

# «Приготовление сладких блюд и напитков»



# Значение сладких блюд и напитков в питании.

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА, ЭФИРНЫЕ  
МАСЛА, ПЕКТИНОВЫЕ ВЕЩЕСТВА

САХАР

В, В<sub>2</sub>, РР, С

СЛАДКИЕ БЛЮДА  
И НАПИТКИ

ПЕКТИНОВЫЕ  
ВЕЩЕСТВА

ОРГАНИЧЕСКИЕ  
КИСЛОТЫ



СЛАДКИЕ  
БЛЮДА

НА ДЕСЕРТ  
-  
ДЕСЕРТНЫ  
Е

ТРЕТЬИ  
БЛЮДА (т.  
е. ПОСЛЕ  
ВТОРЫХ)

Завтра  
к

Обед

Полдник

Ужин



- ИЗЮМ, КУРАГА
- СВЕЖИЕ ФРУКТЫ, ЯГОДЫ
- ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ СИРОПЫ

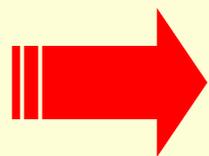


СЛАДКИЕ БЛЮДА

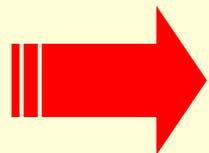


- ФРУКТЫ, ЯГОДЫ
- СОКИ, ЭКСТРАКТЫ
- СЛИВКИ, СМЕТАНА

- СОКИ, ЭКСТРАКТЫ
- КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПЛОДЫ
- ЯЙЦА, ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
- МАСЛО, КРУПЫ
- ОРЕХИ
- ЖЕЛИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА



**На предприятиях общественного питания сладкие блюда приготавливают в специально выделенном помещении холодного цеха, оборудованном столами и холодильником, где хранят только готовые сладкие блюда и продукты, предназначенные для них, так как сладкие блюда быстро воспринимают различные запахи.**



**При приготовлении сладких блюд используют универсальный привод с комплектом машин — взбивальной, протирачной, для отжимания сока, а также специальную посуду и инвентарь — котлы, кастрюли, ситейники, противни, сита, веселки, венчики и формы.**



# Посуда для подачи сладких блюд.

**СТАКАН  
(СТЕКЛО)**



**КРЕМАНКА  
(СТЕКЛО)**



**ТАРЕЛКА  
(ФАЯНС)**



**КРЕМАНКА  
(«Цептер»)**



# КЛАССИФИКАЦИЯ

ХОЛОДНЫЕ  
t 10 - 14°



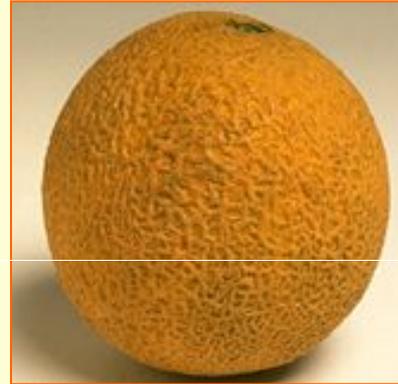
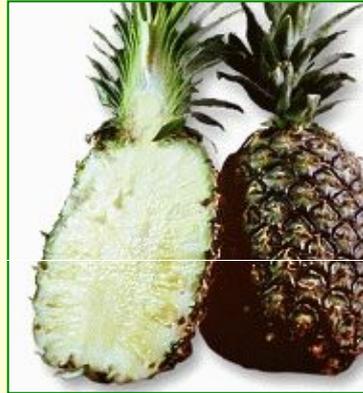
Свежие фрукты и ягоды натуральные (или свежемороженые); компоты (из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод); желированные блюда (кисель, желе, мусс, самбук, крем); замороженные блюда (мороженое, пломбир, парфе). Температура подачи замороженных блюд не менее 4—6°C.

ГОРЯЧИЕ  
t 55°



Гренки с плодами и ягодами, пудинг рисовый, пудинг сухарный, каша гурьевская, шарлотка яблочная, яблоки в тесте.  
В зимнее время компоты (из свежих, сухих и консервированных фруктов и ягод) и кисели

## СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ



**Перебирают, удаляя остатки стебельков и плодоножки**

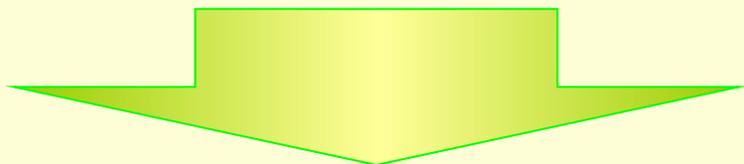
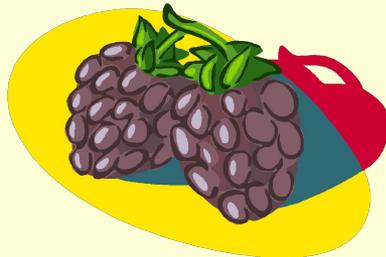
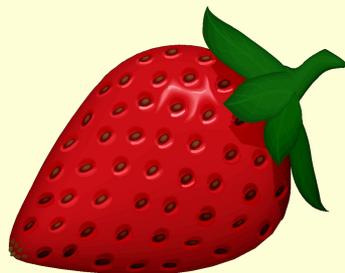
**Промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2 мин**

**Ополаскивают, укладывают в дуршлаг, дают стечь воде**

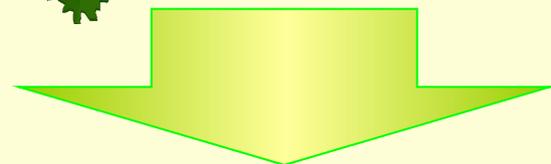
**Сильно загрязнённые промывают несколько раз**

**Обсушивают**

# СОЧНЫЕ ЯГОДЫ

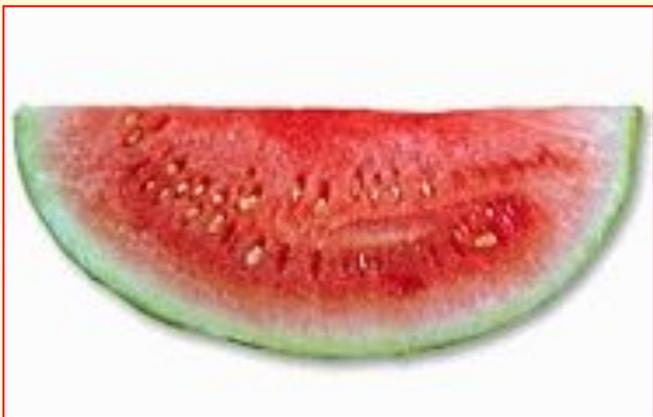


**Посыпают  
сахарным песком,  
сахарной пудрой.  
Подают со  
сметаной, молоком  
или сливками**



**Укладывают  
целой гроздью  
и отпускают без  
сахара.**

## Арбуз, дыня свежие



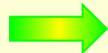
**Промывают**



**Обсушивают**



**Нарезают дольками**



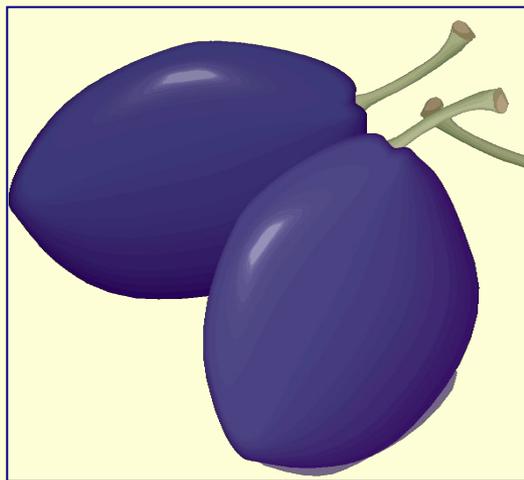
**Подают в  
охлаждённом виде**



**Отдельно в розетке  
сахарную пудру**



## Чернослив со сливками или сметаной взбитыми



**Перебирают,  
промывают**



**Заливают горячей  
водой**



**Удаляют косточки**



**Укладывают в  
креманки**



**Отпускают со  
взбитыми сливками**



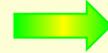
# Компот из свежих плодов.



**Яблоки, груши, айва  
без семян**



**Варка в сиропе с  
лимонной кислотой**



**Охлаждение**



**Отпуск (в стаканах)**

# Компот из свежих ягод.



Для улучшения вкуса в компот добавляют немного вина (5—10 г портвейна или мадеры на порцию)



Апельсины, мандарины, малину, ананасы, землянику, чёрную смородину не варят.



Раскладывают в стаканы или креманки



Заливают тёплым сиропом



Отпускают

## Компоты из консервированных плодов и ягод.



**Варят сироп, процеживают**



**Добавляют сироп от  
фруктов**



**Доводят до кипения,  
охлаждают**



**Фрукты и ягоды  
раскладывают в креманки**



**Заливают охлаждённым  
сиропом**

# Компоты из сушеных плодов и ягод.



**Заливают горячей водой,  
варят**



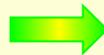
**Перебирают, промывают**



**Процеживают. На отваре  
варят сироп**



**Заливают плоды,  
выдерживают 12 часов**



**Отпускают**

# Компоты из свежих быстрозамороженных плодов и ягод.



В сироп добавляют вино,  
лимонный сок или  
лимонную кислоту и  
пряности.



Оттаивают 10 – 15 минут,  
промывают



Полностью оттаивают



Раскладывают в креманки



Заливают сиропом

# Кисели.



Для фруктово-ягодных киселей - картофельный крахмал

Для молочных киселей - кукурузный крахмал

# Классификация киселей



**ГУСТЫЕ**

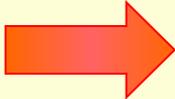
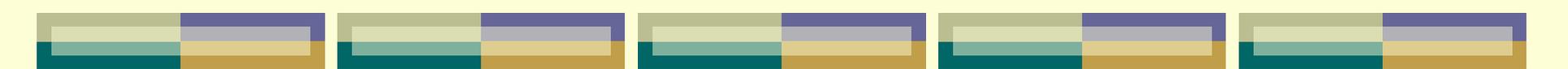
**12-15 г.  
крахмала**

**СРЕДНЕЙ ГУСТОТЫ**

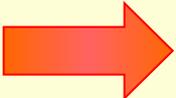
**7 - 10 г.  
крахмала**

**ПОЛУЖИДКИЕ**

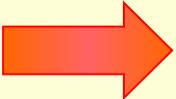
**4 - 8 г.  
крахмала**



**Густые кисели после введения в них крахмала проваривают на слабом огне, помешивая деревянной веселкой.**



**Готовый кисель разливают в смоченную холодной кипяченой водой и посыпанную сахарным песком фарфоровую, фаянсовую посуду или в порционные формы и охлаждают.**



**Кисели средней густоты после соединения с крахмалом не кипятят**

# Приготовление киселей



1

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде.

2

Протереть, отжать сок. Мезгу отварить.

3

Из отвара сварить сироп.

4

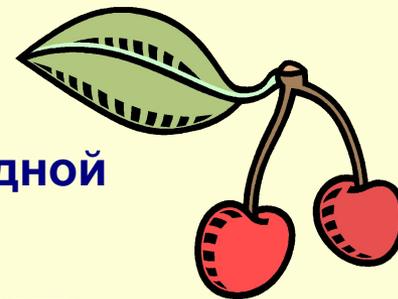
Ввести разведённый крахмал

6

Помешивая довести до кипения

7

Разлить в посуду. Охладить.



# Желе

Фруктовые и  
ягодные соки

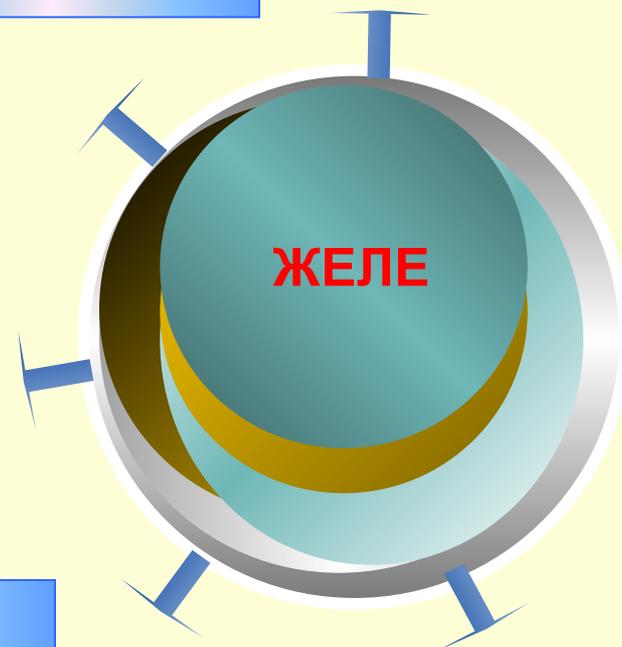
Молоко, сливки

Пюре, отвары, ягодные экстракты,  
фруктовые эссенции

Ликёры,  
виноградные вина

Сахар, желатин или агар

ЖЕЛЕ



## Фруктово-ягодное желе.



В плодово-ягодный отвар вводят желатин

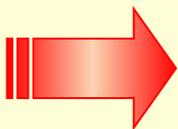
Нагревают непрерывно помешивая

Соединяют с фруктовым соком

Нагревают непрерывно помешивая

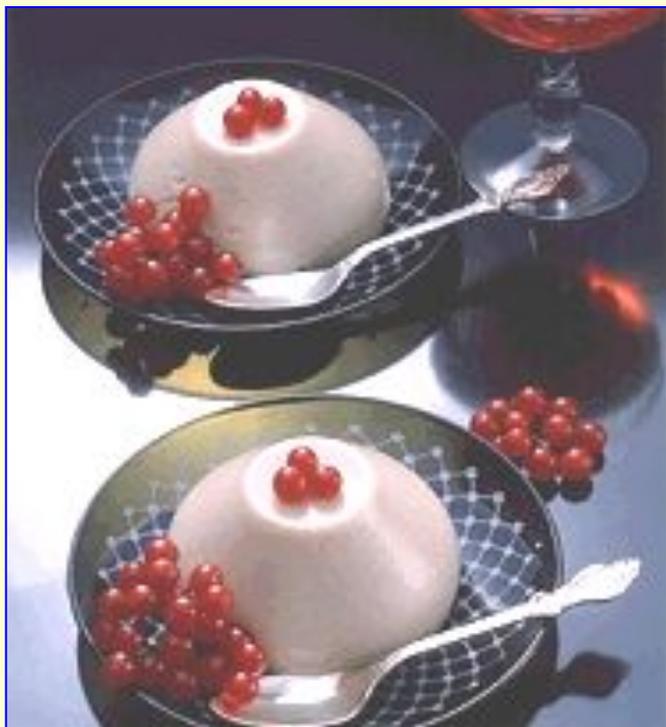
Разливают в формы, охлаждают

Перекладывают из формы на десертную тарелку



Для улучшения вкуса в смесь добавляют вино, а при недостаточной кислотности используемых плодов — лимонный сок или лимонную кислоту (0,1—0,2 г на порцию)

# Молочное желе.



В сахарный сироп вводят замоченный желатин

Молоко доводят до кипения, добавляют ванилин

Сахарно-желатиновый сироп соединяют с молоком

Разливают в формы, охлаждают

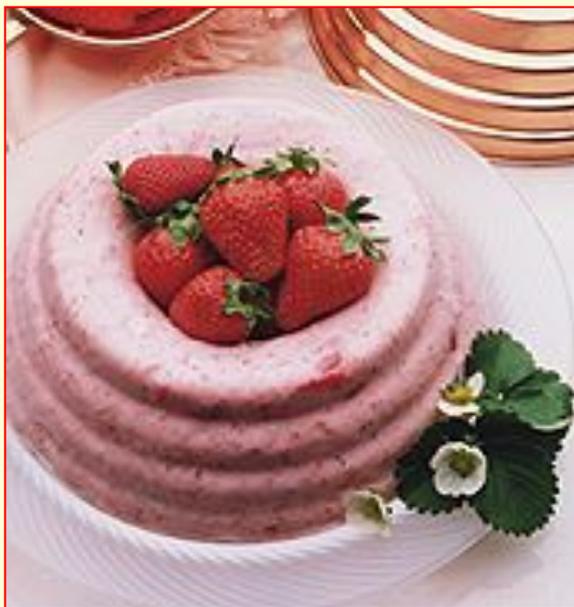
Перекладывают из формы на десертную тарелку



**Фруктово-ягодное желе можно готовить комбинированным, т. е. добавлять в него свежие или консервированные плоды и ягоды. Плоды нарезают, укладывают в формочки и заливают подготовленной смесью**



# Муссы

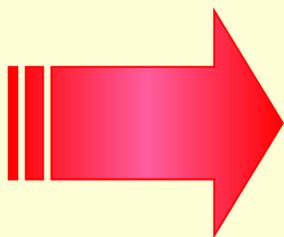


Сироп соединяют с желатином и фруктовым или ягодным соком

Процеживают, охлаждают до 30 - 35°

Взбивают на льду до густой пены

Разливают в формы, охлаждают, отпускают



Мусс можно приготовить, заменяя желатин манной крупой. Крупу варят в воде с сахаром и фруктово-ягодным пюре или соком, приготовленную массу охлаждают до 35°, после чего тщательно взбивают.

# Самбуки



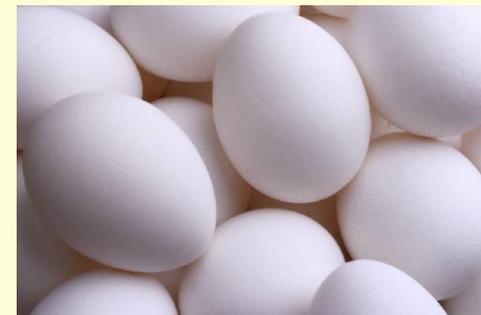
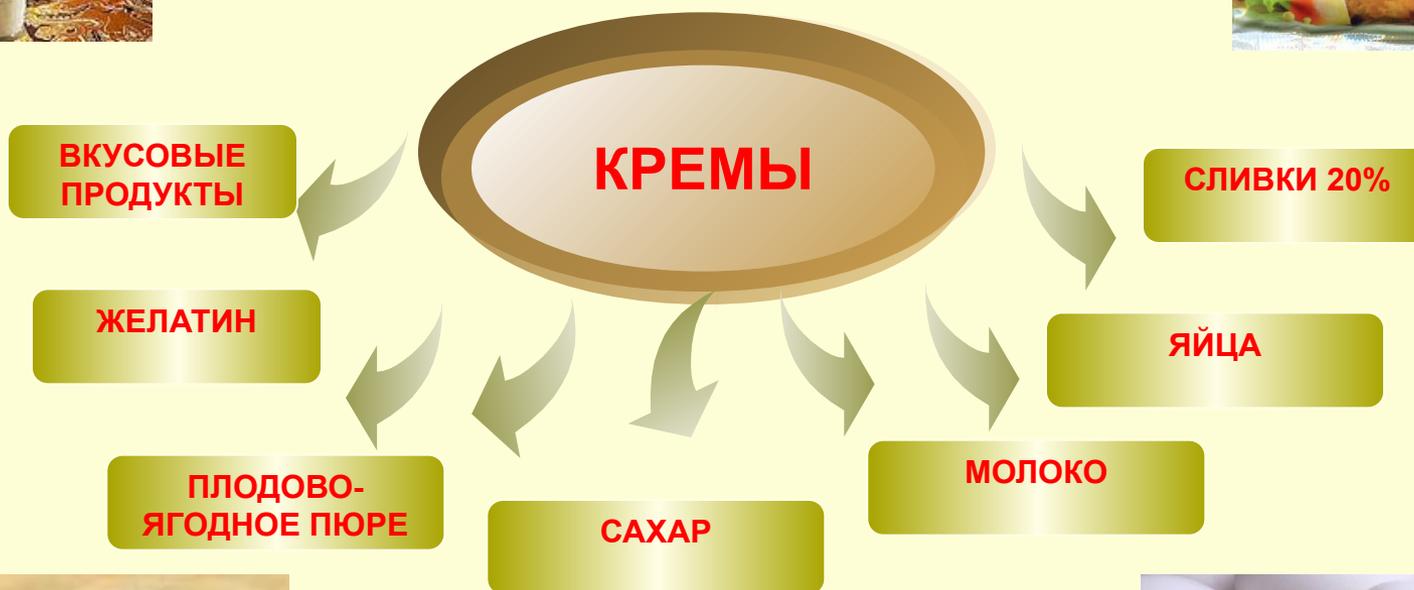
Фруктовое пюре + сахар + белки  
взбивают

Вливают горячий желатин,  
непрерывно помешивая

Разливают в формы, выдерживают  
при  $t 0 - 8^{\circ}$  в течение 1 – 2 часов

Освобождают от формы. Отпускают  
с сиропом

# Кремы



# Приготовление крема:



1

ГОТОВЯТ ЯИЧНО-МОЛОЧНУЮ СМЕСЬ



2

ВВОДЯТ АРОМАТИЗИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

3

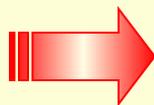
ВВОДЯТ РАСТВОРЁННЫЙ ЖЕЛАТИН

4

СОЕДИНЯЮТ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКИ

5

РАЗЛИВАЮТ В ФОРМЫ И ОХЛАЖДАЮТ



Крем подают на десертных тарелках или в вазочках. При подаче крем поливают фруктовым сиропом или сиропом с вином в количестве 20—30 г на порцию.





## **Крем ванильный.**

**ДОБАВЛЯЮТ РАСТЁРТУЮ С САХАРОМ  
ВАНИЛЬ**



## **Крем земляничный.**

**ДОБАВЛЯЮТ ПЮРЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ**



## **КРЕМ КОФЕЙНЫЙ**

**В ЯИЧНО-МОЛОЧНУЮ  
СМЕСЬ ДОБАВЛЯЮТ  
КРЕПКО ЗАВАРЕННЫЙ  
НАТУРАЛЬНЫЙ КОФЕ.**



## **КРЕМ ОРЕХОВЫЙ**

**ТЩАТЕЛЬНО  
ИЗМЕЛЬЧЁННЫЕ С  
САХАРОМ ОРЕХИ  
ДОБАВЛЯЮТ ВО ВЗБИТЫЕ  
СЛИВКИ.**

# Парфе



**ЭТО ОСОБАЯ РАЗНОВИДНОСТЬ МОРОЖЕНОГО ИЗ ГУСТЫХ ВЗБИТЫХ СЛИВОК.**

**ПРИГОТОВИТЬ ЯИЧНО-МОЛОЧНУЮ СМЕСЬ**

**СОЕДИНИТЬ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ**

**ДОБАВИТЬ АРОМАТИЗАТОРЫ**

**РАЗЛОЖИТЬ МАССУ В ГОФРИРОВАННЫЕ ФОРМЫ**

**ПЛОТНО ЗАКРЫТЬ КРЫШКАМИ С ПРОКЛАДКОЙ ИЗ БЕЛОЙ БУМАГИ**

**КРАЯ КРЫШЕК ПРОМАЗАТЬ ЖИРОМ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОПАДАНИЯ РАССОЛА ВНУТРЬ ФОРМЫ**

**ФОРМЫ ПОМЕСТИТЬ В КАДКИ С МЕЛКО НАКОЛОТЫМ ЛЬДОМ, ПЕРЕСЫПАННЫМ СОЛЬЮ И УЛОЖЕННЫМ СЛОЕМ В 10—15 СМ, СВЕРХУ ЗАСЫПАТЬ ТАКОЙ ЖЕ ЛЕДОСОЛЯНОЙ СМЕСЬЮ И ЗАКРЫВАЮТ ПЛОТНОЙ ТКАНЬЮ**

**ЗАМОРАЖИВАТЬ 2 – 2,5 ЧАСОВ БЕЗ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ**

**ФОРМЫ ОБМЫТЬ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ. ПАРФЕ ПЕРЕЛОЖИТЬ НА ВАЗУ.**

# Суфле



**ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ РАСТЕРЕТЬ С  
САХАРОМ**

**МАССУ СОЕДИНИТЬ С МУКОЙ,  
ДОБАВИТЬ ВАНИЛЬ**

**РАЗВЕСТИ ГОРЯЧИМ МОЛОКОМ,  
ПРОВАРИТЬ**

**ПРОТЕРЕТЬ ЧЕРЕЗ СИТО,  
СОЕДИНИТЬ СО ВЗБИТЫМИ  
БЕЛКАМИ**

**МЕЛЬХИОРОВУЮ СКОВОРОДУ СМАЗАТЬ СЛИВОЧНЫМ  
МАСЛОМ, ЗАВАРЕННОЕ СУФЛЕ УЛОЖИТЬ ГОРКОЙ**

**ВЫПЕЧЬ. ПОДАТЬ С МОЛОКОМ, ПОСЫПАВ СУФЛЕ САХАРНОЙ  
ПУДРОЙ**



**Суфле кофейное**

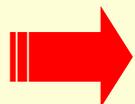


**Суфле творожное**



**Суфле чайное**

# Горячие сладкие блюда.



Горячие сладкие блюда подают при  $t$  50 - 55°.



## Гренки с плодами и ягодами.



1.

**МОЛОКО, САХАР, ЯЙЦА  
ПЕРЕМЕШИВАЮТ**

2.

**ЛОМТИКИ БАТОНА БЕЗ КОРОК  
СМАЧИВАЮТ В ЭТОЙ СМЕСИ,  
ОБЖАРИВАЮТ**

3.

**ПОДАЮТ С  
КОНСЕРВИРОВАННЫМИ  
ФРУКТАМИ, ПОЛИВАЮТ СОУСОМ  
АБРИКОСОВЫМ**

# Пудинг рисовый.



1.

**ВЗЯТЬ НЕБОЛЬШУЮ  
ЖАРОПРОЧНУЮ ПОСУДУ**

2.

**РИС, МОЛОКО, САХАР,  
МАСЛО ВАРИТЬ 25 МИНУТ**

3.

**ЗАКРЫТЬ КРЫШКОЙ И  
ДАТЬ ПОСТОЯТЬ 10 МИНУТ**

4.

**ПОДАВАТЬ, УКРАСИВ  
МИНДАЛЁМ**

# Яблоки в тесте жареные.



1.

ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО КЛЯР: МУКУ,  
СОЛЬ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, САХАР  
ПЕРЕМЕШАТЬ

2.

ВЗБИТЬ БЕЛОК С САХАРОМ,  
СОЕДИНИТЬ С ТЕСТОМ,  
ПЕРЕМЕШАТЬ

3.

ЯБЛОКИ БЕЗ СЕРДЦЕВИНЫ  
НАРЕЗАТЬ КОЛЬЦАМИ

4.

ЯБЛОКИ ОПУСТИТЬ В ТЕСТО И  
ЖАРИТЬ ВО ФРИТЮРЕ

5.

ЯБЛОКИ ВЫНУТЬ И ПОСЫПАТЬ САХАРОМ С  
КОРИЦЕЙ ИЛИ САХАРНОЙ ПУДРОЙ

# Шарлотка с яблоками



1.

ФОРМУ СМАЗАТЬ СЛИВОЧНЫМ  
МАСЛОМ

2.

ХЛЕБА БЕЗ КОРОК СМОЧИТЬ В  
СЛАДКОМ ЛЬЕЗОНЕ С ОДНОЙ  
СТОРОНЫ

3.

КО ДНУ И СТЕНКАМ УЛОЖИТЬ  
ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ ПЛАСТИНКИ ХЛЕБА  
СМОЧЕННОЙ СТОРОНОЙ КВЕРХУ

4.

ЗАПОЛНИТЬ ФОРМУ ЛОМТИКАМИ ЯБЛОК СМЕШАННЫМИ С  
САХАРОМ, КОРИЦЕЙ И КУБИКАМИ ХЛЕБА

5.

ПРОПИТАТЬ ОСТАВШИМСЯ ЛЬЕЗОНОМ И ЗАПЕЧЬ В ЖАРОЧНОМ  
ШКАФУ. ВЫДЕРЖАТЬ 10 МИНУТ. НАРЕЗАТЬ НА ПОРЦИИ. ПОДАТЬ СО  
СЛАДКИМ СОУСОМ.

# Пудинг сухарный.



1.

В РАЗМОЛОТЫЕ ВАНИЛЬНЫЕ СУХАРИ ДОБАВЛЯЮТ ЯИЧНО-МОЛОЧНУЮ СМЕСЬ, ИЗЮМ, ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ И ПЕРЕМЕШИВАЮТ

2.

ВЫКЛАДЫВАЮТ В ПОДГОТОВЛЕННУЮ ФОРМУ

3.

ВАРЯТ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ 30 МИНУТ. ОХЛАЖДАЮТ

4.

ПЕРЕКЛАДЫВАЮТ НА ТАРЕЛКУ. ПОДАЮТ СО СЛАДКИМ СОУСОМ

# Каша гурьевская



1.

КАШУ СЛЕГКА ОХЛАДИТЬ. ДОБАВИТЬ РАСТЕРТЫЕ С САХАРОМ ЖЕЛТКИ ЯИЦ И ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ, ОРЕХИ

2.

В ПОДСОЛЕННОЕ КИПЯЩЕЕ МОЛОКО ТОНКОЙ СТРУЙКОЙ ВСЫПАТЬ МАННУЮ КРУПУ

3.

ПОСТАВИТЬ КАСТРЮЛЮ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ В РАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ

4.

ПО МЕРЕ ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНОК ИХ НЕОБХОДИМО ПЕРИОДИЧЕСКИ СНИМАТЬ

5.

В СМАЗАННУЮ МАСЛОМ СКОВОРОДУ ВЫЛОЖИТЬ СЛОЙ КАШИ. СВЕРХУ НА НЕГО ПОЛОЖИТЬ АБРИКОСЫ

6.

НАКРЫТЬ ИХ МОЛОЧНЫМИ ПЕНКАМИ, ЗАТЕМ ВНОВЬ УЛОЖИТЬ СЛОЙ КАШИ. ПОМЕСТИТЬ КАШУ В ДУХОВКУ И ЗАПЕЧЬ

7.

ОБСЫПАТЬ ОРЕХАМИ, УКРАСИТЬ ФРУКТАМИ, ЦУКАТАМИ И ПОДАТЬ В ТОЙ ЖЕ ПОСУДЕ, В КОТОРОЙ ОНО ГОТОВИЛОСЬ. ОТДЕЛЬНО ПОДАТЬ СОУС АБРИКОСОВЫЙ

# Желе из концентрата.



1.

СОДЕРЖИМОЕ ПАЧКИ ВЫСЫПАТЬ  
В ПОСУДУ

2.

ЗАЛИТЬ ХОЛОДНОЙ КИПЯЧЕНОЙ  
ВОДОЙ (1:4)

3.

ВЫДЕРЖАТЬ 40 – 50 МИНУТ.  
НАГРЕТЬ ДО КИПЕНИЯ

4.

ПРОЦЕДИТЬ, РАЗЛИТЬ В ФОРМЫ,  
ОХЛАЖДИТЬ

5.

ОСВОБОДИТЬ ОТ ФОРМЫ,  
ОТПУСТИТЬ

# Кисель из концентрата.



1.

**СОДЕРЖИМОЕ ПАЧКИ ВЫСЫПАТЬ В ПОСУДУ**

2.

**ЗАЛИТЬ ХОЛОДНОЙ КИПЯЧЕНОЙ ВОДОЙ (1:4)**

3.

**ВЫДЕРЖАТЬ 40 – 50 МИНУТ.  
НАГРЕТЬ ДО КИПЕНИЯ**

4.

**ПРОЦЕДИТЬ, РАЗЛИТЬ В ФОРМЫ,  
ОХЛАДИТЬ**

# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

## ПУДИНГИ

**ПУДИНГИ** ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ НА ПОВЕРХНОСТИ РУМЯНУЮ ПОДЖАРИСТУЮ КОРОЧКУ И БЫТЬ ПЫШНЫМИ, ХОРОШО ПРОПЕЧЕННЫМИ. ФОРМА СООТВЕТСТВУЕТ ФОРМЕ ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПОСУДЫ. ВНУТРИ ПУДИНГ ИМЕЕТ НЕЖНУЮ И МЯГКУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ, ВКРАПЛЕНИЯ ИЗЮМА И ЦУКАТОВ. ЦВЕТ ОТ СВЕТЛО-ЖЕЛТОГО ДО СВЕТЛО-КОРИЧНЕВОГО. ВКУС СЛАДКИЙ. У ПАРОВОГО ПУДИНГА СВЕТЛАЯ ПОВЕРХНОСТЬ И ПОРИСТАЯ МЯКОТЬ

## КРЕМ

**ДОЛЖЕН ИМЕТЬ** ФОРМУ КВАДРАТА, ТРЕУГОЛЬНИКА ИЛИ КОЛПАЧКА, УПРУГУЮ ПОРИСТУЮ МАССУ С ЦВЕТОМ И ЗАПАХОМ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ КРЕМА

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ЯБЛОК

КАША ГУРЬЕВСКАЯ ДОЛЖНА ИМЕТЬ ЗОЛОТИСТУЮ КОРОЧКУ И НЕЖНУЮ ПЫШНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ. ШАРЛОТКА – ФОРМУ КОЛПАЧКА ИЛИ КВАДРАТА. ЯБЛОЧНЫЙ ФАРШ ЦЕЛЫЙ, НЕВЫТЕКШИЙ. У ЯБЛОК В ТЕСТЕ НА РАЗРЕЗЕ ТЕСТО ПЫШНОЕ, ЖЁЛТОЕ, С ПУСТОТАМИ, А ЯБЛОКИ – БЕЛЫЕ, МЯГКИЕ. ВКУС СЛАДКОВАТЫЙ. В ЗАПЕЧЕННЫХ ИЗДЕЛИЯХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПОДГОРЕЛАЯ ПОВЕРХНОСТЬ.

## НАТУРАЛЬНЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ

**ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ХОРОШО  
СОЗРЕВШИЕ, ВПОЛНЕ  
ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫЕ,  
ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫТЫЕ**

## КОМПОТЫ

**ПРОЗРАЧНЫЕ, ОТ  
СВЕТЛОГО ДО КО  
РИЧНЕВАТОГО ЦВЕТА.  
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ЦЕЛЫЕ  
ИЛИ НАРЕЗАННЫЕ  
ДОЛЬКАМИ, ЛОМТИКАМИ,  
КРУЖОЧКАМИ,  
СОХРАНИВШИЕ СВОЮ  
ФОРМУ, НЕ  
ПЕРЕВАРЕННЫЕ. ВКУС  
СЛАДКИЙ ИЛИ С ЧУТЬ  
КИСЛОВатым ПРИВКУСОМ**

## КИСЕЛИ

**ОДНОРОДНЫЕ. БЕЗ КОМКОВ  
ЗАВАРИВШЕГОСЯ  
КРАХМАЛА, НЕТЯГУЧИЕ.  
ГУСТЫЕ КИСЕЛИ СОХРАНЯЮТ  
СВОЮ ФОРМУ, КИСЕЛИ  
СРЕДНЕЙ ГУСТОТЫ И ЖИДКИЕ  
РАСТЕКАЮТСЯ И ИМЕЮТ  
СООТВЕТСТВЕННО  
КОНСИСТЕНЦИЮ ГУСТОЙ  
СМЕТАНЫ ИЛИ СЛИВОК. ВКУС  
КИСЕЛЕЙ СЛАДКИЙ, С  
ПРИВКУСОМ, ЗАПАХОМ И  
ЦВЕТОМ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ  
ЯГОД ИЛИ ФРУКТОВ**

## ЖЕЛЕ

**СТУДНЕОБРАЗНОЙ  
КОНСИСТЕНЦИИ, МОЖЕТ  
БЫТЬ ПРОЗРАЧНЫМ И  
НЕПРОЗРАЧНЫМ. ВКУС  
СЛАДКИЙ, С ПРИВКУСОМ И  
ЗАПАХОМ ТЕХ ПРОДУКТОВ, ИЗ  
КОТОРЫХ ПРИГОТОВЛЕНО  
ЖЕЛЕ. ФРУКТЫ В ЖЕЛЕ  
НАРЕЗАНЫ АККУРАТНО И  
ВЫЛОЖЕНЫ В ВИДЕ РИСУНКА.  
ФОРМА СООТВЕТСТВУЕТ  
ФОРМОЧКЕ, В КОТОРОЙ ЖЕЛЕ  
ПРИГОТАВЛИВАЛИ.  
КОНСИСТЕНЦИЯ ЖЕЛЕ  
ОДНОРОДНАЯ, СЛЕГКА  
УПРУГАЯ. В ЛИМОННОМ  
ЖЕЛЕ НЕДОПУСТИМ  
ГОРЬКОВАТЫЙ ПРИВКУС**

## МУСС

**МЕЛКОПОРИСТОЙ, НЕЖНОЙ,  
СЛЕГКА УПРУГОЙ  
КОНСИСТЕНЦИИ. ПЫШНАЯ,  
ЗАСТЫВШАЯ МАССА  
СЛАДКОГО ВКУСА С ЧУТЬ  
КИСЛОВатым ПРИВКУСОМ.  
ЦВЕТ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ  
ПРОДУКТОВ. ФОРМА МУССА  
КВАДРАТНАЯ ИЛИ ТРЕУ  
ГОЛЬНАЯ С ВОЛНИСТЫМИ  
КРАЯМИ. ДЕФЕКТОМ МУССА  
ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ  
ВЗБИВАНИИ ЯВЛЯЕТСЯ СЛОЙ  
ЖЕЛЕ, ОБРАЗОВАВШИЙСЯ  
ПРИ ЗАСТЫВАНИИ ЕГО В  
НИЖНЕЙ ЧАСТИ**

## САМБУК

**ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ  
ОДНОРОДНУЮ ПЫШНУЮ  
МАССУ, МЕЛКОПОРИСТУЮ,  
С УПРУГОЙ  
КОНСИСТЕНЦИЕЙ. ВКУС  
СЛАДКИЙ, С КИСЛОВатым  
ПРИВКУСОМ И ЗАПАХОМ  
ЯБЛОЧНОГО ИЛИ АБ  
РИКОСОВОГО ПЮРЕ.  
ФОРМА САМБУКА ДОЛЖНА  
БЫТЬ ТАКОЙ ЖЕ, КАК И  
МУССА**

# ХРАНЕНИЕ



1. Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С.
2. Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющую посуду — фарфоровую или эмалированную.
3. Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55—60 °С, а также на водяном или паровом мармите

# НАПИТКИ

t 14°

t 75°

**ХОЛОДНЫЕ**

**ГОРЯЧИЕ**

молоко, кисло-молочные продукты, молочные напитки, квас, фруктовые напитки

чай, кофе, какао, шоколад

Благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости, а кофе и какао обладают высокой пищевой ценностью



# ЧАЙ



1. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком.
2. Насыпают сухую заварку по норме.
3. Наливают на 1/3 объёма чайника кипящей воды.
4. Дают постоять 10 минут. Заливают оставшуюся воду.
5. Подают в стакане с подстаканником или в чашке с блюдцем.
6. Отдельно на розетке сахар, варенье, конфеты, лимон, на пирожковой тарелке — пирожное или кусок торта, в молочнике — молоко или сливки

# КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ

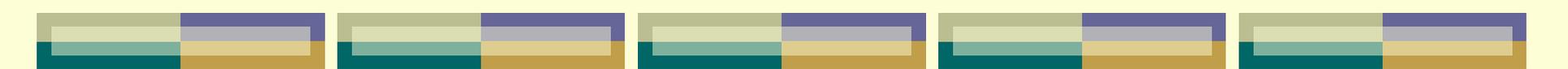


- Кофейники предварительно ополаскивают кипятком.
  - Всыпают молотый кофе. Заливают кипятком, доводят до кипения.
3. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5—8 мин.

# Способы приготовления кофе:



1. Кофе натуральный черный.
2. Кофе с молоком или сливками.
3. Кофе с лимоном.
4. Кофе на молоке.
5. Кофе со взбитыми сливками.
6. Кофе по-восточному.
7. Кофе с мороженым



**Кофе на молоке.** В готовый черный кофе добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или чашке с блюдцем.

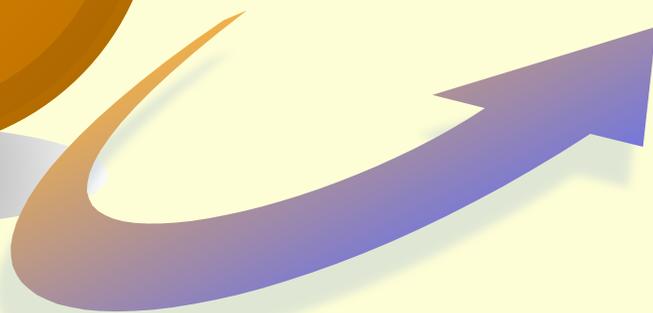
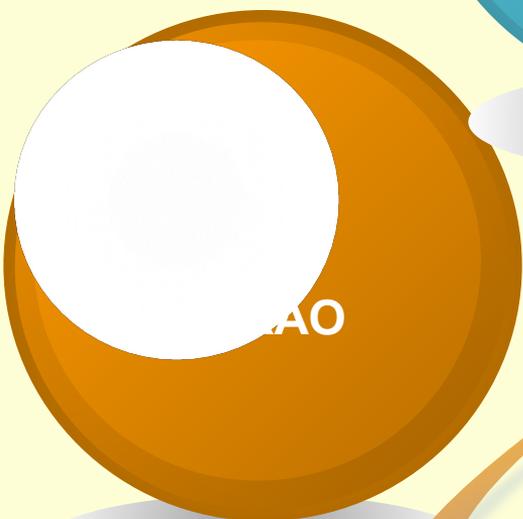
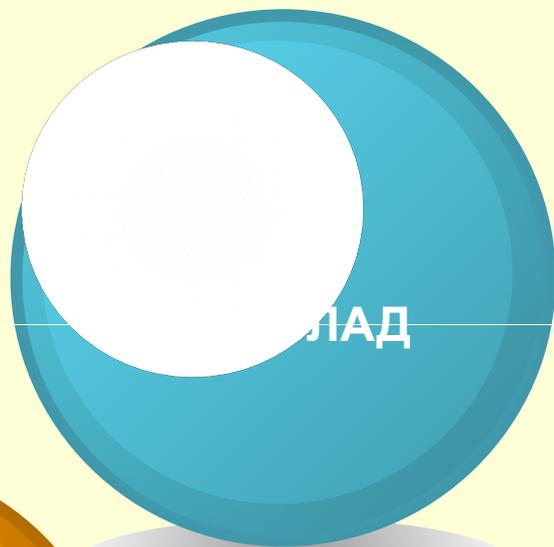
**Кофе на молоке (по-варшавски).** Готовят кофе более концентрированным, добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в чашки. Сверху кладут молочную пенку, снятую при топлении молока.

**Кофе со взбитыми сливками (по-венски).** Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта

**Кофе по-восточному (черный с гущей).** Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду

**Кофейный напиток.** Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После настаивания (3—5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.





**Содержат жир и вещества,  
действующие возбуждающе на  
нервную систему, сердечную  
деятельность**

# Какао с молоком.



Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают горячим молоком и растирают. Тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке, можно со взбитыми сливками.

# Шоколад



Шоколад, цедру, корицу, 3 столовых ложки молока растопить на медленном огне, помешивая. Влить оставшееся молоко и медленно довести до кипения, помешивая. Взбить сливки в густой крем. Сварить горячий шоколад и разлить по чашкам. В каждую чашку положить 1 столовую ложку приготовленного крема и палочку корицы



**Напиток «Петровский».** Мед растворяют в хлебном квасе, который слегка подогревают. Затем в квас добавляют предварительно очищенный и вымытый корень хрена в виде мелкой стружки. Квас плотно закрывают и ставят в охлаждаемое помещение на 2—4 ч. Затем процеживают через марлю. Подают квас с кубиками пищевого льда

**Кофе холодный.** Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до 5 °С. Подают кофе с лимоном или разливают в бокалы и сверху кладут взбитые сливки или шарики сливочного мороженого (кофе -гляссе)



**Лимонный или апельсиновый напиток.** Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят 3—5 мин и оставляют для настаивания на 3—4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают



**Чай холодный.** Готовый чай процеживают через сито в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до 8—10 °С. Отпускают в чашках, стаканах или бокалах с кусочками пищевого льда. Можно готовить чай и без сахара. В охлажденный чай добавляют вишневый, лимонный или апельсиновый сок. Можно вместо фруктовых соков подать лимон.

# Молочные коктейли.



В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое. Смесь взбивают 60 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают. В зависимости от вида сиропа коктейль может быть абрикосовым, вишневым, кофейным и др.

# ТЕСТ

ВОПРОСЫ	ВАРИАНТЫ ОТВЕТА
1. В каком цехе готовят сладкие блюда?	1. В горячем 2. В холодном 3. В кондитерском
2. Какова t подачи горячих сладких блюд?	1. 55 град. 2. 65 град. 3. 75 град.
3. Какое количество крахмала необходимо для приготовления одной порции густого киселя?	1. 20 гр. 2. 15 гр. 3. 10 гр.
4. Чем отличается мусс от желе?	1. Готовят на фруктовом пюре. 2. В отличие от желе мусс взбивают.
5. Что такое парфе?	1. Особая разновидность мороженого. 2. Разновидность самбука

СПАСИБО!

