приготування яблук, смажених в тісті, придбаємо 40 кг яблук. Яка кількість яблук з видаленими насіннєвими гніздами отримується ?



Скільки желатину потребується для приготування 20 порцій желе із свіжих ягід? Як замінити желатин агаром?



Скільки порцій компоту можна приготувати з 5 кг суміші сухофруктів?



Скільки манної крупи і сиропу необхідно для приготування 20 порцій муса яблучного на манній крупі?



Визначте по малюнкам назву страв:





Дайте відповідь на запитання:
Які страви відносять до желеподібних?



Які речовини використовують в якості драглів?



На які групи ділять киселі по консистенції?



Від яких речовин залежить густина і щільність желе?



З яких операцій складається технологічний процес приготування желе?



Чим відрізняється мус від желе?



З яких операцій складається технологічний процес приготування самбуки?



****Завдання :** Складіть технологічну схему приготування десерту «Крем ванільний із сметани»



****Завдання :** Розрахувати кількість продуктів для приготування 20, 40 порцій крему ванільного із сметани

ГАРЯЧІ СОЛОДКІ СТРАВИ



Гарячі солодкі страви поділяють на: *пудинги, яблука в тісті, яблучну бабку, печені яблука, пінники, каша гур'євська, солодкі омлети*. Ці страви мають високу калорійність, оскільки до їх складу вводять продукти, багаті на вуглеводи і жири. Гарячі солодкі страви подають при температурі 50–55 °С.

ЯБЛУКА ПЕЧЕНІ



Для приготування страви вибирають яблука середнього розміру. Їх промивають, видаляють насіннєве гніздо, викладають на лист. Отвори, що утворилися при цьому, заповнити цукром. Підлити води і запікати яблука у жаровій шафі 15-20 хв. (залежно від сорту яблук). Яблука печені мають бути м'якими, цілими. Печені яблука викладають в креманки по 1–2 шт. на порцію. Подають з цукровою пудрою або варенням, поливають ягідним сиропом або молоком.

ПУДИНГ СУХАРНИЙ



Яєчні жовтки розтерти з цукром, розвести холодним молоком. Цією сумішшю залити подрібнені ванільні сухарі і залишити для набухання. Ізюм без кісточок перебрати і помити. Збити яйця до утворення пухкої піни. У набухлі сухарі додати ізюм, цукати і, акуратно перемішуючи згори донизу, ввести збиті білки. Після цього масу перемішати, розкласти у

змащені маслом форми і випікати у жаровій шафі. Подавати з абрикосовим соусом. Пудинг можна подавати і холодним з молоком або киселем.

КАША ГУР'ЄВСКА (ПУДИНГ МАННИЙ З КОНСЕРВОВАНИМИ ПЛОДАМИ)



В'язку манну кашу заправити вершковим маслом і охолодити до температури 50-60*С. Білки яєць збити до утворення пухкої піни. Приготувати плівки з молока: для цього молоко налити у плоский широкий посуд і поставити у жарову шафу з температурою 240-260*С. Утворену рум'яну плівку зняти і зберігати у холодильній шафі. Потім в охолоджену кашу додати жовтки, ванілін, горіхи і добре перемішати, збиті білки і ще раз перемішати. Готову масу розкласти у порціонні сковороди, змащені маслом, декількома шарами, перекладаючи її молочними плівками. Поверхню каші вирівняти, посипати цукром і припекти декілька разів кухарською голкою так, щоб утворився малюнок з карамелізованого цукру. Після цього пудинг запікати у жаровій шафі 5-7 хв.

Гур'євська каша повинна мати золотисту легку кірочку і лагідну пухку консистенцію. В запечених стравах не допускається підгоріла поверхня.

ЯБЛУКА, СМАЖЕНІ В ТІСТІ



Яблука промити, видалити насіннєві гнізда, обчищають шкірочку, нарізають кружальцями завтовшки 0,5 см і засипають частиною норми цукру. До смаження їх зберігають у холодильнику. Приготувати рідке тісто (кляр). Для цього в яєчні жовтки, відокремлені від білків, з'єднують із сіллю, цукром, що залишився, сметаною, борошном,

ретельно перемішують і розводять молоком. Білки збивають до утворення густої піни й обережно вводять у тісто. Готове тісто зберігають у холодильній шафі. Для фритюру жир нагрівають до температури 160*С. Кожне кружальце яблука за допомогою кухарської голки занурюють у тісто (кляр) і швидко кладуть у фритюр, що кипить. Яблука смажать до утворення золотистої, добре підсмаженої кірочки (3-5 хв.), виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру. Перед подаванням смажені яблука викладають на десертну тарілку або блюдо, накриті паперовою серветкою, і посипають зверху цукровою пудрою.

ШАРЛОТКА З ЯБЛУКАМИ



Яблука промити, видалити насіннєві гнізда, обчистити шкірочку, нарізати скибочками, посипати цукром, поставити у холодильник. З хліба зрізати скоринку, м'якушку нарізати прямокутними скибочками 0,5 см завтовшки. Обрізки, що залишились від хліба, нарізати маленькими кубиками, підсушити і з'єднати з яблучним фаршем, додати корицю. З молока, яєць, цукру приготувати солодкий льє зон. У льє зоні замочити прямокутні скибочки з одного боку і викласти у підготовлені форми або листи, змащені маслом змоченим боком до дна і стінок, вистилаючи їх повністю. На скибочки покласти фарш і закрити зверху скибочками хліба, укладаючи їх змоченим боком догори. Поверхню просочити льєзоном, що залишився, і поставити запікати у жарову шафу при температурі 180-200*С до утворення золотистої кірочки. Готову шарлотку з яблуками витримати у формі 10 хв., а потім викласти на блюдо або тарілку. Перед подаванням шарлотку полити соусом абрикосовим (30 г на порцію в 170 г) або соус подати окремо.



***Завдання:** Які страви належать до гарячих солодких?

- а) _____ б) _____
в) _____ г) _____
д) _____ е) _____



***Завдання:** Яка температура подачі гарячих солодких страв?



****Завдання:** Як готують і подають «Шарлотка з яблуками»?



****Завдання:** Визначте по набору продуктів, якого інгредієнту не вистачає в рецептурі «Яблука в тісті смажені». Впишіть в рецептуру.

Найменування продуктів	Нетто
Яблука	100
Цукор	6
	20
	½
Молоко	20
Сметана	5
Сіль	0,2
	10
Цукрова пудра	10
Вихід	140



***Завдання:** Зробіть розрахунок продуктів на 10 і 20 порцій страви «Шарлотка з яблуками»

Шарлотка с яблуками	Брутто	Нетто	Брутто 10 порц.	Нетто 10 порц	Брутто 20 порц	Нетто 20 порц
Яблука	500	350				
Хліб пшеничний вищого гатунку	325	325				
Молоко	150	150				
Яйця	1шт	50				
Цукор	100	100				
Кориця	1	1				
Масло вершкове	50	50				
Маса готової шарлотки с яблуками	-	850				
Соус №248	-	150				
Вихід		1000				



****Завдання:** Визначте назву страви по даному набору продуктів: хліб білий, молоко, яйця, масло вершкове, фрукти консервовані, соус абрикосовий. Назвіть температуру подачі цієї страви.



****Завдання:** Які вимоги до якості солодких гарячих страв?



****Завдання:** Складіть технологічну схему приготування страви «яблука, фаршировані сиром».



****Завдання:** Розрахуйте норму відходів при обробці яблук і порівняйте з таблицею.

Шарлотка с яблуками	Брутто	Нетто
Яблука	500	350
Хліб пшеничний вищого сорту	325	325
Молоко	150	150
Яйця	1шт	50
Цукор	100	100
Кориця	1	1
Масло вершкове	50	50
Маса готової шарлотки с яблуками	-	850
Соус №248	-	150
Вихід		1000

****Вимоги до якості готової страви:**



****Завдання:** Зробіть розрахунок продуктів на 10 и 20 порцій страви «Пудинг сахарний» і заповніть технологічну картку. Дайте оцінку якості даної страви.

Технологічна картка

Найменування страви: «**Пудинг сахарний**»

Збірник рецептур 1998 г.

Колонка №I по Збірнику рецептур


Вихід 180 г.

№ п/п	Найменування продуктів	Маса, г, на кількість порцій					
		1		10		20	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Сухарі ванільні	40	40				
2	Молоко	80	80				
3	Яйця	шт	20				
4	Цукор	15	15				
5	Родзинки	10,2	10				
6	Цукати	10	10				
7	Масло вершкове	5	5				
8	Пудинг	-	150				
9	Соус №1087	-	30				
Вихід		-	180				

****Технологія приготування:**

****Вимоги до якості готової страви :**

Вимоги до якості солодких страв терміни зберігання

*  **Завдання:** Вкажіть: За якими показниками оцінюються солодкі страви? _____

*  **Завдання:** Перерахуйте: Які дефекти не допускаються в солодких стравах? _____

*  **Завдання:** Вкажіть: Терміни зберігання холодних і гарячих солодких страв _____

НАПОЇ

Напої поділяють на гарячі і холодні. Гарячі напої (чай, кофе, какао, шоколад) є тонізуючими завдяки вмісту алкалоїдів, дубильні речовин, вітамінів, мають приємний аромат, стимулюють серцеву діяльність, органів травлення, зменшують відчуття втоми. До холодних напоїв належать молоко, кисломолочні продукти, квас, молочні і різноманітні фруктові-ягідні прохолодні напої.



Молоко подають як гарячим, так і холодним. Незбиране молоко кип'ятять і подають гарячим або холодним. Не пастеризоване і пастеризоване молоко у пляшках подають холодним без попереднього кип'ятіння. Температура гарячих напоїв повинна мати 70–80 °С, холодних 10–12 °С. Деякі холодні напої відпускають з кусочками харчового льоду.

ЧАЙ



Напій чаю освіжає, вгамовує спрагу, знімає м'язову і нервову втому. До готового чаю входять різні сполуки, які роблять його ароматним і зумовлюють колір і тонізуючі властивості: дубильні речовини (або чайний танін), алкалоїд-кофеїн (0,3-4,2), білкові та пектинові речовини, ефірні олії, вітаміни В1, В2, С, Р, РР. ферменти й органічні кислоти (лимонна, яблучна, щавлева). На підприємства громадського харчування надходять різні види чаю: байховий (чорний і зелений), пресований, плиткою. Для приготування напою з чаю використовують фарфорові чайники.

ПРИГОТУВАННЯ ЧАЮ



Фарфоровий чайник споліскують окропом, насипають чай, заливають окропом 1/3 об'єму чайника, закривають кришкою, накривають серветкою, дають настоятися 5-10 хв. Потім доливають чайник окропом. Для заварювання чаю бажано вживати м'яку воду. Не можна використовувати воду, яка перекипіла; кип'ятити заварений чай. Термін реалізації заварного чаю 1 година. На порцію чаю (200 мл) витрачають 50 мл заварки, що рівноцінно 2 г сухого чаю. Подають чай у чайних чашках, склянках з підсклянниками, піалах, парами чайників.

КАВА



В підприємства громадського харчування надходить кава у зернах (сира або підсмажена) мелена а також натуральна розчинна. Сирі зерна кави підсмажують при температурі 180-200*С до темнокоричневого кольору. При цьому накопичуються ароматичні ефірні масла, кава набуває специфічного смаку і запаху. Підсмажені зерна у міру потреби безпосередньо перед заварюванням розмелюють, використовуючи кавовий млин або розмелювальні машини з універсальним приводом. Харчову цінність кави забезпечують вуглеводи, білки, мінеральні солі, вітаміни РР,В1,В2,В6,В12. Норма закладання на одну порцію 40-50 г меленої кави на 1000 мл води.

Готують кофе в емальованому посуді або посуді із нержавіючої сталі з кришками, що прилягають щільно.

КАВА ЧОРНА НАТУРАЛЬНА



Мелену каву Заливають окропом, доводять до кипіння І, припинивши нагрівання, настоюють 5-8 хв. Готовий напій проціджують крізь сито або тканину. Для приготування кави в електрокавоварках мелену каву насипають на сітку агрегата за 5-6 хв. до кипіння води. У процесі варіння з кави екстрагуються смакові й ароматичні речовини. Для поліпшення смаку каву залишають в апараті на 5-8 хв. Подають каву в чашках для кави ємкістю 75 або 100 мл. Окремо на розетці подають цукор, лимон, у молочнику-молоко або вершки.

КАВА З МОЛОКОМ

В готову чорну каву додають по рецептурі молоко або вершки, цукор і доводять до кипіння. Подають в склянці або кавовій чашці с блюдцем.

КАВА ПО-СХІДНОМУ



Дрібно мелену натуральну каву засипати у спеціальний посуд (турку), додати цукор, залити холодною водою і довести до кипіння. Подавати, не проціджуючи, в турці або перелити у чашки для кави. Окремо подати холодну кип'ячену воду з льодом.

Підприємства громадського харчування какао і шоколад отримують у вигляді порошку, інколи шоколад – в плитках. Шоколад у порошок виробляють з цукром. Какао і шоколад містить високу поживну цінність завдяки вмісту великої кількості жиру. Цінність какао й шоколаду, крім високої поживності, полягає в тому, що вони містять речовини, які збуджують нервову систему й стимулюють серцеву діяльність.

КАВА ГЛЯСЕ



До готової чорної кави додають цукор і охолоджують до температури 8-10*С. Перед подаванням каву наливають у келих, фужер або конічну склянку, кладуть кульку морозива і відразу подають з соломкою

КАКАО



Какао-порошок насипають у посуд, розмішують з цукром заливають невеликою кількістю окропу або молока і розтирають до отримання однорідної маси. Потім, безперервно помішуючи, вливають гаряче молоко, окріп, що залишився, і доводять до кипіння. Подають какао у склянках або чашках. Можна подати какао із збитими вершками. Окремо на пиріжковій тарілці подають тістечко, кекс, печиво, торт.

ШОКОЛАД



Готують і подають шоколад, як і какао. Якщо шоколад надходить в плитках, то його попередньо подрібнюють.

Дайте відповідь на запитання:



1. Від чого залежить аромат чаю?



2. Яких помилок потрібно уникати при заварюванні чаю?:



3. Назвіть: Способи подачі чаю



4. Вкажіть: Вимоги до якості чаю

колір _____

смак _____

консистенція _____

запах _____



5. Перерахуйте: Правила подачі чаю в холодному вигляді



6. Складіть логічний ланцюжок технології приготування чаю

Кава, какао, шоколад



7. Перелічіть: Харчові речовини, що містяться в каві



8. Вкажіть: Способи подачі кави



9. Складіть технологічну схему приготування «Кава по-східному»



10. Вкажіть послідовність операцій при приготуванні «Какао з молоком» _____



11. Визначте, скільки буде потрібно молока для приготування 50 порцій какао з молоком виходом 200г.



12. Поясніть походження напою «Збитень»



13. Вкажіть: Які прянощі використовують для приготування напою «Збитень»



14. Складіть логічний ланцюжок приготування напою «Збитень»
Холодні напої



15. Перелічіть: Які напої відносяться до холодних?



16. Назвіть: Вид подачі кави, що подається з кулькою морозива



****Завдання** Розв'яжіть задачу: Скільки потрібно молока для приготування 50 порцій какао з молоком вихід 200

ХОЛОДНІ НАПОЇ



КВАС ХЛІБНИЙ

Квас-прохолодний, запашний напій, який чудово вгамовує спрагу, бадьорить, освіжає. Це древній напій. В Україні квас був відомий ще з часів Київської Русі. Квас-корисний напій, оскільки в ньому містяться вуглеводи, білки, вітаміни групи В, мінеральні солі кальцію, марганцю, фосфору і магнію.

ПРИГОТУВАННЯ КВАСУ

Хліб нарізують скибочками, підсушують у жаровій шафі до темно-коричневого кольору, потім заливають окропом (5 л), закривають посуд кришкою і настоюють 6-8 годин. Після цього розчин проціджують, додають розведені теплою водою (1 л) дріжджі, цукор, родзинки і ставлять для бродіння в тепле місце на 6-10 годин. Готовий квас проціджують.

КВАС «КОЗАЦЬКИЙ»



Житні сухарі заливають окропом і настоюють протягом 8 годин у посуді з закритою кришкою. Суміш зливають в інший посуд, додають розведені теплою водою дріжджі, цукор, нарізаний кружальцями лимон без зерняток і настоюють 8 годин. Готовий квас проціджують, розливають у пляшки, кладуть у кожен по родзинці, добре закупорюють і ставлять у тепле місце на 8 годин. Коли квас забродить, його переносять у холодне місце.

МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ



Готують у спеціальних міксерах. В металевий стакан вливають охолоджене молоко, сироп, кладуть готове морозиво, після чого суміш збивають на протязі 30 с. Збитий коктейль повільно розливають у склянки і подають. В залежності від виду сиропу коктейль може бути абрикосовим, вишневим, кавовим.

НАПІЙ АПЕЛЬСИНОВИЙ АБО ЛИМОННИЙ



Цедру, зняту з лимона або апельсина, дрібно нарізують, заливають окропом, кип'ятять на протязі 5 хвилин, залишають на 3-4 години для настоювання. Після проціджування у відвар додають цукор, доводять до кипіння, вливають вичавлений лимонний або апельсиновий сік і охолоджують.

Дайте відповідь на запитання:



1. Які напої відносять до холодних? _____



2. Поясніть: Корисні властивості квасу для людини.



3. Напишіть свій рецепт приготування квасу.



4. Вкажіть: Компоненти входять до складу напою «Петровський»



5. Складіть логічний ланцюжок операцій приготування напою «Журавлинний»



6. Вкажіть: Спосіб подачі напоїв з молока і вершків



7. Перерахуйте: Правила подачі чаю в холодному вигляді



8. Перерахуйте: Вимоги до якості напій апельсиновий

колір _____
смак _____
запах _____
консистенція _____

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ СОЛОДКИХ СТРАВ. СТРОКИ ЗБЕРІГАННЯ

***Дайте відповідь на запитання:**



По яким показникам оцінюються солодкі страви?



Які дефекти не допускаються в солодких стравах?



Які строки зберігання холодних і гарячих солодких страв?



Які вимоги до якості чаю?

Колір _____

Смак _____

Консистенція _____

Запах _____

ПІДСУМКОВА ПЕРЕВІРНА РОБОТА

*ЧАСТИНА 1:



Перерахуйте, які продукти додають у солодкі страви, щоб покращити смакові якості і надати аромату?



Визначте по малюнку назву страви, назвіть, які способи подавання існують? _____



Поясніть, чому плоди і ягоди при варінні швидко втрачають свою форму? _____



Поясніть, чому свіжі яблука перед використанням кладуть у підкислену воду? _____



Назвіть, яка речовина здатна утворити драглі в киселях?



Поясніть, чому неможна використовувати картопляний крохмаль для приготування молочного киселю?



Визначте відповідність колонок: Використання киселів по густині

- | | |
|------------|--------------------------------|
| а) рідкі | 1) в якості самостійної страви |
| б) середні | 2) в якості соусів до страв |
| в) густі | 3) в якості напою |



Поясніть, чому поверхня киселю перед охолодженням посипають цукром?



Складіть алгоритм приготування: «Мус журавлиний»



Укажіть операції технологічного процесу «Пудинг рисовий»



Укажіть операції технологічного процесу приготування страви
«Гур'євська каша»



Вкажіть харчові речовини , які утримуються в напоях?



Вкажіть температуру подавання
напоїв



Перерахуйте, які напої подають у холодному вигляді?



Назвіть способи подачі чаю



Перерахуйте харчові речовини, які утримуються в каві



Вкажіть способи подачі кави



Поясніть корисні властивості квасу для людини. Напишіть свій
рецепт приготування квасу.

***ЧАСТИНА II:**

Складіть словник професійних термінів по темі «Солодкі страви і напої»

- Напівфабрикат

- Сортування

- Калібрування

- Миття

- Нарізування

- Припускання

- Бланшування

- Запікання

- Льезон

- Кляр

- Желе

- Мус

- Самбук

Джерела інформації

- 1.** Міністерство освіти і науки України. Міністерство праці та соціальної політики України. Державний стандарт професійно-технічної освіти ДСПТО-5122- НО.55.3- 5 -2007; професія – кухар; код – 5122; кваліфікація – 4 розряд; видання офіційне; Київ 2007
- 2.** Доцяк В.С. Українська кухня. – Львів. Оріяна – Нова, 1998
- 3.** Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія – Київ: Генеза, 1999.
- 4.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва: Экономика,1983
- 5.** ГорпинкоТ.М. Лабораторно-практичні роботи з кулінарії. Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. – Львів: Світ,1996.
- 6.** Антонець Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва». Навчальний посібник для професійно-технічних закладів освіти. – Київ: Факт, 2003