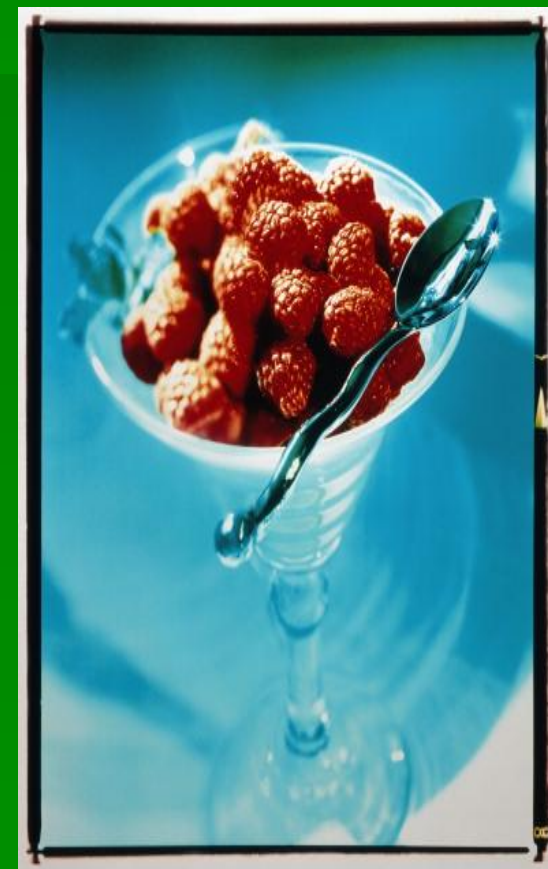


«Технология продукции общественного питания»

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!**