

# ЖЕЛИРОВАННЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

АВТОР:

ТОКАРЧУК МАРИНА ДМИТРИЕВНА,

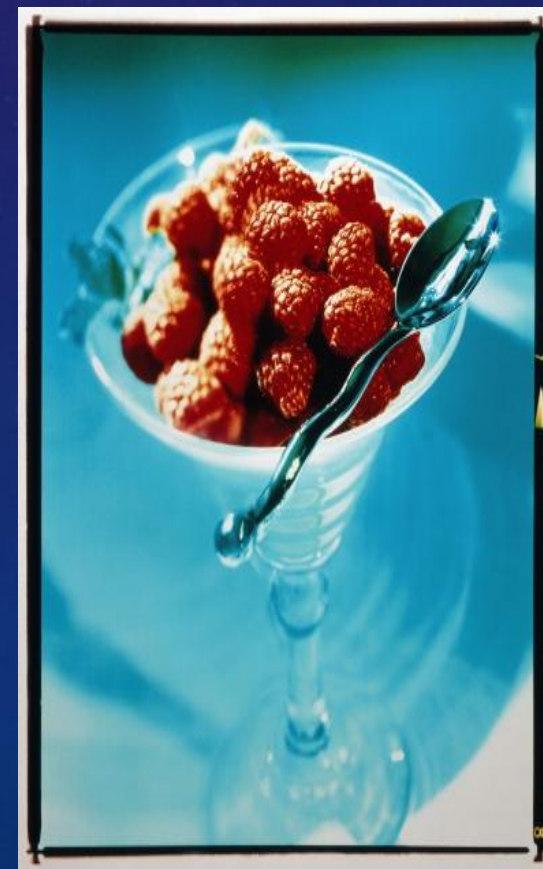
УЧИТЕЛЬ ТЕХНОЛОГИИ ВЫСШЕЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ КАТЕГОРИИ

МОУ «СОШ № 16»,

Г. КОПЕЙСК

2019

# ТЕМА УРОКА



# ТЕМА УРОКА?



- **Желирующие вещества**

**желатин**  
желатин

**агароид**  
агароид

**крахмал**  
крахмал

# ТЕМА УРОКА?



- ЖЕЛЕ
- МУССЫ
- САМБУКИ
- КИСЕЛИ
- КРЕМЫ

... сладкие  
блюда

ТЕМА УРОКА



- ***ЖЕЛИРОВАННЫЕ  
СЛАДКИЕ БЛЮДА***





- **ЦЕЛЬ УРОКА?**
- **Закрепить знания и умения по теме «желированные сладкие блюда»**

# ВОПРОСЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ДИКТАНТА

ТЕМА «СЛАДКИЕ ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА» ЗАДАНИЕ – ДАЙТЕ ОТВЕТ НА ВОПРОСЫ

1 Желатин - это

2 Технологический процесс приготовления желе -

3 Подготовка желатина:

4 Виды желе:

5 Мусс - это

6 Условия приготовления мусса -

7 Самбук - это

8 Бывает мусс на желатине и на ....

9 Компоненты крема ванильного из сметаны -

10 Желирующие вещества применяемые для приготовления сладких желированных блюд:



**ВОПРОСЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ДИКТАНТА (КЛЮЧ)**  
**ТЕМА «СЛАДКИЕ ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА» ЗАДАНИЕ – ДАЙТЕ ОТВЕТ НА ВОПРОСЫ**

■1 Желатин - это	Вываривание костей и соединительной ткани животных
■2 Технологический процесс приготовления желе -	Подготовка желатина, приготовление сиропа, растворение желатина, охлаждение желе, разливание в формы, охлаждение
■3 Подготовка желатина:	Заливание холодной водой, подогревание, процеживание
■4 Виды желе:	Однослойное, многослойное, мозаичное, с наполнителем
■5 Мусс - это	Пышная пористая масса
■6 Условия приготовления мусса -	Хорошее взбивание, охлаждение
■7 Самбук - это	Мусс из фруктового пюре
■8 Бывает мусс на желатине и на ....	Манной крупе
■9 Компоненты крема ванильного из сметаны -	Желатин, сметана, яичномасляная смесь
■10 Желирующие вещества применяемые для приготовления сладких желированных блюд:	Желатин, агароид, крахмал



■За каждый верный ответ 1 балл. Наибольшее количество баллов за тех. диктант – 10 баллов



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ ЖЕЛИРОВАННЫХ БЛЮД



введение крахмала  
в сироп



замачивание желатина



приготовление  
сиропа из клюквы



подготовка цедры  
для приготовления  
сиропа



растворение  
желирующего  
продукта в сиропе

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА



СБОРНИК РЕЦЕПТУР 2002 \_РЕЦЕПТУРА 900 КОЛОНКА 1

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	Масса брутто	Масса нетто
Лимон	238	100
Сахар	300	300
Желатин	27	27
Вода	700	700
Выход	-	1000

С лимонов срезают цедру, нарезают пополам и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5-6 минут, процеживают, в отвар добавляю сахар, вводят подготовленный желатин, соединяют его с лимонным соком, охлаждают и взбивают. При отпуске поливают соусом или сиропом сахарным по 20 грамм на порцию

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

## НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА



СБОРНИК РЕЦЕПТУР 2002 РЕЦЕПТУРА 887 КОЛОНКА 1

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	737	700
Вода	200	200
Сахар	80	80
Крахмал	50	50
Ванилин	0,03	0,03
Выход		1000

В кипящем молоке растворяют сахар. Вливают предварительно разведенный молоком или водой процеженный крахмал и непрерывно помешивают, варят при слабом кипении в течении 8-10 минут. К концу варки добавляют ванилин.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА

СБОРНИК РЕЦЕПТУР 2002 РЕЦЕПТУРА 887 КОЛОНКА 1

Наименование блюда	Масса брутто	Масса нетто
Апельсины	455	200
Сахар	160	160
Лимонная кислота	1	1
Желатин	30	30
Вода для апельсинов	720	720
Выход	-	1000

В воду с сахаром, доведенную до кипения кладут цедру снятую с апельсина, затем вводят подготовленный желатин. После того как желатин растворился, вводят отжатый сок из апельсинов. В горячий сахарно-желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки и охлаждают. Подают по 100-150 грамм.

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ**



# ИТОГИ РАБОТЫ НА УРОКЕ

15-20 баллов – «5» отлично

11-14 баллов – «4» хорошо

8-10 баллов – «3» удовлетворительно

- **МОЛОДЦЫ!**