

**Методические рекомендации к проведению лабораторных работ для обучающихся
по профессии 260807.01 Повар, кондитер**

ПМ 07. Приготовление сладких блюд и напитков

МДК «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

Введение

Методические рекомендации к проведению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ. 07 «Приготовление сладких блюд и напитков», междисциплинарного курса (МДК) «Технология приготовления сладких блюд и напитков» предназначены для обучающихся начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Цель методической разработки: организовать самостоятельную деятельность обучающихся при проведении практических и лабораторных работ.

Методические рекомендации состоят из двух разделов.

Разделы состоят из краткого содержания ранее пройденного материала по МДК, инструкционных карт по выполнению лабораторных работ.

Целью лабораторных работ является – закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно- гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд отработка обучающимися практических навыков по приготовлению сладких блюд и напитков;.

В результате изучения профессионального модуля обучающиеся будут

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

В процессе лабораторной работы обучающиеся выполняют несколько заданий под руководством мастера производственного обучения или преподавателя. По окончании должны защитить работу по вопросам для контроля знаний

Форма работы на лабораторных работах индивидуальная с целью повышения ответственности.

РАЗДЕЛ 1. СЛАДКИЕ БЛЮДА

Сладкие блюда подразделяют на следующие виды: свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги и др. По температуре подачи сладкие блюда различают на холодные и горячие.

Компоты. Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 10-13 ч до их реализации.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют кислоту лимонную в количестве до 1 г на 1 л компота. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

Кисели. В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и полужидкие кисели.

Для полужидкого киселя на 1000 г воды берут 30 г крахмала, средней густоты – 45 г, густого – 80 г.

Кисели подают охлажденными до температуры 12-14°С по 150-200 г на порцию.

Желированные сладкие блюда. Для приготовления желированных сладких блюд в качестве желирующих веществ используется желатин, крахмал картофельный и реже кукурузный (маисовый).

При использовании желатина, его заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6-8 раз. Приготовленные желе, разливают в порционные формочки и охлаждают до температуры 0-8 °С. Желе, отпускают по 100-150 г на порцию.

К горячим сладким блюдам относятся яблоки печеные и жаренные в тесте, бабка яблочная, блинчики, пудинги, сладкие каши, запеканки и суфле. Пудинги большей частью готовят на пару (водяной бане), а запеканки и суфле — запекают. При подаче их поливают соусом или сиропом; можно соусы и сиропы подавать отдельно. Горячие сладкие блюда отпускают в стеклянных или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородках.

Лабораторная работа № 1

ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков

Приготовление холодных сладких блюд. Бракераж



Цель: Приготовить и оформить для подачи желе с плодами консервированными, компот из смеси сухофруктов, кисель из плодов или ягод свежих, желе из плодов или ягод свежих. Провести бракераж блюд.

Последовательность технологических операций при приготовлении желе с плодами консервированными

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда разделочная доска, нож, кастрюля, сито, ложка разливательная, формы для желе, десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1.Рецептура	Персики консервированные	50	50
	Вишня консервированная	30	30
	Сироп консервированного компота	65	
	Вода	60	
	Сахар	5	120
	Желатин	3,	
	Кислота лимонная	0,1	
	Выход		200
	2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления желе. Взвешать сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.	
3. Подготовить желатин	Замочить желатин в охлажденной кипяченой воде (воды в 8... 10 раз больше, чем желатина) в течение 1... 1,5 ч. Воду взять из указанной в рецептуре (1/2).  		

<p>4. Подготовить плоды консервированные</p>	<p>Персики нарезать ломтиками или дольками; У вишни можно удалить косточку.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>5. Приготовить сироп</p>	<p>В сироп консервированного компота добавить оставшуюся воду (1/2), сахар проварить 2 мин, соединить с набухшим желатином, довести до кипения, добавить лимонную кислоту, процедить.</p>
<p>6. Заливание желе в формы</p>	<p>В охлажденную формочку налить небольшое количество желе, охладить 20-30 мин. На застывшее желе красиво выложить персики, вишню, сверху залить оставшимся желе и окончательно охладить в холодильнике при температуре 8-2 °С 1,5 – 2 часа до застывания.</p>
<p>7. Отпуск</p> 	<p>Посуду для подачи охладить. Перед подачей форму с желе на 2/3 объема погрузить на несколько секунд в горячую воду с температурой не ниже 80° С, форму вытереть снаружи, слегка встряхнуть и выложить желе на десертную тарелку или креманку.</p> 
<p>8. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид - форма желе соответствует формочке, в которой его приготовили; Цвет- желе прозрачное, видны плоды; Консистенция - желе студнеобразное,слегка упругое; Запах, вкус – сладкий со вкусом консервированных вишни и персика.</p>


Последовательность технологических операций при приготовлении компота из смеси сухофруктов

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, миска, ложка разливательная, ложка столовая, стакан, глубокая десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
<p align="center">1. Рецепт</p> 	Яблоки, груша, чернослив, урюк, курага, изюм	100	250 (масса вареных сухофруктов)
	Сахар	100	100
	Кислота лимонная	1	1
	Вода	1000	1000
	Выход		000
<p align="center">2. Организовать рабочее место</p>	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления компота. Взвешать сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.		
<p align="center">3. Подготовить сухофрукты</p>	Сухофрукты перебрать, рассортировать по видам, так они имеют различные сроки варки. Фрукты промыть 3-4 раза. Крупные яблоки, груши разрезать на части.		
<p align="center">4. Приготовить сироп</p>	В горячую воду добавить сахар и довести до кипения. При необходимости процедить.		
<p align="center">5. Приготовить компот</p>	В кипящий сироп положить яблоки, груши и варить 20 мин., затем добавить остальные сухофрукты (чернослив, урюк, курагу). Варить до готовности, мягкости плодов. Довести до вкуса лимонной кислотой, настоять, охладить до 10-12 °С.		
			


<p>6. Подача компота</p>	<p>Посуду для подачи охладить. При подаче в креманку или глубокую десертную тарелку положить фрукты они должны занимать или $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$ объема посуды, остальной объём заполнить сиропом.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>7. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид – плоды и ягоды целые или нарезанные; Цвет- светло-коричневый, не прозрачный; Вкус – кисло-сладкий.</p>





Последовательность технологических операций при приготовлении киселя из плодов или ягод свежих

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, миска, ложка разливательная, стаканы, глубокая десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
<p align="center">1. Рецепт</p> 	Продукты	Брутто	Нетто
	Клюква	105	100
	или брусника	111	100
	Вода	930	930
	Крахмал картофельный	45	45
	Сахар	100	100
	Выход		1000
	Кисель из клюквы или брусники средней густоты		
<p>2. Организовать рабочее место</p>	<p>Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления киселя. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё</p>		
	<p>Ягоду перебрать, промыть, затем размять, отжать сок. Отжатый сок перелить в неокисляющую посуду и</p>		

<p>3. Подготовить сырье</p>	<p>хранить в холодильнике. 2% сахара оставить на посыпку киселя при порционировании.</p>
<p>4. Приготовить отвар из мезги</p>	<p>Мезгу залить горячей водой (1:6), варить в течение 10-15 мин. при слабом кипении. Полученный отвар процедить.</p> 
<p>5. Приготовить сироп</p>	<p>В процеженный отвар добавить сахар, довести до кипения.</p>
<p>6. Ведение в сироп крахмала</p> 	<p>Картофельный крахмал развести холодной кипячёной водой или частью холодного отвара (1:5). При быстром размешивании влить подготовленный крахмал в кипящий сироп одним приёмом. Довести до кипения, варить 1-2 мин.</p>
<p>7. Соединение киселя с соком</p>	<p>Ягодный сок ввести в готовый кисель, для того чтобы придать цвет.</p> 
<p>8. Охлаждение и отпуск</p>	<p>Кисель разлить в глубокие десертные тарелки или креманки, поверхность посыпать сахаром, охладить до t 10-14 °С.</p> 
<p>9. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид – кисель однородный, без комков заварившегося крахмала. Не допустимо пленки на поверхности киселя; Цвет- ярко красный; Запах, вкус – кисло-сладкий, с ярко выраженным вкусом клюквы или брусники.</p>



Последовательность технологических операций для приготовления

желе из плодов и ягод свежих

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, ложка разливательная, ложка столовая, миска, формы для желе, десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
1. Рецепт	Продукты	Брутто	Нетто
	Клюква	147	140
	или смородина черная	16	143
	Вода	840	850
	Сахар	140	140
	Желатин	30	30
	Выход		1000
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления желе. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё		
3. Подготовить продукты: а) желатин б) ягоду	Замочить желатин в охлажденной кипяченой воде (воды в 8...10 раз больше, чем желатина) в течение 1..1,5 ч. Воду взять из указанной в рецептуре (1/2).	Ягоду перебрать, промыть, протереть через сито, отжать сок. Отжатый сок хранить в холодильнике в неокисляющей посуде	
4. Приготовить отвар, сироп	Мезгу залить водой (1:6), варить в течение 5...6 мин. Полученный отвар процедить. В процеженный отвар добавить сахар, довести до кипения.		
5. Ведение в сироп желатина		Набухший желатин ввести в горячий сироп, растворить, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, процедить.	

6. Добавление ягодного сока	В подготовленный сироп с желатином добавить ягодный сок.
7. Заливание желе в формы 	Желе охладить до t окружающего воздуха, налить в охлажденную форму и охладить в холодильнике при температуре $8 - 2^{\circ} \text{C}$ на 1,5 – 2 часа до застывания.
8. Отпуск 	Перед подачей форму с желе на $\frac{2}{3}$ объема погрузить на несколько секунд в горячую воду с температурой не ниже 80°C , форму вытереть снаружи, слегка встряхнуть и выложить желе на десертную тарелку или креманку. 
9. Требования к качеству	Внешний вид – форма желе соответствует формочке, в которой его приготовили; Цвет - желе непрозрачное; Консистенция – желе студнеобразное,слегка упругое; Вкус, запах – сладкий с ярко выраженным вкусом клюквы.

Вопросы для контроля знаний

Приготовление холодных сладких блюд

1. В чем заключается подготовка рабочего места при приготовлении желе?
2. Как подготовить сырьё для приготовления желе из клюквы?
3. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при приготовлении киселя, компота из сухофруктов?
4. Дайте качественную оценку желе, киселя, компота из сухофруктов по следующим органолептическим показателям:

- внешний вид;
- цвет;
- консистенция;
- запах, вкус;

Назовите, температуру подачи, выход блюда, срок реализации.

5. Назовите, незначительные дефекты, снижающие качественную оценку готового желе из клюквы, киселя, компота из сухофруктов.
6. Каковы причины недостатков блюда «желе с плодами консервированными»:
 - желе непрозрачное;
 - слабая консистенция желе.
7. Назовите, недопустимые дефекты, при наличии которых кисель можно отнести к браку.
8. Можно ли желе и кисель приготовить в походных условиях? Ответ обоснуйте.

Лабораторная работа № 2

Приготовление горячих сладких блюд. Бракераж.


Цель: Приготовить и оформить для подачи яблоки в тесте жареные с соусом абрикосовым, пудинг сухарный с соусом яблочным. Провести бракераж блюд.

Последовательность технологических операций при приготовлении яблок в тесте жареных



Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, фритюрница, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочная доска, миска, венчик, нож, кастрюля, сито, вилка, ложка столовая, десертная тарелка, шумовка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепт 	Яблоки	100	70
	Сахар	3	3
	Мука пшеничная	20	20
	Яйца	½ шт.	20
	Молоко	20	20
	Сметана	5	5
	Сахар	3	3
	Соль	0,2	0,2
	Кулинарный жир	10	10

	<table border="1"> <tr> <td>Масса яблок жареных</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Сахарная пудра</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Соус абрикосовый</td> <td>—</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>—</td> <td>175</td> </tr> </table>	Масса яблок жареных	10	10	Сахарная пудра	5	5	Соус абрикосовый	—	40	Выход	—	175
Масса яблок жареных	10	10											
Сахарная пудра	5	5											
Соус абрикосовый	—	40											
Выход	—	175											
2. Организовать рабочее место	<p>Подобрать инвентарь, инструменты, посуду. Взвешать сырьё. Разделочная доска - перед собой.</p> <p>Справа – инвентарь. Слева – сырьё.</p>												
3. Подготовка продуктов 	<p>Яйца – обработать. Муку – просеять. Яблоки промыть, удалить сердцевину, очистить от кожицы, нарезать кружочками (толщина 0,5 см), положить в яблоки в неокисляющую посуду засыпать сахаром.</p>												
4. Подготовить фритюр	<p>Подготовка фритюра. Масло растительное или кулинарный жир разогреть до температуры 160-180⁰ С.</p>												
4. Приготовить тесто «кляр»	<p>Белки сырых яиц отделить от желтков.</p> <p>Молоко соединить с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем ввести пшеничную муку и замесить тесто.</p>     <p>Белки, взбить в пышную пену, ввести в тесто и осторожно перемешать.</p>												
5. Тепловая обработка	<p>Каждый кружочек яблока накалать на вилку, обмакнуть в кляр и погрузить в нагретый фритюр. Яблоки обжарить до образования золотистой поджаристой корочки 3 - 5 мин.</p> <p>Готовые жареные яблоки выложить на салфетку, для того чтобы удалить лишний жир.</p>   												

<p>6. Подача</p> 	<p>При подаче жареные яблоки выложить на тарелку, покрытую бумажной салфеткой в виде веера или другим способом, посыпать яблоки сахарной пудрой через сито. В соуснике подать абрикосовый соус.</p> 
<p>7. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид – яблоки посыпаны сахарной пудрой; форма яблок в виде кружочков;</p> <p>Цвет – на поверхности яблок румяная поджаристая корочка, не подгоревшая;</p> <p>Консистенция - тесто на разрезе пышное, яблоки мягкие;</p> <p>Запах, вкус – сладковатый, без посторонних привкусов;</p>

Последовательность технологических операций при приготовлении соуса абрикосового

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочная доска, миска, нож, кастрюля, сито, блендер, ложка столовая, фарфоровый соусник.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
<p>1. Рецепт</p>	Продукты	Брутто	Нетто
	Курага	110	110
	Сахар	600	600
	Вода	400	400
	Выход		1000
<p>2. Организовать рабочее место</p>	<p>Подобрать инвентарь, посуду для приготовления соуса. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.</p>		
<p>3. Подготовить курагу</p> 	<p>Курагу перебрать, промыть, залить холодной водой и оставить на 2-3 часа.</p>		

<p>4. Приготовить соус</p>	 <p>Курагу отварить в той же воде до готовности, затем протереть, добавить сахар, и при помешивании проварить до загустения. Готовый соус охладить.</p>
<p>5. Подать соус</p>	<p>Соус налить в фарфоровый порционный соусник, поставить его на пирожковую тарелку покрытую бумажной салфеткой.</p>
<p>6. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид – однородная масса; Цвет- оранжевый Вкус – сладкий;</p>

Последовательность технологических операций при приготовлении

пудинга сахарного с яблочным соусом

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы, холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля 0,5 или 1 л, венчик, ложка столовая, миска, форма, тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
<p align="center">1. Рецептура</p>	Продукты	Брутто	Нетто
	Сухари ванильные	40	40
	Молоко	80	80
	Яйца	½ шт.	20
	Сахар	15	15
	Изюм	15,3	15
	Масло сливочное	5	5
	Масса пудинга	-	140
	Соус яблочный	-	30
	Выход		170
<p>2. Организовать рабочее место</p>	<p>Подобрать инвентарь, посуду. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё</p>		
<p>3. Подготовить продукты, форму для пудинга</p>	<p>Яйца - обработать. Изюм перебрать, промыть. Ванильные сухари измельчить. Форму смазать маслом сливочным, обсыпать сахарным песком.</p>		

**4. Приготовить яично -
молочную смесь и взбить белки
яиц**



Белки яиц отделить от
желтков.

Желтки яиц растереть с сахаром, добавить холодное
молоко.



Белки, взбить в пышную пену.

**5. Приготовить массу для
пудинга**



Подготовленные ванильные
сухари положить в яично-
молочную смесь для набухания
на 15-20 мин.

Добавить изюм, взбитые белки ввести в тесто перед
тепловой обработкой, затем осторожно перемешать,
чтоб белки не осели, выложить в форму
подготовленную в соответствии с весом, но не более
чем на $\frac{2}{3}$ объема.

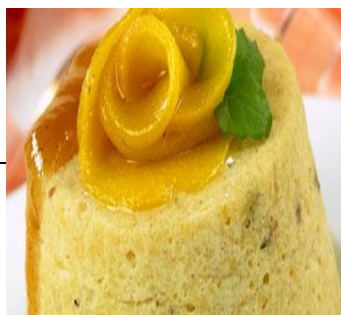


6. Тепловая обработка



Форму с массой поставить в кипящую воду,
доходящую до половины высоты формы, закрыть
крышкой и варить 25-30 мин при слабом кипении.

7. Подача



Готовый пудинг слегка охладить, вынуть из формы,
положить на тарелку и подать с соусом абрикосовым

Оформление подачи пудинга.



8. Требования к качеству	<p>Внешний вид – форма пудинга соответствует форме посуды;</p> <p>Цвет- светло-желтый;</p> <p>Консистенция - нежная и мягкая видны вкрапления изюма;</p> <p>Запах, вкус – сладкий, без посторонних привкусов и запахов.</p>

Последовательность технологических операций при приготовлении соуса яблочного

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочная доска, нож, миска, тарелка, кастрюля, сито, блендер, ложка столовая, фарфоровый соусник, тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1. Рецепт	Яблоки	256	225
	Сахар	125	125
	Крахмал картофельный	30	30
	Корица	1	1
	Лимонная кислота	1	1
	Вода	800	800
	Выход		1000
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления соуса. Взвешать сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё		
3. Подготовить яблоки, крахмал	Яблоки промыть, удалить сердцевину, удалить кожицу, если протирание будете проводить блендером, нарезать ломтиками. Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой (1:5).		
4. Приготовить соус	Яблоки залить приготовленным отваром от кожуры и варить 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем яблоки протереть, соединить с процеженным отваром, сахаром, лимонной кислотой, довести до кипения, ввести подготовленный крахмал и вновь довести до кипения. В готовый соус добавить молотую корицу.		
5. Подать соус	<i>Соус можно подать двумя способами:</i> 1. Соус налить в фарфоровый порционный соусник, поставить его на пирожковую тарелку покрытой бумажной салфеткой. 2. Соус подать вместе с основным блюдом в тарелке.		

	<p>В начале украсить тарелку соусом, а затем на него положить изделие.</p> 
<p>6. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид – однородная масса; Цвет- Вкус – сладкий;</p>

Вопросы для контроля знаний Приготовление горячих сладких блюд

1. Какие правила личной гигиены должен соблюдать повар при приготовлении яблок жареных в тесте?
2. Перечислите инвентарь и инструменты, посуду при приготовлении яблок в тесте жареных с соусом абрикосовым?
3. Как вы считаете, с какой операции начинается приготовление блюда?
4. Как правильно расположить инвентарь и сырье на рабочем столе?
5. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при жарке изделий во фритюре?
6. Дайте качественную оценку яблокам в тесте, соусу абрикосовому по следующим органолептическим показателям:
 - внешний вид;
 - цвет;
 - консистенция;
 - запах, вкус

Назовите, температуру подачи, выход блюда, срок реализации.
7. Назовите, незначительные дефекты, снижающие качественную оценку яблок в тесте, пудинга сухарного.
8. Обоснуйте, каковы причины недостатков приготовления блюда «яблоки жареные в тесте, пудинг сухарный»:

- у яблок недостаточно золотистый колер;
- яблоки сильно пропитаны жиром.

РАЗДЕЛ 2. НАПИТКИ

Напитки подразделяют на горячие и холодные.

К горячим напиткам относят чай, кофе, какао, горячие напитки с вином, шоколад. К холодным напиткам – молоко, молочные и сливочные прохладительные напитки, кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, коктейли молочные десертные.

В рецептурах сборника рецептур выход напитков приведен из расчета на 1000 мл.

Порция горячих напитков, как правило, составляет 200 мл, кофе черного – 100 мл, холодных – 200 мл, коктейлей – 150.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75 °С, холодных – не выше 14 °С и не ниже 7 °С.

При использовании на предприятии сухого молока или сухих сливок вместо цельных при приготовлении сладких блюд и напитков необходимо знать, что для получения 1 л восстановленного молока используют 110-130 г просеянного молочного порошка и 900г кипяченой воды (60-70 °С). Разведенное молоко оставляют для набухания на 30-40 мин.

Лабораторная работа № 3

Приготовление холодных и горячих напитков. Бракераж

Цель: Приготовить и оформить для подачи какао с молоком, кофе по – восточному (по - турецки), кофе из консервов «кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром» напиток клюквенный.

Последовательность технологических операций при приготовлении какао с молоком

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, миска, ложка столовая, деревянная весёлка, чашки с блюдцами

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению	
1. Рецепт	Продукты	Нетто
	Какао-порошок	35
	Молоко	900
	Вода	140
	Сахар	150
	Выход	1000


<p>2. Организовать рабочее место</p>	<p>Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления какао. Взвешать сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё</p>
<p>3. Смешивание ингредиентов</p>	<p>Какао порошок смешать с сахаром, добавить небольшое количество кипятка (100 мл) растереть в однородную массу. Молоко - довести до кипения.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>
<p>4. Варка какао</p>	<p>При непрерывном помешивании влить горячее молоко, остальной кипятком, довести до кипения.</p>
<p>5. Подача</p>	<p>Подать какао в чашках</p>
<p>6. Требования к качеству</p> 	<p>Внешний вид, цвет – светло-коричневый; Консистенция — однородная, без комочков; Запах, вкус – сладкий, без посторонних привкусов;</p>

Последовательность технологических операций для приготовления кофе по - восточному (по - турецки)

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы, кофемолка.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, турка, ложка столовая, стакан, блюдце, кофейная пара.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению											
<p>1.Рецептура</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th data-bbox="772 1559 1257 1615">Продукты</th> <th data-bbox="1257 1559 1394 1615">Нетто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="772 1615 1257 1671">Кофе натуральный в зернах</td> <td data-bbox="1257 1615 1394 1671">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="772 1671 1257 1727">Сахар</td> <td data-bbox="1257 1671 1394 1727">15</td> </tr> <tr> <td data-bbox="772 1727 1257 1783">Вода</td> <td data-bbox="1257 1727 1394 1783">105</td> </tr> <tr> <td data-bbox="772 1783 1257 1839">Выход</td> <td data-bbox="1257 1783 1394 1839">100</td> </tr> </tbody> </table>		Продукты	Нетто	Кофе натуральный в зернах	10	Сахар	15	Вода	105	Выход	100
Продукты	Нетто											
Кофе натуральный в зернах	10											
Сахар	15											
Вода	105											
Выход	100											
<p>2. Организовать рабочее место</p>	<p>Подобрать инвентарь, посуду для приготовления кофе. Взвешать сырьё. Слева – сырьё</p>											
<p>3. Подготовить кофе</p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <p>Кофейные зерна тонко размолоть на кофемолке. (Размалывать кофе</p> </div>											

	необходимо перед приготовлением напитка, так как молотый кофе быстро теряет аромат)
4. Варка кофе	В турку насыпать молотый кофе, залить холодной водой, довести до кипения (до образования пены), но не дать закипеть.  
5. Подача 	Подать кофе в турке или перелить в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подать холодную кипяченую воду.
6. Т 	Внешний вид, цвет – коричневого цвета, на поверхности пена; Запах, вкус – сладкий, кофейный, без посторонних привкусов;





**Последовательность технологических операций при приготовлении
напитка клюквенного**

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, миска, ложка столовая, стакан, ложка разливательная, стаканы, тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению										
1.Рецептура	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Продукты</th> <th>Нетто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Клюква</td> <td>125</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>1015</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table>	Продукты	Нетто	Клюква	125	Сахар	120	Вода	1015	Выход	1000
Продукты	Нетто										
Клюква	125										
Сахар	120										
Вода	1015										
Выход	1000										
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления напитка. Взвешать сырьё. Слева – сырьё										
3. Подготовить клюкву 	 Ягоду перебрать, промыть, затем протереть через сито, отжать сок.										

	Отжатый сок перелить в неокисляющую посуду и хранить в холодильнике.
4. Приготовить отвар из мезги	 <p>Мезгу залить горячей водой (1:6), варить в течение 5-8 мин. при слабом кипении. Полученный отвар процедить.</p>
5. Приготовить сироп	 <p>В процеженный отвар добавить сахар, нагреть до кипения.</p>
6. Соединение напитка с ягодным соком	Ягодный сок ввести в готовый напиток, для того чтобы придать цвет.
7. Охлаждение и отпуск	<p>Посуду охладить. Напиток охладить до t 10-14° С, разлить в стаканы.</p>  
8. Требования к качеству	<p>Внешний вид – напиток однородный; Цвет- ярко красный; Вкус, запах – сладкий, с ярко выраженным вкусом клюквы.</p>

кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром»

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, деревянная лопатка, миска, ложка столовая, чашка, с блюдами.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению								
<p>1. Рецептура</p> 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Продукты</th> <th>Нетто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (консервы)</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table>	Продукты	Нетто	Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	200	Вода	900	Выход	1000
Продукты	Нетто								
Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	200								
Вода	900								
Выход	1000								
<p>2. Организовать рабочее место</p>	<p>Подобрать инвентарь, посуду для приготовления кофе. Взвешать сырьё. Слева – сырьё.</p>								
<p>3. Приготовить кофе</p>	<p>Кофе со сгущенным молоком и сахаром развести горячей водой, тщательно размешать и довести до кипения</p>								
<p>4. Подача</p>	 <p>Подать кофе в чашке с блюдами.</p>								
<p>5. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид – напиток однородный; Цвет- светло- коричневый; Вкус, запах – сладковатый.</p>								

Вопросы для контроля знаний

Приготовление горячих сладких блюд

1. Как вы считаете, с какой операции начинается приготовление напитков?
2. Перечислите инвентарь, посуду для приготовления напитка клюквенного?
3. Как подготовить сырьё для приготовления какао, кофе по – восточному?

4. Как подготовить сырьё для приготовления напитка клюквенного?
5. Какая опасность может возникнуть при работе с горячей жидкостью?
6. Назовите, посуду для варки и подачи кофе по – восточному?
7. Дайте качественную оценку какао, кофе по – восточному, кофе натуральному со сгущенным молоком и сахаром, напитку клюквенному по следующим органолептическим показателям:
 - внешний вид;
 - цвет;
 - консистенция;
 - запах, вкус
 Назовите, температуру подачи, выход блюда, срок реализации.
8. Какие требования предъявляются к реализации напитков?
9. Назовите, незначительные дефекты, снижающие качественную оценку напиткам: какао, кофе по – восточному, напитку клюквенному
10. Обоснуйте, причины следующих недостатков приготовления:
 - у кофе по-восточному отсутствует пена.
 - на поверхности какао комочки какао-порошка.
 - у напитка клюквенного недостаточно выраженный цвет,
 - у напитка клюквенного недостаточно выраженный клюквенный вкус,
11. Можно ли какао, кофе по – восточному, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром приготовить в походных условиях?

Критерии оценки составляющих накопительного рейтинга для лабораторных работ

Для лабораторных работ

№ п\п	Наименование	Максимальное количество баллов
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической	1

	карте	
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды	1
3.	подготовка сырья	1
4.	Подготовка инвентаря, посуды	
5.	Организация рабочего места (в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня)	1
6.	Соблюдение технологической последовательности приготовления блюда	1
7.	Соблюдение правил техники безопасности и правил санитарии	1
8.	Рациональное распределение рабочего времени	1
9.	Умение провести бракераж блюда (качество блюда полностью соответствует требованиям)	1
10.	соблюдение правил подачи блюда (норма выхода, температура подачи блюда)	1
11.	Оформление блюда	1
12.	Всего	12 баллов

Шкала перевода баллов рейтинга в пятибалльную шкалу оценки.

«5» - 12 - 11 баллов

«4» - 9 - 8 баллов

«3» - 7- 6 баллов

Библиографический список

Основные источники:

1. Потапова И. И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: учебное пособие. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2009. 64 с.
2. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. 4-е изд., перераб. и доп. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2010. 400 с.
3. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для начального профессионального образования. 4-е изд., стер. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2010. 496 с.

Дополнительные источники:

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 8-е изд. перераб. и доп. Учебник для начального профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2009-320 с.
2. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. 3-е изд., испр. и доп. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2009. 256 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 7-е изд. перераб. И доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2009-432 с.

Интернет-ресурсы

1. Кулинария [электронный ресурс]/режим доступа: <http://www.kedem.ru/decor/dish/>
2. Кухарка [электронный ресурс]/режим доступа <http://www.kuxarka.ru/news/1338.html>
3. Общественное питание Фотографии, рецепты приготовления блюд:[сайт].URL: <http://www.good-cook.ru/>
4. Фотографии, рецепты приготовления блюд: [сайт]. URL: <http://www.gotovim.ru/>
5. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [электронный ресурс]/режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/foods/miaso/index.htm>

Приложение

Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

№ п/п	Наименование заменяемых продуктов	Масса продуктов брутто, кг	Наименование заменяемых продуктов	Эквивалентная масса продукта в брутто, кг	Кулинарное использование
1	2	3	4	5	6
1.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,00	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах.
2.	Молоко коровье пастеризованное	1,00	Молоко коровье	0,12	В супах, соусах, блюдах из яиц,

	цельное		цельное сухое		сладких блюдах, напитках и др.
3.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,09	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
4.	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко цельное коровье сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,38	В сладких блюдах и напитках
5	Молоко коровье пастеризованное цельное	1,00	Молоко сгущенное стерилизованное в банках	0,46	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях, и напитках
6.	Сахар- песок	1,00	Рафинадная пудра	1,00	В сладких блюдах, запеканках, пудингах
7.	Сахар- песок	1,00	Мед натуральный	1,25	В напитках, киселях, муссах, желе
8.	Крахмал картофельный сухой (20% -ной влажности)	1,00	Крахмал картофельный (50% -ной влажности)	1,60	В киселях, сладких супах
9.	Крахмал картофельный	1,00	Крахмал кукурузный	1,50	В молочных киселях, желе
10.	Урюк	1,00	Курагу	0,75	В пудингах,

					сладких блюдах
11.	Кофе натуральный	1,00	Кофе натуральный растворимый	0,35	В напитках
12.	Яблоки свежие	1,00	Яблоки целые, половинками, четвертинками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженные	0,8/ 0,73 ⁵	В сладких блюдах

⁵ Числитель – масса яблок при размораживании полуфабриката на воздухе, знаменатель – масса яблок при размораживании полуфабриката в сахарном сиропе.