

СЛАДКИЕ БЛЮДА



ПОДГОТОВИЛА АБРАМОВА Л.С.

- Сладкие блюда завершают любой прием пищи, поэтому их еще называют десертными.
- Они украшают стол, но требуют умелого оформления.
- Для приготовления сладких блюд используют: - -
 - сахар,
 - плоды,
 - ягоды,
 - орехи,
 - различные фруктово-ягодные соки,
 - сиропы,
 - яйца,
 - молоко, сливки,
 - мучные и крупяные изделия.



- Для улучшения вкуса и ароматизации сладких блюд в них добавляют ваниль, корицу, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту, кофе, какао, вино, ликеры и т.п.



По температуре подачи сладкие блюда делятся:

холодн



- ▣ свежие фрукты и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, кремы и др.
- ▣ Подают их при температуре около 10°C , но не ниже 6°C .

горячи



**суфле,
пудинги,
шарлотки и т.д.**

**Температура их
подачи примерно 55°C .**

- ❑ Сладкие блюда не только вкусны, но и весьма питательны. Большинство их содержит значительное количество сахаров. Некоторые сладкие блюда, как например сливочное мороженое, крем и др., богаты жирами, а такие блюда, как творожный пудинг,

Кроме того, ряд сладких блюд содержит также белками, витамины, минеральные соли, необходимые организму человека.



- ❑ **Плоды и ягоды содержат витамины А, В1, С, Р, особенно они богаты витамином С.**
- ❑ **Больше всего витамина С имеется в плодах шиповника, незрелых грецких орехах, черной смородине, лимонах, апельсинах.**
- ❑ **Плоды абрикоса, рябины, хурмы, шиповника богаты провитамином А — каротином, который в организме человека переходит в витамин А.**
- ❑ **Витамины группы В содержатся в апельсинах, яблоках и грушах; в лимонах, грейпфрутах, а также в черной смородине имеется витамин Р.**



- ❑ **Витамин С быстро разрушается при нагревании под воздействием кислорода воздуха. Неправильная обработка и варка плодов при изготовлении блюд могут значительно снизить их витаминную ценность.**
- ❑ **Поэтому сохранение витаминов в плодах и ягодах — одна из важнейших задач каждого кулинара**



- **Компоты из свежих плодов и ягод не требуют продолжительной варки; при изготовлении их большинство фруктов достаточно залить прокипяченным горячим сахарным сиропом и дать настояться. Таким образом в компотах сохраняется значительное количество витаминов.**



- **Большое значение для сохранения витаминной ценности сладких блюд из свежих плодов и ягод имеет правильная обработка фруктов.**
- **Не следует хранить длительное время очищенные и особенно нарезанные плоды; надо избегать того, чтобы плоды и ягоды соприкасались с железной или медной посудой и т. п.**



- **Большое значение имеет широкое использование консервированных фруктов (сушеных, быстрозамороженных и т. п.).**



□ **Замороженные плоды и ягоды по своим вкусовым достоинствам, питательности, содержанию витаминов почти не отличаются от свежих. В то же время они выгодно отличаются от фруктовых компотов (консервов) тем, что не подвергаются стерилизации, т. е. нагреванию при температуре выше 100°.**

вследствие чего в них лучше сохраняются вкусовые качества и питательные свойства свежих плодов.



- ❑ **Замороженные плоды могут употребляться после размораживания как десерт, а также в качестве полуфабриката для приготовления компотов, фруктовых салатов, мороженого и других сладких блюд.**



- В качестве желирующих веществ для приготовления киселей, желе и кремов употребляют желатин, крахмал, главным образом картофельный и значительно реже кукурузный (маисовый).
- Плоды, частично поврежденные, тщательно обрезают и используют для приготовления пюре. Плоды и ягоды промывают два-три раза в холодной питьевой воде.



- Для изготовления большинства сладких блюд плоды предварительно протирают. Перед протиранием яблоки варят или пекут, груши только варят. Сливы, абрикосы, персики и другие косточковые плоды, за исключением вишен, припускают в сиропе в течение 25—30 минут. Землянику, малину и другие ягоды протирают.



- При очистке у яблок и груш удаляют сердцевину с семенной коробочкой, затем очищают кожицу, оставляя у груш плодоножку.



Требования к качеству сладких блюд.

- ❑ Сладкие блюда должны иметь цвет, вкус, запах тех продуктов, из которых они приготовлены.
- ❑ Кисель должен быть однородным, без комков, определенной густоты. Ягодный кисель должен быть прозрачным.
- ❑ У компота - сироп прозрачный, фрукты и ягоды целые, не разваренные.
- ❑ Желе и мусс должны быть однородными, без комков.
Желе должно быть прозрачным.



ПОВТОРЕНИЕ

- ▣ 1. Как классифицируют сладкие блюда?
- ▣ 2. Каким образом можно избежать пленки на поверхности киселя?
- ▣ 3. Какие продукты дополнительно можно положить в компоты для улучшения вкуса?
- ▣ 4. Какие продукты используют для плотности желе?
- ▣ 5. Какой крахмал используют для приготовления молочных киселей?
- ▣ 6. Какие популярные напитки готовили на Руси?
- ▣ 7. Какие продукты, входят в состав пудинга с консервированными плодами?
- ▣ 8. При какой температуре подают холодные сладкие блюда?