



МДК 07.01

Тема урока «Приготовление
киселей»

Подготовила :Кожевникова Л.П.-
преподаватель высшей квалификационной
категории

Цель урока:

- Формирование у обучающихся понятий о желированных блюдах (киселей), рецептуре и технологии приготовления

Желированные блюда



- Для придания сладким блюдам студнеобразной консистенции используют размягченные желирующие вещества-желатин, крахмал, агароид.
- Кроме этого применяют альгинат натрия, модифицированный крахмал и продукты содержащие пектин(яблочное пюре или абрикосовое). Желирующие вещества связывают воду и при остывании образуют студнеобразную массу, прочность которой зависит от количества желирующих веществ.

К желеированным блюдам относят:

- Кисели



- Желе



- Муссы



- Самбуки



- Кремы



Кисель

- Кисе́ль — сладкое десертное желеобразное блюдо Кисели приготавливают из свежих фруктов и ягод, сухих и консервированных, фруктово-ягодных соков, сиропов, пюре, экстрактов, из молока, хлебного кваса, повидла, варенья, из концентратов –сухого киселя.



Консистенция киселей

- Для фруктово-ягодных киселей используется картофельный крахмал, а для молочного киселя – маисовый (кукурузный), который нельзя применять для фруктово-ягодных киселей, так как дает беловатый оттенок.
- В зависимости от консистенции кисели подразделяют на густые, средней густоты, полужидкие

Приготовление густого киселя

- Для приготовления густого киселя необходимо 70-80 г крахмала на 1 л жидкости, (т.е. для густого киселя на 1 л жидкости берутся 3 ст. ложки крахмала)



Приготовление средней густоты киселя

- Для приготовления киселя средней густоты необходимо - 40-45 г на 1 л жидкости – 2ст. ложки крахмала



Приготовление полужидкого киселя

- Для приготовления полужидкого киселя необходимо 30-35 г крахмала на 1 л жидкости-1 ст. ложка с верхом

- Жидкие кисели используют как подливки к различным блюдам. Кисели средней густоты охлаждают и подают как сладкое блюдо.

Как правило, во фруктово-ягодные кисели для сохранения окраски и улучшения вкусовых качеств добавляют небольшое количество (0,1-0,3 г на порцию) лимонной кислоты, которую следует предварительно развести холодной кипяченой водой.

Чтобы поверхность киселя не покрылась пленкой, его посыпают небольшим количеством сахара

Схема приготовления киселей

- Приготовление киселей из клюквы, смородины, вишни, черники включает в себя: отжимание сока;
- приготовление отвара из отжимков(мезги);
- приготовление сиропа на отваре;
- заваривание крахмала;
- соединение готового с соком;
- охлаждение

Кисель из свежих ягод

- ***Ингредиенты :***
- Брусника 150 г Клюква 150 г Смородина черная 150 г
- Ягоды вымыть и дать воде стечь, если ягоды используете замороженные, то предварительно дать им 30 минут постоять в комнатной температуре. Пропорции примерные идут: 1 стакан ягод на 1 л воды



Рецепт приготовления

- Протереть ягоды через дуршлаг



Рецепт приготовления

- Отжатый сок поставить в холодильник



Рецепт приготовления

- Мезгу(жмых) залить горячей водой и варить 10-15 минут.



Рецепт приготовления

- Отвар процедить, жмых еще раз отжать и выбросить.



Рецепт приготовления

- В полученный отвар ввести сахар, растворить и получить сироп, довести до кипения



Рецепт приготовления

- Картофельный крахмал развести в холодной кипяченой воде или частью полученного отвара (1:5) и влить одним приемом в кипящий сироп энергично размешивая.



Рецепт приготовления

- Кисель проварить 1-2мин, снять с огня, влить помешивая сок, который придает киселю цвет, вкус и запах свежих ягод. Кисель слегка охладить и разлить в стаканы или креманки, поверхность посыпать сахаром, охладить до температуры 10-14С



Кисель из яблок

- Яблоки промыть, удалить сердцевину с семенами
- Нарезать ломтиками
- Залить горячей водой и варить в закрытой посуде до готовности
- Отвар слить, яблоки протереть
- Пюре соединить с отваром сахаром и лимонной кислотой нагреть до кипения
- Влить разведенный крахмал и довести до кипения
- Отпустить в стаканы

Кисель молочный

- Цельное молоко или с добавлением воды довести до кипения
- Кукурузный крахмал развести холодным кипяченым молоком и процедить через частое сито
- В кипящую жидкость ввести сахар, растворить его помешивая, влить подготовленный крахмал
- Кисель варить помешивая при слабом нагревании 10мин
- Добавить ванилин, охладить, разлить в стаканы, посыпать сахаром и отпустить
- Густой молочный кисель отпустить в креманке или десертной тарелке
- Полить фруктово-ягодным сиропом (50 г) или положить варенье, джем (20 г)



О пользе киселей



- Яблоки используют как диетическое и лечебное средство. Они полезны людям умственного труда и лицам, ведущим малоподвижный образ жизни. От яблочного киселя не располнеешь, зато чувство сытости он создаст. Рекомендуются для профилактики анемии, гиповитаминозов и для улучшения пищеварения



О пользе киселя

- Клюква. Природная кладовая аскорбиновой кислоты и ацетилсалициловой кислоты, клюква содержит свой родной аспирин, поэтому, если вы простудились, гриппуете, температурите, лучший напиток - морс или кисель из клюквы. Клюква богата и набором минералов (железо, марганец, медь, серебро, йод, калий).



О пользе киселя

- **Малиновый кисель обладает превосходными целебными свойствами из-за высокого содержания в малине ацетилсалициловой кислоты.**



О пользе киселя

- Черника и в киселе эффективна при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, инфекционных заболеваниях, а также для улучшения остроты зрения.



- **Черничный кисель. После охлаждения в него можно добавить ягоды свежей клубники и черники**

О пользе киселя

- Рябина красная используется при заболеваниях печени и желчного пузыря. Плоды обладают легким слабительным, желчегонным и мочегонным действиями.



- Вишня обладает антисептическими свойствами и является хорошим средством при воспалительном заболевании дыхательных путей.

О пользе киселя

- Поскольку неизменным составляющим киселя является крахмал, его рекомендуют пить при гастритах с повышенной кислотностью и язвенных болезнях желудка и двенадцатиперстной кишки. Кисель оказывает подщелачивающее действие на организм, что очень важно для людей, страдающих повышенной кислотностью.
- Хотя и говорят современные гастроэнтерологи, что сейчас гастрит — образ жизни, но не будем опускать руки.

О пользе киселя

- **Исконно русским блюдом является овсяный кисель.** Его традиционно называют «русским бальзамом». Упоминания о нем есть еще в кулинарных книгах «Домостроя» и монастырских рецептах XVI века.
- Безусловно, овсяный кисель — одна из базовых основ традиционной русской кухни, ее неотъемлемая часть. Сегодня этот напиток незаслуженно забыт. А ведь он может оказать пользу при заболеваниях желудка, а также как витаминное средство

О пользе киселя

- **Целебный овсяный кисель с добавлением варенья.**



Закрепление материала

- Назвать желирующие вещества
- Перечислить желированные блюда
- Какой крахмал используют для приготовления молочного киселя и почему?
- Из чего готовят кисели?
- Назвать консистенции киселя?
- Отчего зависит консистенция киселя?
- Рассказать технологию приготовления киселя из свежих ягод?
- Рассказать технологию приготовления киселя из яблок?
- Рассказать технологию приготовления молочного киселя

Приготовление кекса из киселя

- Ингредиенты
- 1 пачка киселя концентрата
- 3 яйца
- 3 ст.ложки муки



Приготовление

- 1 пачку (брикет) киселя превратить в порошок (растолочь, как для приготовления киселя)



Приготовление

- Берем 1 яйцо, вводим в кисель — взбиваем



Приготовление

- Второе яйцо вводим — взбиваем.



Приготовление

- Третье яйцо вводим — взбиваем. Добавляем 1/2 ч. ложки соды и 3 ст. ложки муки



приготовление

- ещё раз перемешиваем



-
- выливаем в формочку и ставим в разогретую до 180 градусов духовку на 15-20 минут



Приготовление



Приготовление



Спасибо за внимание!
