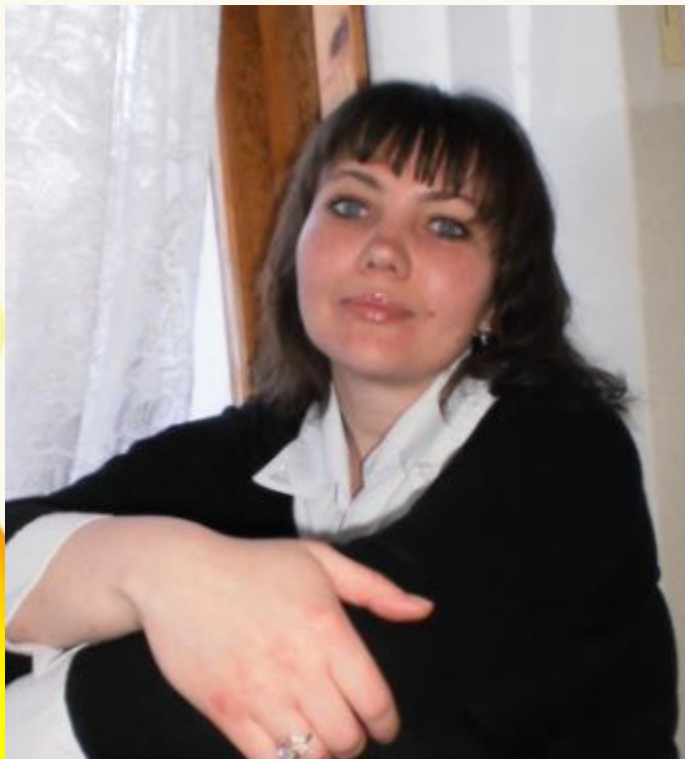


Государственное образовательное учреждение начального
профессионального образования
профессиональное училище №82 с. Тарасово



Презентация к уроку: Холодные сладкие блюда

Разработал
мастер производственного обучения
Тимошенко Мария Александровна

267-266-168



Тема урока: Холодные сладкие блюда



Цель урока:



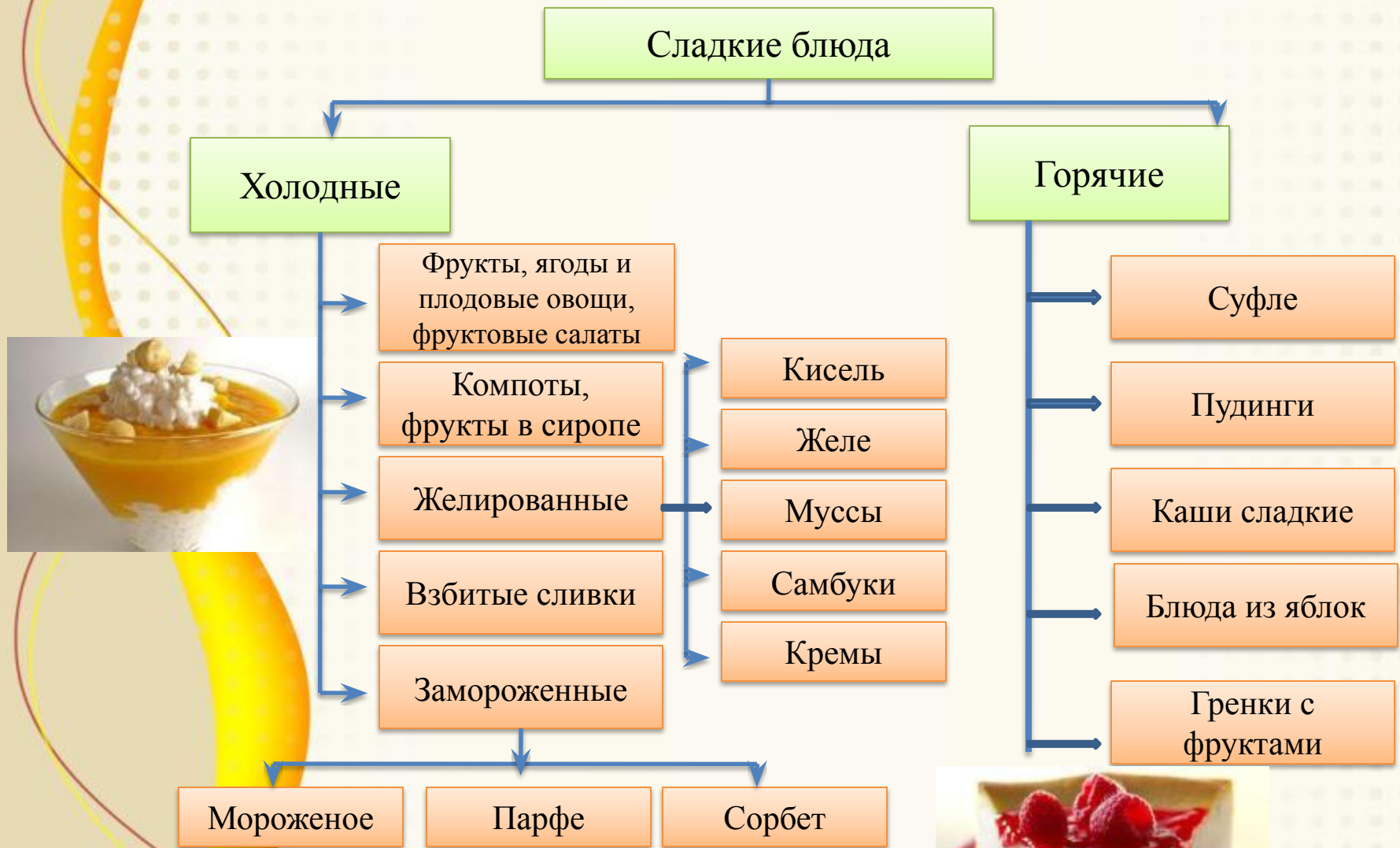
Научиться
приготовлению сладких
холодных блюд,
закрепить
профессиональные
умения по применению
различных приёмов и
операций

Сладкие блюда подаются в конце обеда на десерт, поэтому их называют десертными; их можно подавать также:

- Во время завтрака
- Во время полдника
- Во время ужина

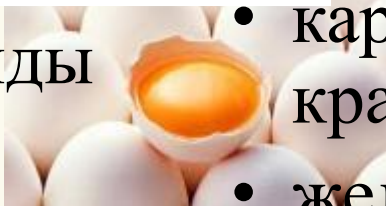


Классификация сладких блюд



Для приготовления сладких холодных блюд обычно используют:

- сахара,
- фрукты,
- ягоды и продукты их переработки,
- яйца,
- молоко,
- сливки,
- некоторые виды круп,



- орехи,
- шоколад,
- какао,
- кофе,
- жиры,
- пшеничную муку,
- картофельный крахмал
- желатин



Приготовление холодных сладких блюд происходит:

В холодном цехе



В горячем цехе



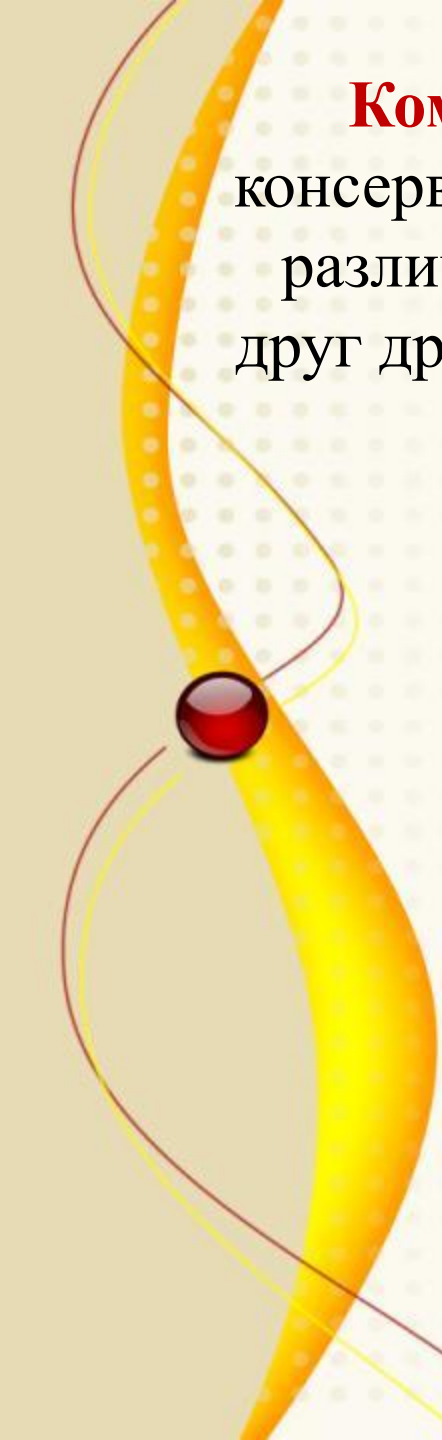
ПОДАЧА СЛАДКИХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД:

Отпускаются:

- Стаканах
- Креманках
- Десертных тарелочках

Температура
отпуска холодных
блюдов 10...14°C





Компот – приготавливают из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях (ассорти), где они дополняют друг друга по вкусу, так и из одного какого – либо вида.

Ассортимент компотов:

- Компот из свежих плодов;
- Компот из земляники или малины;
- Компот из апельсинов и мандаринов;
- Компот из консервированных плодов и ягод;
- Компот из быстрозамороженных плодов и ягод;
- Компот из смеси сухофруктов.

Технологический процесс приготовления компота из свежих плодов:

Груши

Промыть

Удалить
семенное
гнездо

Нарезать
дольками

Вода

Довести до кипения

Растворить

Добавить

Проварить 10-12 мин.

Погрузить

Варить 5-7 мин.

Сахарный
песок

Лимонная
кислота

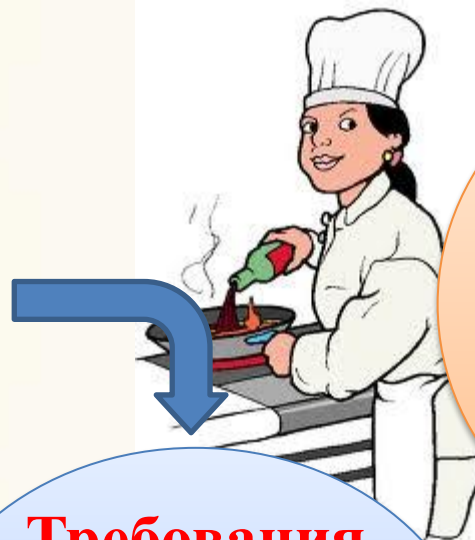
Отпуск: в стаканах по 200 гр. на одну порцию



Подача компотов:



В меру сладкий,
с приятной
кислинкой (если
использовались
кислые ягоды —
смородина,
вишня и др.)

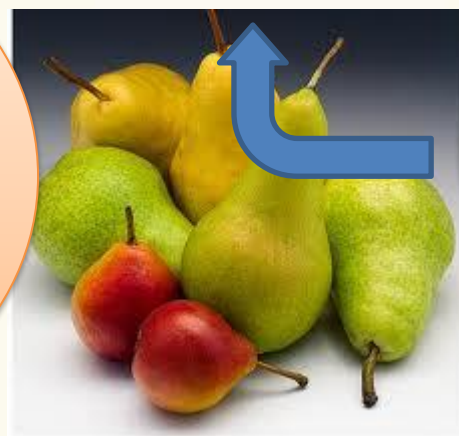


Фрукты и ягоды
должны быть
мягкими, но не
разваренными и
не мятыми.

Требования к качеству КОМПОТОВ ИЗ свежих ПЛОДОВ



Сироп должен
быть
прозрачным, с
концентрирован
ным вкусом и
запахом фруктов

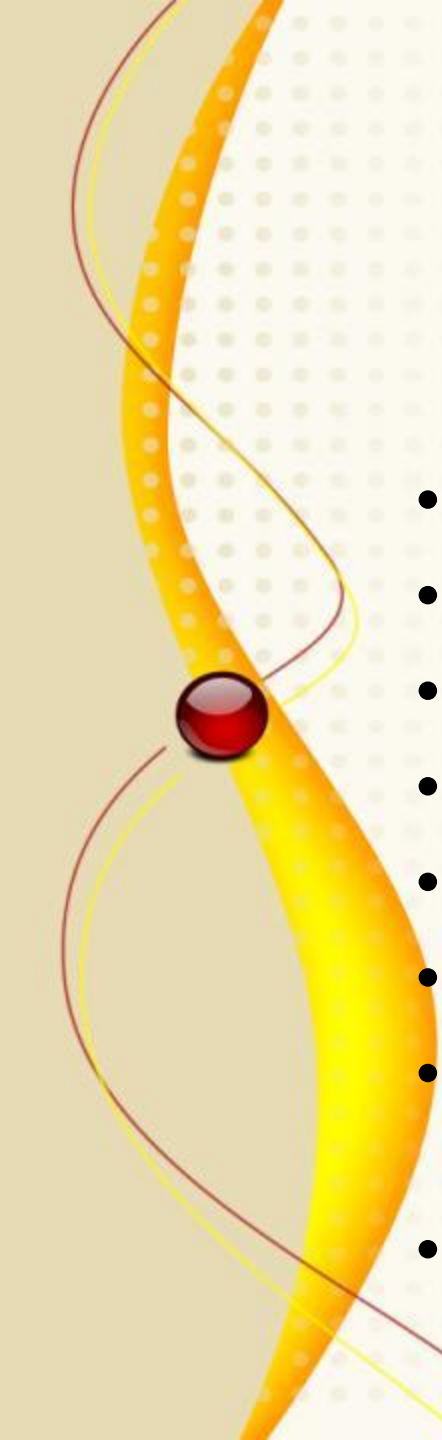


Не допускается
наличие
загнивших и
червивых плодов
и ягод.

Основные дефекты:

- сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сиропом);
- вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки);
- часть фруктов переварена, часть сохранила форму, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки);
- попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).





Фруктовый салат — блюдо, приготовленное из смеси различных свежих, консервированных фруктов, ягод, порезанных небольшими кусочками.

Ассортимент фруктовых салатов:

- салат из ягод;
- фруктовый салат в корзиночках;
- фруктовый салат «Сабра»;
- особый салат с дыней;
- клубничный десерт;
- салат из груш;
- салат из вишни и яблок с соусом из йогурта;
- фруктовый салат с ликером.

Технологический процесс приготовления салата фруктового:

Свежие фрукты

Промыть

Удалить семенное гнездо

Нарезать кубиком

Консервированные фрукты

Слить сироп

Нарезать кубиком

Орехи

Перебрать

Промыть

Подсушить

Заправка

Соединить

Добавить

Заправить

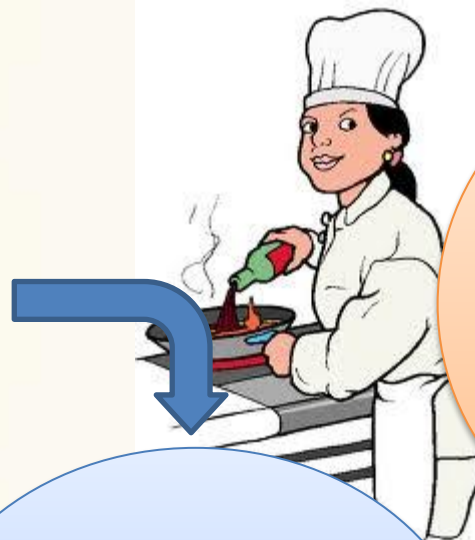
Отпуск: в креманках, фужерах, стаканах



Подача фруктового салата:



Внешний вид:
фрукты и ягоды
сохраняют
форму,
равномерно
распределены в
салате.

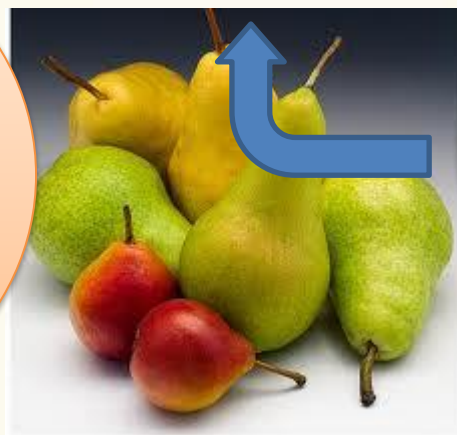


Консистенция:
соответствует
виду фруктов
или ягод.

**Требования
к качеству
фруктовых
салатов**



Вкус: сладкий,
свойственный
вкусу фруктов и
ягод.

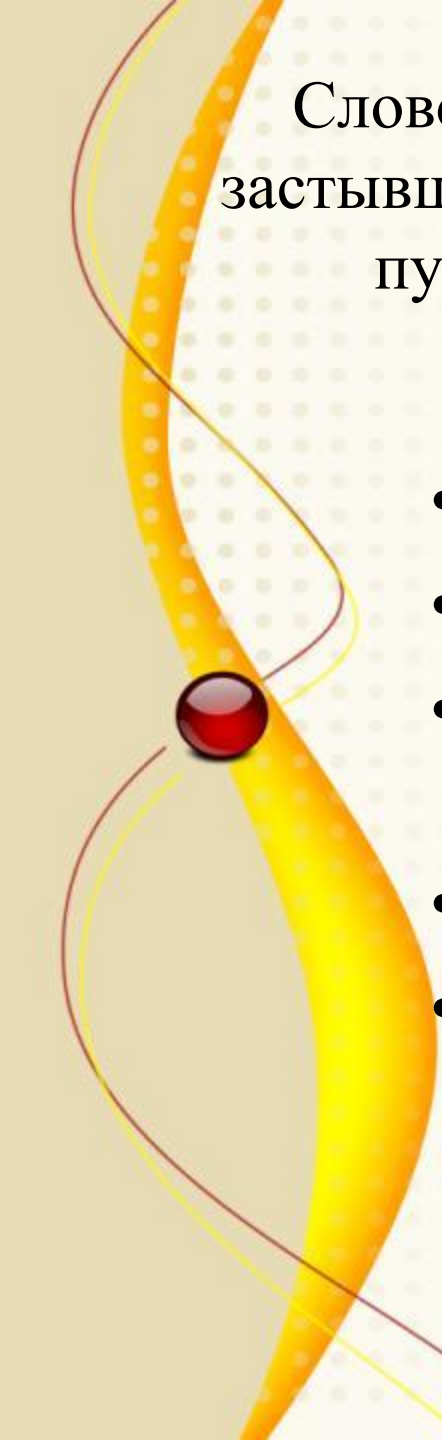


Цвет и запах:
свойственный
входящим в
блюдо
продуктам.

Основные дефекты:

- вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало добавили вкусовых ингредиентов);
- часть фруктов потеряла форму, часть сохранила форму, (не сочетание фруктов заложили слишком мягкие и твердые фрукты одновременно, а не последовательно);
- попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки (плохо перебрали и зачистили плоды).





Слово **желе** является французским. Так называют застывший десерт, приготовленный из фруктового сока путем добавления в него сахара и желатина.

Ассортимент желе:

- Из свежих ягод и фруктов;
- Из соков, сиропов, экстрактов;
- Из фруктово – ягодных отваров, эссенций;
- Из молока, варенья;
- Из плодово – ягодного пюре.

Технологический процесс приготовления желе:

Желатин

Замочить

Плоды или ягоды

Перебрать

Промыть

Залить

Варить 5...8 мин

Процедить

Добавить

Довести до кипения

Ввести

Процедить

Разлить в порционные формы

Охладить при $t 0...8^{\circ}\text{C}$ в
течении 1,5...2ч.

Выложить в креманку или в
вазочку

Вода

Сахарный
песок



Отпускают желе по 100...150г с соусом, сиропом, взбитыми сливками.

Подача желе:



Внешний вид –
масса
однородная,
слегка упругая.



Консистенция
студнеобразная,
может быть
прозрачной и
непрозрачной.

**Требования
к качеству
желе:**



Вкус – сладкий, с
привкусом и
запахом тех
продуктов, из
которых
приготовлено
желе.

Фрукты и ягоды
аккуратно
выложенные в
виде рисунков.



Основные дефекты:

- ❑ ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили);
- ❑ желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме);
- ❑ лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру); попадаются кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью);
- ❑ малосладкое (недостаточное количество сахара).





Спасибо за активное участие.

*Давайте жить без
горя и печали,
Улыбкой озаряя
всех друзей!
Всем сердцем
только нежность
излучая,
Давайте жить
и радовать людей!*





Так прошел у нас урок.

Корень учения горек, да плод его
сладок



Организационный момент. Вводный инструктаж.



Актуализация знаний обучающихся



Объяснение и показ приготовления блюд.



Самостоятельная работа обучающихся, приготовления блюд.



Готовые работы обучающихся.

