

ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА

Техника безопасности

● Перед началом работы:

- повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы .
- Проверить холостой ход оборудования
- Наличие и исправность заземления

● Во Время работы:

- Максимально заполнить посудой рабочую поверхность электроплит
- Своевременно выключать электрогриль плит или переключать их на меньшую мощность
- **НЕ ДОПУСКАТЬ!!!** Включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки
- **НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ!!!** котлами ,кастрюлями с деформированным дном и краями ,не прочно закреплёнными ручками или без них.
- Контролировать давление и температуру в аппаратах

●

ЗНАТЬ:

- Классификацию пищевой ценности , требование к качеству продуктов, используемых для приготовления сладких блюд
- Последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовления сладких блюд
- Правило проведения бракиража
- Правило охлаждения и хранения сладких блюд , температурный режим хранения
- Требование к качеству сладких блюд
- Способы сервировки и оформления
- Температура подачи сладких блюд
- Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря , правила их безопасного использования.

УМЕТЬ:

- Проверять органолептическим способом качества продуктов
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд
- Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд
- Оценивать качество сладких блюд
- Выбирать способы хранения и соблюдение температурного режима

Однослойное желе: технология приготовления



3 апельсина
200 г сахара
20 г
желатина



Желатин залить 200 мл холодной
кипяченой воды и оставить для
набухания



Из апельсинов выжать сок



Корки крупно нарезать



Корки залить 1 литром воды, довести до кипения и проварить 10 минут



После этого
процедить,
охладить до
40-50 градусов.
Затем добавить
сахар и
набухший
желатин,
довести до
кипения, но не
кипятить.



Добавить выжатый сок.
Убрать с огня.



Разлить в формочки или креманки,
поставить в холодильник на 5-6 часов.



ОДНОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ



ОДНОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ



ОДНОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ



ОДНОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ



МНОГОСЛОЙНОЕ ЖЕЛЕ



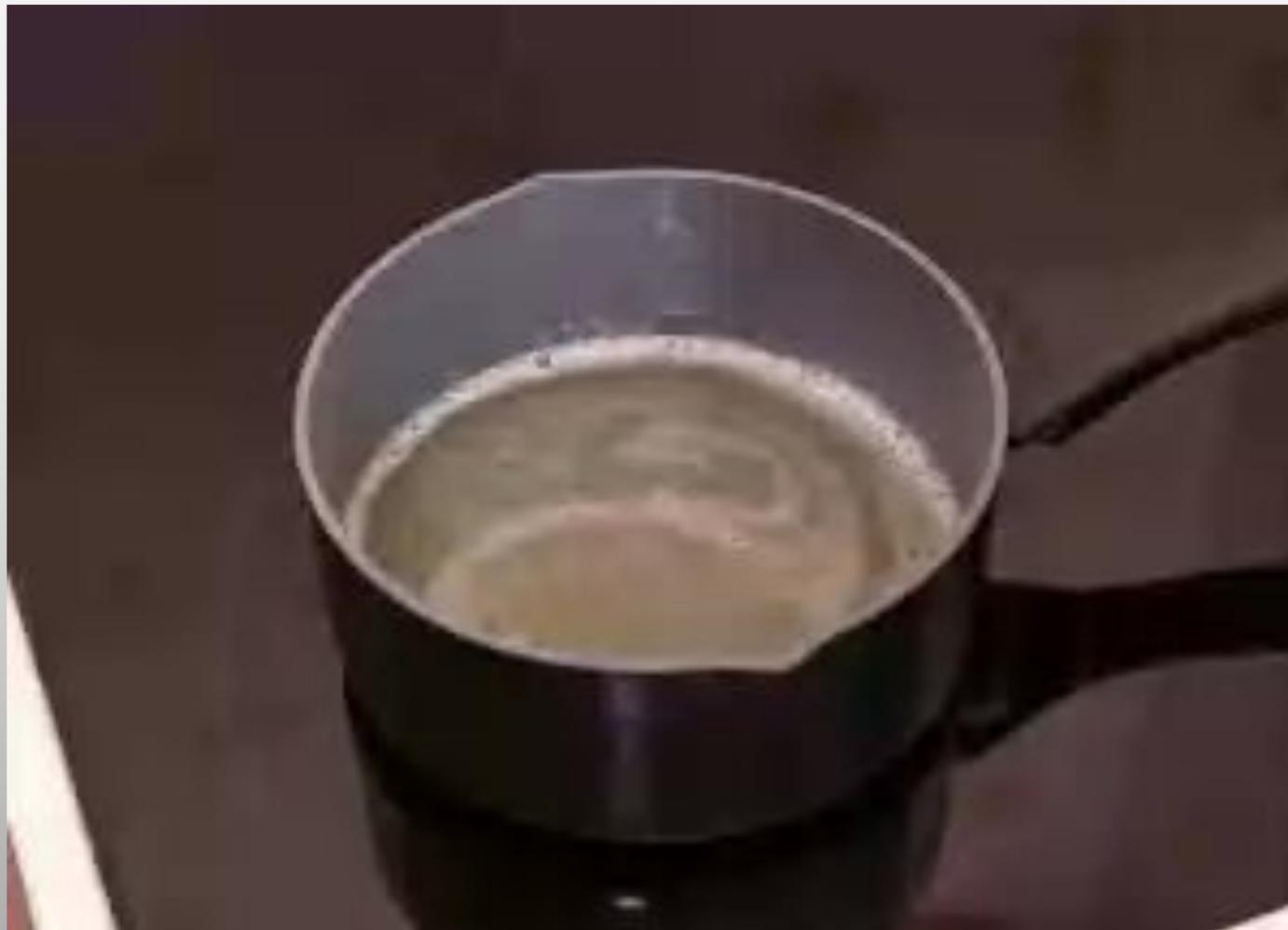
Ингредиенты:
250 мл клубнично
сиропа
250 мл молока
20 г желатина
сахар по вкусу



**Желатин замочить в холодной кипяченой
воде и оставить для набухания**



Затем желатин довести до
кипения, но не кипятить



В клубничный сироп добавить
половину желатина, перемешать



В молоко можно добавить сахар по вкусу и оставшийся желатин



На дно формочек налить клубничный сок
слоем 0.5-1 см. Поставить в холодильник до
полного застывания



Затем налить молоко слоем 0.5-1 см.
Поставить в холодильник до полного
застывания



Таким образом наливать сок и молоко до тех пор, пока формочки не заполнятся.

Поставить в холодильник до полного застывания.

Чтобы желе было проще вынуть из формочки, можно его опустить на несколько секунд в горячую воду (главное, следите, чтобы вода не попала в желе).



Ассортимент многослойного желе









МУСС

450 г клубники
250 мл жирных
сливок (33%)
1 ст.л. с горкой
желатина
сахар по вкусу
листки мяты
для украшения



Желатин
замачиваем в 3
ст. л. холодной
кипяченой
воды.

Клубнику моем,
обсушиваем и
измельчаем в
блендере в
пюре. По вкусу
добавляем сахар



Разбухший желатин ставим на маленький огонь и доводим до растворения (не давайте ему закипеть!).

Чуть охлаждаем и добавляем в клубничное пюре, хорошо перемешиваем. Сразу откладываем 4 ст. л. пюре в отдельную мисочку.

Взбиваем сливки с добавлением сахарной пудры в стойкую пену



Добавляем в них
две ложки
клубничной
смеси и
аккуратно,
движениями
снизу вверх,
перемешиваем.
Затем добавляем
остальное пюре и
так же аккуратно
перемешиваем до
однородности



Раскладываем мусс по креманкам или стаканам, в каждую сверху осторожно кладем по ложке пюре. При помощи длинной палочки делаем на поверхности разводы.



Украсьте
веточкой
мяты.
Приятного
аппетита!





КАЛИТВА.РУ



Ruletka

- 6. В зависимости от консистенции кисели делят на: , ,

- 7. Что такое пищевой желатин?

- 8. В течение какого времени осуществляют замачивание желатина?
 - а) 15 минут
 - б) 40 минут
 - в) 1 –1,5

- 9. Чем отличается мусс от желе?

- 10. Чем отличается самбук от мусса?

- 11. Требования к качеству пудингов (внешний вид, форма, вкус, цвет)?

- 12. Срок хранения холодных сладких блюд?

Ответы:

- 1. холодных – 10 – 14°C , горячих – 55 °C
- 2. кисели, желе, муссы, самбуки, кремы.
- 3. а) желатин б) крахмал в) агароид
- 4. Пудинг сухарный
- 5. а – д, б – б, в – г, г – в, д – а, е – е
- 6. густые, средней густоты, полужидкие.
- 7. продукт, полученный вывариванием животной соединительной ткани, костей, кожи, который осветляют, высушивают и измельчают. В сухом виде желатин представляет собой крупку или пластинки влажностью до 16 %.
- 8. в
- 9. Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную массу.
- 10. В самбук вводят сырые яичные белки.
- 11. Должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды. Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет – от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус – сладкий.
- 12. В течение суток.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

