

# «Технология продукции общественного питания»

## Этапы урока

- 1 Организационный момент
- 2 Определение темы урока
- 3 Определение цели урока
- 4 Ход урока
- 5 Подведение итогов урока
- 6 Домашнее задание

# Тема урока?



# Тема урока?



## ■ Желирующие вещества



# *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 железированные 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 железированных блюд:



# Вопросы технологического диктанта (ключ)

Тема «Сладкие железированные 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 железированных 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 рецептов **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 рецептов 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 рецептов 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!**