



Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

**Технология приготовления блюда
«Мусс клюквенный (на крупе
манной) с клюквенным соусом и
шоколадным топпингом»**

Выполнила учащаяся группы № 337
по профессии «Повар, кондитер»
Мамыкин Семён Максимович

Цель работы: изучить технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда «Мусс клюквенный (на крупе манной) с клюквенным соусом и шоколадным топпингом».

Задачи:

Изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ведения технологического процесса приготовления блюда «Мусс клюквенный (на крупе манной) с клюквенным соусом и шоколадным топпингом».

- Приготовить и отработать способы оформления и подачи блюда «Мусс клюквенный (на крупе манной) с клюквенным соусом и шоколадным топпингом».
- Обобщить знания о пищевой и энергетической ценности блюд.
- Составить технологическую карту с расчётом на 1, 2 и 50 порций.
- Составить расчёт продажной цены блюда в калькуляционной карте

Продовольственное сырьё, используемое для приготовления блюда, соответствует требованиям действующих нормативных и технических документов и подтверждает безопасность и качество.

Обработка всех используемых продуктов производилась в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.



Клюкву перебирают, промывают, отжимают из неё сок и хранят в холодильнике.



Мезгу проваривают в воде, процеживают отвар, вводят в него сахар и доводят до кипения.



Затем тонкой струйкой вводят просеянную манную крупу и варят при постоянном помешивании 15-20 мин, прекратив нагрев, в массу вливают ранее отжатый сок.

Технологический процесс приготовления блюда



Смесь охлаждают до 40 °С и взбивают до образования густой пенно-образной массы, которую разливают в формы и охлаждают.



Клюкву перебирают, промывают, отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5-8 мин, затем процеживают.

Технологический процесс приготовления соуса



В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипячёной водой или охлаждённым ягодным отваром



В горячий ягодный сироп вливают процеженный крахмал и, помешивая, быстро доводят до кипения. После этого в него вливают ранее отжатый сок. Соус охлаждают.



Перед отпуском форму с муссом на $\frac{2}{3}$ объёма опускают на несколько секунд в тёплую воду, слегка встряхивают и выкладывают мусс в криманку или на десертную тарелку с шоколадным топпингом, поливают клюквенным соусом или подают соус отдельно.

Требования к качеству, условия и сроки хранения блюда

Внешний вид: пышная, воздушная, застывшая масса, украшена мятой и соусом

Консистенция: мелкопористая, нежная, слегка упругая

Цвет: темно-красный

Вкус: кисло-сладкий, клюквенный

Запах: клюквы с ароматом мяты

Мусс хранят при температуре от 0 до 6 °С в течение 12 ч. Для хранения лучше использовать неокисляющую посуду — фарфоровую или эмалированную.

Соус клюквенный имеет однородную консистенцию, разную степень густоты в зависимости от жидкости и других входящих продуктов, которые должны быть протерты. Пленка на поверхности соусов недопустима. Цвет соуса соответствует основному продукту, из которого он приготовлен. Вкус соуса должен быть как у используемых продуктов

- В ходе работы изучено:
- история образования блюда
 - технологический процесс приготовления блюда,
 - варианты оформления и подачи блюда

Отработан технологический процесс приготовления блюда с различными вариантами оформления.

Произведен расчет продажной цены блюда в калькуляционной карте и составлены технологические карты.