



Урок МКК 04.01 на тему: Приготовление сладких блюд и десертов.

*Преподаватель Гайдукова Т.С.*

# «Сладкие блюда»



# Тема : «Значение и классификация сладких блюд»

Как говорил знаменитый кулинар Ансельм Брийя-Саварен : “...Можно научиться варить и жарить, но научиться готовить десерт нельзя, для этого нужен талант, и с этим талантом нужно родиться...”





# Цель урока

Изучить классификацию,  
значение и технологию  
приготовления сладких блюд из  
натуральных свежих фруктов и  
ягод



# Сладкие блюда.

- Значение сладких блюд в питании человека.
- Классификация сладких блюд .
- Ассортимент сладких блюд и способ их приготовления.
- Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд.
- Приготовление холодных сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод

# Значение сладких блюд в питании

Обладают приятным сладким вкусом, благодаря содержанию:  
Сахара,  
Витаминов,  
Органических кислот,  
Минеральных солей.



# Значение сладких блюд в питании.

Уменьшают выделение пищеварительных соков и дают ощущение сытости



# Значение сладких блюд

## В ПИТАНИИ.

Обладают большой  
калорийностью,  
так как в состав  
некоторых входят:

- Сливки
- Сметана
- Яйца
- Масло
- Крупы



Улучшить вкус блюд и  
придать им аромат  
помогут продукты :  
Изюм, орехи, какао,  
ванилин, лимонная  
кислота и другие.



- **Используемые продукты:** фрукты, ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово – ягодные сиропы, соки, экстракты, витамины, пищевые кислоты.
- **В состав некоторых блюд входят:** сливки, сметана, яйца, масло, крупы.
- **Улучшающие вкусовые качества блюд:** изюм, орехи, какао, ванилин, лимонная кислота, желирующие и другие продукты.

# Классификация сладких блюд

## По температуре подачи



# Холодный цех



# Оборудование холодного цеха



Немеханическое оборудование



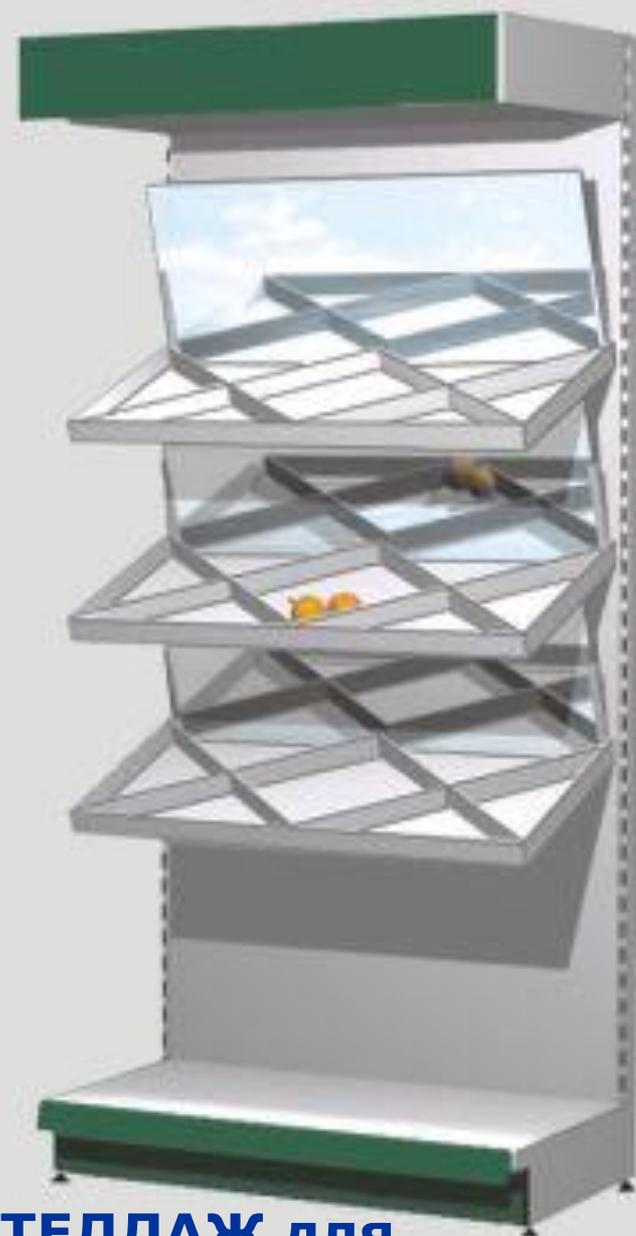
Холодильное оборудование

Механическое оборудование

# Немеханическое оборудование



**Стол  
производственный**



**СТЕЛЛАЖ для  
ФРУКТОВ**

# Механическое оборудование



**УКМ-14 (МВ-25)**

Универсальная кухонная машина  
напольная с комплектом насадок  
для взбивания и перемешивания



**Универсальная кухонная  
машина УКМ-06 , мо -  
механизм  
овощерезательно -  
протирочный, П - 01**

# Холодильное оборудование



Шкаф  
холодильный  
ШХ-0,5 ДС



<http://rekkos.com.ua/>  
Витрина низкотемпературная

# Раздаточная стойка



# Посуда



Кастрюли



Котёл



Сотейник

# Посуда



МОСПОСУДА



(495) 234-39-96 (495) 365-41-26

Сковорода керамическая

израз, и в одном месте!



Сковорода керамическая порционная.

# Инвентарь и инструменты



Дуршлаг



Сито



Венчик



Лопатка

# Инвентарь и инструменты



Щипцы кондитерские



Щипцы для льда



Совок для сыпучих продуктов



Ложка для мороженого

# Оснащение холодного цеха

- **Оборудование:** столы, холодильник, универсальный привод с комплектом машин – взбивальной, протирачной, для отжима сока.
- **Специальный инвентарь и инструменты:** котлы, кастрюли, сотейники, противни, сита, весёлки, венчики, сита и формы.
- Тепловую обработку продуктов производят в горячем цехе.

# Отпуск холодных сладких блюд



Стаканы



Креманка "Пингвин".



Креманка "Бриз"

# Отпуск холодных сладких блюдо



Ваза для мороженого "Канада"



Этажерка двухъярусная



Тарелка "десертная".



Этажерка трехъярусная

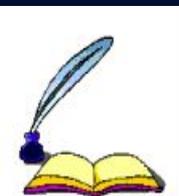
# Отпуск горячих и холодных сладких блюд



Фаянсовая и фарфоровая посуда.

# Отпуск сладких блюд





# Отпуск сладких блюд

- Холодные и сладкие блюда отпускают в стаканах или в креманках, а также на десертных тарелках или глубоких блюдах.
- Горячие блюда – на фарфоровых или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородах.

A vibrant assortment of fresh fruits including watermelon, lemons, oranges, apples, grapes, and pears. The fruits are arranged in a dense, overlapping composition, showcasing a variety of colors and textures. The watermelon is at the top left, lemons and oranges are scattered throughout, and a large bunch of green grapes is in the center. A red apple and a pear are also visible.

# Натуральные свежие фрукты и ЯГОДЫ

# Натуральные свежие фрукты и ягоды

- Перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки;
- Промывают холодной кипячёной водой;
- Оставляют их в воде на 2-3 мин., перемешивают, ополаскивают, дают стечь воде;
- Обсушенными укладывают на десертную тарелку или в креманку.

# Натуральные свежие фрукты и ягоды

- Ягоды можно посыпать сахарной пудрой
- Землянику, клубнику, малину подают со сметаной, молоком, взбитыми сливками или йогуртом



# Натуральные свежие фрукты и ягоды



Виноград укладывают целой гроздью и отпускают без сахара

# Натуральные свежие фрукты и ягоды



Арбузы и дыни  
нарезают удлиненными  
большими дольками, а  
крупные - ломтиками,  
подают в охлажденном  
виде.



# Натуральные свежие фрукты и ягоды

- Из толстых долек дыни и арбуза при помощи выемки вырезают небольшие шарики мякоти, полив соком лимона или апельсина.

# Натуральные свежие фрукты и ягоды



# Натуральные свежие фрукты и ягоды



# Фруктовые десерты

Используют несколько видов плодов:

- Мякоть ананаса нарезают дольками
- Мякоть киви - дольками или кружочками
- Мякоть манго - кубиками
- Бананы - дольками
- В красивую низкую вазу или на половинку ананаса раскладывают по кругу нарезанные фрукты.
- Сверху можно украсить половинками хурмы, зёрнами граната, листьями мяты
- Охлаждают и подают с кубиками льда

# Фруктовые десерты



# Требование к качеству и сроки хранения

- **Недопустимы:** посторонние привкус и запах в блюде, недостаточное количество сахара, не соответствующая данному блюду консистенция.
- Для использования в натуральном виде **выбирают** плоды и ягоды, хорошо созревшие, доброкачественные, тщательно промытые.
- **Хранят** промытыми и обсушенными, небольшим слоем при температуре от 0 – 6 С.
- **Температура подачи холодных сладких блюд** – не мене 4 – 6 С.

# Задание на дом

- Повторить изученный материал
- В тетрадях оформить конспекты, составить схему Классификации блюд. К завершению изучения МДК 04.01 подготовить реферат, сообщение на выбор.

