

Презентация на тему: Кисели.



История киселя.



Самым распространённым сладким блюдом в России были кисели, поэтому во многих русских сказках «текут молочные реки в кисельных берегах».

Название кисель пошло именно от исконно русского деревенского блюда — овсяного киселя, а сладкие фруктово-ягодные кисели, появившиеся позднее, когда в России распространился картофель и картофельный крахмал, унаследовали это название. Овсяные, ржаные, пшеничные кисели относятся к древнейшим русским кушаньям. Им более 1000 лет.

*Киселю да царю всегда место есть.
Русская пословица.*

Кисель.

Ассортимент:

- 1) Кисель из свежих ягод.
- 2) Кисель из менее сочных плодов и ягод.
- 3) Кисель из молока (кофе, чая).



Технологическая схема приготовления киселей включает:

- 1) Отжимание сока;
- 2) Приготовление отвара из мезги;
- 3) Приготовление сиропа на отваре;
- 4) Заваривание крахмала;
- 5) Соединение готового киселя с соком;
- 6) Охлаждение до 10-14 °С.

Кисель.

Кисель - сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод, фруктово-ягодных соков, сиропов, варенья, молока с добавлением картофельного или кукурузного крахмала или зерновой закваски.

Кисель быстр в приготовлении. Большинство киселей готовится с добавлением сахара. Обычно фруктово-ягодные кисели готовятся на **картофельном крахмале**, а молочные и миндальные кисели — на **кукурузном крахмале**.



Крахмал имеет белый цвет с кристаллическим блеском, при перетирании его между пальцами хрустит.

В холодной воде не растворяется, при 65-70°С образует клейстер.

Влажность картофельного крахмала- 20%, кукурузного- 13%.



Кисель.

Схема подготовки крахмала.



Крахмал для растворения не нуждается в предварительном набухании. Чтобы получить гомогенный клейстер, крахмал предварительно соединяют с 4-5 кратным количеством холодной жидкости и размешав, вводят в кипящую основную жидкость для проваривания от 2 до 10 мин.

(до появления воздушных пузырьков)

Консистенция киселей.

В зависимости от консистенции кисели делят на густые, средней густоты, полужидкие.

Наименование	Густой	Средней густоты	Полужидкий
Крахмал (в г на 1000г)	60-80	35-50	20-40

Кисель из свежих ягод.



Ягоды перебирают, промывают кипячёной водой.



Вводят сахар, растворяют, получают сироп и нагревают до кипения.



Отжимают сок, который наливают в неокисляющуюся посуду и ставят в холодильник.



Подготовленный крахмал вливают одним приёмом в кипящий сироп при энергичном размешивании.



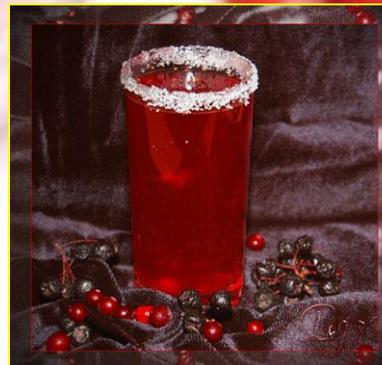
Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10-15 мин.



Кисель доводят до кипения, проваривая не более 1-2 мин, снимают с огня. Вливают, помешивая, сок.



Полученный отвар процеживают.



Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы, поверхность посыпают сахаром, охлаждают до 10-14°С.

Кисель клубничный.



Клубнику перебирают, промывают.



Нарезают ломтиками.



Закладывают в горячую воду и варят в закрытой посуде.



Добавляют сахар, проваривают 3-4 мин.



Отвар сливают, а клубнику протирают.



Полученное пюре соединяют с отваром, лимонной кислотой, нагревают до кипения.



Вливают разведённый крахмал и доводят до кипения.



Кисель молочный.



Молоко нагревают до кипения



Кукурузный крахмал разводят холодным кипяченым молоком и процеживают через частое сито.



В кипящую жидкость вводят сахар, растворяют его, помешивая, вливают подготовленный крахмал.



Кисель варят, постоянно мешая, при слабом нагреве 10мин, затем добавляют ванилин, слегка охлаждают, разливают в стаканы.



Отпуск.

Густые кисели : разрезанный на порционные куски кисель выкладывают на десертную тарелку или в креманки и отпускают, полив фруктовым сиропом, или отдельно подают сливки или холодное молоко (50-100г). На порцию киселя полагается от **100** до **200г** киселя. Густые кисели являются характерным блюдом традиционной русской кухни.



Кисели средней густоты : после варки кисели слегка охлаждают и разливают в стаканы и креманки. Поверхность посыпают сахарным песком, который благодаря гигроскопичности поглощает влагу с поверхности, не давая ей испариться, что препятствует образованию поверхностной плёнки. На порцию отпускают по **200г** киселя.



Полужидкие кисели: используют и отпускают, как и кисели средней густоты. Кроме того, их подают в качестве соусов к котлетам, биточкам, пудингам, запеканкам, сырникам и другим блюдам из круп, творога, макаронных изделий.



Требования к качеству. Сроки хранения.

Консистенция.	Вкус.	Цвет.	Не допускается.
Однородная, без комков заварившегося крахмала, нетягучая. Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие растекаются и имеют консистенцию густой сметаны или сливок.	Сладкий, с привкусом, запахом и цветом использованных ягод и фруктов.	Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные- прозрачными (кроме молочного).	На поверхности киселей не должно быть наличие плёнки, а у молочного киселя- запах горелого молока.

Полезные свойства киселя.

Кисель – очень питательное, калорийное блюдо из-за содержания в нем крахмала, он сохраняет множество витаминов. Кисели оказывает подщелачивающее действие на организм, что очень важно для людей, страдающих повышенной кислотностью или гастритом с повышенной кислотностью и язвенных болезнях желудка и двенадцатиперстной кишки.

Кисель, приготовленный из высококачественных ягод или соков, по количеству органических кислот прочно держит первое место среди прочих напитков, к тому же он обладает целебными качествами, которые во многом зависят от того, из каких плодов сварен кисель:



Черника в киселе эффективна при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, инфекционных заболеваниях, а также для улучшения остроты зрения

Яблочный кисель рекомендуется для профилактики анемии, гиповитаминозов и для улучшения пищеварения. Используют его и как диетическое средство.



Клюквенный кисель – лучший напиток при простуде и гриппе, благодаря содержанию аскорбиновой и ацетилсалициловой кислот.

