

# «Приготовление горячих сладких блюд. Сервировка десертного стола»



Гайдукова Т.С.

- Любите ли вы блюда из муки и крупы?
- Знаете ли вы, что такое запеканка?
- Знаете ли вы, какие фрукты используют для приготовления шарлотки?



- Плоды и ягоды очень богаты сахаром, витаминами, органическими кислотами и минеральными солями. Поэтому из них часто готовят сладкие блюда, которые подают в конце еды на десерт. Отсюда и название этих блюд-ДЕСЕРТНЫЕ.



- **К горячим сладким блюдам относятся пудинги, шарлотки, сладкие каши, печеные яблоки, блинчики и др. Их можно подавать не только как десерт, но и в качестве основного блюда на завтрак или ужин.**

**Пудинг овсяный**



**пудинг из творога**



**Шарлотка (фр. Charlotte) – нежный десерт, который представляет собой сладкий пирог из запеченных в тесте яблок.**



**Исторически шарлотка восходит к английскому пудингу, который готовили из размоченного в масле хлеба и яиц со слоем яблок наверху. Шарлот (шарлотка)-горячее сладкое блюдо западноевропейской кухни, получившее широкое распространение и в России. Шарлотка состоит из двух частей- фруктовой и хлебной, каждая из которых готовится отдельно. Затем обе части соединяются, и шарлотка доводится до готовности в духовом шкафу (непосредственно перед подачей). Фруктовая часть чаще всего состоит из яблок, реже –из груш, айвы, слив, ананасов. Хлебную часть готовят из разного хлеба- от черного ржаного (сухарей) до бисквитов. Дно застилается промасленной бумагой для выпечки, на которую выкладывают хлебную часть. Сверху выкладывают фруктовый слой.**

*Сегодня шарлотка – это бисквит с  
яблочной начинкой.*



**Гурьевская каша** — каша, приготавливаемая из манной крупы на молоке с добавлением орехов (лещины, грецких, миндаля), каймака (сливочных пенок), сухофруктов.

Считается традиционным блюдом русской кухни, но было изобретено лишь в начале XIX века. Название каши происходит от имени графа Дмитрия Гурьева, министра финансов и члена Государственного совета Российской империи. Изобретена была Захаром Кузьминым, крепостным поваром отставного майора Оренбургского драгунского полка Георгия Юрисовского, у которого гостил Гурьев<sup>1</sup>. Впоследствии Гурьев выкупил Кузьмина с семьёй и сделал штатным поваром своего двора. По другой версии, сам Гурьев придумал рецепт каши. Это блюдо было самым любимым в меню императора Александра III..





## **Требования к качеству горячих сладких блюд**

- Пудинги должны иметь румяную поджаристую корочку, быть пышными, хорошо пропечёнными, нежными и мягкими на вкус
- Яблоки в тесте представляют собой золотистый пончик с запеченным внутри яблоком. Тесто должно быть пышное, яблоко хорошо пропеченное, зеленовато-желтое или белое.
- Гурьевская каша должна быть золотистого цвета, пышная и нежная. Не допускается оседание каши после выпечки, заварившиеся комочки крупы внутри, подгорелая поверхность.

# СЕРВИРОВКА ДЕСЕРТНОГО СТОЛА



## Сервировка десертного стола и правила этикета.

Кремы, желе, мороженое подают в креманках или вазочках и едят чайной ложкой.

Десертную тарелку или чашку ставят на мелкую тарелку. Сладкие блюда подают в десертных тарелках, едят десертной ложкой. Фруктовые салаты и фруктовые компоты едят ложкой.

Косточки и зернышки фруктов из компота кладут на десертную тарелку.

Торт и пирожные едят при помощи специальной вилочки или десертной ложки.

Булочки и пирожки с кремом, вареньем откусывают, держа в руке.

Для фруктов стол сервируют десертными или фруктовыми приборами. Некоторые фрукты допускается есть руками.

Мандарины очищают руками. Апельсины чистят фруктовым ножом, надрезая кожицу сверху вниз, делят на дольки и едят руками.

Кисть винограда кладут из общей вазы в свою тарелку и отщипывают ягоды.

Яблоки и груши берут из фруктовой вазы руками, кладут на тарелку, разрезают на 4-6 частей, вырезают сердцевину и едят маленькими дольками

Ягоды едят ложкой из креманок.



Грейпфруты  
разрезают на  
две половинки,  
посыпают  
сахарной пудрой  
и едят десертной  
ложкой.



Сливы, персики и абрикосы  
разделяют пополам фруктовым  
ножом, удаляют косточки и едят  
дольками.



Машина для  
удаления косточек



Нож  
десертный  
для  
фруктов



Прибор для  
удаления косточек



*Арбузы и дыни едят при помощи фруктового ножа и вилки, отрезая небольшие кусочки*



Фруктовые приборы





Десертные приборы кладут перед мелкой столовой или закусочной тарелкой в направлении от тарелки к центру в таком порядке: нож, вилка, ложка. Иногда кладут только один прибор или два –

нож и вилку. Ложку обычно кладут углублением вверх, черенком вправо, вилку – острием вверх, черенком влево.







**W**  
Wilmax  
ENGLAND

[www.wilmax.co.uk](http://www.wilmax.co.uk)