

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

«Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов»



Выполнила:
Студентка группы ТОП-41 з/о
Табаква Наталия Петровна
Специальность 19.02.10
«Технология продукции
общественного питания»
Научный руководитель:
Уланова Н.Р.

Введение

Десерты - это не просто сладкое блюдо, это восхитительный завершающий аккорд в любой трапезе, праздник наслаждения и восторга, убедительная демонстрация кулинарного таланта.

Слово было заимствовано с французского языка: «desservir».



Актуальность темы:

- На сегодняшний день индустрия общественного питания в России представляет собой огромное количество предприятий с различным уровнем обслуживания, кроме того, помимо обычных баров и кафе, в последние годы существует особый тип заведений общественного питания – кофейни, где подают напитки, мороженое и десертные блюда.



Цель исследования:

- Изучение технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов;



Задачи:

ознакомление с ассортиментом холодных и горячих десертов;

изучение основных правил приготовления холодных и горячих десертов;

составление технико-технологических карт холодных и горячих десертов;



Маркетинговый анализ предприятия «Кофейный дворик»



Общая характеристика холодных и горячих десертов

- Холодные и горячие сладкие блюда не только приятные на вкус, но и питательны.
- У многих десертов в состав входят яйца, молоко, натуральные сливки, а также фрукты, ягоды и орехи.



Общая характеристика сложных холодных и горячих десертов

- Название «Горячие десерты» указывает не на способ приготовления, а на то, что финальные блюда (десерты) подаются горячими или в теплом виде.





Классификация десертов

Холодные десерты:

- Фрукты и ягоды;
- Компоты;
- Кисели;
- Желе;
- Муссы;
- Кремы;
- Взбитые сливки
- Самбуки и др.

Горячие десерты:

- Суфле;
- Пудинги;
- Блюда из яблок;
- Мучные сладкие;
- Каши и др.

Организация рабочего места

- Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря и инструментов.



Эксплуатация технологического оборудования

Инвентарь:

- Сита для просеивания муки;
- Скалки ;
- Венчики для взбивания;
- Формы для выпечки;
- Противни;
- Кондитерские мешки с насадками;
- Дозаторы и мерные стаканчики
- Вырубки или выемки для теста;
- Ножи;
- Ролики ;
- Кисти кондитерские



Технология приготовления сложных десертов

- Способы технологии приготовления: варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением.



Блинчики «Чунга-Чанга»

Бананы, нарезанные кружочками, быстро обжаривают на разогретой сковороде со сливочным маслом и добавлением сахара до легкого золотистого колера.

При подаче блинчики украшаются шариком мороженого и растопленным горьким шоколадом.



Каша «Золото Инков»

Каша на основе тыквы и пшена с добавлением, взбитого в пену сахара и яйца. Для получения колера кашу запекают в пароконвектомате.

При подаче каша оформляется обжаренной в меде тыквой.



Десерт «Тропик»

Десерт Тропик состоит из желе манго и маракуйя и нежного заварного кокосового крема.

При подаче оформляется ягодой физалиса.



Десерт «Трио Тирамису»

Это три восхитительных вкуса: малины, карамели и абрикоса с нежнейшим кремом из сыра маскарпоне и пропитанным кофе бисквитом Савоярди.

При подаче украшается бисквитом Савоярди и посыпается какао.



Составление технико-технологической карты

- наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
- перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
- требования к качеству сырья;
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
- описание технологического процесса приготовления;
- требования к оформлению, подаче, реализации и срокам хранения;
- показатели качества и безопасности;
- показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Заключение

- Мы изучили ассортимент сложных холодных и горячих десертов. Очень большое разнообразие десертов в кофейне «Кофейный дворик». Данные десерты пользуются большой популярностью у посетителей, так как готовятся из натуральных продуктов с добавлением ягод и фруктов. Их с удовольствием заказывают и взрослые и дети, получая вкусовое наслаждение и восторг. Приготовление десертных блюд это не только полезное и прекрасное занятие.



Спасибо за внимание

