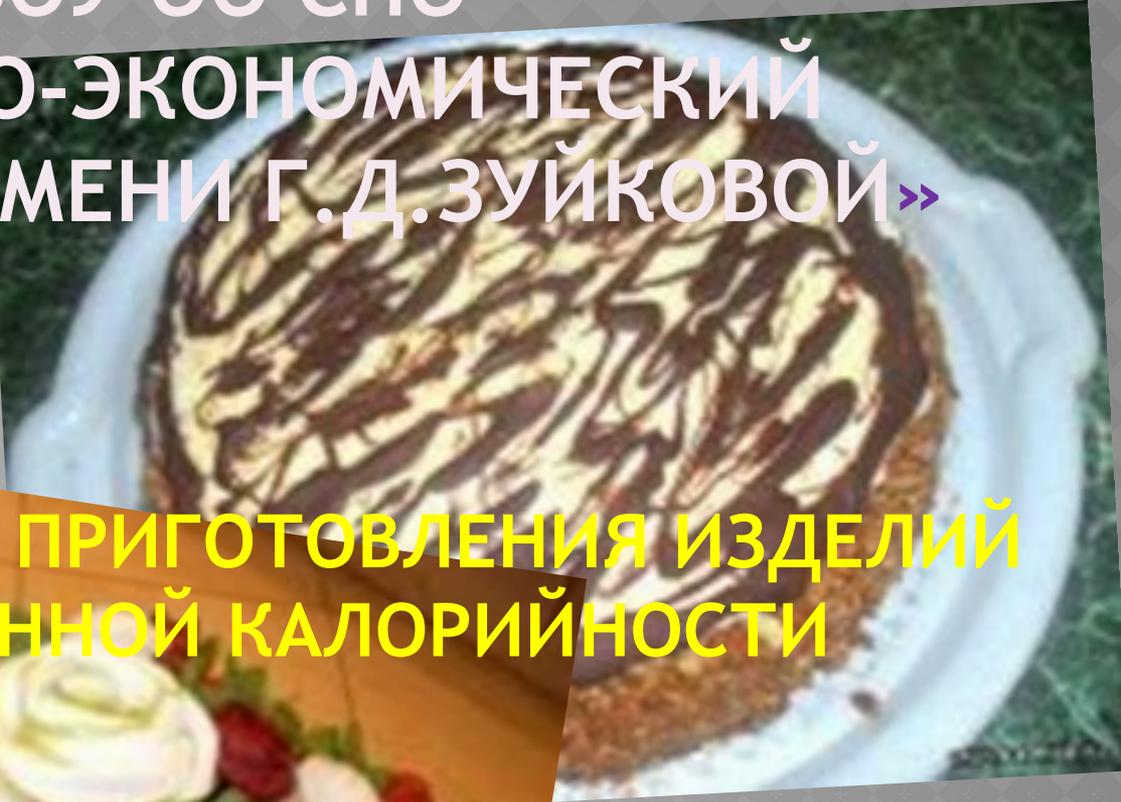


«ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ Г.Д.ЗУЙКОВОЙ»

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ  
ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Автор: преподаватель спецдисциплин  
Винокурова Наталья Анатольевна



# ЦЕЛЬ РАБОТЫ : «ИЗУЧЕНИЕ РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ»

## Задачи работы:

- Рассмотреть химический состав и пищевую ценность продуктов пониженной калорийности
- Охарактеризовать рецептуру и технологический процесс приготовления изделий пониженной калорийности
- Охарактеризовать инвентарь и оборудование для приготовления изделий пониженной калорийности
- Рассмотреть знания по технике безопасности на производстве
- Рассмотреть организацию рабочего места
- Рассмотреть личную гигиену кондитера

# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПРОДУКТОВ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

- В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее энергоемкими, но биологически полноценными продуктами - нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно-белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.

# ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Продукт	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Яйцо куриное	74	12,7	11,5	0,7	157
Яичный порошок	6,8	45	37,3	7,1	542
Сухой белок	12,1	73,3	1,8	7	336
Сухой желток	5,4	34,2	52,2	4,4	623
Яйцо перепелиное	73,3	11,9	13,1	0,6	168

# ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Продукт	Вода	Белки	Жиры	Углеводы	ккал
Жир топленый	0,3	0	99,7	0	897
Шпик свиной (без шкурки)	5,7	1,4	92,8	0	816
Маргарин молочный	15,9	0,3	82,3	1	746
Маргарин бутербродный	15,8	0,5	82	1,2	744
Майонез	25	3,1	67	2,6	627
Масло растительное	0,1	0	99,9	0	899
Масло сливочное	15,8	0,6	82,5	0,9	748
Масло топленое	1	0,3	98	0,6	887

# БУЛОЧКА «РОЗОВАЯ» ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

## Рецептура и технология приготовления

№ П./п.	Наименование продуктов	Ед. Измерения.	Масса продуктов
1	Мука	Грамм	445
2	Дрожжи	Грамм	13
3	Сахар-песок	Грамм	20
4	Соль	Грамм	7
5	Свекла отв. прот.	Грамм	34
6	Маргарин	Грамм	13
7	Вода	Грамм	180
8	Меланж для смазки	Грамм	10



Технология приготовления: Дрожжевое тесто с добавлением отварной протертой свеклы готовят опарным способом, из готового теста формируют шарики массой 68 грамм каждый, оставляют их для расстаивания в течение 40.....50 минут, перед выпеканием смазывают меланжем. Выпекают изделия при температуре 230...240 градусов в течение 10...12 минут. Рецепт и технология приготовления

# БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ Пониженной калорийности

## Рецептура и технология приготовления

№ П. /п .	Наименование продуктов	Ед. Измерения.	Масса продукто в
1	Мука	Грамм	400
2	Дрожжи	Грамм	4.8
3	Молоко	Грамм	200
4	Соль	грамм	5



Технология приготовления: Из дрожжевого теста формируют шарики массой 58 грамм каждый, кладут швом вниз, оставляют их для расстаивания в течение 20...25 минут. Перед выпеканием делают 3-4 косых надреза и выпекают в течение 10...12 минут при температуре 230...240 градусов.

# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ, СРОКИ ХРАНЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Требования к качеству изделий пониженной калорийности в основном одинаковы, поэтому можно объединить в одно целое:

- ◉ Внешний вид- изделие правильной формы, красиво украшено, с отчетливым рисунком на поверхности, без трещин.
- ◉ Консистенция- изделие хорошо пропечённое, без комков.
- ◉ Вкус- соответствующий использованному сырью
- ◉ Запах- соответствующий ингредиентам.
- ◉ Цвет- соответствующий данному виду изделия

Сроки хранения примерно от 6 часов до 48 часов для тортов и пирожных, от 5 до 2х-3х месяцев для булочек и другой выпечки

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

- ❖ Основными условиями безопасной работы на производстве являются правильная организация рабочего места, пользование только исправными инструментами, строгое соблюдение производственной дисциплины и правил техники безопасности.
- ✓ Находясь на производстве, каждый рабочий должен хорошо знать и обязательно соблюдать все правила техники безопасности, изложенные в памятках, специальных инструкциях и плакатах по технике безопасности. Правила и плакаты вывешиваются на видных местах.

# ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА КОНДИТЕРА

- ⦿ своевременное медицинское освидетельствование
- ⦿ контроль состояния своего организма, обязательное обращение в медицинские учреждения в случае появления первых признаков нарушения здоровья.
- ⦿ Содержание тела в чистоте- ежедневно перед работой следует принимать душ.
- ⦿ Уход за руками- предполагает регулярную обрезку ногтей.
- ⦿ Спецодежда- Ее следует ежедневно стирать и аккуратно утюжить
- ⦿ Обувь- должна быть на резиновой подошве без каблуков.
- ⦿ Серьги, кольца, браслеты, цепочки и другие ювелирные изделия, либо бижутерия не допускаются.
- ⦿ Внешний вид повара должен быть эстетичным.

A decorative cake roll, likely a Bûche de Noël, is presented on a silver tray. The roll is covered in white cream piped in a decorative pattern along the top. It is garnished with whole walnuts and green leaves. A slice has been cut and placed in front of the roll, revealing a filling of walnuts and a light-colored cream. The tray is set on a white surface, and a silver serving utensil is visible in the background.

**РУЛЕТ «СНЕЖИНКА» ПОНИЖЕННОЙ  
КАЛОРИЙНОСТИ**

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУЛЕТА «СНЕЖИНКА» ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

№	Наименование	Ед.	Масса
П./п.	Продуктов	Измерения.	продуктов
1	Бисквит яблочный для рулета	Грамм	590
2	Начинка яблочная	Грамм	260
3	Крем белково-яблочный заварной	Грамм	110
4	Крошка бисквитная	грамм	40
5	Выход	грамм	1000

Технология приготовления: Рулет готовят из бисквитно-яблочного полуфабриката так же, как рулет яблочный. Поверхность рулета «Снежинка» покрывают кремом белково-яблочным (заварным), на верхнюю часть рулета отсаживают украшения, используя тот же крем, а боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

A multi-layered cake with almond slices and ladybug decorations. The cake is decorated with a light-colored frosting on top, featuring a spiral pattern. The layers are filled with a dark brown filling, likely chocolate or hazelnut. The sides of the cake are decorated with almond slices. The top is decorated with ladybug-shaped decorations made of red and black frosting, and green leaves. The cake is presented on a white plate.

**ТОРТ «БЕЗЕ» ПОНИЖЕННОЙ  
КАЛОРИЙНОСТИ**

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА «БЕЗЕ» ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

## ○ Рецепттура:

- |   |     |             |
|---|-----|-------------|
| 1. Смесь для суфле и безе                 | 43  | грамма      |
| 2. Сахар песок                            | 170 | грамм       |
| 3. Вода                                   | 75  | грамм       |
| 4. Смесь для суфле со вкусом ореха        | 12  | грамм       |
| 5. Масло сливочное                        | 170 | грамм       |
| 6. Молоко, сгущенное                      | 120 | грамм       |
| 7. Смесь для суфле со вкусом киви и манго | 20  | грамм       |
| 8. Вода                                   | 40  | миллилитров |
| 9. Фрукты и ягоды                         | 300 | грамм       |
| 10. Гель                                  | 20  | грамм       |
| Выход п./ф.                               | 900 | грамм       |

Технология приготовления: Состоит из трех слоев воздушно-белкового полуфабриката, соединенных масляным кремом. Верх торта украшен ягодами и фруктами и залит гелем

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУЛЕТА «ЯБЛОЧНЫЙ» ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Наименование продуктов	масса	Ед. измерения	Технология приготовления
Бисквит яблочный	565	грамм	Бисквит яблочный выпекают на кондитерских листах слоем 6- 7 мм. Пласт смазывают яблочной начинкой (7/3 по рецептуре) и заворачивают в рулет. Поверхность смазывают остальной яблочной начинкой и посыпают воздушным полуфабрикатом, нарезанным на кубики с гранью 6—5 мм.  Для приготовления яблочной начинки яблочную пасту уваривают с сахаром-песком до влажности (50,7±2)%.
Начинка яблочная	361	грамм	
Воздушный п./ф	74	грамм	
Для начинки: Паста яблочная	846	грамм	
Сахар-песок	254	грамм	
Выход	1000	грамм	

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОГА

### «ПРАЗДНИЧНОГО» ПОНИЖЕННОЙ

### КАЛОРИЙНОСТИ

Наименование продуктов	масса	Ед. измерения	Технология приготовления
Бисквит яблочный	540	грамм	<p>Помаду готовят так же, как основную, только при разогревании добавляют виноградную пасту.</p> <p>Бисквит выпекают в круглых формах. После выпечки и охлаждения его разрезают на три пласта, склеивают их яблочной начинкой, поверхность смазывают той же начинкой и глазируют помадой. Сверху наносят рисунок виноградной помадой.</p>
Начинка яблочная	285	грамм	
Помада	160	грамм	
Помада виноградная	15	грамм	
Сахар- песок	783	грамм	
Патока	117	грамм	
Паста виноградная	29	грамм	
Выход	1000	грамм	



ПИРОЖНОЕ «КОРЗИНОЧКА  
ИЗАБЕЛЛА»

# ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

- Баранова Т.А. Организация общественного питания. Справочник. М.: Росагропромиздат, 1988, 368с.
- Богданов Г.А., Смирнова З.М., Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1991, 300с.
- Золин В.П.; Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: Академа, 1999, 55с
- Коева В.А. Лабораторно-практические занятия для поваров. Ростов-на-Дону: Феникс, 200, 69с
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. М., 1981.125с
- Сан.Пин 42-123-4117-86. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. М., 1986.110с
- Щеглов Н.Г., Говоровский К.А. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. М.: Деловая литература, 2001,215с
- <http://www.povarenok.ru/> - Кулинарный сайт «Поваренок»
- <http://www.edimdoma.ru/> -Кулинарный сайт «Едим дома»
- <http://www.youtube.com/?gl=RU&hl=ru>

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!!!**

