

**МИНСЕЛЬХОЗ РОССИИ**  
**МИЧУРИНСКИЙ ФИЛИАЛ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Осипова Н.И.

**Лабораторный практикум**  
**ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных**  
**холодных и горячих десертов**  
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебное пособие

Брянск, 2018

УДК 641.85(07)

ББК 36.99

О-74

Осипова, Н. И. Лабораторный практикум ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: учебное пособие / Н. И. Осипова.- Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. – 83 с.

Практикум определяет порядок выполнения лабораторных работ обучающимися по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рецензент Чавыкина Е.В., преподаватель Мичуринского филиала.

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала протокол № 5 от 10.04. 2017 г.

© Осипова Н.И., 2018

© Мичуринский филиал ФГБОУ ВО  
«Брянский государственный  
аграрный университет», 2018

## Содержание

Введение .....	4
Перечень лабораторных работ .....	7
Лабораторная работа № 1 .....	8
Лабораторная работа № 2 .....	17
Лабораторная работа № 3 .....	30
Лабораторная работа № 4 .....	39
Лабораторная работа № 5 .....	48
Лабораторная работа № 6 .....	59
Лабораторная работа № 7 .....	69
Лабораторная работа № 8 .....	79
Литература .....	82

## Введение

Лабораторные работы как вид учебных занятий, направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование профессиональных практических умений и составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

В процессе лабораторной работы обучающиеся выполняют одну лабораторную работу под руководством преподавателя в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение обучающимися лабораторных работ проводится с целью:

- формирования практических умений в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся, установленными рабочей программой профессионального модуля по конкретным разделам;
- обобщения, систематизации, углубления, закрепления полученных теоретических знаний;
- совершенствования умений применять полученные знания на практике, реализации единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развития интеллектуальных умений у будущих специалистов;
- выработки таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива при решении поставленных задач при освоении общих компетенций.

При проведении лабораторных работ учебная группа делится на подгруппы численностью *не менее 8 человек*.

Состав заданий для лабораторной работы спланирован с расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть выполнены качественно большинством обучающихся.

Содержание лабораторных работ по профессиональному модулю должно охватывать весь круг профессиональных умений, на подготовку к которым ориентирован МДК, а в совокупности по всем учебным дисциплинам охватывать всю профессиональную деятельность, к которой готовится специалист.

Ведущей дидактической целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, поэтому они занимают преимущественное место при изучении профессионального цикла.

В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием лабораторных работ **могут быть** проверка методик расчета, установление и подтверждение закономерностей, их качественных и количественных характеристик, наблюдение развития явлений, процессов и др.

При выборе содержания и объема лабораторных работ необходимо исходить из сложности учебного материала для усвоения, из внутрипредметных и межпредметных связей, из значимости изучаемых теоретических положений для предстоящей профессиональной деятельности, из того, какое место занимает конкретная работа в совокупности лабораторных

работ и их значимости для формирования целостного представления о содержании учебной дисциплины.

При планировании лабораторных работ учитывают, что в ходе выполнения заданий у обучающихся формируются практические умения и навыки обращения с различным технологическим оборудованием, которое составляет часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения: наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно приготавливать блюда, оценивать их качество и оформлять результаты.

Лабораторная работа как вид учебного занятия проводится в специально оборудованной учебной лаборатории. Продолжительность лабораторной работы - не менее двух академических часов.

Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Выполнению лабораторных работ предшествует проверка знаний обучающихся - их теоретической готовности к выполнению задания.

Лабораторные работы носят репродуктивный характер.

Формы организации обучающихся при проведении лабораторных работ групповая.

Для повышения эффективности проведения лабораторных работ разрабатываются контрольные материалы для контроля за подготовленностью обучающихся

Для проведения лабораторных работ преподавателем разрабатываются инструкционные карты по их выполнению. Инструкционные карты разрабатываются по каждой лабораторной работе, предусмотренной рабочей программой профессионального модуля в соответствии с количеством часов, требованиями к знаниям и умениям, темой лабораторных работ, установленными рабочей программой профессионального модуля по соответствующим разделам.

Инструкционная карта по выполнению лабораторных работ должна включать в себя:

- наименование раздела/темы;
- объем учебного времени, отведенный на лабораторную работу;
- наименование темы лабораторной работы;
- цель лабораторной работы (в т.ч. требования к знаниям и умениям обучающихся, которые должны быть реализованы);
- перечень необходимых средств обучения (оборудование, материалы и др.);
- требования по теоретической готовности обучающихся к выполнению лабораторных работ;
- содержание заданий;

- рекомендации/инструкции по выполнению заданий;
- требования к результатам работы, в т.ч. к оформлению;
- критерии оценки и формы контроля;
- список рекомендуемой литературы;
- пример оформления лабораторной работы;
- приложения.

Инструкционные карты для обучающихся по выполнению лабораторных работ набираются стандартным шрифтом Times new Roman, 14шрифтом; междустрочный интервал - одинарный; поле левое - 2,5 см, правое - не менее 10 мм, верхнее - не менее 15 мм, нижнее - не менее 20 мм.

Инструкционные карты по выполнению лабораторных работ должны быть доступны обучающимся.

Структура оформления лабораторных работ по профессиональному модулю определяется преподавателем, ведущим профессиональный модуль.

Оценки за выполнение лабораторных работ выставляются по пятибалльной системе, в форме зачета и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Текущий контроль знаний проводится за счет времени, отведенного рабочим учебным планом на изучение МДК, результаты заносятся в журнал успеваемости обучающихся.

Удельный вес лабораторных работ составляет по времени 42% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение темы или 46 часов. Лабораторные работы являются обязательными для каждого студента и определяются учебным планом.

**Перечень лабораторных работ**  
**ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных**  
**холодных и горячих десертов специальность 19.02.10 Технология**  
**продукции общественного питания**

№ занятия	Наименование разделов профессионального модуля, тем	Наименование лабораторных работ	Перечень выполняемых работ
	Раздел 3 Приготовление сложных холодных и горячих десертов		
27 28 29		Приготовление фруктовых салатов, теринов, кремов. Оценка качества	Салат фруктовый праздничный Желе с плодами консервированными Крем ванильный
30 31 32		Приготовление муссов и суфле холодного. Оценка качества	Желе многослойное Мусс апельсиновый Самбук абрикосовый
33 34 35		Приготовление замороженных десертов: парфе, щербетов, граните. Оценка качества	Сорбе из апельсина Мороженое Шоколадное парфе
36 37 38		Приготовление десертов с сыром и творогом. Оценка качества	Пасха с фруктами и орехами Тирамиссу Чизкейк
39 40 41		Приготовление холодных десертов с тестовыми полуфабрикатами. Оценка качества	Корзиночки из тулипного теста с фруктами Пай с фруктами и миндальным кремом Хрустинья Тюиль
51 52 53		Приготовление суфле, пудингов, снежков. Оценка качества приготовленных блюд	Яблоки в тесте жареные Пудинг яблочный с орехами Суфле шоколадное Чернослив, фаршированный орехами

54 55 56		Приготовление шоколадно-фруктового фондю, каши гурьевской, пирога из яблок (шарлотки). Оценка качества приготовленных блюд	Шарлотка из яблок Каша гурьевская Шоколадно-фруктовое фондю
	Раздел 4 Контроль качества сложных холодных и горячих десертов		
61 62		Определение физико-химических показателей холодных и горячих десертов	Органолептическая оценка десертов, предложенных преподавателем

### Лабораторная работа № 1

**Тема:** Приготовление сложных холодных десертов

**Наименование работы:** Приготовление фруктовых салатов, теринов, кремов. Оценка качества

**Цель:** сформировать профессиональные компетенции по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению муссов и суфле холодного. Научить расчету и экономному расходованию сырья, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, бережному отношению к оборудованию, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения, соблюдению технологических операций в процессе приготовления.

Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении тортов необычной формы.

**Время:** 6 часов

**Материально-техническое обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996, электронные презентации, технологические карты.

**Оборудование:** плита электрическая ПЭСМ – 4ШБ, холодильник, производственный стол, миксер, весы электронные настольные

**Инвентарь, инструмент, посуда:** миски из нержавеющей стали, доска разделочная, поварские ножи, мерные стаканы, тарелки столовые, креманки, формы.

**Сырье:** сахар – песок, сахарная пудра, желатин, консервированные персики, фрукты, йогурт, сметана, яйца, ванилин, кислота лимонная, курага.

## Ход работы

### Правила техники безопасности:

По безопасной эксплуатации электрических плит

- Перед началом работы проверить санитарно-техническое состояние плиты, исправность заземления, исправность пакетных переключателей.
- Используемая посуда должна иметь ровное дно, плотно прилегающее к поверхности плиты.
- Включают общее пусковое устройство, затем конфорки плиты с пакетными переключателями на полную мощность.
- Во время работы после разогрева пакетные переключатели устанавливаются на средний нагрев.
- Нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание ее быстрого перегорания.
- Если корпус электроплиты оказался под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.
- После окончания работы необходимо выключить конфорки и отключить плиту от сети.
- После остывания поверхность электроплиты очищают и протирают, поддон моют и просушивают.

При использовании холодильного оборудования следует:

- Устанавливать в помещении, в котором имеется вентиляция.
- Не допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.
- Не очищать испаритель от инея ножом или скребком.
- Как можно реже открывать загрузочные двери.
- Не эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Перед началом работы взбивальной машины необходимо проверить:

- Техническое и санитарное состояние машины.
- Исправность проводки.
- Наличие ограждений у движущегося устройства.
- Надежность крепления машины.
- Исправность рабочих органов.
- Работу машины на холостом ходу.

При работе машины:

- Не допускать перегрузки или недогрузки.
- Запрещается оставлять машину без присмотра.

При аварии или самопроизвольной остановке машины:

- Работу немедленно прекращают.
- Если во время работы корпус оборудования окажется под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.

После окончания работы необходимо:

- Выключить, частично разобрать, промыть и просушить детали исполнительного механизма.
- Смазать рабочие органы несоленым жиром.

### **Индивидуальные задания для каждой из 4 бригад**

1. Приготовить:

Салат фруктовый праздничный  
Желе с плодами консервированными  
Крем ванильный

2. Определить изменение массы желатина при набухании (в %), продолжительность взбивания крема.
3. Определить норму закладки сырья для приготовления 150 гр. крема ванильного и соуса абрикосового в количестве 50 гр.

### **Последовательность технологических операций**

1. *Салат фруктовый праздничный:* Апельсины, яблоки, груши помыть, обсушить. Апельсины очистить от кожуры, разделить на дольки. Яблоки освободить от семенной коробки. У груш удалить сердцевину. Чернослив и изюм перебрать, промыть и замочить в теплой воде до размягчения. Фрукты нарезать ломтиками, чернослив ломтиками. Все соединить. Выложить в креманку, заправить йогуртом и посыпать сахарной пудрой.
2. *Желе с плодами консервированными:* Желатин залить восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставить для набухания. Персики нарезать ломтиками. В сироп от персиков добавить воду, сахар, лимонную кислоту и довести до кипения, процедить, ввести подготовленный желатин и при непрерывном помешивании довести до полного его растворения. В подготовленную форму выложить персики и залить желе. Охладить. Перед отпуском форму опустить на несколько секунд в теплую воду,
3. *Крем ванильный:* Охлажденную сметану взбить до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании влить в нее яично-молочную смесь с желатином. Для яично-молочной смеси яйца растереть с сахаром, добавить небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагреть до 70-80<sup>0</sup>С. После этого при помешивании ввести подготовленный, доведенный до кипения желатин. Процедить и добавить ванилин. Крем быстро разлить в порционные формочки и охладить. При

- отпуске формочку опустить на несколько секунд в горячую воду, обтереть и переложить на тарелку или креманку.
4. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдача отчета.
  5. Прodeгустировать изделие и отметить их вкусовые качества.
  6. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству, условия и сроки хранения**

*Салат фруктовый праздничный: вкус свойственный продуктам, входящим в состав салата, равномерно перемешаны. Консистенция фруктов сочная. Чернослива и изюма мягкая. Температура подачи 10-12 С°.*

*Желе с плодами консервированными: вкус свойственный продуктам, входящим в состав желе с ароматом персика. Цвет от светло до ярко желтого, прозрачное, консистенция студнеобразная, нежная, персики равномерно распределены по всему объему. Температура подачи 10-12 С°.*

*Крем ванильный: Вкус, свойственный продуктам, входящим в состав крема, с ароматом ванилина. Цвет белый, консистенция нежная, студнеобразная. Температура подачи 10-12 С°.*

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

## **Технико-технологическая карта № \_\_\_\_ На Салат фруктовый праздничный**

### **1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

**Салат фруктовый праздничный**  
Вырабатываемый Мичуринский филиал Брянского ГАУ

### **2. Используемое сырьё**

2.1. Для приготовления **салата фруктового** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

### **3. Рецепт**

### 3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Апельсины	45	30
Яблоки	40	35
Груши	39	35
Чернослив	10	7,5
Изюм	7,5	7,5
Сахарная пудра	15	15
Йогурт	20	20
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>150</b>

## 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству салата фруктового праздничного производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Фрукты порезать ломтиками, добавить подготовленный изюм и чернослив, часть йогурта, перемешать.

## 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Салат праздничный фруктовый выкладывают горкой, поливают йогуртом, посыпают сахарной пудрой.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3. Срок реализации блюда (кулинарного изделия): сразу после приготовления.

## 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: красиво оформлен.

Консистенция: мягкая, сочная.

Цвет: входящих фруктов.

Вкус и запах: входящих фруктов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

## Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Технико-технологическая карта № \_\_\_\_**  
**На Террин фруктовый**

**2. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **террин фруктовый** Вырабатываемый Брянского ГАУ Мичуринский филиал

**2. Используемое сырьё**

2.1. Для приготовления **террина фруктового** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

**3. Рецепттура**

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Персики консервированные	50	50
Сироп консервированного компота	40	40
Вода	60	60
Сахар	10	10
Желатин	3	3
Кислота лимонная	0,1	0,1
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>150</b>

**4. Технологический процесс**

4.1. Подготовка сырья к производству **террина фруктового** производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для

предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1996).

4.2. В сироп консервированного компота добавляют воду, сахар, соединяют с подготовленным желатином, доводят до кипения, добавляют кислоту лимонную и процеживают. Персики, нарезанные тонкими ломтиками кладут в формочки, заливают желе и охлаждают.

Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме в 6-8 раз.

## 5. Оформление и подача, реализация и хранения.

5.1. Террин фруктовый подают на мелкой десертной тарелке

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3. Срок реализации блюда (кулинарного изделия): в течение 12 часов.

## 6. Показатель качества и безопасности.

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: сохранена форма.

Цвет: соответствует используемым продуктам, от бледного до насыщенного.

Вкус и запах: входящих фруктов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

## Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И

Наименование организации) \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

# Технологическая карта

## На Крем ванильный из сметаны

Раскладка № 612 колонка № 2

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			порций	порций	порций	порций	порций
Сметана (36% жирности)	250	250					
Сахар	150	150					
Молоко	526	500					
Яйца	2шт	80					
Желатин	20	20					
Ванилин	0,15	0,15					
Вода для желатина	160	160					
<b>Выход</b>	-	1000					

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

### Технология приготовления

Охлажденную сметану взбивают до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании вливают в нее яично-молочную смесь с желатином. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70-80<sup>0</sup>С. После этого при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин. Процеживают и добавляют ванилин. Крем быстро разливают в порционные формочки и охлаждают. При отпуске формочку опускают на несколько секунд в горячую воду, встряхивают.

### Оформление, подача

Крем выкладывают в вазочку и поливают соусом абрикосовым.

### Условия и сроки реализации

Сразу после приготовления.

## Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

Наименование организации) \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

## Технологическая карта

### На Соус абрикосовый

Раскладка № 577

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			порций	порций	порций	порций	порций
Курага	110	110					
Вода для кураги	400	400					
Сахар	600	600					
<b>Выход</b>	-	1000					

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

## Технология приготовления

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

## Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

## ОТЧЕТ

### по лабораторной работе № 1.

#### Приготовление фруктовых салатов, теринов, кремов. Оценка их качества

1. Оценить качество приготовленных блюд и данные записать в таблицу:

Наименование изделий	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
Салат фруктовый праздничный				
Желе с плодами консервированными (терин)				
Крем ванильный				

2. Масса желатина при набухании увеличилась на \_\_\_\_\_ %.

3. Продолжительность взбивания крема \_\_\_\_\_.

#### Контрольные вопросы:

1. Какие желирующие вещества можно использовать для приготовления сладких блюд.
2. Как подготовить желатин для приготовления желе?
3. Почему для приготовления крема используют сметану и сливки с высоким содержанием жира?

#### Литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2015. – Заглавие с экрана.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 659 с.
3. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник. 9-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2013. - 400 с.

#### Лабораторная работа № 2

**Тема:** Приготовление сложных холодных десертов

**Наименование работы:** Приготовление муссов и суфле холодного.

**Цель работы:** сформировать профессиональные компетенции по приготовлению, оформлению и отпуску, хранению муссов и суфле холодного.

Научить расчету и экономному расходованию сырья, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, бережному отношению к оборудованию, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения, соблюдению технологических операций в процессе приготовления. Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении

**Время** 6 часов

**Материально-техническое обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996, электронные презентации, технологические карты

**Оборудование:** холодильник, производственный стол, машина взбивальная, блендер, весы электронные настольные

**Инвентарь, инструмент, посуда:** миски из нержавеющей стали, доска разделочная, поварские ножи, мерные стаканы, тарелки столовые, креманки, формы.

**Сырье:** сахар – песок, сахарная пудра, желатин, яйца, ванилин, кислота лимонная, курага, фрукты, молоко, миндаль,

**Правила техники безопасности:**

По безопасной эксплуатации электрических плит

- Перед началом работы проверить санитарно-техническое состояние плиты, исправность заземления, исправность пакетных переключателей.
- Используемая посуда должна иметь ровное дно, плотно прилегающее к поверхности плиты.
- Включают общее пусковое устройство, затем конфорки плиты с пакетными переключателями на полную мощность.
- Во время работы после разогрева пакетные переключатели устанавливают на средний нагрев.
- Нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание ее быстрого перегорания.
- Если корпус электроплиты оказался под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.
- После окончания работы необходимо выключить конфорки и отключить плиту от сети.
- После остывания поверхность электроплиты очищают и протирают, поддон моют и просушивают.

При использовании холодильного оборудования следует:

- Устанавливать в помещении, в котором имеется вентиляция.
- Не допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.
- Не очищать испаритель от инея ножом или скребком.
- Как можно реже открывать загрузочные двери.
- Не эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Перед началом работы взбивальной машины необходимо проверить:

- Техническое и санитарное состояние машины.
- Исправность проводки.
- Наличие ограждений у движущегося устройства.
- Надежность крепления машины.
- Исправность рабочих органов.
- Работу машины на холостом ходу.

При работе машины:

- Не допускать перегрузки или недогрузки.
- Запрещается оставлять машину без присмотра.

При аварии или самопроизвольной остановке машины:

- Работу немедленно прекращают.
- Если во время работы корпус оборудования окажется под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.

После окончания работы необходимо:

- Выключить, частично разобрать, промыть и просушить детали исполнительного механизма.
- Смазать рабочие органы несоленым жиром.

**Индивидуальные задания для каждой из 4 бригад:**

1. Приготовить:

Желе многослойное

Мусс апельсиновый

Самбук абрикосовый

Суфле с фруктами

2. Определить продолжительность взбивания мусса, самбука.

3. Оценить качество десертов.

**Последовательность технологических операций:**

1. Организация рабочего места.

2. Подготовка сырья.

3. *Желе многослойное:* Подготовить желатин. Приготовить желе из молока. Для миндального молока миндаль залить горячей водой, кипятить 3-4 мин, откинуть на сито, очистить от кожицы, измельчить в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процедить. Миндальное молоко соединить с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, довести до кипения. В готовую смесь ввести подготовленный желатин, размешать, процедить, налить в форму первый слой толщиной 1 см и охладить.

Второй слой. В воду с сахаром довести до кипения, добавить цедру снятую с апельсинов, затем подготовленный желатин. После того как желатин растворится, ввести отжатый сок из апельсинов, кислоту лимонную, процедить, налить в форму второй слой толщиной 1 см и охладить.

Третий слой. Из перебранных и промытых ягод отжать сок и поставить на холод. Оставшуюся мякоть залить горячей водой и варить 5-8 минут. Отвар процедить, добавить сахар, нагреть до кипения, удалить с поверхности сиропа пену, затем добавить подготовленный желатин, размешать его до полного растворения, вновь довести до кипения, процедить. В подготовленный сироп с желатином добавить ягодный сок, налить в форму третий слой, охладить. Далее чередовать слои по цвету.

4. *Мусс апельсиновый*: С апельсинов снять цедру, разрезать пополам и отжать сок. Цедру залить горячей водой, варить 5-6 минут, процедить, в отвар добавить сахар, ввести подготовленный желатин, соединить его с апельсиновым соком, охладить до 12-14 С<sup>0</sup> и взбить, разлить в креманки, охладить.
5. *Суфле с фруктами*: Взбить яичный белок, затем влить горячий сахарный сироп и взбивать до получения пышной массы. В конце взбивания добавить распущенный желатин, смесь из размягченного масла, сгущенного молока, эссенции, выложить массу в форму и дать застыть. Готовое суфле декорировать фруктами, вишней, мастикой, глазурью и залить желе.
6. *Самбук абрикосовый*: Курагу предварительно замочить, варить до размягчения и протереть. В пюре добавить сахар, яичный белок и взбить на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин распустить, затем влить тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разлить в формы и охладить.
7. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдать отчет.
8. Прodeгустировать изделие и отметить их вкусовые качества.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству, условия и сроки хранения тортов необычной формы**

*Желе многослойное*: вкус свойственный продуктам, входящим в состав желе с ароматом используемого сырья. Цвет молочного – белый, апельсинового светло – желтый, прозрачное, смородинового насыщенный фиолетовый, прозрачное, консистенция студнеобразная, нежная, толщина слоев по всей площади ровная. Температура подачи 10-12 С<sup>0</sup>.

*Самбук абрикосовый*: Вкус и запах присущий абрикосам. Цвет белый, слегка желтоватый, консистенция желеобразная, нежная. Температура подачи 10-12 С<sup>0</sup>.

*Суфле с фруктами*: Вкус и запах присущий используемой эссенции, молока. Цвет от белого до кремового, консистенция желеобразная, рыхлая. Температура подачи 10-12 С<sup>0</sup>.

*Мусс апельсиновый*: Вкус и запах присущий апельсинам, цвет бледно желтый, консистенция пышная нежная. Температура подачи 10-12 С<sup>0</sup>.

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

**Технико-технологическая карта № \_\_\_\_**  
**На Желе многослойное**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на  
**Желе многослойное**  
Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

**2. Используемое сырьё**

2.1. Для приготовления **соуса пенного** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

**3. Рецепттура**

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	75	75
Сахар	14	14
Миндаль очищенный	2,2	2
Вода (для миндального молока)	5	5
Желатин	3	3
Вода (для желатина)	18	18
<b>Масса желе из молока</b>	-	100
Апельсины	17	7,5 <sup>1</sup>
Сахар	7	7
Кислота лимонная	0,5	0,5
Желатин	1,5	1,5
Вода (для апельсинов)	39,5	39,5
<b>Масса желе из апельсинов</b>	-	50
Смородина черная	7,2	7
Вода	42,5	42,5
Сахар	7	7
Желатин	1,5	1,5
<b>Масса желе из смородины</b>	-	50
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>200</b>

## **4. Технологический процесс**

4.1. Подготовка сырья к производству **желе многослойного** производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Первый слой. Приготавливают желе из молока. Готовят миндальное молоко. Для этого миндаль заливают горячей водой, кипятят 3-4 мин, откидывают на сито, очищают от кожицы, измельчают в ступке, постепенно прибавляя холодную кипяченую воду. Молоко процеживают, а мезгу вновь подвергают той же обработке.

Миндальное молоко соединяют с горячим молоком, сахаром и, непрерывно помешивая, доводят до кипения.

В готовую смесь вводят подготовленный желатин (заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в 6-8 раз.), размешивают, процеживают, наливают в формы первый слой и охлаждают.

Второй слой. В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру снятую с апельсинов, затем вводят подготовленный желатин. После того как желатин растворится, вводят отжатый сок из апельсинов, кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки второй слой, охлаждают.

Третий слой. Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 минут. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают. В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в формочки третий слой, остужают.

Перед отпуском формочку с многослойным желе (на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

## **5. Оформление и подача, реализация и хранения**

5.1. Подают в креманке или в вазочке.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): в течение 12 часов.

## **6. Показатель качества и безопасности**

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: желе из трех слоев.

Консистенция: желеобразная, упругая.

Цвет: 1-й слой - белый, 2-й – светло-оранжевый, 3-й – синий.

Вкус и запах: входящих фруктов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

«Утверждаю»

Руководитель предприятия

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### Технико-технологическая карта № \_\_\_\_\_

На Суфле с фруктами

#### 1. Область применения

- 1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на  
**Суфле с фруктами**  
Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

#### 2. Используемое сырьё

2.1. Для приготовления **суфле с фруктами** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

#### 3. Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Сахар	35	35
Яйца (белки)	5/8	15
Масло сливочное	10	10
Молоко сгущенное	5	5
Эссенция фруктовая	1	1
Желатин	3	3
Бананы	14	10
Апельсины	5	3
Вишня консервированная	4	2
Персики консервированные	10	5
Глазурь шоколадная	15	15
Мастика	15	15
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>135</b>

#### 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **суфле с фруктами** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1996-1997гг.)

4.2. Взбить яичный белок, затем влить горячий сахарный сироп и взбивать до получения пышной массы. В конце взбивания добавить распущенный желатин, смесь из размягченного масла, сгущенного молока, эссенции, выложить массу в форму и дать застыть. Готовое суфле декорировать фруктами, вишней, мастикой, глазурью и залить желе.

#### 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Подают в креманке или в вазочке.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): в течение 12 часов.

#### 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид:

Консистенция: желеобразная, нежная.

Цвет: от белого до кремового

Вкус и запах: входящих продуктов, с ароматом молока и фруктов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

Наименование организации \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

### Технологическая карта

#### На Мусс апельсиновый

Раскладка № 719 колонка № 2

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			порций	порций	порций	порций	порций
Апельсины	341	150 <sup>1</sup>					
Сахар	140	140					
Желатин	27	27					
Кислота лимонная	1	1					
Вода	805	805					
<b>Выход</b>	-	1000					

<sup>1</sup>Масса сока

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

### Технология приготовления

С апельсинов снимают цедру, нарезают пополам и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5-6 минут, процеживают, в отвар добавляют сахар, вводят подготовленный желатин, соединяют его с апельсиновым соком, разливают в креманки охлаждают и взбивают.

## Оформление, подача

Подают в креманках, при отпуске мусс поливают сахарным сиропом (20 г на порцию).

## Условия и сроки реализации

В течение 12 часов, при температуре 6-8<sup>0</sup>С.

## Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

Наименование организации \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

## Технологическая карта

### На Сироп сахарный

Раскладка № 685

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			порций	порций	порций	порций	порций
Сахар	650	650					
Вода	400	400					
Кислота лимонная	2	2					
<b>Выход</b>	-	1000					

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

## Технология приготовления

Сахар растворяют в горячей воде, раствор процеживают и дают прокипеть при постоянном помешивании. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают.

### Оформление, подача

### Условия и сроки реализации

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

Наименование организации \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

## Технологическая карта

### На Самбук абрикосовый

#### Раскладка № 610

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			порций	порций	порций	порций	порций
Курага	250	250					
Вода для желатина	420	420					
Сахар	200	200					
Желатин	15	15					
Яйца (белки)	2 шт	48					
<b>Выход</b>	-	1000					

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

## Технология приготовления

Курагу предварительно замачивают, варят до размягчения и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.

Массу разливают в формы и охлаждают.

## Оформление, подача

При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (20 г на порцию).

## Условия и сроки реализации

В течение 12 часов, при температуре 6-8°C.

## Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

Наименование организации \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

## Технологическая карта

### На Соус абрикосовый

Раскладка № 577

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			порций	порций	порций	порций	порций
Курага	110	110					
Вода для кураги	400	400					
Сахар	600	600					
<b>Выход</b>	-	1000					

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

## Технология приготовления

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

## Оформление, подача

## Условия и сроки реализации

## Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

## ОТЧЕТ

### Лабораторная работа № 2 «Приготовление муссов и суфле холодного»

1. Оценить качество приготовленных блюд и данные записать в таблицу:

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
Желе многослойное				
Самбук абрикосовый				
Суфле с фруктами				
Мусс апельсиновый				

2. Продолжительность взбивания мусса \_\_\_\_\_.

3. Продолжительность взбивания самбука \_\_\_\_\_.

### **Контрольные вопросы:**

4. Какое значение имеет белок яйца, введенный в самбук при его изготовлении?
5. В каком виде вводят яичный белок в самбук?
6. В чем отличительная особенность приготовления мусса от желе??

### **Литература:**

4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2015. – Заглавие с экрана.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. - 659 с.
6. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник. 9-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2013. — 400 с.: ил.

## **Лабораторная работа № 3**

### **Тема: Приготовление холодных десертов**

#### **Наименование работы: Приготовление замороженных десертов**

**Цель работы:** сформировать профессиональные компетенции по приготовлению, оформлению замороженных десертов выработать практические навыки при приготовлении данной продукции, научить расчету сырья, соблюдению технологических процессов приготовления и сроков хранения и реализации, экономичному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда.

Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении замороженных десертов.

**Время** 6 часов

**Материально-техническое обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996, электронные презентации, технологические карты

**Оборудование:** холодильник, производственный стол, машина взбивальная, блендер, весы электронные настольные

**Инвентарь, инструмент, посуда:** миски из нержавеющей стали, доска разделочная, поварские ножи, мерные стаканы, тарелки столовые, креманки, формы.

**Сырье:** сахар – песок, сахарная пудра, яйца, ванилин, кислота лимонная, шоколад, сливки, сахар, молоко, масло сливочное, фрукты.

### **Правила техники безопасности:**

По безопасной эксплуатации электрических плит

- Перед началом работы проверить санитарно-техническое состояние плиты, исправность заземления, исправность пакетных переключателей.
- Используемая посуда должна иметь ровное дно, плотно прилегающее к поверхности плиты.
- Включают общее пусковое устройство, затем конфорки плиты с пакетными переключателями на полную мощность.
- Во время работы после разогрева пакетные переключатели устанавливают на средний нагрев.
- Нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание ее быстрого перегорания.
- Если корпус электроплиты оказался под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.
- После окончания работы необходимо выключить конфорки и отключить плиту от сети.
- После остывания поверхность электроплиты очищают и протирают, поддон моют и просушивают.

При использовании холодильного оборудования следует:

- Устанавливать в помещении, в котором имеется вентиляция.
- Не допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.
- Не очищать испаритель от инея ножом или скребком.
- Как можно реже открывать загрузочные двери.
- Не эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Перед началом работы взбивальной машины необходимо проверить:

- Техническое и санитарное состояние машины.
- Исправность проводки.
- Наличие ограждений у движущегося устройства.
- Надежность крепления машины.
- Исправность рабочих органов.
- Работу машины на холостом ходу.

При работе машины:

- Не допускать перегрузки или недогрузки.
- Запрещается оставлять машину без присмотра.

При аварии или самопроизвольной остановке машины:

- Работу немедленно прекращают.
- Если во время работы корпус оборудования окажется под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить

оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.

После окончания работы необходимо:

- Выключить, частично разобрать, промыть и просушить детали исполнительного механизма.
- Смазать рабочие органы несоленым жиром.

**Индивидуальные задания для каждой из 4 бригад:**

1. Приготовить

Сорбе из апельсина

Мороженое

Шоколадное парфе

2. Оценить качество десертов

**Последовательность технологических операций:**

1. Организация рабочего места.

2. Подготовка сырья.

3. *Сорбе из апельсина:* Смешать воду и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, помешивая. Вылить сироп в миску и дать остыть. Апельсин разрезать на половинки, выжать сок. Половинки, выняв мембраны можно сохранить для подачи. Процедить сок, смешать с сиропом. Вылить смесь в низкую посуду, чтобы она быстро заморозилась. Потом смесь взбивают, чтобы она увеличилась в объеме. (для насыщенности цвета можно добавить краситель). Поставить взбитую смесь в морозильник на 2 часа, вынуть (края должны начать замораживаться) и перемешать вилкой. Снова поставить в морозильник на 2 часа, вынуть и перемешать вилкой. Повторить тоже самое через 30 мин и еще через 30 мин.

4. *Мороженое:* Смешать молоко и сливки, добавить половину сахара. Поставить на слабый огонь и довести до кипения, но не дать закипеть. Шоколад нарезать на кусочки и выложить в миску. Отделить белки от желтков. Смешать желтки с оставшемся сахаром. Добавить желтки в горячее молоко, снять с плиты и хорошо перемешать. Вернуть смесь на плиту и помешивать, пока все хорошо не смешается и масса слегка загустеет (3 минуты). Всю эту горячую массу соединить с приготовленным шоколадом и мешать пока шоколад полностью не растворится. Оставить массу полностью остыть. Вылить в форму и поставить в морозильную камеру. Через 30 мин. перемешать, чтоб раздробить кристаллики воды. Повторить 2-3 раза.

5. *Шоколадное парфе:* Шоколад натереть на мелкой терке, насыпать его в теплую воду и нагреть до тех пор, пока шоколад полностью не растворится. Сахар растереть со сливочным маслом и яичным желтком до однородной консистенции. Соединить с шоколадом, охладить и ввести взбитые сливки. Смесь налить в форму, накрыть пленкой и заморозить.

6. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдача отчета.

7. Прodeгустировать изделие и отметить их вкусовые качества.
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### Требования к качеству, условия и сроки хранения замороженных десертов

*Сорбе из апельсина: вкус свойственный продуктам, входящим в состав сорбе с ароматом апельсина. Цвет светло – желтый, консистенция талого снега. Температура подачи 0 – 4 С<sup>0</sup>.*

*Шоколадное парфе: вкус свойственный продуктам, входящим в состав парфе с ароматом шоколада. Цвет от светлого до темно шоколадного. Температура подачи 0 – 4 С<sup>0</sup>.*

*Мороженое: вкус свойственный продуктам, входящим в состав мороженого, с ароматом молочного шоколада, консистенция нежная. Температура подачи 0 – 4 С<sup>0</sup>.*

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### Технико-технологическая карта № \_\_\_\_ На Сорбе из апельсина

#### 1. Область применения

- 1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на  
**Сорбе из апельсина**  
Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

#### 2. Используемое сырьё

2.1. Для приготовления **сорбе из апельсина** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

#### 3. Рецепттура

##### 3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Сахар	200	200
Вода	250	250
Апельсин	500	336
<b>ВЫХОД</b>	-	

### 3. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **сорбе из апельсина** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Смешать воду и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, помешивая. Вылить сироп в миску и дать остыть.

Апельсин разрезать на половинки, выжать сок. Половинки, выняв мембраны можно сохранить для подачи. Процедить сок, смешать с сиропом.

Вылить смесь в низкую посуду, чтобы она быстро заморозилась. Потом смесь взбивают, чтобы она увеличилась в объеме. (для насыщенности цвета можно добавить краситель).

Поставить взбитую смесь в морозильник на 2 часа, вынуть (края должны начать замораживаться) и перемешать вилкой. Снова поставить в морозильник на 2 часа, вынуть и перемешать вилкой. Повторить тоже самое через 30 мин и еще через 30 мин.

#### 5. Оформление и подача, реализация и хранения.

5.1. Сорбе из апельсина подают в кожице от половинки апельсина.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 8-10<sup>0</sup>С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): в течение 24 часов.

#### 6.Показатель качества и безопасности.

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: красиво оформлен.

Консистенция: талого снега

Цвет: от бледно оранжевого до оранжевого.

Вкус и запах: входящих фруктов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

#### Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Технико-технологическая карта № \_\_\_\_**  
**На Мороженое**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на  
**мороженое**  
Вырабатываемый Брянским ГАУ Мичуринский филиал

**2. Используемое сырьё**

2.1. Для приготовления **мороженого** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

**3. Рецепттура**

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	330	330
Сливки	200	200
Шоколад белый	100	100
Яйца	4 шт	160
Сахар	50	50
<b>ВЫХОД</b>	-	

**4. Технологический процесс**

4.1. Подготовка сырья к производству **мороженого** производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Смешать молоко и сливки, добавить половину сахара. Поставить на слабый огонь и довести до кипения, но не дать закипеть. Шоколад нарезать на

кусочки и выложить в миску. Отделить белки от желтков. Смешать желтки с оставшемся сахаром. Добавить желтки в горячее молоко, снять кастрюльку с плиты и хорошо перемешать. Вернуть кастрюльку на плиту и помешивать, пока все хорошо не смешается и масса слегка загустеет (3 минуты). Всю эту горячую массу вылить в миску с приготовленным шоколадом и мешать пока шоколад полностью не растворится. Оставить массу полностью остыть. Вылить в форму и поставить в морозильную камеру. Через 30 мин. перемешать, чтоб раздробить кристаллики воды. Повторить 2-3 раза.

## 5. Оформление и подача, реализация и хранения

- 5.1. Подают в креманке, посыпав шоколадной крошкой.
- 5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 8-10°C.
- 5.3. Срок реализации блюда (кулинарного изделия): в течение 24 часов.

## 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: красиво оформлено.

Консистенция: мягкая

Цвет: от белого до кремового.

Вкус и запах: сливок и шоколада.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

## Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Технико-технологическая карта № \_\_\_\_**  
**На Шоколадное парфе**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на  
**шоколадное парфе**  
Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

**2. Используемое сырьё**

2.1. Для приготовления **шоколадного парфе** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

**3. Рецепттура**

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Сливки	115	115
Сахар	25	25
Вода	25	25
Шоколад молочный	25	25
Сливочное масло	10	10
Яйцо (желтки)	1/2 шт	10
<b>ВЫХОД</b>	-	

**4. Технологический процесс**

4.1. Подготовка сырья к производству шоколадного парфе производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для

предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Шоколад натереть на мелкой терке, насыпать его в теплую воду и нагреть до тех пор, пока шоколад полностью не растворится. Сахар растереть со сливочным маслом и яичным желтком до однородной консистенции. Соединить с шоколадом, охладить и ввести взбитые сливки. Смесь налить в форму, накрыть ее крышкой и заморозить.

## 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Подают на мелкой десертной тарелке.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 8-10<sup>0</sup>С.

5.3. Срок реализации блюда (кулинарного изделия): в течение 24 часов.

## 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: сохранена форма.

Консистенция: плотная

Цвет: светло-коричневый.

Вкус и запах: сливок и шоколада.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

## Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

## ОТЧЕТ

### по лабораторной работе № 3 «Приготовление замороженных десертов»

1. Провести органолептический анализ приготовленной продукции, данные свести в таблицу

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
Сорбе из апельсинов				
Шоколадное парфе				
Мороженое				

#### Контрольные вопросы:

1. Какое оборудование используют для приготовления замороженных десертов?
2. В какой посуде подают замороженные десерты?
3. Какое сырье используют для приготовления замороженных десертов?

#### Литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2015. – Заглавие с экрана
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 659 с.
3. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2013. — 400 с.: ил

### Лабораторная работа № 4

#### Тема: Приготовление холодных десертов

#### Наименование работы: Приготовление десертов с сыром и творогом

**Цель работы:** сформировать профессиональные компетенции по приготовлению, оформлению десертов с сыром и творогом, выработать практические навыки при приготовлении данной продукции, научить расчету сырья, соблюдению технологических процессов приготовления и сроков

хранения и реализации, экономичному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда.

Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении десертов с сыром и творогом.

**Время** 6 часов

**Материально-техническое обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996, электронные презентации, технологические карты

**Материально-техническое обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996, электронные презентации, технологические карты

**Оборудование:** холодильник, производственный стол, машина взбивальная, блендер, весы электронные настольные

**Инвентарь, инструмент, посуда:** миски из нержавеющей стали, доска разделочная, поварские ножи, мерные стаканы, тарелки столовые, креманки, формы.

**Сырье:** сахар – песок, сахарная пудра, яйца, ванилин, сметана, творог, цукаты, орехи, печенье песочное, желатин, какао – порошок, шоколадная глазурь.

**Правила техники безопасности:**

По безопасной эксплуатации электрических плит

- Перед началом работы проверить санитарно-техническое состояние плиты, исправность заземления, исправность пакетных переключателей.
- Используемая посуда должна иметь ровное дно, плотно прилегающее к поверхности плиты.
- Включают общее пусковое устройство, затем конфорки плиты с пакетными переключателями на полную мощность.
- Во время работы после разогрева пакетные переключатели устанавливают на средний нагрев.
- Нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание ее быстрого перегорания.
- Если корпус электроплиты оказался под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.
- После окончания работы необходимо выключить конфорки и отключить плиту от сети.
- После остывания поверхность электроплиты очищают и протирают, поддон моют и просушивают.

При использовании холодильного оборудования следует:

- Устанавливать в помещении, в котором имеется вентиляция.
- Не допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.

- Не очищать испаритель от инея ножом или скребком.
- Как можно реже открывать загрузочные двери.
- Не эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.

Перед началом работы взбивальной машины необходимо проверить:

- Техническое и санитарное состояние машины.
- Исправность проводки.
- Наличие ограждений у движущегося устройства.
- Надежность крепления машины.
- Исправность рабочих органов.
- Работу машины на холостом ходу.

При работе машины:

- Не допускать перегрузки или недогрузки.
- Запрещается оставлять машину без присмотра.

При аварии или самопроизвольной остановке машины:

- Работу немедленно прекращают.
- Если во время работы корпус оборудования окажется под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.

После окончания работы необходимо:

- Выключить, частично разобрать, промыть и просушить детали исполнительного механизма.
- Смазать рабочие органы несоленым жиром.

### **Индивидуальные задания для каждой из 4 бригад:**

1. Приготовить

Пасха с фруктами и орехами (творожная масса)

Тирамиссу

Чизкейк

2. Дать органолептическую оценку десертам.

### **Последовательность технологических операций:**

1. Организация рабочего места.

2. Подготовка сырья.

3. *Приготовление пасхи с фруктами:* Творог протереть и взбить в блендере. Сахар растереть со сливочным маслом, добавить сметану. Все тщательно перемешать, ввести цукаты, изюм. Поставить в холодильник.

4. *Приготовление чизкейка:* Печенье измельчить в мелкую крошку. Масло растопить, соединить с крошкой, выложить в форму и выдержать в холоде 15-20 мин, подготовить желатин. Сливки взбить с сахарной пудрой, сыром. Распустить желатин и ввести в массу и выложить на основу, разровнять, охладить.

5. *Приготовление тирамису:* Белки отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром, добавить сыр маскарпоне или творог. Яичный белок взбить и ввести в массу. Приготовить кофейно-коньячный сироп и окунуть быстрыми движениями печенье в сироп. Уложить в форму или креманку, выложить часть крема. Снова повторить, выровнять поверхность и посыпать какао.
6. Оформить отчет с обсуждением полученных результатов, сдача отчета.
7. Прodeгустировать изделие и отметить их вкусовые качества.
8. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

### **Требования к качеству, условия и сроки хранения десертов с сыром и творогом**

*Тирамису: вкус свойственный продуктам, входящим в состав тирамису с ароматом шоколада и кофе. Цвет от светлого шоколадного, консистенция нежная. Температура подачи 10 – 12 С<sup>0</sup>.*

*Чизкейк: вкус свойственный продуктам, входящим в состав чизкейка. Цвет белый. Консистенция нежная, основы рассыпчатая. Температура подачи 10 – 12 С<sup>0</sup>.*

*Пасха с фруктами (творожная масса): вкус свойственный продуктам, входящим в состав творожной массы с ароматом ванилина и фруктов, консистенция однородная, нежная. Температура подачи 10 – 12 С<sup>0</sup>.*

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### **Технико-технологическая карта № \_\_\_\_**

**На Чизкейк**

#### **1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

**Чизкейк**

Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

#### **2. Используемое сырьё**

2.1. Для приготовления чизкейка используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

### 3. Рецепттура

#### 3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Печенье шоколадное	60	60
Сливочное масло	25	25
Сыр москарпоне	100	100
Сливки 22%	40	40
Желатин	8	8
Сахарная пудра	30	30
Мандарин	1/4	20
Киви	1/4	20
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>285</b>

#### 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **чизкейка** производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Печенье измельчить в мелкую крошку. Масло растопить, соединить с крошкой, выложить в форму и выдержать в холоде 15-20 мин, подготовить желатин. Сливки взбить с сахарной пудрой, сыром. Распустить желатин и ввести в массу и выложить на основу, разровнять, охладить.

#### 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Оформить свежими фруктами, топингом.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): не более 1 часа после приготовления.

#### 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: красиво оформлен.

Консистенция: мягкая, нежная.

Цвет: свойственный входящим продуктам.

Вкус и запах: свойственный входящим продуктам.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

## Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### Технико-технологическая карта № \_\_\_\_

На Тирамиссу

#### 1. Область применения

- 1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на  
**тирамиссу**  
Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

#### 2. Используемое сырьё

2.1. Для приготовления **тирамиссу** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

#### 3. Рецепт

##### 3.1 Рецепт блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса	
	брутто	нетто
Яйца	½ шт	20
Сахар	15	15
Сыр москарпоне	100	100
или творог	100	100
Печенье савоярди	50	50
Кофе растворимый	10	10
Какао	5	5
Ром	10	10
или коньяк	10	10
или ликер	10	10
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>200</b>

#### 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **тирамиссу** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Белки отделить от желтков. Желтки растереть с сахаром, добавить сыр маскарпоне или творог. Яичный белок взбить и ввести в массу. Приготовить кофейно-коньячный сироп и окунуть быстрыми движениями печенье в сироп. Уложить в форму или креманку, выложить часть крема. Снова повторить, выровнять поверхность и посыпать какао.

#### 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Оформить консервированной вишней, персиком, ананасом.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): не более 1 часа после приготовления.

#### 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: красиво оформлен.

Консистенция: нежная, однородная.

Цвет: свойственный входящим продуктам.

Вкус и запах: свойственный входящим продуктам.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

#### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Технико-технологическая карта № \_\_\_\_**  
**На Пасху с фруктами и орехами**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Пасху с фруктами и орехами**  
Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

**2. Используемое сырьё**

2.1. Для приготовления **Пасхи с фруктами и орехами** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

**3. Рецепттура**

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Творог	125	125
Изюм	13,3	13
Цукаты	12	12
Миндаль	30	18
Сметана	20	20
Сливочное масло	10	10
Сахар	20	20
Ванилин	0,5	0,5
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>210</b>

**4. Технологический процесс**

4.1. Подготовка сырья к производству **пасхи с фруктами и орехами** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Творог протереть и взбить в блендере. Сахар растереть со сливочным маслом, добавить сметану. Все тщательно перемешать, ввести цукаты, изюм. Поставить в холодильник.

### 5. Оформление и подача, реализация и хранения.

5.1. Оформить цукатами и орехами.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): не более 1 часа после приготовления.

### 6. Показатель качества и безопасности.

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: красиво оформлен.

Консистенция: нежная.

Цвет: белый.

Вкус и запах: сладкий, ванили.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

### ОТЧЕТ

#### по лабораторной работе № 4 «Приготовление десертов с сыром и творогом»

Провести органолептический анализ приготовленной продукции, данные свести в таблицу:

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус

### **Контрольные вопросы:**

1. Как провести обработку яиц для холодных десертов?
2. Посуду, из какого материала используют для смешивания ингредиентов при приготовлении холодных десертов?
3. Какой жирности творог используют для приготовления десертов?

### **Литература:**

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2015. – Заглавие с экрана
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 659 с.
3. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2013. — 400 с.: ил

## **Лабораторная работа № 5**

### **Тема: Приготовление холодных десертов**

**Наименование работы: Приготовление десертов с тестовыми заготовками**

**Цель работы:** сформировать профессиональные компетенции по приготовлению, оформлению десертов с тестовыми заготовками, выработать практические навыки при приготовлении данной продукции, научить расчету сырья, соблюдению технологических процессов приготовления и сроков хранения и реализации, экономичному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда.

Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении десертов с тестовыми заготовками.

**Время** 6 часов

**Материально-техническое обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996, электронные презентации, технологические карты

**Оборудование:** конвекционная печь, электрическая плита, холодильник, производственный стол, взбивальная машина, весы электронные настольные, холодильник.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** миски из нержавеющей стали, кондитерские листы, сито, мерные емкости для раствора соли и сахара, кондитерские лопаточки, перчатки пекарские.

**Сырье:** мука пшеничная, яйца, пудра рафинадная, сахар, какао – порошок, фрукты, шоколадная глазурь, масло сливочное, персики консервированные, масло растительное, орехи, коньяк.

#### **Правила техники безопасности:**

По безопасной эксплуатации электрических плит

- Перед началом работы проверить санитарно-техническое состояние плиты, исправность заземления, исправность пакетных переключателей.
- Используемая посуда должна иметь ровное дно, плотно прилегающее к поверхности плиты.
- Включают общее пусковое устройство, затем конфорки плиты с пакетными переключателями на полную мощность.
- Во время работы после разогрева пакетные переключатели устанавливают на средний нагрев.
- Нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание ее быстрого перегорания.
- Если корпус электроплиты оказался под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.
- После окончания работы необходимо выключить конфорки и отключить плиту от сети.
- После остывания поверхность электроплиты очищают и протирают, поддон моют и просушивают.

По безопасной эксплуатации пароконвекционной печи:

- Перед началом работы следует убедиться в исправности пароконвекционной печи, проверить заземление, ее санитарное состояние наружным и внутренним осмотром.
- Проверить санитарное состояние подовых листов.
- Во время работы включать обогрев рабочей камеры установкой лимба датчика – реле на температуру, соответствующую технологическому процессу, при этом должны загореться сигнальные лампы.
- Дверцы печи должны плотно прилегать по всему периметру проема.
- Выгрузку продукции следует из рабочей камеры производить после звукового сигнала, используя прихватки.
- Помните, что температура внутренних поверхностей рабочей камеры печи достигает 3000С и при соприкосновении можно получить ожог третьей степени.
- При обнаружении неисправности доложить специалисту по обслуживанию электрооборудования.
- После окончания работы отключить печь от сети.

- Промыть облицовку и рабочую камеру печи теплой водой с моющим средством, просушить.

При использовании холодильного оборудования следует:

- Устанавливать в помещении, в котором имеется вентиляция.
  - Не допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.
  - Не очищать испаритель от инея ножом или скребком.
  - Как можно реже открывать загрузочные двери.
  - Не эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.
- Перед началом работы взбивальной машины необходимо проверить:

- Техническое и санитарное состояние машины.
- Надежность заземления и исправность проводки.
- Наличие ограждений у движущегося устройства.
- Надежность крепления машины.
- Исправность рабочих органов.
- Работу машины на холостом ходу.
- При работе машины:
- Не допускать перегрузки или недогрузки.
- Запрещается оставлять машину без присмотра.
- При аварии или самопроизвольной остановке машины:
- Работу немедленно прекращают.
- Если во время работы корпус оборудования окажется под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.

После окончания работы необходимо:

- Выключить, частично разобрать, промыть и просушить детали исполнительного механизма.
- Смазать рабочие органы несоленым жиром.

### **Индивидуальные задания для каждой из 4 бригад:**

Корзиночки из тулипного теста с фруктами

Пай с фруктами и миндальным кремом

Хрустинья

Тюиль

### **Последовательность технологических операций**

1. Организация рабочего места.
2. Подготовка сырья к производству.

*Корзиночки из тулипного теста с фруктами:* из муки, сахарной пудры и сливочного масла. Готовое тесто выдержать 20-30 мин. в холодильнике, затем нанести на силиконовый коврик и выпечь при температуре 180-200<sup>0</sup>С. Снять с

коврика и придать нужную форму. Охладить, наполнить нарезанными фруктами.

*Пай с фруктами и миндальным кремом:* В муку добавить соль, масло и порубить до однородной консистенции. Ввести яичный желток и 30-45 мл ледяной воды, замесить тесто. Поставить в холодное место на 20-30 мин. Раскатать тесто толщиной 3 мм. Персики порезать мелким кубиком, миндаль измельчить. Тесто выложить в форму и наполнить персиками и миндалем. Залить смесью масла, сахара и яйца. Выпечь при температуре 200<sup>0</sup>С.

*Хрустинья:* Перемешать масло сливочное с сахаром и яйцом. Добавить муку и вино, замесить тесто в шар. Оставить его в холодильнике на час под пищевой пленкой. Достать, раскатать толщиной 2 мм, нарезать полосками шириной 5 – 7 см. Каждый прямоугольник теста закрутить на деревянные палочки, которые предварительно покрыть пищевой фольгой. Фритюр довести до кипения, окунуть туда палочки с заготовками. Достать, дать остыть. Только после этого снять тесто с палочек. Перемешать все ингредиенты начинки, натереть туда шоколад. Поместить начинку в кондитерский мешок. Начинить ейзаготовки. Сверху посыпать сахарной пудрой и шоколадом.

*Тюиль:* Яйца растереть с сахаром и маслом, добавить муку и замесить тесто. Выпечь при температуре 180-200<sup>0</sup>С. Перед выпечкой посыпать орехами (декор).

3. Оформить отчет и сдать работу.
4. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

### **Требования к качеству, условия и сроки хранения**

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия  
\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### **Технико-технологическая карта № \_\_\_\_**

#### **На Пай с фруктами и миндальным кремом**

### **3. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Пай с фруктами и миндальным кремом** Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

## 2. Используемое сырьё

2.1. Для приготовления **Пая с фруктами и миндальным кремом** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

## 3. Рецепттура

### 3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Яйца	1 ½ шт	60
Мука	75	75
Сливочное масло	90	90
Сахар	65	65
Соль	2	2
Персики консервированные	100	100
Миндаль	115	65
Ванилин	1	1
<b>ВЫХОД</b>	-	

## 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **пая с фруктами и миндальным кремом** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. В муку добавить соль, масло и порубить до однородной консистенции. Ввести яичный желток и 30-45 мл ледяной воды, замесить тесто. Поставить в холодное место на 20-30 мин. Раскатать тесто толщиной 3 мм. Персики порезать мелким кубиком, миндаль измельчить. Тесто выложить в форму и наполнить персиками и миндалем. Залить смесью масла, сахара и яйца. Выпечь при температуре 200<sup>0</sup>С.

## 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Подают на десертной тарелке, оформив фруктами.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3. Срок реализации блюда (кулинарного изделия): сразу после приготовления.

## 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: красиво оформлен.

Консистенция: мягкая.

Цвет: золотистый.

Вкус и запах: свойственный входящим продуктам.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### Технико-технологическая карта № \_\_\_\_\_

На **Корзиночки из тулипного теста с фруктами**

#### 1. Область применения

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Корзиночки из тулипного теста с фруктами**

Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

#### 2. Используемое сырьё

2.1. Для приготовления **корзиночек из тулипного теста с фруктами** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

### 3. Рецепттура

#### 3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Яйца	2 шт	80
Сахарная пудра	100	100
Мука	100	100
Сливочное масло	100	100
Груши	33,5	30
Яблоки	34	30
Бананы	50	30
Апельсины	44,5	30
<b>ВЫХОД</b>	-	

### 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **корзиночек из тулипного теста с фруктами** производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Приготовить тулипное тесто: из муки, сахарной пудры и сливочного масла. Готовое тесто выдержать 20-30 мин. В холодильнике, затем нанести на силиконовый коврик и выпечь при температуре 180-200<sup>0</sup>С. Снять с коврика и придать нужную форму. Охладить, наполнить нарезанными фруктами.

### 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Подают на десертной тарелке, посыпав сахарной пудрой, оформив салфеткой.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3. Срок реализации блюда (кулинарного изделия): сразу после приготовления.

### 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: красиво оформлена, правильная нарезка фруктов.

Консистенция: хрустящая.

Цвет: свойственный используемым фруктам.

Вкус и запах: свойственный входящим продуктам.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

## Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### Технико-технологическая карта № \_\_\_\_

На **Тюиль**

#### 1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Тюиль** Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

#### 2. Используемое сырьё

2.1. Для приготовления **тюиля** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

#### 3. Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Яйцо	2 шт	80
Мука	25	25
Сливочное масло	50	50
Сахар	75	75
Миндаль	88,5	50
<b>ВЫХОД</b>	-	

#### 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **тюиля** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Яйца растереть с сахаром и маслом, добавить муку и замесить тесто. Выпечь при температуре 180-200<sup>0</sup>С. Перед выпечкой посыпать орехами (декор).

### 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Используют в оформлении сладких блюд и кондитерских изделий.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): сразу после приготовления.

### 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: пузырчатый.

Консистенция: хрупкая.

Цвет: янтарный.

Вкус и запах: свойственный карамели.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

«Утверждаю»

Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Технико-технологическая карта № \_\_\_\_

На **Хрустинью**

#### 1.Область применения

1.1.Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

**Хрустинью**

Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

## 2. Используемое сырьё

2.1. Для приготовления **хрустиньи** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

## 3. Рецепттура

### 3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Яйца	2	8
Мука	150	30
Масло сливочное	50	10
Сахар, песок	100	20
Ванильный сахар	5	1
Вино белое сухое	50	10
Растительное масло	500	100
Для крема		
Сыр Рикотта (творог)	500	100
Белый шоколад	100	20
Сахар коричневый	50	10
Сахарная пудра	50	10
Шоколадные хлопья	50	10
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>200</b>

## 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **хрустиньи** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1996-1997гг.)

4.2. Перемешать масло сливочное с сахаром и яйцом. Добавить муку и вино, замесить тесто в шар. Оставить его в холодильнике на час под пищевой пленкой. Достать, раскатать толщиной 2 мм, нарезать полосками шириной 5 – 7 см. Каждый прямоугольник теста закрутить на деревянные палочки, которые предварительно покрыть пищевой фольгой. Фритюр довести до кипения, окунуть туда подготовленные палочки. Достать, дать остыть. Только после этого снять тесто с палочек. Перемешать все ингредиенты начинки, натереть туда шоколад. Поместить начинку в кондитерский мешок. Начинить ей заготовки. Сверху посыпать сахарной пудрой и шоколадными хлопьями.

## 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой и шоколадными хлопьями.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 10-14<sup>0</sup>С.

5.3. Срок реализации блюда (кулинарного изделия): сразу после приготовления.

## 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: трубочки красиво уложены.

Консистенция: рассыпчатая

Цвет: золотистый.

Вкус и запах: свойственный входящим продуктам.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

## ОТЧЕТ

### по лабораторной работе № 5 Приготовление десертов с тестовыми заготовками

1. Провести органолептический анализ приготовленной продукции, данные свести в таблицу:

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
Тюиль				
Пай с фруктами и миндальным кремом				
Хрустинья				
Корзиночки из тулипного теста				

### **Контрольные вопросы:**

1. Какое оборудование используют для приготовления десертов с тестовыми заготовками?
2. Как придать форму корзиночки из тулипного теста?
3. Как используют заготовки в производстве из тьюиля?

### **Литература:**

4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2015. – Заглавие с экрана
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 659 с.
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2013. — 400 с.: ил

## **Лабораторная работа № 6**

### **Тема: Приготовление сложных горячих десертов**

#### **Наименование работы: Приготовление пудингов, суфле, снежков**

**Цель работы:** сформировать профессиональные компетенции по приготовлению, оформлению пудингов, суфле, снежков, выработать практические навыки при приготовлении данной продукции, научить расчету сырья, соблюдению технологических процессов приготовления и сроков хранения и реализации, экономичному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда.

Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении пудингов, суфле, снежков.

**Время** 6 часов

**Материально-техническое обеспечение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996, электронные презентации, технологические карты

**Оборудование:** конвекционная печь, электрическая плита, производственный стол, взбивальная машина, весы электронные настольные.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** миски из нержавеющей стали, кондитерские листы, сито, мерные емкости для раствора соли и сахара, кондитерские лопаточки, перчатки пекарские.

**Сырье:** мука пшеничная, яйца, пудра рафинадная, сахар, какао – порошок, сливки, ванилин, яблоки, молоко, масло растительное, орехи, шоколадная глазурь, масло сливочное.

### **Правила техники безопасности:**

По безопасной эксплуатации электрических плит

- Перед началом работы проверить санитарно-техническое состояние плиты, исправность заземления, исправность пакетных переключателей.
- Используемая посуда должна иметь ровное дно, плотно прилегающее к поверхности плиты.
- Включают общее пусковое устройство, затем конфорки плиты с пакетными переключателями на полную мощность.
- Во время работы после разогрева пакетные переключатели устанавливают на средний нагрев.
- Нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание ее быстрого перегорания.
- Если корпус электроплиты оказался под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.
- После окончания работы необходимо выключить конфорки и отключить плиту от сети.
- После остывания поверхность электроплиты очищают и протирают, поддон моют и просушивают.

По безопасной эксплуатации пароконвекционной печи:

- Перед началом работы следует убедиться в исправности пароконвекционной печи, проверить заземление, ее санитарное состояние наружным и внутренним осмотром.
- Проверить санитарное состояние подовых листов.
- Во время работы включать обогрев рабочей камеры установкой лимба датчика – реле на температуру, соответствующую технологическому процессу, при этом должны загореться сигнальные лампы.
- Дверцы печи должны плотно прилегать по всему периметру проема.
- Выгрузку продукции следует из рабочей камеры производить после звукового сигнала, используя прихватки.
- Помните, что температура внутренних поверхностей рабочей камеры печи достигает 3000С и при соприкосновении можно получить ожог третьей степени.
- При обнаружении неисправности доложить специалисту по обслуживанию электрооборудования.
- После окончания работы отключить печь от сети.
- Промыть облицовку и рабочую камеру печи теплой водой с моющим средством, просушить.

При использовании холодильного оборудования следует:

- Устанавливать в помещении, в котором имеется вентиляция.
- Не допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.
- Не очищать испаритель от инея ножом или скребком.
- Как можно реже открывать загрузочные двери.
- Не эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.
- Перед началом работы взбивальной машины необходимо проверить:
  - Техническое и санитарное состояние машины.
  - Надежность заземления и исправность проводки.
  - Наличие ограждений у движущегося устройства.
  - Надежность крепления машины.
  - Исправность рабочих органов.
  - Работу машины на холостом ходу.
- При работе машины:
  - Не допускать перегрузки или недогрузки.
  - Запрещается оставлять машину без присмотра.
  - При аварии или самопроизвольной остановке машины:
    - Работу немедленно прекращают.
    - Если во время работы корпус оборудования окажется под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.
- После окончания работы необходимо:
  - Выключить, частично разобрать, промыть и просушить детали исполнительного механизма.
  - Смазать рабочие органы несоленым жиром.

### **Индивидуальные задания для каждой из 4 бригад:**

#### 1. Приготовить

Яблоки в тесте жареные  
 Пудинг яблочный с орехами  
 Суфле шоколадное  
 Снежки

#### 2. Дать органолептическую оценку приготовленным десертам.

### **Последовательность технологических операций**

1. Организация рабочего места.
2. Подготовка сырья к производству и приготовление десертов.

*Яблоки в тесте жареные:* Яблоки промыть, удалить семенные гнезда и без кожицы нарезать кружочками толщиной 0,5 см, посыпать сахаром.

Приготовить тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль сметану, муку, тщательно перемешать и развести молоком.

Белки взбить в густую пену и осторожно ввести в тесто.

Яблоки окунуть в тесто, а затем быстро переложить в разогретый жир и обжарить до образования золотистой корочки. Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой.

*Пудинг яблочный с орехами:* Очистить и поджарить с сахаром миндаль, растереть, залить молоком и варить 2-3 мин. В молоко всыпать тонкой струйкой крупу манную и вновь довести до кипения. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70<sup>0</sup>С, ввести растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавить соль, размешать, ввести взбитые белки и полученную смесь вторично и осторожно перемешать. Приготовленную смесь разложить в формы, смазанные маслом и запечь.

*Суфле шоколадное:* Яичные белки взбить в густую пену. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, растертый шоколад или какао-порошок, развести горячим молоком и, непрерывно помешивая, проварить смесь до загустения. Горячую смесь влить тонкой струйкой при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выложить на порционную сковороду, смазанную маслом, и запечь в жарочном шкафу 15-20 мин.

*Снежки:* Яичные белки хорошо взбить в пышную пену и, не переставая взбивать, постепенно всыпать просеянную сахарную пудру. Вскипятить молоко, добавить в него ванильный сахар. Взбитые яичные белки взять ложкой, осторожно опустить в кипящее молоко (так, чтобы они не соединялись между собой). Варить 3 - 5 минут на слабом огне. Снежки вынуть шумовкой и переложить в креманку. Яичные желтки тщательно растереть с сахарной пудрой или сахарным песком и влить молоко, в котором варились «снежки». Смесь поставить на водяную баню и, помешивая, проварить до загустения. Готовым соусом полть снежки.

3. Оформить отчет и сдать работу.
4. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

### **Требования к качеству, условия и сроки хранения**

Яблоки в тесте: Вкус яблок кисло – сладкий, цвет золотистый, корочка хрустящая, консистенция мягкая.

Суфле шоколадное: Вкус и запах присущие шоколаду, консистенция нежная, однородная, цвет от светлого до насыщенного шоколадного.

Снежки: Вкус сладкий с ароматом молока и шоколада, консистенция нежная.

Пудинг яблочный с орехами: Вкус сладкий с ароматом яблок и орехов. Цвет светло – коричневый, консистенция рыхлая, пористая с наличием орехов.

Наименование организации \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

## Технологическая карта

### На **Яблоки в тесте жареные**

Раскладка № 622 колонка №2

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			порций	порций	порций	порций	порций
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					
<b>Масса яблок жареных</b>	-	130					
Рафинадная пудра	10	10					
<b>Выход</b>	-	140					

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

### Технология приготовления

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто, окунают яблоки в тесто а затем быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой.

### Оформление, подача

Красиво уложены, посыпаны рафинадной пудрой.

### Условия и сроки реализации

#### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_



#### 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **пудинга яблочного с орехами** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Очищенный и поджаренный с сахаром миндаль растирают, заливают молоком и варят 2-3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70<sup>0</sup>С, вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично и осторожно перемешивают.

Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом и запекают.

**Приготовление соуса:** свежие абрикосы погружают на 20-30 с в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч и кипятят 5-8 мин.

Курагу перебирают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Охлаждают.

#### 5. Оформление и подача, реализация и хранения.

5.1. Пудинг выкладывают на десертную тарелку, в соуснике подают соус.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 65 <sup>0</sup>С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): сразу после приготовления.

#### 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: форма сохранена.

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: молочный.

Вкус и запах: входящих фруктов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

#### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

Наименование организации \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

# Технологическая карта

## На Суфле шоколадное

Раскладка № 615

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			порций	порций	порций	порций	порций
Яйца	2 шт	80					
Сахар	40	40					
Молоко	40	40					
Мука пшеничная высшего сорта	8	8					
Масло сливочное	2	2					
Какао-порошок, или шоколад	5	5					
<b>Масса суфле шоколадного</b>	-	145					
Рафинадная пудра	5	5					
Молоко	158	150 <sup>1</sup>					
или сливки	150	150					
<b>Выход</b>	-	300					

<sup>1</sup> Масса молока кипяченого

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

## Технология приготовления

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, растертый шоколад или какао-порошок, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струйкой при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу 15-20 мин.

## Оформление, подача

Отпускают на порционной сковороде, посыпав рафинадной пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

## Условия и сроки реализации

Сразу после приготовления.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

### Технико-технологическая карта № \_\_\_\_\_

На **Снежки**

#### 1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

**Снежки**

Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

#### 2. Используемое сырьё

2.1. Для приготовления **снежки** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

#### 3. Рецепттура

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Яйца (белок)	4 шт	96
Молоко	250	250
Сахар	100	100
Ванилин	2	2
<b>Выход</b>		<b>200</b>

#### 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **снежки** производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1996-1997гг.)

4.2. Яичные белки хорошо взбить в пышную пену и, не переставая взбивать, постепенно всыпать просеянную сахарную пудру. Вскипятить молоко, добавить в него ванильный сахар. Взбитые яичные белки взять ложкой, осторожно опустить в кипящее молоко (так, чтобы они не соединялись между собой). Варить 3 - 5 минут на слабом огне. Снежки вынуть шумовкой и переложить в креманку. Яичные желтки тщательно растереть с сахарной пудрой или сахарным песком и влить молоко, в котором варились «снежки». Смесь поставить на водяную баню и, помешивая, проварить до загустения. Готовым соусом полить снежки.

#### 5. Оформление и подача, реализация и хранения

5.1. Пудинг выкладывают на десертную тарелку или креманку поливают соусом

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 65 °С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): сразу после приготовления.

#### 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: форма сохранена

Консистенция: однородная, нежная.

Цвет: молочный.

Вкус и запах: входящих продуктов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

#### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

## ОТЧЕТ

### по лабораторной работе № 6 Приготовление горячих десертов: пудинга, суфле, снежков, яблок в тесте

Провести органолептический анализ приготовленных десертов, данные свести в таблицу:

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
Яблоки в тесте				
Пудинг яблочный с орехами				
Суфле шоколадное				
Снежки				

#### Контрольные вопросы:

1. Какое оборудование используют для приготовления замороженных десертов?
2. В какой посуде подают замороженные десерты?
3. Какое сырье используют для приготовления замороженных десертов?

#### Литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2015. – Заглавие с экрана
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 659 с.
3. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2013. — 400 с.: ил

### Лабораторная работа № 7

#### Тема: Приготовление сложных горячих десертов

**Наименование работы:** Приготовление шарлотки из яблок, каши гурьевской, шоколадно – фруктового фондю.

**Цель работы:** сформировать профессиональные компетенции по приготовлению, оформлению шарлотки из яблок, каши гурьевской, шоколадно – фруктового фондю, выработать практические навыки при приготовлении

данной продукции, научить расчету сырья, соблюдению технологических процессов приготовления и сроков хранения и реализации, экономичному расходованию сырья, бережному отношению к оборудованию, предупреждению и устранению дефектов, соблюдению безопасных приемов труда.

Развивать эстетический вкус при приготовлении, оформлении десертов с тестовыми заготовками.

**Время** 6 часов

**Материально-техническое обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996, электронные презентации, технологические карты

**Оборудование:** конвекционная печь, холодильник, производственный стол, взбивальная машина, весы электронные настольные, холодильник.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** миски из нержавеющей стали, кондитерские листы, сито, мерные емкости для раствора соли и сахара, кондитерские лопаточки, перчатки пекарские.

**Сырье:** яйца, хлеб пшеничный, молоко, корица, масло сливочное, курага, пудра рафинадная, сахар, какао – порошок, яблоки, сливки взбивания, крупа манная, ванилин, фрукты консервированные, шоколадная глазурь, банан, груша.

**Правила техники безопасности:**

По безопасной эксплуатации электрических плит

- Перед началом работы проверить санитарно-техническое состояние плиты, исправность заземления, исправность пакетных переключателей.
- Используемая посуда должна иметь ровное дно, плотно прилегающее к поверхности плиты.
- Включают общее пусковое устройство, затем конфорки плиты с пакетными переключателями на полную мощность.
- Во время работы после разогрева пакетные переключатели устанавливают на средний нагрев.
- Нельзя допускать выплескивания жидкости на поверхность плиты во избежание ее быстрого перегорания.
- Если корпус электроплиты оказался под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.
- После окончания работы необходимо выключить конфорки и отключить плиту от сети.
- После остывания поверхность электроплиты очищают и протирают, поддон моют и просушивают.

По безопасной эксплуатации пароконвекционной печи:

- Перед началом работы следует убедиться в исправности пароконвекционной печи, проверить заземление, ее санитарное состояние наружным и внутренним осмотром.

- Проверить санитарное состояние подовых листов.
- Во время работы включать обогрев рабочей камеры установкой лимба датчика – реле на температуру, соответствующую технологическому процессу, при этом должны загореться сигнальные лампы.
- Дверцы печи должны плотно прилегать по всему периметру проема.
- Выгрузку продукции следует из рабочей камеры производить после звукового сигнала, используя прихватки.
- Помните, что температура внутренних поверхностей рабочей камеры печи достигает 3000С и при соприкосновении можно получить ожог третьей степени.
- При обнаружении неисправности доложить специалисту по обслуживанию электрооборудования.
- После окончания работы отключить печь от сети.
- Промыть облицовку и рабочую камеру печи теплой водой с моющим средством, просушить.

При использовании холодильного оборудования следует:

- Устанавливать в помещении, в котором имеется вентиляция.
- Не допускать перегрузки охлаждаемого объема продуктами, так как это ухудшает условия их хранения.
- Не очищать испаритель от инея ножом или скребком.
- Как можно реже открывать загрузочные двери.
- Не эксплуатировать оборудование с неисправными приборами автоматики.
- Перед началом работы взбивальной машины необходимо проверить:
  - Техническое и санитарное состояние машины.
  - Надежность заземления и исправность проводки.
  - Наличие ограждений у движущегося устройства.
  - Надежность крепления машины.
  - Исправность рабочих органов.
  - Работу машины на холостом ходу.
- При работе машины:
  - Не допускать перегрузки или недогрузки.
  - Запрещается оставлять машину без присмотра.
- При аварии или самопроизвольной остановке машины:
  - Работу немедленно прекращают.
- Если во время работы корпус оборудования окажется под напряжением (бьет током), следует немедленно прекратить работу, отключить оборудование от сети и вызвать специалиста для устранения неисправностей.

После окончания работы необходимо:

- Выключить, частично разобрать, промыть и просушить детали исполнительного механизма.
- Смазать рабочие органы несоленым жиром.

**Индивидуальные задания для каждой из 4 бригад:**

1. Приготовить десерты:

Шарлотка из яблок  
Каша гурьевская  
Шоколадно-фруктовое фондю

2. Дать органолептическую оценку приготовленным десертам.

### **Последовательность технологических операций**

1. Организация рабочего места.
2. Подготовка сырья к производству.

*Шарлотка из яблок:* Яблоки очистить от кожицы и семенных гнезд, нарезать мелкими кубиками и пересыпать сахаром. С хлеба срезать корки, мякиш нарезать прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезать мелкими кубиками и подсушить.

Ломтики хлеба смачить с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обложить (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка.

Подсушенные кусочки хлеба перемешать с яблоками и корицей, заполнить этой смесью форму, сверху покрыть ломтиками хлеба и запечь в жарочном шкафу.

Готовую шарлотку с яблоками выдержать в форме 10 мин, а затем выложить на блюдо или тарелку.

*Каша гурьевская:* В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60-70<sup>0</sup>С, добавить яичные желтки, растертые с сахаром, масло, часть измельченных поджаренных орехов и ванилин, перемешать, ввести в массу взбитые в густую пену яичные белки, разложить ее на порционные сковороды, смазанные жиром, посыпать сахаром и запечь. Перед подачей на пудинг кладут дольки яблок, персиков, абрикосов, поливают соусом.

*Шоколадно – фруктовое фондю:* Шоколад натереть на терке, растопить на водяной бане, добавить к нему сливки, перемешать до однородной массы. Нарезать бананы и груши и обмакнуть в горячее шоколадное фондю.

3. Оформить отчет и сдать работу.
4. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
5. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

### **Требования к качеству, условия и сроки хранения**

*Шоколадно – фруктовое фондю:* Нарезанные фрукты тонким слоем покрыты шоколадной массой.

*В Каша гурьевская:* Вкус каши сладкий с ароматом ванилина и топленого молока, цвет золотистый, а внутри - кремовый. Консистенция каши нежная, пышная, без комочков.

*Шарлотка из яблок:* Вкус, свойственный яблокам, с ароматом корицы. Цвет золотистый, на разрезе желтоватый. Корочка хрустящая, начинка нежная, сочная.

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Технико-технологическая карта № \_\_\_\_**  
**На Кашу гурьевскую**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Кашу гурьевскую**

Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

**2. Используемое сырьё**

2.1. Для приготовления **каши гурьевской**

используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

**3. Рецепттура**

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Крупа манная	55	55
Молоко	50	50
Вода	155	155
Сахар	10	10
<b>Масса каши</b>	-	245
Сахар	10	10
Масло сливочное	5	5
Ванилин	0,01	0,01
Яйца	1/8 шт	5
Орехи грецкие	10	10
<b>Масса полуфабриката</b>	-	260
<b>Масса готового пудинга</b>	-	235
Плоды консервированные	30	30
Курага	5,5	5,5
Вода для кураги	20	20
Сахар	30	30
<b>Масса соуса</b>	-	50
<b>ВЫХОД</b>	-	<b>315</b>

#### 4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству **каши гурьевской** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60-70<sup>0</sup>С, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, масло, часть измельченных поджаренных орехов и ванилин, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки, раскладывают ее на порционные сковороды, смазанные жиром, посыпают сахаром и запекают. Перед подачей на пудинг кладут дольки яблок, персиков, абрикосов, поливают соусом.

**Приготовление соуса:** свежие абрикосы погружают на 20-30 с в кипяток, снимают с них кожицу, нарезают на 4 части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают 2-3 ч и кипятят 5-8 мин.

Курагу перебирают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Охлаждают.

#### 5. Оформление и подача, реализация и хранения.

5.1. Пудинг подают на порционной сковороде, в соуснике подают соус.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия) 70-85<sup>0</sup>С.

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): сразу после приготовления.

#### 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: красиво оформлен.

Консистенция: однородная, мягкая.

Цвет: молочный.

Вкус и запах: входящих фруктов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

#### Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О

«Утверждаю»  
Руководитель предприятия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**Технико-технологическая карта № \_\_\_\_  
На Шоколадно-фруктовое фондю**

**1. Область применения**

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Шоколадно-фруктовое фондю**

Вырабатываемый Мичуринским филиалом Брянского ГАУ

**2. Используемое сырьё**

2.1. Для приготовления **шоколадно-фруктовое фондю** используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверение качества.

**3. Рецепттура**

3.1 Рецепттура блюда (кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Шоколад	100	100
Сливки 10%	50	50
Коньяк	5	5
<b>Готовое фондю</b>	150	150
Банан	167	100
Груша	137	100
<b>ВЫХОД</b>	-	

**4. Технологический процесс**

4.1. Подготовка сырья к производству **шоколадного фондю** производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (сборник технологических нормативов 1994-1997гг.)

4.2. Шоколад натереть на терке, растопить на водяной бане, добавить к нему сливки, перемешать до однородной массы.

Нарезать бананы и груши и обмакнуть в горячее шоколадное фондю.

## 5. Оформление и подача, реализация и хранения.

5.1. В центр стола ставят фондюшницу и нарезанные фрукты.

5.2. Температура подачи блюда (кулинарного изделия).

5.3.Срок реализации блюда (кулинарного изделия): сразу после приготовления.

## 6. Показатель качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда (изделия)

Внешний вид: фрукты равномерно покрыты шоколадным фондю.

Консистенция: однородная, мягкая.

Цвет: коричневый.

Вкус и запах: входящих фруктов.

6.2 Физико-химические и микробиологические показатели определяются по индексу 2.3. 6. Организации общественного питания, санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-07

## Пищевая и энергетическая ценность в 100г продукта

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность Ккал/кДж

Ответственный разработчик технолог \_\_\_\_\_ Ф. И. О.

Наименование организации \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

## Технологическая карта

На **Шарлотку с яблоками**

Раскладка № **623** колонка №2

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			порций	порций	порций	порций	порций
Яблоки	500	350					
Хлеб пшеничный	325	325					
Молоко	150	150					
Яйца	1 ¼ шт	50					

Сахар	100	100					
Корица	1	1					
Масло сливочное	50	50					
<b>Масса готовой шарлотки с яблоками</b>	-	850					
Соус № 577	-	150					
<b>Выход</b>	-	1000		250			

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

### Технология приготовления

Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают корки, мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают.

Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка.

Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу.

Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку.

### Оформление, подача

При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию в 170 г).

### Условия и сроки реализации

В течение 20-30 мин.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

Бухгалтер \_\_\_\_\_

Наименование организации \_\_\_\_\_ столовая(ресторан) \_\_\_\_\_

## Технологическая карта

### На Соус абрикосовый

Раскладка № 577 колонка №2

Наименование продукта	Вес брутто на 1 порцию в граммах	Вес нетто на 1 порцию в граммах	Вес нетто в кг на				
			Порций	порций	порций	порций	порций
Курага	110	110					
Вода для кураги	400	400					
Сахар	600	600					
<b>Выход</b>	-	1000					

Возможные замены продуктов \_\_\_\_\_

### Технология приготовления

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2-3 часа. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают до загустения. Готовый соус охлаждают.

### Пищевая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

Директор \_\_\_\_\_  
Зав. производством \_\_\_\_\_  
Бухгалтер \_\_\_\_\_

### ОТЧЕТ

#### по лабораторной работе № 5 Приготовление десертов с тестовыми заготовками

Провести органолептический анализ приготовленной продукции, данные свести в таблицу:

Наименование блюд	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
Шоколадно – фруктовое фондю				
Шарлотка яблочная				
Каша гурьевская				

## **Контрольные вопросы:**

1. Какое оборудование используют для приготовления шоколадного фондю?
2. В какой посуде подают кашу гурьевскую?
3. Как Как приготовить яблоки для шарлотки?

## **Литература:**

4. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Электронный ресурс] // Гарант. Информационно-правовой портал: сайт // Режим доступа: <http://base.garant.ru/>. – Дата обращения: 15.03.2015. – Заглавие с экрана
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 659 с.
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учеб. / Н.А. Анфимова. – 9-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2013. — 400 с.: ил

## **Лабораторная работа № 8**

### **Тема: Контроль качества сложных холодных и горячих десертов**

**Наименование работы:** Определение физико – химических показателей холодных и горячих десертов

**Цель работы:** сформировать профессиональные компетенции по определению физико – химических показателей десертов, выработать практические навыки при определении массовой доли сухих веществ.

**Время** 4 часа

**Материально-техническое обеспечение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996, технологические карты

**Оборудование:** весы лабораторные, сушильный электрический шкаф СЭШ-3М, влагомер МХ-50.

**Инвентарь, инструмент, посуда:** бюксы металлические, эксикатор, тигельные щипцы.

**Сырье:** холодные и горячие десерты.

### **Индивидуальные задания для каждой из 4 бригад:**

Определить массовую долю сухих веществ в десерте представленном преподавателем.

## Ход работы:

- Организация рабочего места
- Для физико-химических исследований часть пробы превращают в однородную массу, применяя разные способы: хрупкие, крошливые полуфабрикаты, кулинарные изделия растирают в ступке или измельчают на лабораторной мельнице (кофемолке); пастообразные и легко разминающиеся полуфабрикаты, кулинарные изделия растирают в ступке, а при более плотной консистенции пропускают через мясорубку.
- В бюксу или чашку помещают навеску (масса указана в табл.) исследуемого объекта.
- Закрывают бюксу крышкой и взвешивают на весах с указанной точностью.
- Затем, открыв крышку бюксы, тщательно и осторожно перемешивают навеску с песком стеклянной палочкой, равномерно распределяя содержимое по дну бюксы или чашки.
- Чашку или открытую бюксу с навеской и крышку помещают в сушильный шкаф нагретый до 130 °С и сушат при режиме указанном в таблице.
- При внесении чашек или бюкс в шкаф температура в нем несколько понижается, поэтому отсчет времени производят с момента, когда термометр покажет 102 +/- 2 °С. Первое взвешивание производят через 1 ч (при подсушивании на бане) или через 2 ч (без подсушивания на бане), последующие - через каждые 30 мин.
- После каждого высушивания чашки или бюксы охлаждают в эксикаторе в течение 20 - 30 мин. Если уменьшение массы после первого и второго высушивания не превышает 0,002 г, высушивание заканчивают. Если при взвешивании после высушивания масса увеличится по сравнению с предыдущим значением, то для расчета принимают результат предыдущего взвешивания.
- Обработка результатов. Массовую долю сухих веществ (X, %) вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(m_2 - m_1) \times 100}{m_1 - m_2}, \quad (1)$$

где:

$m_1$  - масса бюксы со стеклянной палочкой и песком, г;

$m_2$  - масса бюксы со стеклянной палочкой, песком и навеской до

1 высушивания, г;

$m$  - масса бюксы со стеклянной палочкой, песком и навеской

2 после высушивания, г.

- Если содержание сухих веществ в исследуемом объекте выражают в граммах, то в формулу вместо числа 100 ставят массу полуфабриката, изделия или блюда (Р).
- Расхождение между результатами параллельных определений не должно превышать 0,5%. За конечный результат принимают среднее арифметическое двух параллельных определений, вычисленное с точностью до 0,1%. Здесь и далее результат анализа сравнивают с расчетными данными по рецептуре (теоретическими) или минимально допустимыми.

## ОТЧЕТ

### по лабораторной работе № 8 Определение физико – химических показателей

Провести сравнительный анализ лабораторных исследований и расчетных, данные свести в таблицу:

Наименование блюд	Лабораторное исследование	Расчетные данные

#### Контрольные вопросы:

1. С какой целью проводят определение массовой доли сухих веществ?
2. Содержание каких веществ, можно еще определить лабораторным методом в десертах?
3. Когда прекращают процесс высушивания при определении массовой доли в десертах?

## Литература:

1. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания. [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 144 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/95128> — Загл. с экрана.
2. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособ. для НПО / С.В. Ермилова. — 3-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2014. — 64 с.
3. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник / С.В. Ермилова. — М.: Академия, 2014. — 336 с.
4. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособ. для НПО / С.В. Ермилова. — 2-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2012. — 80 с.
5. Кузнецова, С.Н. Изделия и украшения из шоколада: учеб. пособ. для СПО / С.Н. Кузнецова. — М.: КноРус, 2013. — 222 с.: ил.
6. Кузнецова, Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учеб. для СПО / С.Н. Кузнецова. — 9-е изд., стереотип. — М.: Академия, 2016. — 400 с.
7. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2017. — 321 с. — (Среднее профессиональное образование) // ЭБС Book.ru: сайт / Режим доступа: <https://www.book.ru/book/920629> .
8. Рензьева, Т.В. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 156 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90058>
9. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов. — М.: ДеЛи плюс, 2013. — 1008 с
10. Шумилкина, М.Н. Кондитер / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Ростов-на/Д.: Феникс, 2012. - 315 с.: ил.

Учебное издание

Осипова Н.И.

**Лабораторный практикум**

**ПМ 05 Организация процесса приготовления  
и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Редактор Павлютина И.П.

---

Подписано к печати 27.03.2018. Формат 60 x 84. 1/16.  
Бумага печатная. Усл. п. л. 4,82. Тираж 25 экз. Изд. №5628.

---

Издательство Брянского государственного аграрного университета  
243365, Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, БГАУ

