

# Холодные сладкие блюда

КИСЕЛИ, МУССЫ, САМБУКИ, КРЕМЫ

# КИСЕЛИ



# Желе



Solodke.com

# МУССЫ



# Виды муссов

- ▶ фруктовые муссы;
- ▶ ягодные муссы;
- ▶ шоколадный мусс;
- ▶ карамельный мусс;
- ▶ сливочный мусс;
- ▶ мусс из манной крупы;
- ▶ мусс бенедиктин.



# Самбук



# Кремы.





# СЛИВКИ



# Сливки на растительных маслах



# Мороженое



# Παρφε



# Организация работы горячего цеха

- ▶ Требования к помещению горячего цеха
- ▶ Определение производственной программы горячего цеха
- ▶ Технологические процессы горячего цеха
- ▶ Технологическая линия по приготовлению горячих полуфабрикатов
- ▶ Технологическая линия приготовления горячих сладких блюд









# Горячие напитки.Ассортимент

- ▶ Горячий шоколад



# Сбитень



# Пунш



# Γρογ



# Горячие сладкие блюда

- ▶ Десерт –это блюда, подаваемые в конце трапезы:
- ▶ напитки (кофе, какао, чай);
- ▶ блинчики,
- ▶ гренки,
- ▶ омлеты,
- ▶ оладьи с фруктами;
- ▶ творожные запеканки;
- ▶ разнообразные пудинги,
- ▶ ризотто;
- ▶ запеченные или фламбированные фрукты многое другое.

# Горячий шоколад



# Яблоки запеченные



**Запеченные яблоки со  
сладким фисташковым  
маслом**

▶ Запеченные яблоки с творогом и брусникой





- ▶ Яблоки, запеченный с ореховой начинкой



# Гренки

- ▶ Гренки из пшеничного хлеба с корицей и медом



# Пудинги



# Запеканки



# Разница между пудингом и запеканкой

<b>Пудинг</b>	<b>Запеканка</b>
Основой выступают различные крупы, творог, морковь, тыква или мука	Готовится из самых разнообразных ингредиентов, зачастую с добавлением мяса
Получил большее распространение в виде десерта	Зачастую в качестве ингредиентов используются мясные продукты
Готовится на водяной бане или запекается в духовке	Для приготовления используется духовой шкаф
Употребляется в пищу охлажденным	В качестве основного блюда подается в горячем виде
Золотистая корочка образуется не всегда	На поверхности присутствует румяная корочка

# БЛИНЫ



# Оладьи



# Блины с припеком





# Блинчатый пирог

