

24.01.2020

31.01.2020

Тема урока

□ Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПМ.06. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК. 06. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Е.А. Шубина

Сладкие блюда (десерты от фр. *dessert*) — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие деликатесы.

Несладкие десерты



Значение в питании сладких

блюд

- Сладкие блюда
- Содержат легкоусвояемые углеводы – сахара
- Не являются основными в рационе
- Тормозят выделение желудочного сока
- Излишки ведут к накоплению жира в организме
- Ассортимент расширен с появлением свекловичного сахара

Всемирно известные десерты



Шварцвальд
Германия



Чизкейк
США



Десерт
«Павлова»
Австралия



Штрудель
Австрия



Крем-брюле
Франция



Тирамиссу
Италия

Всемирно известные десерты



«Персик
«Мельба»
Франция



Эклер
Франция



Торт «Добуш»
Венгрия



Пирог
«Саварен»
Франция



Торт «Захер»
Австрия



«Рождественское
полено»
Бельгия/Франция



Огюст Эскофье (1846-1935)
Персик «Мельба»
Франция



Мари-Антуан
Карем (1784-1833)
Эклер
Франция



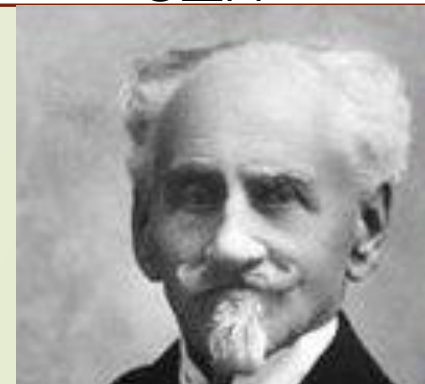
Арнольд Рубен
В 1929 году - использование
сыра «Филадельфия» для
чизкейков
США



Джозеф Добош
В 1885 году - торт «Добош»
Венгрия



Ансельм Брийя-Саварен (1755-1826)
Пирог «Саварен»
Франция



Франц Захер
в 1832 году - торт
«Захер»
Австрия

Классификация, ассортимент, характеристика сладких блюд



Холодные сладкие блюда



Компот



Кисель



Ягоды,
фрукты



Желированные
блюда

Температура
подачи 10...14°C,
замороженных - 4°

С



Замороженные
блюда

Горячие сладкие блюда



Суфле



Яблоки
запеченные



Шарлотка



Пудинг

Температура подачи
55 °С



Яблоки в тесте

Холодные сладкие блюда отпускают в стаканах, креманках, вазах, на десертных тарелках или глубоких блюдцах; горячие блюда — на стеклянных или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородках.



Сырье для приготовления сладких блюд



Молочные
продукты



Кофе



Какао



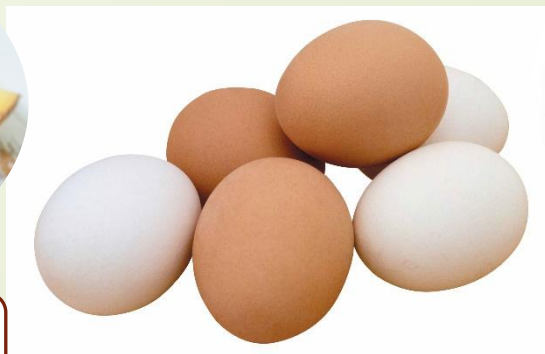
Сахар



Желирующие
вещества



Крахмал



Яйца



Жиры





Оформление и подача плодов и ягод свежих и быстрозамороженных

- Плоды и ягоды
- Сахара
- Витамины
- Органические кислоты
- Минеральные соли

Свежие фрукты и ягоды

□ **Виноград**
укладывают
целой гроздью и
отпускают без
сахара.

□ **Землянику,**
клубнику, малину
подают со
сметаной,
молоком или
сливками.

- Перебирают
- удаляют остатки стебельков и плодоножки
- промывают холодной водой
- дают стечь воде
- обсушивают
- укладывают в посуду
- ягоды можно посыпать сахаром-песком или рафинадной пудрой

Арбуз, дыня свежие

- Промывают
- обсушивают
- разделяют вдоль на две части
- части нарезают дольками (крупные ломтиками)
- можно подать без корок и семян
- подают в охлажденном виде
- отдельно можно сахар-песок или рафинадную пудру (10-15 г на порцию)



- **Ананас, манго, гранат**

- манго разрезают вдоль, удаляют косточку, мякоть нарезают кубиками

- у ананаса срезают верхнюю часть и донце, вырезают сердцевину и мякоть нарезают дольками или кубиками

- у граната отделяют зерна

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА





Компоты из различного сырья



свежие



быстро
замороженные



консервирован
ные



сухие



Приготовление компотов



```
graph LR; A[подготовка фруктов или ягод] --> B[варка сиропа]; B --> C[соединение];
```

подготовка
фруктов
или ягод

варка
сиропа

соединени
е

Компот из свежих плодов или ягод

Яблоки, груши, айву очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами (дольки).

- Мандарины и апельсины очищают от кожицы (дольки).
- У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки (дольки).
- У промытых ягод удаляют плодоножки.
- Апельсины, мандарины, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананасы, черную смородину не варят, заливают теплым сиропом, охлаждают.
- Быстрорастворяющиеся сорта яблок, спелые груши, персики, абрикосы, сливы закладывают в кипящий сироп, прекращают нагревание и выдерживают в посуде, закрыв крышкой, до охлаждения.
- Для ароматизации компотов добавляют мелко нарезанную цедру цитрусовых или отвар цедры.
- Отпускают компоты в охлажденном виде по 150...200 г на 1 порцию.

Компот из смеси сухофруктов

- Сухофрукты: яблоки, груши, урюк, курага, инжир, чернослив, изюм, вишня.
- Сухофрукты перебирают, сортируют по видам.
- Промывают теплой водой.
- В кипящий сироп закладывают яблоки, груши и варят 20 мин, затем добавляют остальные сухофрукты (кроме изюма) и продолжают варить 10... 15 мин, вводят изюм и варят 4...5 мин.
- Компот охлаждают до температуры 10°C и выдерживают 10... 12 ч для настаивания.

