

Подготовка к продаже кондитерских изделий





Цель урока:

формировать у учащихся умения по подготовке к продаже кондитерских изделий

Экспресс-опрос:

11. Выберите из перечисленных вариантов сырье из которого вырабатывают крахмал
- сахарный тростник;
 - картофель;
 - кукуруза;
 - сахарная свекла;
 - рис;
 - пшеница;
 - гречневая крупа.



2. Какие требования необходимо учитывать при размещении в торговом зале крахмала и сахара?

3. Какие из предложенных утверждений верны?

- Мёд – ценный пищевой продукт, восполняющий потребность человека в полезных витаминах и микроэлементах.
- Мёд является низкокалорийным продуктом питания.
- Саго – частично оклейстеризованные шарики из крахмала.
- Саго вырабатывается искусственное и естественное.

5. Что является сырьем для натурального и искусственного саго?
6. Назовите ассортимент цветочного монофлерного меда.



Кондитерские изделия

отличаются приятным, обычно сладким вкусом, сложным ароматом, красивым внешним видом, высокой пищевой ценностью, калорийностью и хорошей усвояемостью.



Классификация кондитерских изделий

ВАФИИ
ПЕЧЕНЬЕ

ГАЛЕТЫ
КРЕКЕРЫ
ПРЯНИКИ

МУЧНЫЕ

ТОРТ
ПИРОЖНОЕ

ВАВА
РОМОВАЯ
КЕКС

- САХАРИС-ТЫЕ
- ШОКОЛАД
- КАРАМЕЛЬ
- КОНФЕТЫ
- ИРИС
- ФРУКТОВО-
- ЯГОДНЫЕ
- КОНДИТЕРСКИЕ
- ИЗДЕЛИЯ
- ДРАЖЕ
- ПАСТИЛЬНЫЕ
- ИЗДЕЛИЯ
- ХАЛВА
- ВОСТОЧНЫЕ
- СЛАДОСТИ

Мучные кондитерские изделия

В своей рецептуре содержат муку, это и является их отличительной особенностью.

ПЕЧЕНЬЕ в зависимости от состава сырья и технологии различают :

- сахарное
- затяжное
- сдобное (песочное, сбивное, миндально-ореховое)



Подготовка печенья к продаже

Печенье в заводской упаковке размещается непосредственно на торговом зале. При выкладке необходимо учитывать товарное соседство, влажность воздуха, температурный режим хранения. Так же печенье размещают с учетом товарного ассортимента и производителя.

Проверяют целостность упаковки, сроки реализации. При выкладке необходимо помнить, что печенье очень хрупкое.

Печенье на развес реализуется в кондитерском отделе. При его отпуске пользуются совком для сыпучих товаров, либо перчатками.



Галеты - плоские прямоугольные изделия, предназначаются для употребления вместо хлеба в походных условиях. В зависимости от состава бывают простые, улучшенные, диетические.



Крекеры отличаются от галет большим содержанием жира, хрупкостью и наличием вкусовых добавок.



Подготовка к продаже крекера и галет

Крекер и галеты поступают в продажу как развесными, так и в упаковке производителя. При размещении в отделе или торговом зале в первую очередь учитывается влажность воздуха, т.к. они очень гигроскопичны, температурный режим хранения, товарное соседство, производитель.



Пряники - изделия разнообразной формы, содержащие значительное количество сахара и пряностей.



Вафли - тонкие хрустящие пластинки ячеистой структуры. Бывают с начинкой или без начинки. Для начинки используют помадную, фруктово-ягодную, ореховую, кремовую массы.



Пирожные и торты

*Отличаются большим содержанием жира и сахара.
Для отделки используют кремы - сливочный,
заварной, ореховый.*



Подготовка к продаже тортов и пирожных

Торты и пирожные размещают в холодильных витринах, прилавках и шкафах.

Не допускается расплывчатый рисунок из крема, поседевшая шоколадная глазурь, подгорелость, закал, непромес. Форма изделий д.б. правильной, без изломов, вмятин.



Подготовка к продаже тортов и пирожных

Пирожные отпускаются лопаткой или щипцами, на бумагу, либо в лотки, п/э пакеты, контейнеры.

Торты, перед вручением покупателю, перевязывают, предварительно подняв крышку и продемонстрировав внешний вид изделия, если упаковка не прозрачная.



Кекс — высококалорийное кондитерское изделие, приготовленное из очень сдобного разрыхленного теста с добавлением орехов, изюмов, цукатов, с применением взбивания



Ромовая баба - сдобное изделие массой 100 или 500 г. В форме усеченного конуса с отверстием в центре. После выпечки изделие пропитывают сахарным сиропом с добавлением ромовой эссенции и покрывают сахарной глазурью



Подготовка к продаже кексов и ромовых баба

Кекс и ромовая баба, реализуются в хлебном или кондитерском отделе. При подготовке к продаже необходимо проверить внешний вид изделий, подготовить упаковочный материал, инструментарий.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

