



Приготовление сладких блюд:
«Мусс клюквенный, соус
шоколадный» с применением
современных способов подачи в
предприятиях общественного
питания 1-2 наценочной
категории

Выполнила студентка группы 53-26
по профессии «Повар, кондитер»

Руководитель : Заровская В.И

Цель работы: изучить технологический процесс приготовления, оформления и подачи блюда «Мусс клюквенный, соус шоколадный».

Задачи:

- изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ведения технологического процесса приготовления блюда «Мусс клюквенный, соус шоколадный»;
- приготовить и отработать способы оформления и подачи блюда «Мусс клюквенный, соус шоколадный»;
- обобщить знания о пищевой и энергетической ценности блюда;
- составить технологическую карту с расчётом на 1, 2, 50 порций;
- составить расчёт продажной цены блюда в калькуляционной карте.

Актуальность темы

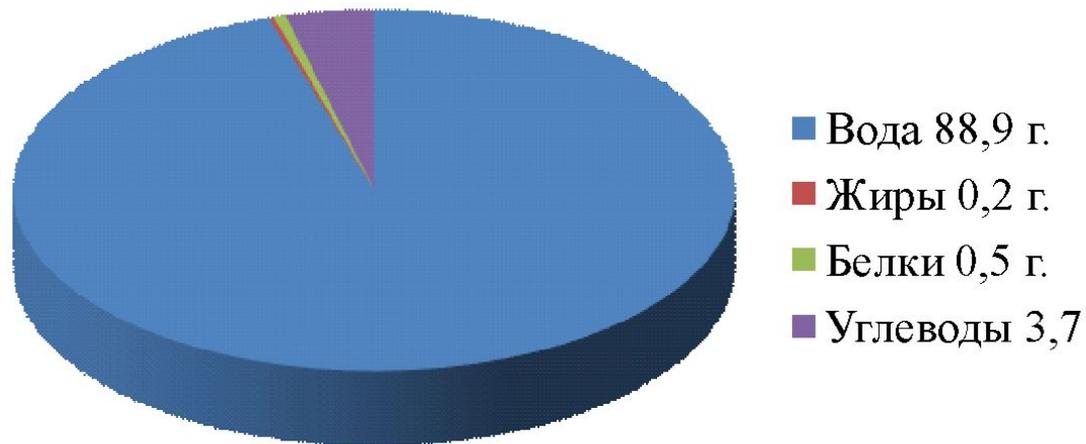
- В условиях крайнего севера, мы получаем очень мало витаминов , поэтому употребляя клюкву, мы насыщаемся огромнейшим количеством витаминов.



Высокое содержание витаминов и минеральных веществ:

- Витамин С
- Витамин В9
- Витамин В1
- Витамин В2
- Витамин РР
- Витамин Е
- Витамин В6
- Калий
- Магний
- Фосфор
- Железо
- Кальций
- Натрий

Пищевая ценность в 100г. клюквы



- Мусс (от фр. *mousse* — пена). Сладкое десертное блюдо, готовится из какого-либо ароматического основания фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и т. д.





Горячий цех



Овощной цех

Подготовка сырья

Продовольственное сырьё, используемое для приготовления блюда, соответствует требованиям действующих нормативных и технических документов и подтверждает безопасность и качество.

Обработка всех используемых продуктов производилась в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

В данном блюде используется следующее сырье:

- Клюква свежая
- Желатин
- Сахар-песок
- Кондитерская посыпка
- Какао-порошок
- Сгущенное молоко
- Ванилин



Технологический процесс приготовления Мусса клюквенного

Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 часа.



Технологический процесс приготовления Мусса клюквенного

Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде.



Технологический процесс приготовления Мусса клюквенного

Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 минут.



Технологический процесс приготовления Мусса клюквенного

Отвар процеживают, добавляют сахар и нагревают до кипения.



Технологический процесс приготовления Мусса клюквенного

Затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают и добавляют сок.

Подготовленный сироп с желатином охлаждают до температуры 30-40°C



Технологический процесс приготовления Мусса клюквенного

Взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу.



Технологический процесс приготовления Мусса клюквенного

Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30-35°C), мусс быстро разливают в формы и охлаждают при температуре от 0 до 8°C.



Технологический процесс приготовления Соуса шоколадного

- Какао смешать с сахаром.



Технологический процесс приготовления Соуса шоколадного

- Молоко сгущенное развести горячей кипяченой водой, нагреть до кипения и при непрерывном помешивании влить смесь какао с сахаром, довести до кипения, процедить и охладить.



Технологический процесс приготовления Соуса шоколадного

- В охлажденный соус ввести ванилин, растворенный в теплой кипяченой воде.





КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид: пышная, однородная масса, хорошо сохраняющая форму

Консистенция: пенообразная, слегка упругая, нежная

Цвет: розовый

Вкус :сладкий, с кисловатым привкусом

Запах: соответствует продуктам, запах клюквы

Согласно требования СанПин 2.3.6.1079-01, температура блюда при подаче должна быть 12-14⁰С.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, блюдо является заказным.

- Отработан технологический процесс приготовления блюда «Мусс клюквенный, соус шоколадный» с различными вариантами подачи в предприятиях общественного питания 1 и 2 наценочной категории.
- Составлена технологическая карта на блюдо.
- Произведен расчет блюда «Мусс клюквенный, соус шоколадный» :
выход блюда **70/50/3/2**;
- цена блюда с наценкой 180% составляет **62-32**.