

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
<b>Итого:</b>		<b>1,066</b>	<b>Итого:</b>	<b>79,3</b>

# 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!!!**

