

Алматинский Технологический университет

e-mail kapbasova.a@atu.kz

Факультет Пищевых производств

Кафедра Технология продуктов питания



**Дисциплина: KV ТЕРТ2208
Технология продуктов общественного питания2»**



Лабораторная работа №.5 Приготовление желированных сладких блюд.

Данные о преподавателе:

Капбасова А.М.- лектор кафедры ТПП
Раб.тел.276-97-06 (109) , e-mail kapbasova.a@atu.kz

План Лабораторного занятия №5

Дисциплина: Технология продуктов общественного питания

Дата проведения:

Группа :

Наименование работы : Приготовление желированных сладких блюд.

Цель работы: закрепить теоретический материал по теме. Изучить последовательность технологического процесса приготовления сладких желированных блюд ,отработать навыки и умения приготовления.

Приобретаемые знания и умения: студенты отработают приемы и приобретут навыки и умения при приготовлении сладких желированных блюд , подготовка продуктов используемые при приготовлении сладких желированных блюд

https://youtu.be/N0_y89VhQ3s

<https://youtu.be/vo5ZZHkvUQU>

<https://youtu.be/xfrxFTPigaA>

<https://youtu.be/gDcj4J-KfHo>

Желированные сладкие блюда

- При изготовлении сладких блюд используют различные полимерные желирующие вещества.
- Крахмал, агар, желатин.
- Кроме того, применяются продукты, содержащие пектин (яблочное и абрикосовое пюре)
- Новые желирующие вещества (модифицированные крахмалы, альгинаты, агароид, пектины).



красные водоросли



агар-агар



2.г Желированные сладкие блюда

Желирующие вещества:

1. Крахмал
2. Желатин
3. Продукты содержащие пектин (например, яблочное пюре)

самбук

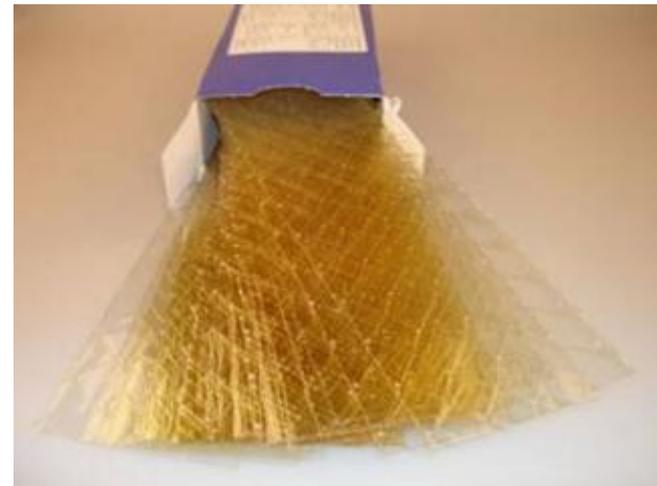
мусс

желе

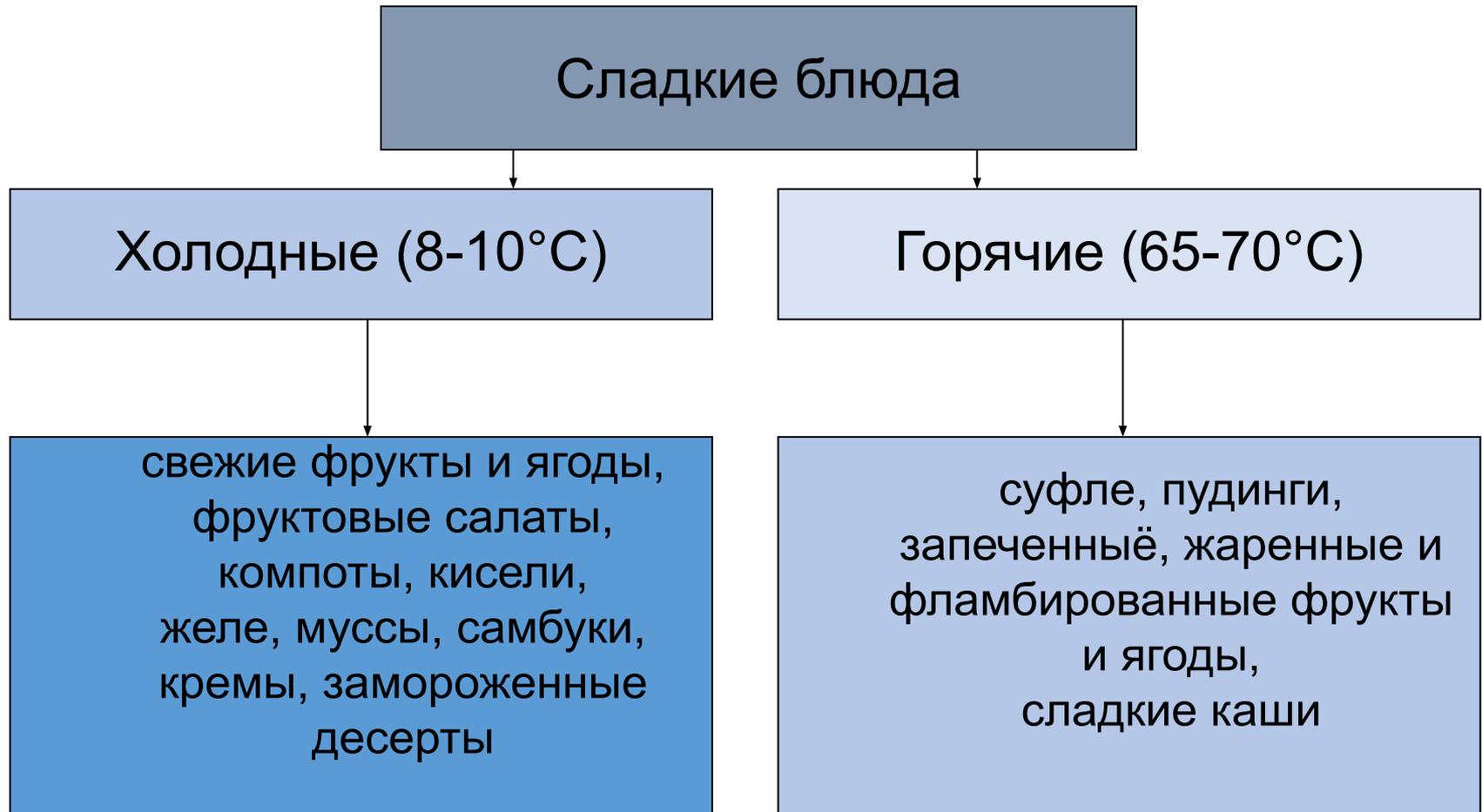
крем

кисель

- Растворению желатина предшествует его набухание в холодной воде.
- Продолжительность замачивания и набухания желатина должна быть 1-1,5 часа. За это время масса увеличивается в 6-8 раз.
- При нагревании до 75-100С набухший желатин полностью растворяется в воде.
- Кипятить раствор желатина нельзя, т.к. понижается его студнеобразующая способность.



Классификация сладких блюд



Кисели

Кисели- сладкие блюда, приготавливаемые на основе соков или отваров ягод и фруктов с добавлением сахара (или меда) и завариванием картофельного (или кукурузного) крахмала.

Приготовление киселей состоит из двух операций:

- приготовление сиропа
- и заваривания крахмала.



Консистенция киселей
зависит от доли
внесенного крахмала:
крахмала на литр
отвара),
г),
жидкие (30-40 г)
средней густоты (45-50)
густые (75-80 г)

Жидкие кисели
используют – как
подливка к крупяным
блюдам.



- Крахмал растворяется без предварительного набухания, для получения клейстера его заливают пятикратным количеством холодной жидкости, перемешивают, вводят в кипящую жидкость и варят 2-10 минут.

- **Сиропы** для киселей готовят из ягод, фруктов, промывают, кладут в неокисляющую посуду и разминают. Затем отжимают сок соковыжималкой. Полученный сок хранят на холоде, оставшуюся мякоть заливают водой и кипятят, отвар процеживают.
- В отвар кладут сахар, растворяя его, доводят сироп до кипения, заваривают крахмал, разведенный водой и вливают отжатый сок.

Кисель молочный

- Молоко кипятят ,
добавляют сахар ,
заваривают
крахмал,
разведенный
молоком и
добавляют ванилин



Желе

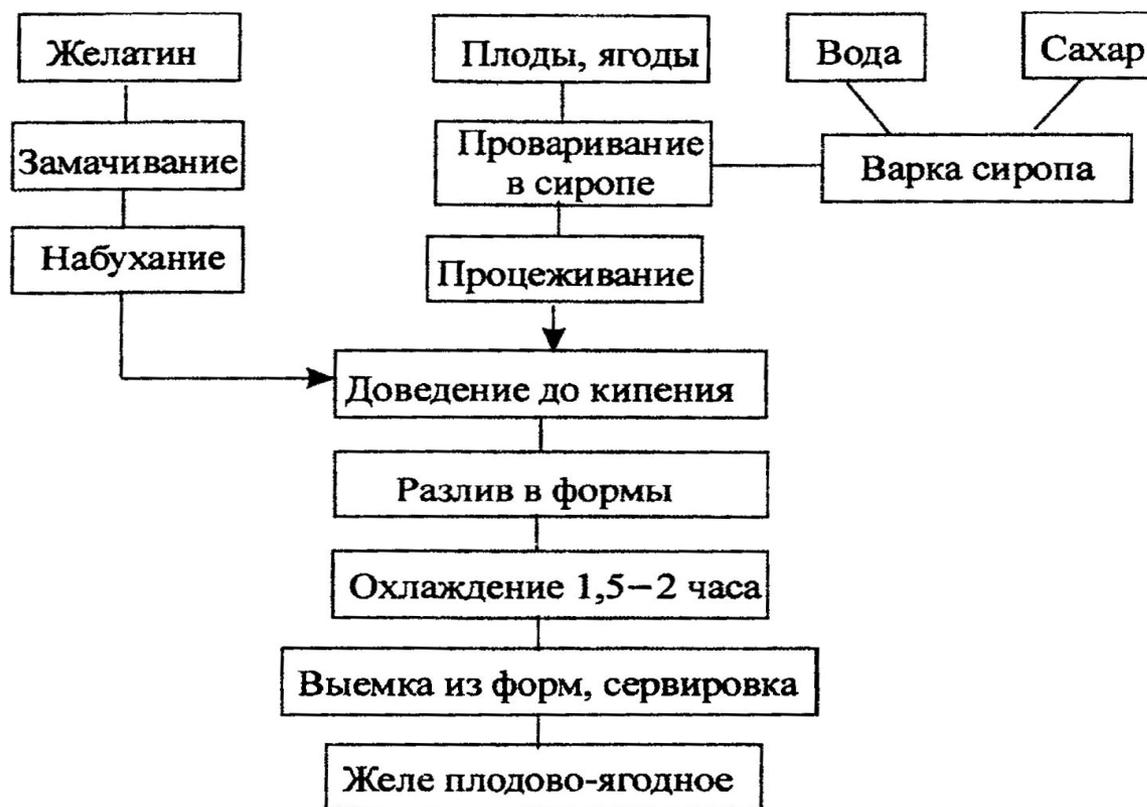
Десертное блюдо из фруктовых или ягодных соков или отваров с сахаром, приготавливаемое при помощи желирующего вещества (желатина).



- Сиропы для желе готовят также, как и для киселей.
- После набухания излишек воды сливают, а желатин или агар добавляют в сироп, растворяя их при нагревании
- Полученный раствор разливают в формочки и охлаждают до застывания.



Схема производства желе



Мусс

Это взбитое желе. В период охлаждения желе взбивают, объем увеличивается в 2-3 раза. Пышную массу выкладывают в охлажденные креманки, охлаждают и подают.



- Для муссов готовят сироп также , как и для киселей и желе.
- В нем растворяют замоченный желатин или агароид
- Смесь охлаждают и хорошо взбивают
- Можно готовить муссы с манной крупой.



Самбук

- Разновидность мусса. Фруктовое пюре взбивают с сахаром и яичными белками до увеличения в объеме в 2-3 раза, вводят раствор желатина ($t=40-50^{\circ}\text{C}$), быстро перемешивают, разливают в формы и охлаждают.



Крем

- Готовят из сливок или сметаны 30% жирности и более, с добавлением яиц, молока, сахара, ягодных пюре и др. добавок. В качестве желирующей основы используют желатин.



Схема производства крема



Парфе

- Это мягкий, густой, замороженный десерт с сахарным сиропом, взбитыми яйцами, сливками и ароматическими добавками.
- По вкусу напоминает мороженое.
- Можно разнообразить, добавив в массу мелко нарезанные цукаты и шоколадную стружку.



Характеристика горячих сладких блюд

К горячим сладким блюдам относятся: воздушные пироги (суфле), пудинги, сладкие каши, яблоки печеные и жаренные в тесте, шарлотка яблочная, блинчики и др.

Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательные и используются не только как сладкие блюда, но и включаются в меню ужинов и завтраков как основное блюдо.



Суфле ванильное или шоколадное

- Готовят яично-молочную смесь, добавляют муку, ванилин или какао, молоко и нагревают до загустения ($t = 65-70^{\circ}\text{C}$). Смесь быстро, но осторожно смешивают со взбитыми белками, выкладывают на смазанную маслом порционную сковороду и выпекают в жарочном шкафу при $t = 200-250^{\circ}\text{C}$ в течение 15-20 мин.



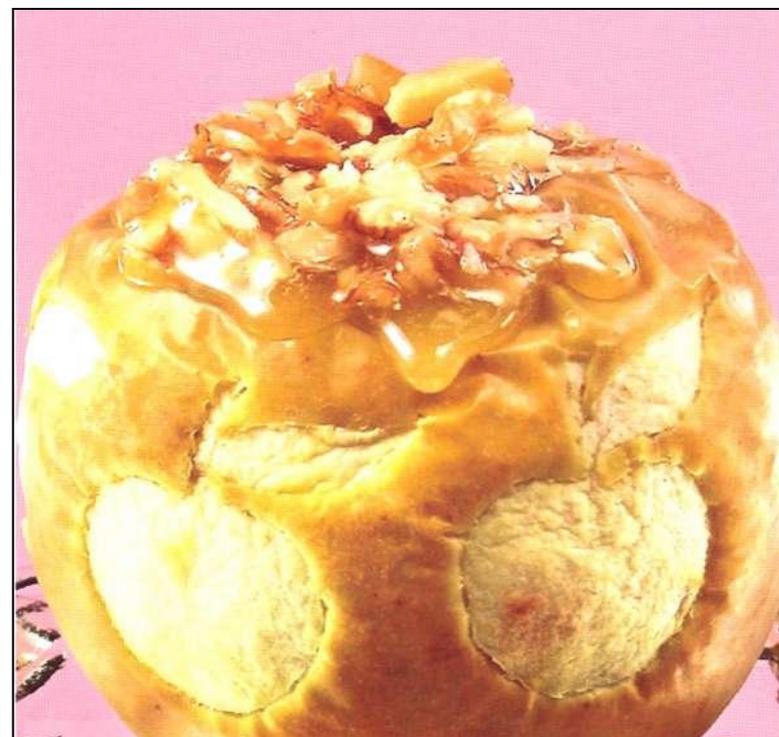
Пудинг сухарный

- Яичные желтки разводят холодным молоком и полученной смесью заливают разломанные на мелкие кусочки ванильные сухари. Через 10-15 минут, когда сухари пропитаются смесью, к ним добавляют изюм, цукаты и перемешивают со взбитым белками. Массу выкладывают в смазанные маслом формы, выпекают жарочном шкафу или варят на пару. Подают горячими, фруктовыми соусами или молоком.



Фрукты запеченные

- На плодах делают неглубокие надрезы, натирают лимонным соком, удаляют сердцевину, полость заполняют начинкой (орехи, масло, мед и др.).



Фрукты жаренные

- Фрукты (яблоки, бананы, чернослив, абрикосы и др.) жарят в жидком тесте во фритюре. Подают с сахарной пудрой.
- Жарят на решётке гриля. Решётку гриля смазывают маслом и выкладывают нарезанные ломтики фруктов, сбрызнутые лимонным соком или намазанные мёдом. Целые фрукты можно готовить в фольге.



Фламбированные фрукты

- Данные фрукты приобретают интенсивный запах и вкус. Нарезанные фрукты посыпают сахарной пудрой, корицей, жарят на сливочном масле и поливают прогретым и подожжённым бренди, ромом или ликёром.



Каша гурьевская

- Варят вязкую сладкую манную кашу на молоке. В кашу добавляют сливочное масло, взбитые с сахаром яйца и ванилин. Половину каши кладут ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом. На кашу кладут жаренные орехи, молочные пенки и второй слой каши. Поверхность выравнивают, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу. При сервировке украшают консервированными фруктами, поливают сладким соусом, посыпают рублеными сухарями. Можно украсить кашу вареньем.



Оформление десертов

- Цветового контраста можно добиться, украшая десерт съедобными цветами или лепестками, веточками зелени (мяты, розмарина, базилика и др.), кожицей апельсина или лимона.
- Также используют замоченный в бренди чернослив, свежие или глазированные в шоколаде или карамели ягоды и фрукты.
- Холодные десерты украшают карамелью (нити, сеточка и др.).
- Используют разнообразные десертные соусы, шоколад.

Требования к качеству блюд и сроки хранения

- Качество оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции.
- Недопустимы посторонние привкус и запах, недостаточное количество сахара и несоответствующая конкретному блюду консистенция.
- В натуральных блюдах плоды и ягоды должны быть хорошо созревшими, доброкачественными, тщательно промытыми.
- Свежие фрукты и ягоды хранят в холодильнике или в помещении при $t=0-14^{\circ}\text{C}$ в течение суток в неокисляющейся посуде.