

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВО РОССОШАНСКИЙ ТЕХНИКУМ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО И СТРОИТЕЛЬНОГО ТРАНСПОРТА

Технологический процесс приготовления и отпуск горячих сладких блюд



УП ПМ 04 «Организация процессов
приготовления и подготовки к реализации
горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента»

**Автор: преподаватель
Гайдукова Т.С.**

Цель занятия

- **Сформировать знания обучающихся о технологии приготовления горячих сладких блюд; изучить ассортимент, требования к качеству, способы подачи.**
- **Развивать познавательный интерес к данной теме.**
- **Воспитывать любовь к выбранной профессии.**

Ассортимент

Горячие

Суфле

Пудинги

Каши сладкие

Блюда из
яблок

Гренки с
фруктами



Суфле



- Суфлэ (**фр.** Суфлэ (фр. soufflé) — блюдо французского происхождения из **яичных желтков**, смешанных с разнообразными ингредиентами, куда затем добавляются взбитые добела яичные белки. Может быть основным блюдом или сладким десертом. Суфле готовится в духовке в огнеупорной посуде, от температуры сильно вздувается, но, вынутое из духовки, опадает через 20-30 минут.

Шоколадное суфле с кокосом



- **Духовку разогрейте до 180 гр. Молоко нагрейте до горячего состояния, но не доводите до кипения.**
- **Смешайте сахар, кокос и шоколад.**
- **Добавляйте небольшими порциями горячее молоко и тщательно перемешивайте до полного растворения шоколада.**
- **Яйца слегка взбейте и добавьте к шоколадной смеси. Хорошо перемешайте.**
- **Разлейте по формочкам. У меня 6 чашечек по 150 мл. Поставьте чашечки в большую глубокую форму и налейте кипятка до середины чашек.**
- **Выпекайте 30 - 40 минут, пока суфле не схватится. Можно посыпать какао. Рекомендуется подавать теплым, но и остывшее суфле ничуть не хуже, а мне даже больше понравилось.**

Технология приготовления шоколадного суфле



Пудинги

- Пудинг (**англ.** Пудинг (англ. pudding) — **английский** Пудинг (англ. pudding) — английский **десерт** Пудинг (англ. pudding) — английский десерт из яиц, сахара, молока и муки, приготовляемый на **водяной бане**. В пудинг добавляют фрукты или пряности. Охлаждение пудинга производится в специальной форме, хотя это и не обязательно. Подаётся обычно охлаждённым.
- В Англии пудинг считался традиционным блюдом **рождественского стола** В Англии пудинг считался традиционным блюдом рождественского стола. На протяжении многих столетий у жителей Британских островов на Рождество была на столе особая каша — «плам порридж» (от plum — слива + porridge — каша), сваренная на мясном бульоне. В неё добавляли хлебные крошки, **изюм** В Англии пудинг считался традиционным блюдом рождественского стола. На протяжении многих столетий у жителей Британских островов на Рождество была на столе особая каша — «плам порридж» (от plum — слива + porridge — каша), сваренная на мясном бульоне. В неё добавляли хлебные

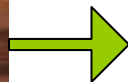
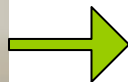
крошки, изюм, **миндаль** В Англии пудинг считался

Ванильно-шоколадный пудинг



- Смешать сахар и муку в сотейнике, добавить молоко. Смесь поставить на огонь.
- Довести до кипения, немного поварить, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, добавить растопленное сливочное масло и хорошо перемешать.
- Разделить смесь на две равные части, т. е. половину смеси перелить в другой сотейник, вторую половину оставить в этом. В одну часть добавить ванильный сахар. В другую - какао.
- Обе смеси еще немного подогреть до еще большего загустения. Постоянно помешивать, чтобы не пригорело!
- Орехи для прослойки измельчить. Можно использовать для прослойки печенье или вафли. Вафли измельчить. Предпочтительнее использовать орехи, т. к. вафли и печенье со временем размокают и теряют "хрусткость", становятся безвкусными.
- Разложить пудинги слоями в стаканчики, каждый слой присыпать измельченными орехами (печеньем, вафлями). Сверху тоже немного этой крошки. Можно украсить шоколадной стружкой. Поставить ненадолго в холодильник, чтобы все окончательно загустело.

Технология приготовления ванильно-шоколадного пудинга



Рисовый пудинг



- В молоко добавить сахар, натертую цедру одного небольшого лимончика, дождаться, когда молоко закипит и всыпать рис и варить 10 минут, часто помешивая.
- Разогреть духовку до 120 градусов и поставить туда кастрюлю с рисом на 40 минут. Пару раз перемешать - не люблю пенки от молока. Достать кастрюлю из духовки, проверить на готовность - рис должен быть полностью готов, отставить кастрюлю - дать немного остыть. Два яйца разделить на желтки и белки. Желтки влить в рис, перемешать
- В белки добавить несколько капель лимонного сока, взбить в крепкую пену и аккуратно перемешать с остальной массой. Поставить в духовку на 10-15 минут. Можно сразу разложить пудинг по небольшим формочкам, запечь в них и в них же подавать.
- Разложить пудинг порционно, слегка присыпать корицей. Подавать горячим или теплым с джемом или фруктовым соусом.

Технология приготовления рисового пудинга



Каша сладкие

Каша манная

- **Молоко доведите до кипения. Возьмите ситечко с крупными ячейками и через него всыпьте в кастрюлю манную крупу. Ситечко необходимо для равномерного распределения крупы, чтобы не было комочков. Варите одну-две минуты, постоянно помешивая кашу. Затем выключите огонь, накройте кастрюлю крышкой и оставьте настаиваться и разбухать на 10-15 минут. Именно в это время, когда каша преет под крышкой, она становится особенно вкусной. А главное, не теряет полезных веществ. В готовую кашу можно положить масло, сахар или **соль** и любые другие добавки на ваш вкус: фрукты, ягоды, орехи, варенье и т.д.**



Рисовая каша с изюмом и яблоком



- Промыть в несколько водах рис, чтобы вода оставалась прозрачной, добавить в кастрюлю с двумя стаканами кипящей воды, довести до кипения, уменьшить огонь и варить. Подсолить воду.
- С яблока счистить шкурку, вырезать сердцевину и порезать на мелкие кубики.
- Когда рис почти свариться, добавить порезанное на кубики яблоко, промытый изюм, сахар, перемешать и на минимальном огне томить до готовности риса.
- Сливочное масло (грамм 50) разогреть до слегка коричневого цвета и добавить в кашу. Разогретое масло придаст рисовой каше приятный сливочный вкус. В самом конце варки добавить разогретое масло, корицу и шафран, перемешать, выключить огонь и оставить минут 7-10 постоять, чтобы каша впитала в себя все ароматы добавленных ингредиентов.

Технология приготовления рисовая каша с изюмом и яблоком



Фирни (сладкая рисовая каша)

- В кофемолке размалываем рис до состояния муки.
- Молоко вливаем в кастрюлю, доводим до кипения, добавляем рисовую муку и соль, перемешиваем, убавляем огонь до среднего и прикрываем неплотно крышкой. Варим кашу в течение 15-20 минут до выпаривания молока, время от времени помешиваем.
- Заправляем сливочным маслом, посыпаем корицей и сахаром. Подаем фирни в глубоких тарелках.



Каша из пшена под сладким соусом



- Пшено промыть под проточной водой. Залить кипятком (ошпарить), слить воду. Залить молоком, добавить щепотку соли и немного сахара. Варить до готовности на среднем/медленном огне, готовность наступит, когда каша загустеет и испарится практически вся жидкость. Оставить остывать, закрыв кастрюлю крышкой (упариваться).
- Приготовить сладкий соус. Сметана с мёдом, можно использовать любые натуральные ягодные сиропы и варенья.
- Можно сметану слегка подсолить и подавать к несладкой пшенной кашке.
- Из остывшей, но тёплой каши, влажными чистыми руками сформировать шарики, размером чуть меньше грецкого ореха. Подавать с соусом.

Технология приготовления каша из пшена под сладким соусом



Тыквенная каша в горшочек



- **Пшено хорошенько промываем в нескольких водах. Мякоть тыквы нарезаем кубиками. Молоко нагреваем до кипения. Кладем в закипевшее молоко кусочки тыквы и отвариваем около 5 минут. Добавляем промытое пшено и щепотку соли. Отвариваем под крышкой, на маленьком огне, примерно 10 минут. После чего раскладываем кашу в горшочки и добавляем в каждый горшочек по кусочку сливочного масла. Плотно накрываем и ставим в нагретую духовку. Готовим при 180 градусах около 30-35 минут, после чего можно добавляем сахар, чернослив, цукаты, курагу или изюм по вкусу.**

Блюда из яблок



- Слоеное тесто с яблоками.



- Фаршированные яблоки с творогом и орехами.



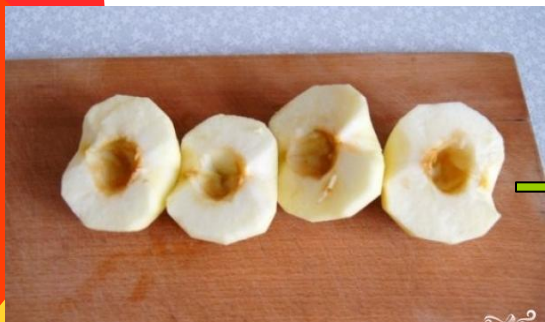
- Шарлотка с яблоками и лимоном.

Слоеное тесто с яблоками

- Яблоки очистите от кожуры, нарежьте пополам и удалите сердцевину.
- Тесто разрежьте на квадраты.
- Каждый квадрат тонко раскатайте.
- Яблоки выложите плоской стороной вниз и закрепите уголки квадратов на верхушке.
- Противень смочите водой и выложите слойки, смазанные яйцом.
- Выпекайте 10-15 минут. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу.



Технология приготовления слоеное тесто с яблоками



Фаршированные яблоки с творогом и орехами



- **Отобрать крупные яблоки одного размера. Промыть и вытереть досуха. С яблок срезать верхушку толщиной 5-7мм.**
- **Осторожно ножом (или овощечисткой) извлечь сердцевину, не прорезая краев.**
- **Приготовить начинку для яблок. Творог тщательно растереть, смешать с сахаром, желтком и растопленным сливочным маслом. Добавить измельченные грецкие орехи.**
- **Заполнить яблочки творогом и запечь в горячей духовке (180С) до желаемой степени готовности. Яблоки можно оставить чуть не допеченными, чтобы мякоть чуть-чуть хрустела, а можно довести до полного размягчения. Подать их к столу со сметаной, сгущенкой или сливками и сахарной пудрой (1 ч.л.).**



Шарлотка с яблоками и лимоном

- **Подготовить продукты, разогреть духовку.**
- **Яблоки очистить от кожицы и порезать дольками, уложить на дно формы.**
- **Яблоки очистить от кожицы и порезать дольками, уложить на дно формы.**
- **Яйца взбить с сахаром, лимонным соком и ванилью.**
- **Добавьте муку и медленно замесите тесто.**
- **Добавьте цедру одного лимона.**
- **Тесто вылейте на яблоки.**
- **Выпекайте 25-30 минут при 190 градусах.**



Технология приготовления шарлотки с яблоками и лимоном



Гренки с фруктами

- С батона белого хлеба срезают корки. Нарезают его тонкими ломтиками (4-6 мм), пропитывают смесью из яиц, молока и сахара и обжаривают на маргарине с обеих сторон. При отпуске на поджаренные ломтики хлеба кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды и поливают соусом абрикосовым.



Сладкие гренки



- Давайте начнем приготовление сладких гренков с того, что нарежем батон на подходящие кусочки. Толщина каждой порции гренков должна составлять 2-2,5 сантиметра.
- В глубокой тарелке смешайте 4 яйца, 3/4 стакана молока, добавьте 1 столовую ложку меда, щепотку корицы и соль. Тщательно перемешайте все ингредиенты с помощью венчика или воспользуйтесь блендером, дабы упростить процесс.
- Поставьте сковороду на нагрев, добавьте немного сливочного масла и дождитесь момента, когда оно полностью растопится.
- Опустите каждый из кусочков батона в получившуюся массу и промокните хлеб с каждой стороны. После чего, отправляйте почти готовые сладкие гренки на сковороду и обжаривайте их с каждой стороны до появления румяной корочки.
- В результате вы получите вкусные и очень ароматные сладкие гренки, которые можно подавать к столу. Не забудьте про дополнительные ингредиенты, такие как мед, джем или домашнее варенье! А можно подавать сладкие гренки к столу, украсив их свежими ягодами!

Сладкие десертные гренки



Подача



Подача



Требования к качеству

- Шарлотка с яблоками – квадратной формы, с мягкой подрумяненной корочкой на поверхности.
- В сладких блюдах недопустимо недостаточное количество сахара, посторонние вкус и запах.
- Яблоки в тесте – готовые изделия представляют собой румяный пончик с золотистой корочкой, с запеченным внутри яблоком. Тесто должно быть пышное, желтое на изломе; яблоко хорошо пропеченное, зеленовато-желтое или белое, мягкое.
- Бабка яблочная – на поверхности должна быть хрустящая румяная корочка; начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.
- Горячие сладкие блюда хранят до подачи в жарочном шкафу при температуре 55-60° С или на водяном мармите.



ПАРК-ОТЕЛ
ГОНЧАРОВЪ

