

A table covered with a light blue tablecloth is set for a lesson. The table is laden with various sweets and drinks. There are several plates of pastries, including round ones with fruit toppings and some with decorative icing. There are also glasses of colorful drinks, some with umbrellas. A vase with white flowers sits in the center. The background shows blue chairs and a wooden table.

Урок на тему: Сладкие блюда

*Преподаватель спец. дисциплин
Юдина Е. А.*

№ 17 «Сладкие блюда» 8 часов



Тема урока: «Значение и классификация сладких блюд. Натуральные и свежие фрукты и ягоды»

Как говорил знаменитый кулинар Ансельм Брийя-Саварен : “...Можно научиться варить и жарить, но научиться готовить десерт нельзя, для этого нужен талант, и с этим талантом нужно родиться...”





Цель урока

Изучить классификацию,
значение и технологию
приготовления сладких блюд из
натуральных свежих фруктов и
ягод



Сладкие блюда.

План урока

- Значение сладких блюд в питании человека.
- Классификация сладких блюд .
- Ассортимент сладких блюд и способ их приготовления.
- Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд.
- Приготовление холодных сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод

Значение сладких блюд в питании

Обладают приятным сладким вкусом, благодаря содержанию:
Сахара,
Витаминов,
Органических кислот,
Минеральных солей.



Значение сладких блюд в питании.

Уменьшают выделение пищеварительных соков и дают ощущение сытости



Значение сладких блюд

В ПИТАНИИ.

Обладают большой
калорийностью,
так как в состав
некоторых входят:

- Сливки
- Сметана
- Яйца
- Масло
- Крупы



Улучшить вкус блюд и
придать им аромат
помогут продукты :
Изюм, орехи, какао,
ванилин, лимонная
кислота и другие.



- **Используемые продукты:** фрукты, ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово – ягодные сиропы, соки, экстракты, витамины, пищевые кислоты.
- **В состав некоторых блюд входят:** сливки, сметана, яйца, масло, крупы.
- **Улучшающие вкусовые качества блюд:** изюм, орехи, какао, ванилин, лимонная кислота, желирующие и другие продукты.

Классификация сладких блюд

По температуре подачи



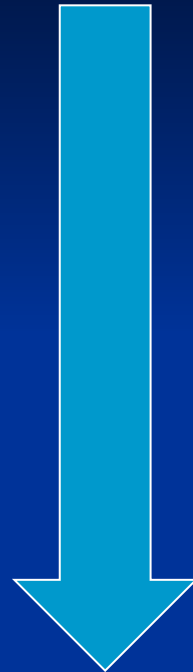
Холодный цех



Оборудование холодного цеха



Немеханическое оборудование



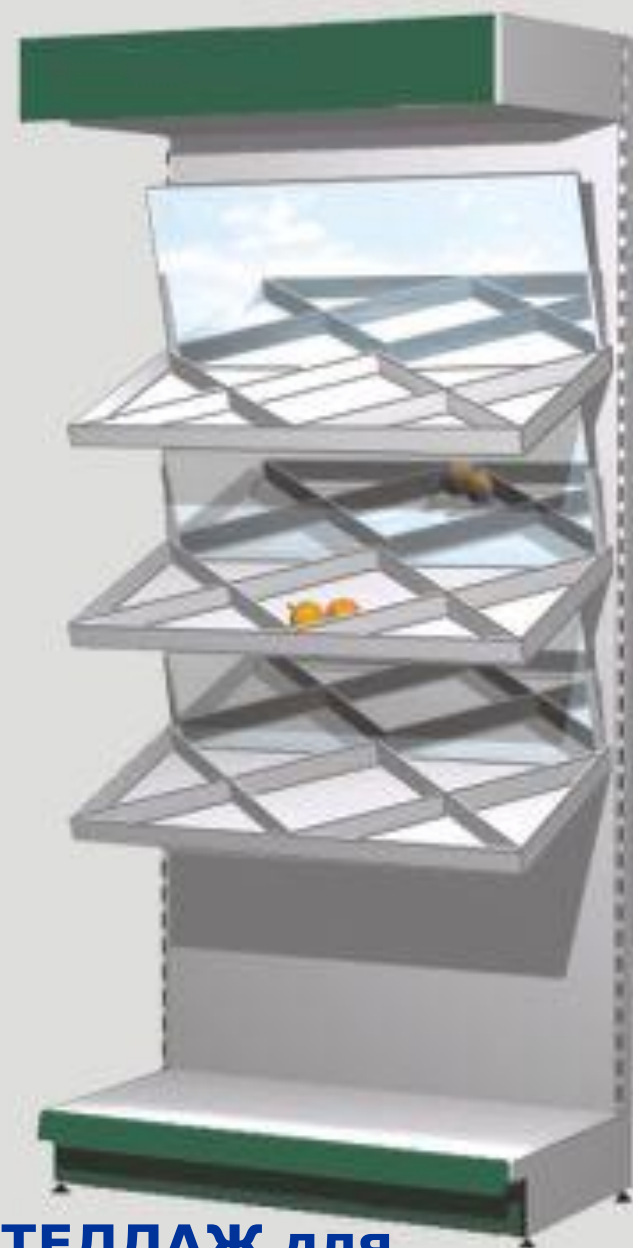
Холодильное оборудование

Механическое оборудование

Немеханическое оборудование



**Стол
производственный**



**СТЕЛЛАЖ для
ФРУКТОВ**

Механическое оборудование



УКМ-14 (МВ-25)

Универсальная кухонная машина
напольная с комплектом насадок
для взбивания и перемешивания



**Универсальная кухонная
машина УКМ-06 , мо -
механизм
овощерезательно -
протирочный, П - 01**

Холодильное оборудование



Шкаф
холодильный
ШХ-0,5 ДС



<http://rekkos.com.ua/>
Витрина низкотемпературная

Раздаточная стойка



Посуда



Кастрюли



Котёл



Сотейник

Посуда



МОСПОСУДА



(495) 234-39-96 (495) 365-41-26
Сковорода керамическая *из двух сразу, и в одном месте!*

Сковорода керамическая
порционная.

Инвентарь и инструменты



Дуршлаг



Сито



Венчик



Лопатка

Инвентарь и инструменты



Щипцы кондитерские



Щипцы для льда



Совок для сыпучих продуктов



Ложка для мороженого

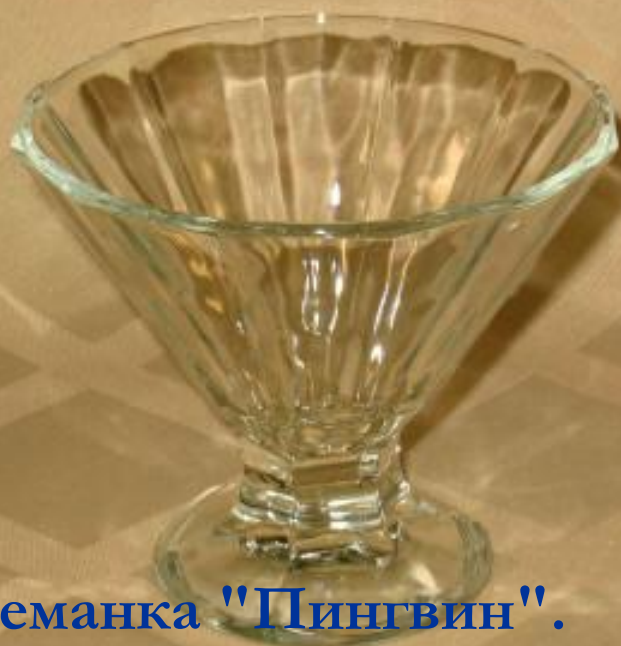
Оснащение холодного цеха

- **Оборудование:** столы, холодильник, универсальный привод с комплектом машин – взбивальной, протирачной, для отжима сока.
- **Специальный инвентарь и инструменты:** котлы, кастрюли, сотейники, противни, сита, весёлки, венчики, сита и формы.
- Тепловую обработку продуктов производят в горячем цехе.

Отпуск холодных сладких блюд



Стаканы



Креманка "Пингвин".



Креманка "Бриз"

Отпуск холодных сладких блюдов



Ваза для мороженого "Канада"



Этажерка двухъярусная



Тарелка "десертная".



Этажерка трехъярусная

Отпуск горячих и холодных сладких блюд



Фаянсовая и фарфоровая посуда.


Отпуск сладких блюд





Отпуск сладких блюд

- Холодные и сладкие блюда отпускают в стаканах или в креманках, а также на десертных тарелках или глубоких блюдах.
- Горячие блюда – на фарфоровых или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородах.

A close-up photograph of a variety of fresh fruits. In the background, a large watermelon with dark green stripes is visible. The foreground is filled with several bright yellow lemons, some whole and some cut. There are also several oranges, a cluster of green grapes, a cluster of dark purple grapes, a single red apple, and a red pear. The fruits are arranged in a dense, overlapping manner, creating a rich and colorful composition.

**Натуральные свежие фрукты и
ЯГОДЫ**

Натуральные свежие фрукты и ягоды

- Перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки;
- Промывают холодной кипячёной водой;
- Оставляют их в воде на 2-3 мин., перемешивают, ополаскивают, дают стечь воде;
- Обсушенными укладывают на десертную тарелку или в креманку.

Натуральные свежие фрукты и ягоды

- Ягоды можно посыпать сахарной пудрой
- Землянику, клубнику, малину подают со сметаной, молоком, взбитыми сливками или йогуртом



Натуральные свежие фрукты и ягоды



Виноград укладывают целой гроздью и
отпускают без сахара

Натуральные свежие фрукты и ягоды



image copyright
www.capecodphotoalbum.com
dave & elaine doolittle

Арбузы и дыни
нарезают удлиненными
большими дольками, а
крупные - ломтиками,
подают в охлажденном
виде.

Натуральные свежие фрукты и ягоды

- Из толстых долек дыни и арбуза при помощи выемки вырезают небольшие шарики мякоти, полив соком лимона или апельсина.

Натуральные свежие фрукты и ягоды



Натуральные свежие фрукты и ягоды



Фруктовые десерты

Используют несколько видов плодов:

- Мякоть ананаса нарезают дольками
- Мякоть киви - дольками или кружочками
- Мякоть манго - кубиками
- Бананы - дольками
- В красивую низкую вазу или на половинку ананаса раскладывают по кругу нарезанные фрукты.
- Сверху можно украсить половинками хурмы, зёрнами граната, листьями мяты
- Охлаждают и подают с кубиками льда

Фруктовые десерты



Требование к качеству и сроки хранения

- **Недопустимы:** посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара, не соответствующая данному блюду консистенция.
- Для использования в натуральном виде **выбирают** плоды и ягоды, хорошо созревшие, доброкачественные, тщательно промытые.
- **Хранят** промытыми и обсушенными, небольшим слоем при температуре от 0 – 6 С.
- **Температура подачи холодных сладких блюд** – не мене 4 – 6 С.

Задание на дом

- Повторить изученный материал
- В тетрадях выполнить схему «Компот из свежих фруктов и ягод»

