

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

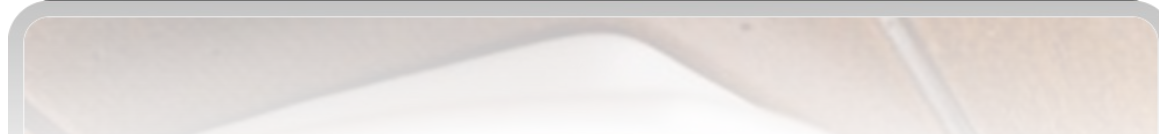
- ▶ Большинство рецептов сладких роллов появилось на западе. В 70-е годы японская культура была особенно популярна в США. Японские рестораны открывались практически в каждом районе. Вследствие конкуренции этих заведений рождались новые виды роллов, адаптированных для местного населения.



Сладкие роллы



Сладкие роллы



Бананы в шоколаде

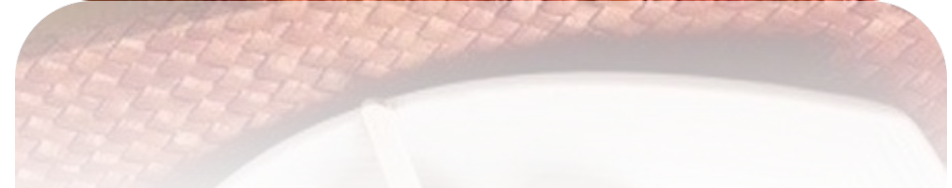


Бананы в шоколаде

- ▶ 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!

