

						Na	K	Ca	A	B ₁	B ₂	P	P	C
Всего														
В 100 г блюда														

3. Произвести технологический процесс приготовления горячих десертов.

4. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов брака. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Контрольный тест

1. Какие блюда относятся к горячим сладким?
2. Укажите оптимальную температуру выпечки суфле.
3. Как называется сладкий пирог из яблок и ломтиков хлеба?
4. Как называется принцип подачи десертов, при котором используется кратковременный обжиг открытым огнем?
5. Какой продукт является основой для всех видов суфле, пудингов?

Дата 20.11.2021

Рукинова Марина Борисовна

Подпись Рукинова

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423
Дата	20.11.2021
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП /ПП	МДК 05.01
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinova.marina@mail.ru
Основная литература	Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#mekadoc17) Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014 (http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf)
Тема 171-172	Заполнение таблицы «Использование столовой посуды для подачи сложных холодных и горячих десертов»
Задание	<p>Сладкие блюда делятся на две группы: холодные и горячие. К холодным относятся натуральные фрукты, компоты, желе, мусс, крем, самбук, которые подают при температуре 7-14 ° С, кисели и компоты - 12-16 ° С. Мороженое подают при температуре от 0 до -4 ° С. Горячие сладкие блюда - гуриивську кашу, яблочную бабку (шарлот) - при температуре 65 ° С, пирог (суфле) - сразу после выпечки и фламбування.</p> <p>Перед подачей сладких блюд со стола убирают использованную посуду. Оставляют фужер, бокал для шампанского (при заказе шампанского), Мадерно рюмку (для десертного или ликерного вина).</p> <p>Стол сервируют десертными тарелками и десертными или фруктовыми наборами.</p> <p>При индивидуальном обслуживании сладкие блюда подают на десертных тарелках, в креманках, соус - в соуснике. их ставят на подставные тарелки, желательнo с разными бумажными салфетками. На подставной тарелке рядом с соусник и креманки кладут десертную или чайную ложку. При подаче в обнос на подносе в однопорционной посуде блюда приносят в зал: один официант несет поднос, второй - подает блюда на стол. Для этого к гостю подходят дело, второй официант берет блюдо с подноса и правой рукой ставит ее перед гостем. Сладкие блюда и десерты можно подавать с применением фламбування (рис. 1.43).</p> <p>При групповом обслуживании сладкие блюда можно подать на стол в</p>

многопорционные посуде: фрукты - в вазах, арбуз, дыню, пудинг, корзиночки с ягодами, яблоко в тесте, яблочную бабку, яблоко в слойке - на фарфоровом или металлическом блюде. В табл. 1.16 дается характеристика подачи наиболее распространенного ассортимента блюд.

ПРАВИЛА ПОДАЧА сладкие блюда

Название сладких блюд	Кулинарная характеристика сладких блюд, рекомендуемые гарниры и соусы, сопутствующие продукты	Правила и посуду для подачи сладких блюд	Наборы для разложения
Пудинг			
Суфле	Легкий пирог из взбитых белков, желтков, растертых с сахаром, муки и ароматических продуктов. Отдельно подают сливки или молоко		Лопатка, чайная ложка
Каша гуриивська		Порционная сковородка на подставной тарелке с бумажной салфеткой. Соусник на подставной тарелке, на которую кладут чайную ложку ручкой вправо	Столовая ложка, чайная ложка
Яблоки в тесте	Очищенные яблоки погружают в жидкое тесто и обжаривают. Перед отпуском посыпают сахарной пудрой	Десертная тарелка при индивидуальном или фарфоровая или мельхиоровая круглое блюдо при групповом обслуживании	
Компот			
Кисели			
Желе			

Продолжение табл . 1.16

	Название сладких блюд	Кулинарная характеристика сладких блюд, рекомендуемые гарниры и соусы, сопутствующие продукты	Правила и посуду для подачи сладких блюд	Наборы для разложения
	М.	Готовится так же, как желе, но при охлаждении сбивается в пышную массу. Перед отпуском поливают сиропом		
	Самбук	Готовят из абрикосового или яблочного пюре с добавлением желатина, яичных белков и сахара		
	Крем		Креманкам на подставной тарелке, на которую кладут десертную (чайную) ложку ручкой вправо	
	Мороженое "Сюрприз"	Мельхиоровой овальное блюдо. Стол сервируют подставными и мелкими десертными тарелками и десертными ножом и вилкой	Фигурная лопатка	
	Мороженое десертное			
	Парфе			
	Фрукты			
	Салат фруктовый			
Контрольный тест	<p>1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?</p> <p>а) 10...20 г;</p> <p>б) 30...40 г;</p> <p>в) 60...80 г.</p>			

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

- а) перекипел;
- б) добавили много сока;
- в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

- а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
- б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
- в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?

- а) 180 г, $t \sim 20$ °С;
- б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
- в) 250 г, $t = 8$ °С.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

- а) перекипел;
- б) нарушили рецептуру;
- в) кипятили сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?

- а) корицей;
- б) ванилином;
- в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?

- а) переварить;
- б) взбить;
- в) протереть.

8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

- а) смазать маслом;
- б) сильно нагреть;
- в) смочить водой, посыпать сахаром.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
- в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

- а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
- б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
- в) белки, жиры, минеральные вещества.

--	--

Дата 20.11.2021

Подпись Рукинова

Рукинова Марина Борисовна

Ф.И.О. преподавателя