

Письменная экзаменационная работа

Тема:

**Желированные
невзбитые блюда на
примере блюда
«Лимонное желе»**

Выполнила:
студента группы 37
Рудик Кристина
Сергеевна



ПИТАНИЕ В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА

Приготовление пищи – сложный процесс, который на предприятиях общественного питания строится по следующей схеме:

- приём и хранение сырья;
- первичная обработка сырья и оформление,
- отпуск готовой продукции,
- использование отходов.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Для многих блюд (киселей, компотов, желе, муссов) основным сырьем служат плоды и ягоды в свежем, консервированном, замороженном или сушеном виде.

Для улучшения вкуса и ароматизации сладких блюд широко используют ванилин, корицу, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту, кофе, какао, виноградные вина, ликеры и т. п.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

- В качестве желирующих веществ при изготовлении киселей, желе, кремов употребляют желатин, агар-агар и крахмал, главным образом картофельный и значительно реже кукурузный (маисовый).
- Особенно ценятся свежие плоды, так как в них содержатся легко усваиваемые сахара — глюкоза и фруктоза. Кроме того, в них имеются фруктовые кислоты (яблочная, лимонная, винная), соединения железа, витамины и ферменты.

ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ЖЕЛИРОВАННЫХ НЕВЗБИТЫХ БЛЮД

- Кисель из свежих ягод
- Кисель из яблок
- Кисель молочный
- Желе из плодов и ягод свежих
- Желе яблочное
- Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов.







ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

- Для организации рабочего места повара устанавливают производственные столы с холодильным шкафом и горкой для хранения заранее приготовленных продуктов используемых для украшения блюд.
- Горячий цех предназначен для централизованного производства готовых блюд, полуфабрикатов высокой степени готовности, включая готовые охлажденные блюда, и кулинарных изделий из полуфабрикатов.



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

- **Горячий цех предназначен для:**
 - тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов,
 - варки бульонов,
 - приготовления супов, соусов, гарниров, вторых блюд,
 - выпечки мучных изделий,
 - а также тепловой обработки продуктов для холодных и сладких блюд.



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

- Холодные цеха предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса – 15 блюд.



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

- В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы.

ТЕХНИКО-КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА

Наименование	Брутто (кг)	Нетто (кг)	Цена (руб/кг)	Сумма (руб)
Лимон	185	175	133-00	24,6
Вода	850	650	16-00	13,6
Сахар	120	120	50-00	6,00
Желатин	40	120	850-00	34
Лимонная кислота	1	1	1100-00	1,1
Итого:		1,066	Итого:	79,3

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Лимон **1 штука**

Желатин **1 столовая ложка**

Вода чистая **400 миллилитров**

Сахар песок **3 столовые ложки**

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Первым делом надо развести желатин. Чтобы желе было более плотным 2 ст/л желатина залить стаканом холодной (обязательно!) кипяченой воды. Размешиваем и оставляем для набухания на 40-60 минут.



Пока желатин набухает займемся лимоном. Лимон вымоем и аккуратно на самой мелкой терке снимем с него верхний желтый слой цедры. Белый слой не трогаем, он может придать ненужную горечь желе, а цедра наоборот, придаст более насыщенный аромат и вкус.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Сок выливаем в кастрюльку, кладем сахар и натертую цедру добавляем воду и ставим на газ, помешиваем. Как закипит, выключаем и пусть постоит, остынет.

Затем режем лимон пополам и выдавливаем из него сок выжималкой для цитрусовых или вручную.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Далее лимонный сок надо процедить, вылить в него набухший желатин и поставить нагреваться при постоянном помешивании.



Доведите до горячего состояния, но не в коем случае не до кипения и выключите. Сок с желатином должен постоять и охладиться до комнатной температуры

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Сделаем первый слой. Возьмем небольшие пиалки, нальем тонкий слой желе и положим туда ягоды, все это в холодильник, чтобы хорошенько схватилось.

Когда слой желе стал крепким, достаем его из холодильника, кладем наверх веточки мяты. Аккуратно заливаем тонким слоем, чтобы только наполовину утопить мяту и снова на холод.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После застывания зальем сверху слой желе потолще без всяких украшений, чтобы образовался красивый прозрачный поясок и в холодильник, держим немного дольше, так как слой больше, чем предыдущие.

Теперь кладем по бокам дольки мандаринов и заливаем их желе почти до верха, так чтобы дольки не поплыли, снова в холодильник.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Снова зальем толстую прослойку желе без украшений, а после застывания положим на него ягоды и зальем желе, чтобы ягоды были покрыты полностью.



Настала очередь киви. Почистите его и порежьте на тонкие дольки, выложите по кругу, залейте почти до самого верха, оставив совсем немного места.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кладем листочки мяты как нам нравится и заливаем желе под завязку.

Не страшно, если листочки поплывут, пусть располагаются как угодно.

Убираем в холодильник до полного застывания.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

