

Внеклассное  
мероприятие

# “СЛАДКИЙ ВУЛКАН”



**Форма проведения: игра**  
**Участники: студенты групп №16, № 31 по**  
**специальности «Организация питания»**





Форма проведения: игра  
Участники: студенты групп №16, № 31 по  
специальности «Организация питания»



**Форма проведения: игра**  
**Участники: студенты групп №16, № 31 по**  
**специальности «Организация питания»**







## Цель: Освоение и внедрение новых, современных технологий в области кулинарного и кондитерского искусства



### ► Задачи:

► Образовательная: Формирование навыков по внедрению новых, современных направлений в технологии приготовления

► Развивающая: Развивать профессиональное мастерство, творческий потенциал в современных направлениях и тенденций

► Воспитательная: Воспитывать у студентов интерес к будущей профессии



# оборудование

▶ Материально-техническое оснащение:  
Интерактивная доска, компьютер, видеоролики,  
презентации

▶ инструменты ,инвентарь: Доски, ножи, кондитерские  
мешки, металлические трубочки, стеклянная посуда,  
блюда



# Пирожное “Макарон”



# Пирожное “Макарон”

**Никто не знает точной даты появления этих круглых пирожных, но в том, что несколько лет назад они захватили весь мир, усомниться трудно. Рассказываем о главных вехах в истории macarons и людях, которые ее вершили, а также делимся подробнейшим классическим рецептом.**





# ИСТОРИЯ



Макарон — являлся любимым десертом французских монархов испокон веков. Рецепт во Францию привезла итальянская принцесса Екатерина Медичи, вышедшая замуж за Генриха II — короля будущей республики. В это трудно поверить, но в далеком 16 веке макароны представляли собой простое печенье из миндальной муки, яичных белков и сахара. Никаких экзотических вкусов и радужных цветов, никакой кремовой начинки, только тесто.



# ИСТОРИЯ



Вторым слоем макарон обзавелся в начале 20 века. Пьер Дефонтэн — внук Луи Эрнеста Ладуре (владельца первого в Париже чайного салона Laduree) — решил склеить две половинки печенья вместе с помощью сладкой шоколадной массы, известной во французской кухне как «ганаш» (ganache). Таким образом, макарон приобрел привычный для нас двухэтажный вид.

# Рецепт: секреты

«Состарить» яйца. Большинство сходится во мнении, что яйца должны быть комнатной температуры. ...

Просеять муку 3 раза. Именно 3. ...

Сушка теста перед выпеканием. Не пытайся сразу засунуть противень с «крышечками» макарон в духовку.

Циркуляция воздуха во время выпекания.

Пропорции важны.

**TOP SECRET**



# Русское пирожное “улитка”



# Кейк - попсы



# Кейк - попсы



- ▶ Кейк-попсы – яркое и модное угощение, которое будет актуально не только на детском празднике, но и на свадьбе или **фуршете**. А самостоятельно приготовленные кейк-попсы могут стать вкусным и оригинальным подарком на любой праздник.



# Кейк - попсы

- ▶ Кейк-попсы пришли к нам из Америки. В 2008 году известный фуд-блоггер Энджи Дадли предложила приготовить бисквитный «леденец» на палочке. Новая идея была принята «на ура», и кейк-попсы стали покорять мир. Надо сказать, что готовятся попсы очень просто, чем-то они похожи на наше пирожное «Картошка». Однако варианты начинки и украшений у них могут быть весьма разнообразными.



# Кейк - попсы





# Кейк - попсы





# Сладкие роллы



# Сладкие роллы



- ▶ Сладкие роллы, рецепт приготовления которых будет описан в этой статье, скорее можно отнести к блюдам “фьюжн” меню, так как оно не принадлежит к традиционной японской кухне.
- ▶ Рецепт ролла сочетает самые нежные ингредиенты: свежий творожный сыр, белый шоколад и сладкие ягоды.

# История

- ▶ Большинство рецептов сладких роллов появилось на западе. В 70-е годы японская культура была особенно популярна в США. Японские рестораны открывались практически в каждом районе. Вследствие конкуренции этих заведений рождались новые виды роллов, адаптированных для местного населения.

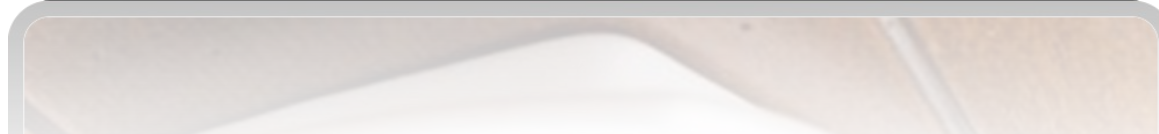




# Сладкие роллы



# Сладкие роллы





# Бананы в шоколаде



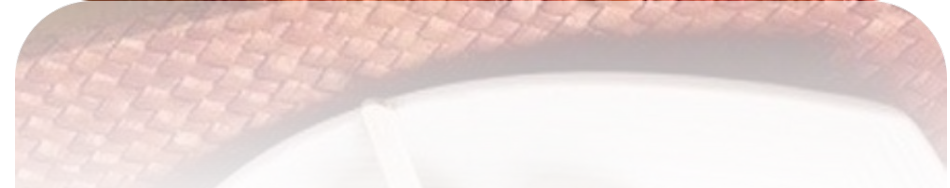


# Бананы в шоколаде

- ▶ Хотите поэкспериментировать, сделав необычное лакомство? Предлагаем вашему вниманию несложный рецепт «бананы в шоколаде». Шоколадная конфета с необычной начинкой из свежего банана – изумительное сочетание. Попробуйте, и вам захочется делать такие бананово-шоколадные конфеты постоянно.

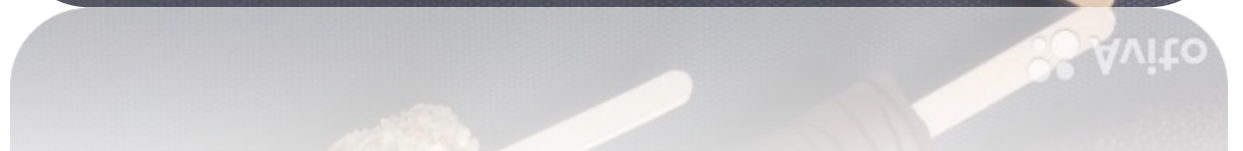


# Бананы в шоколаде





# Бананы в шоколаде





# Фруктовый салат - коктейль



# Фруктовый салат - коктейль

Что такое салат-коктейль и как его есть?

Собственно говоря, само сочетание слов «салат-коктейль» дает нам правильное направление в определении его значения, т. е. салат-коктейль – это салат в фужере.

История возникновения такого способа подачи не известна. Но, можно предположить, что идея такого интересного оформления салата пришла в голову какому-нибудь страстно увлеченному своим делом ресторатору или шеф-повару, пожелавшему как-то особенно и необычно подать это закусочное блюдо.



# Фруктовый салат - коктейль





# Фруктовый салат - коктейль



# Фруктовый салат - коктейль





# Зефирный десерт “блаженство”







Многие считают, что родиной этой воздушной и нежной сладости является Древняя Греция. Тем не менее, зефир – это истинно славянское изобретение, прародителем которого является русская пастила. На сегодняшний день многие кондитерские предлагают этот диетический десерт. Однако только некоторым удастся приготовить его именно таким, каким он должен быть.



# Зефирный десерт





Спасибо за внимание!

