Тема: Технология приготовления и оформление сладких блюд: натуральных фруктов, плодов и ягод, компотов, фруктов в сиропе

Цели и задачи.

Изучить технологию приготовления сладких блюд

Изучить оборудование и инвентарь используемый для приготовления сладких блюд

Рассмотреть технологическую характеристику сырья сладких блюд

История сладких блюд

Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть очень красиво.

Ещё до XVIII века на Руси был известен напиток из фруктов и ягод, который назывался узвар или взвар. Узвар был праздничным блюдом, подаваемым в рождественский сочельник. Готовили его из сухофруктов: груш, яблок, чернослива, сливы и изюма.

Слово *компот* пришло в русский язык в XVIII веке из фр. *compote*. Первыми компоты начали готовить повара Франции, до сих пор в магазинах Франции продается compote — фруктовое пюре.

Горячий цех

Горячие цеха организуются на предприятиях, выполняющих полный цикл производства. Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов для всех видов блюд, в том числе и для сладких блюд

Холодный цех

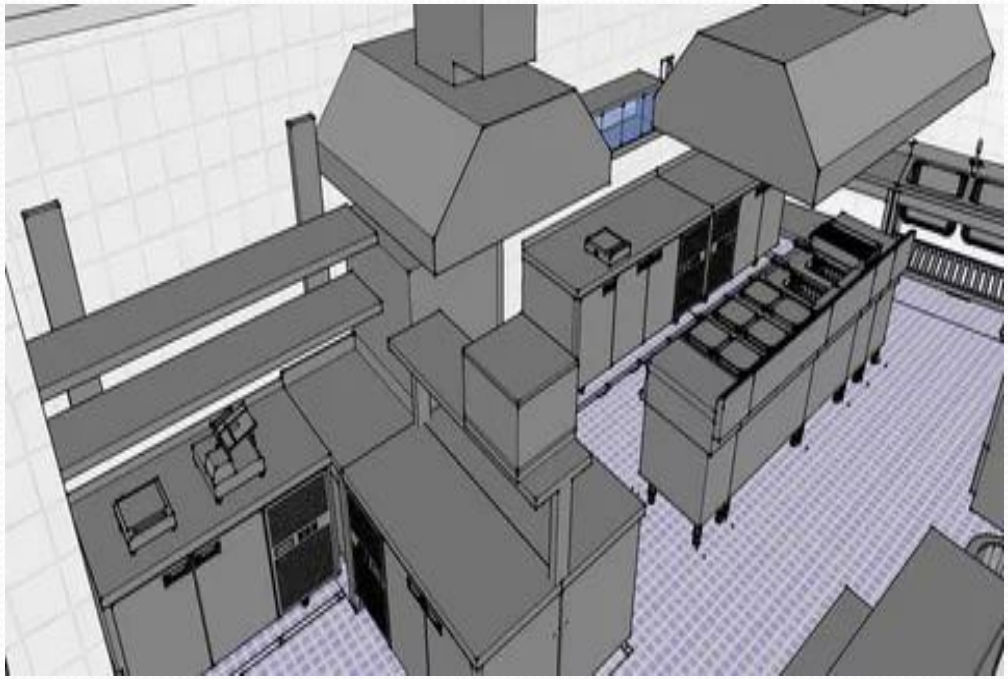
Является одним их основных производственных цехов, предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, а также холодных сладких блюд и напитков.

Овощной цех

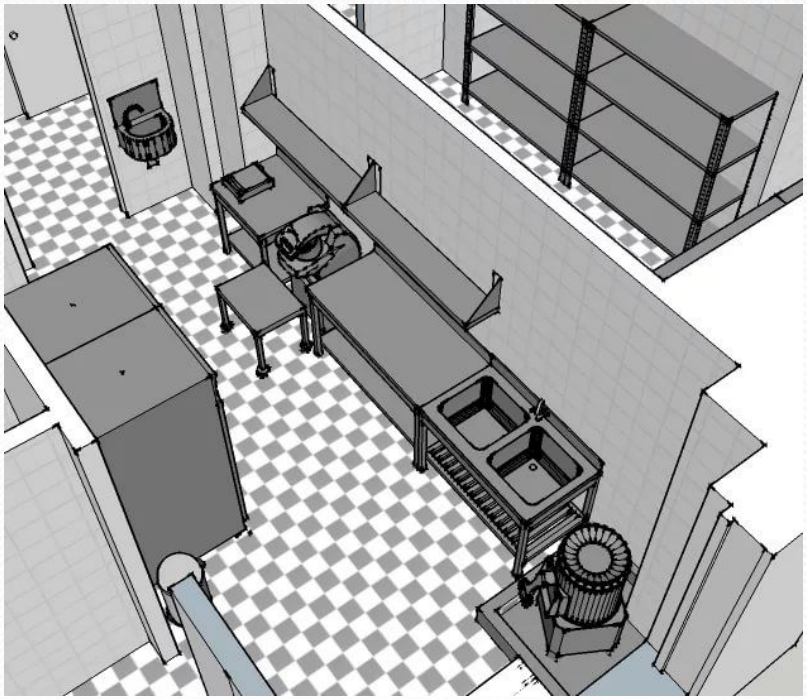
Это цех где производится механическая обработка овощей и фруктов, т. е. переработка, мойка, сортировка или калибровка, очистка, промывание и нарезка. Оборудование, предназначенное для обработки овощей, расположено в соответствии с ходом технологического процесса.

Планировка

При планировке цехов необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд.



Холодный и горячий цех



Овощной цех

Оборудование для приготовления сладких блюд

Инновационное оборудование для приготовления сладких блюд

Индукционная плита

Пакоджет

Термомиксер

Роторный испаритель молекулярной кухни

Центрифуга

Sous-vide

Посуда, средства малой механизации и инвентарь для приготовления сладких блюд

Охрана труда и техника безопасности.

Повар обязан:

Соблюдать режим труда и отдыха, установленный законодательством, правилами внутреннего трудового распорядка организации, трудовую дисциплину, выполнять требования охраны труда, правила личной гигиены.

Во избежание несчастных случаев работники горячего цеха должны изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила его эксплуатации.

Санитарно-эпидемиологические требования.

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"

9.1. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта,

9.2. Холодные напитки при раздаче должны иметь температуру не выше14°С.

6.4. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Характеристика сырья

Фрукты, ягоды, плоды полной степени зрелости, доброкачественные

Сливки должны содержать не менее 30 % жира.

Молоко –имеет приятный вкус и содержит почти все необходимые

Сахар – это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы

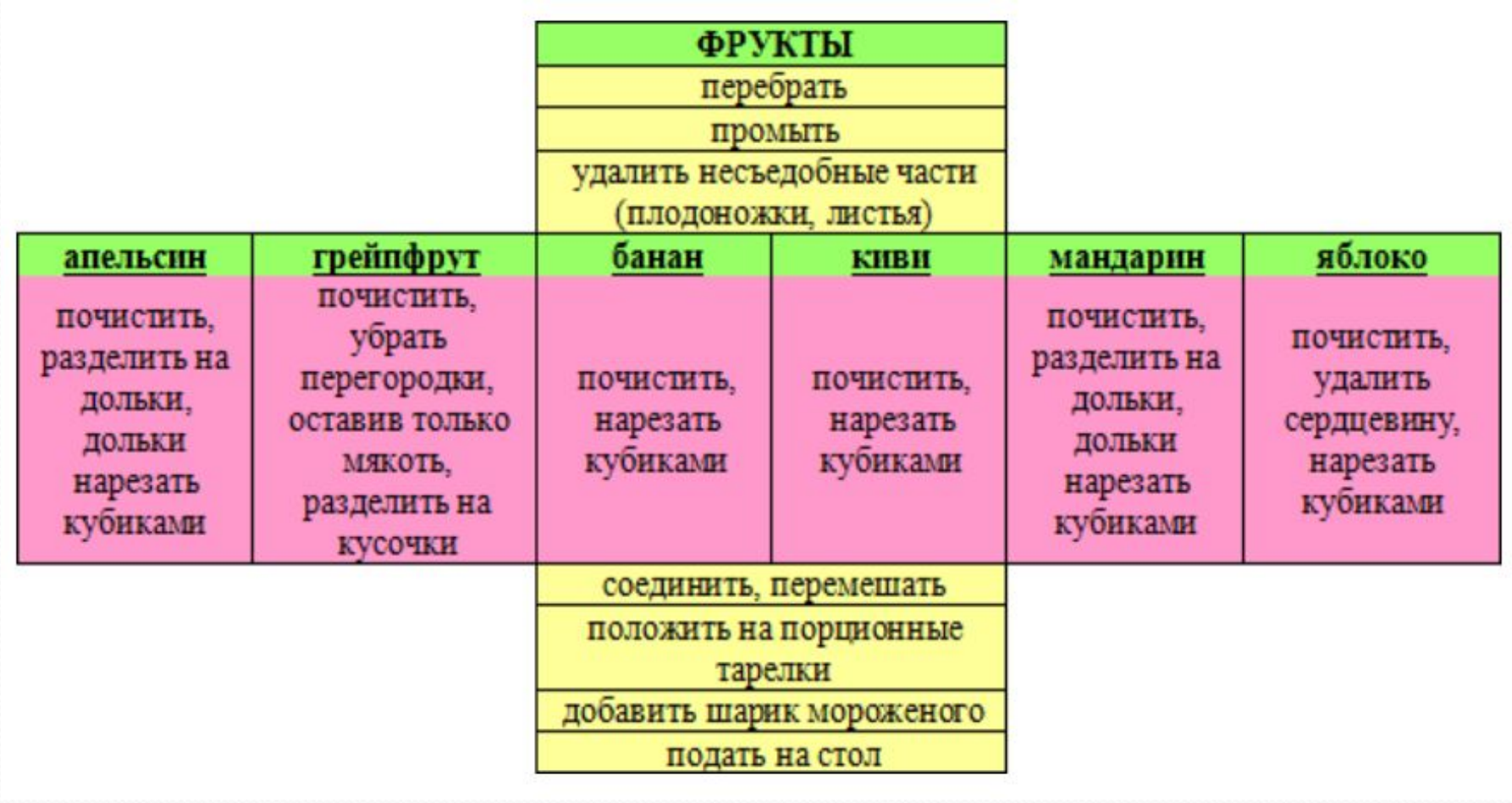
Орехи содержат ценные микроэлементы и обладают высокой питательностью. Должны быть свежими, без посторонних привкусов.

Желатин белковый продукт, не имеющий вкуса и запаха.

Классификация сладких блюд:

- Сладкие блюда
  - Холодные
    - Фрукты, ягоды и плодовые овощи, фруктовые салаты
    - Компоты, фрукты в сиропе
    - Желированные
      - Кисель
      - Желе
      - Муссы
      - Самбуки
      - Кремы
    - Взбитые сливки
    - Замороженные
      - Мороженое
      - Парфе
      - Сорбет
  - Горячие
    - Суфле
    - Пудинги
    - Каши сладкие
    - Блюда из яблок
    - Гренки с фруктами

Технологический процесс приготовления фруктов натуральных



Подача сладких блюд:

Отпускаются:
- Стаканах
- Креманках
- Десертных тарелочках

Температура отпуска холодных блюд 10…14^{0}С

Ассортимент блюд

Фрукты и ягоды натуральные

Фрукты – фламбе

Фрукты и ягоды в сиропе

Фруктовое фондю

Ассортимент блюд

Мороженое из ягод

Компоты

Банан с молоком и сливками

Банан в карамели

Мусс из ягод

Технологический процесс приготовления компота из свежих плодов:

Груши

Промыть

Удалить семенное гнездо

Нарезать дольками

Вода

Довести до кипения

Растворить

Добавить

Проварить 10-12 мин.

Погрузить

Варить 5-7 мин.

Сахарный песок

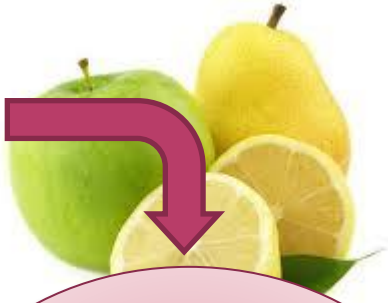
Лимонная кислота

Отпуск: в стаканах по 200 гр. на одну порцию

Подача компотов:

Требования к качеству компотов из свежих плодов

В меру сладкий, с приятной кислинкой (если использовались кислые ягоды — смородина, вишня и др.)



Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но не разваренными и не мятыми.

Сироп должен быть прозрачным, с концентрированным вкусом и запахом фруктов

Не допускается наличие загнивших и червивых плодов и ягод.

Основные дефекты:

- сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сиропом);
- вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки);
- часть фруктов переварена, часть сохранила форму, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки);
- попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

Технологический процесс приготовления салата фруктового:

Свежие фрукты

Промыть

Удалить семенное гнездо

Нарезать кубиком

Консервированные фрукты

Слить сироп

Нарезать кубиком

Орехи

Перебрать

Промыть

Подсушить

Заправка

Соединить

Добавить

Заправить

Отпуск: в креманках, фужерах, стаканах

Подача фруктового салата:

Внешний вид: фрукты и ягоды сохраняют форму, равномерно распределены в салате.

Консистенция: соответствует виду фруктов или ягод.

Требования к качеству фруктовых салатов

Вкус: сладкий, свойственный вкусу фруктов и ягод.

Цвет и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

Основные дефекты:

- вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало добавили вкусовых ингредиентов);
- часть фруктов потеряла форму, часть сохранила форму, (не сочетание фруктов заложили слишком мягкие и твердые фрукты одновременно, а не последовательно);
- попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки (плохо перебрали и зачистили плоды).

Заключение

Обязательным условием выпуска продукции высокого качества является правильный подбор сырья, строгое соблюдение режимных параметров всех стадий технологического процесса производства и хранения, санитарно-гигиенических норм.

Точное следование технологическим процессам, соблюдение санитарных правил и правил техники безопасности позволяют готовить изысканные блюда из обычных продуктов.

Это очень помогает человеку, ведущему здоровый образ жизни и заботящемся о своем здоровье.

Спасибо за внимание!