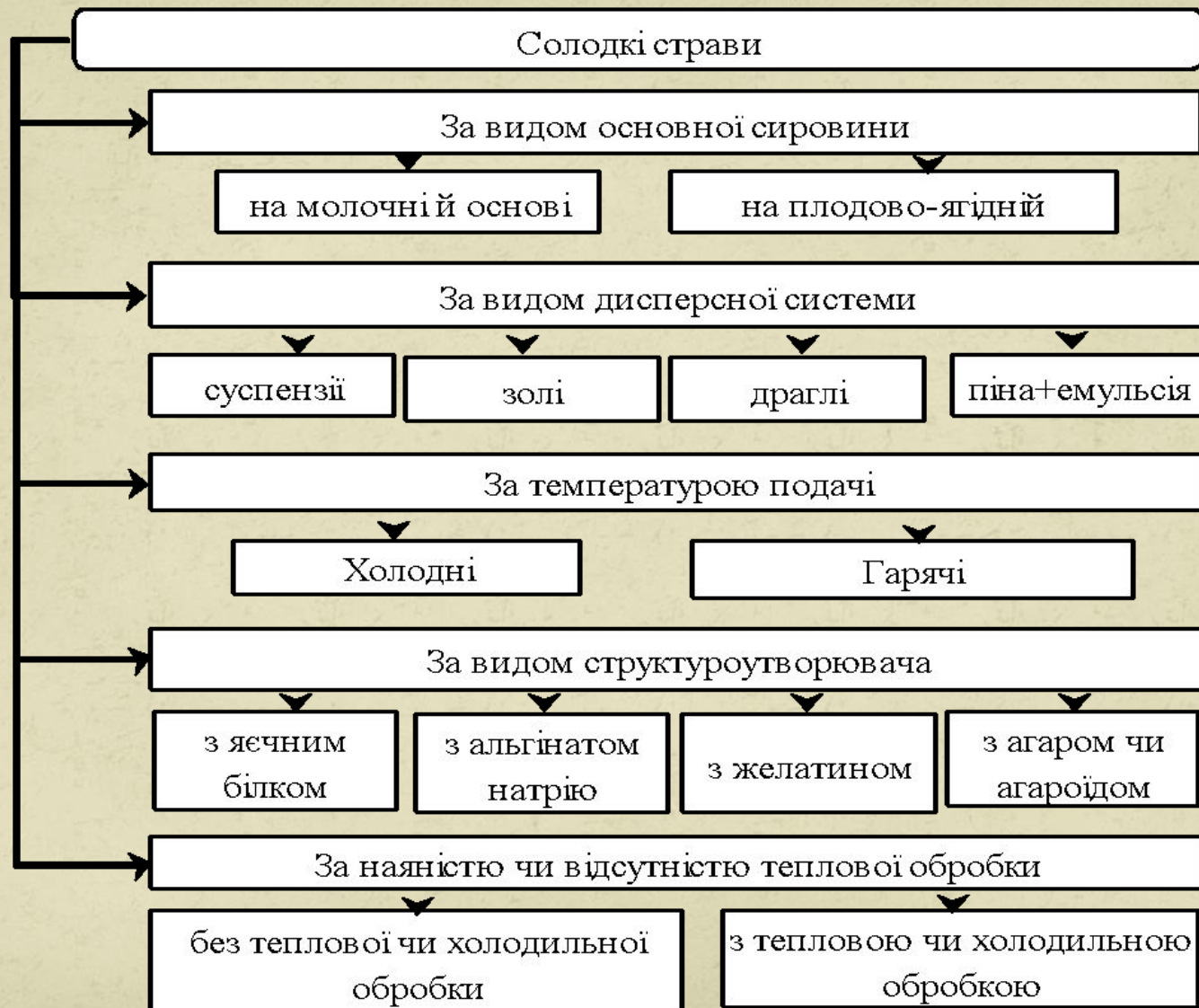




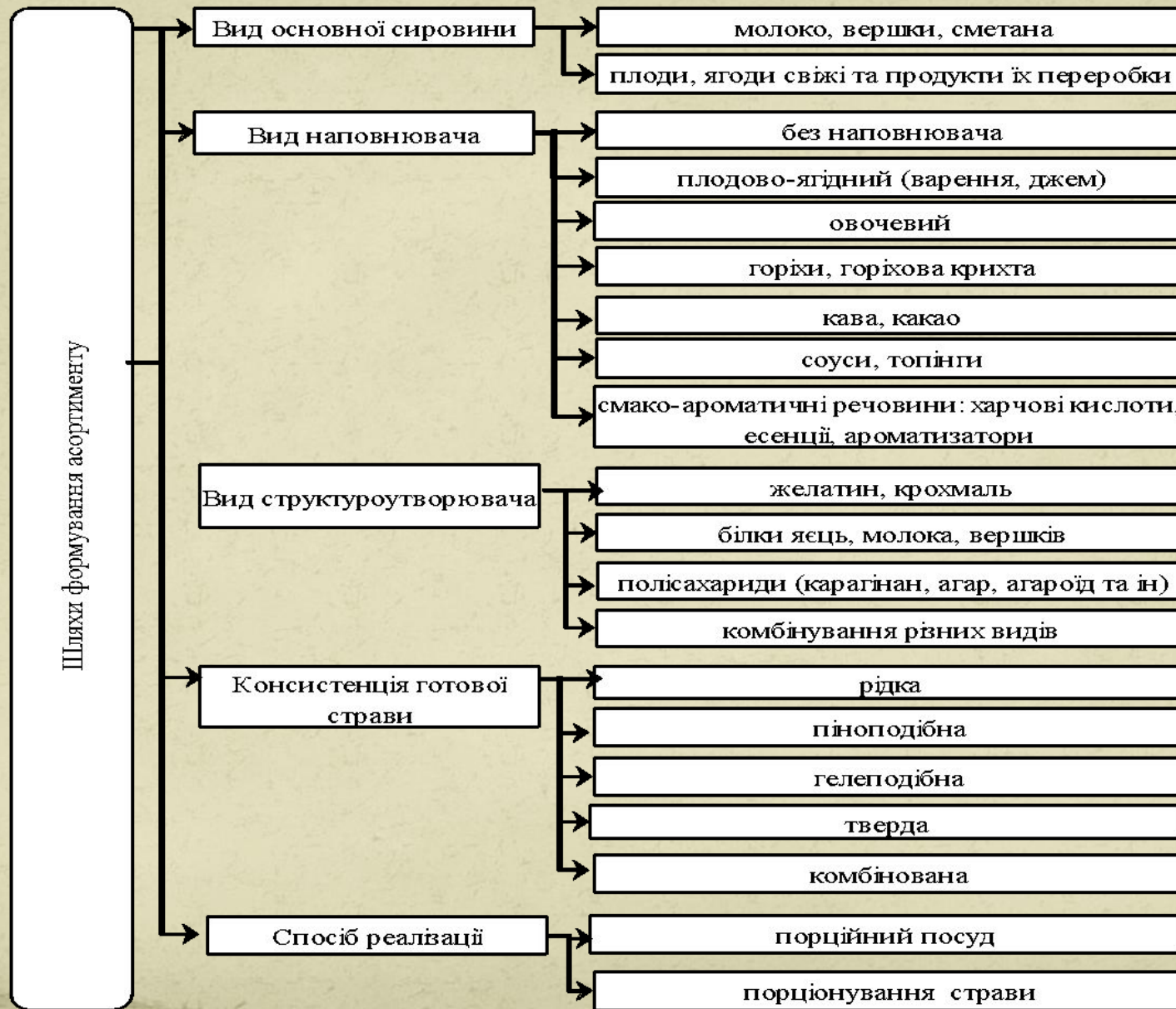
технологія солодких
страв”



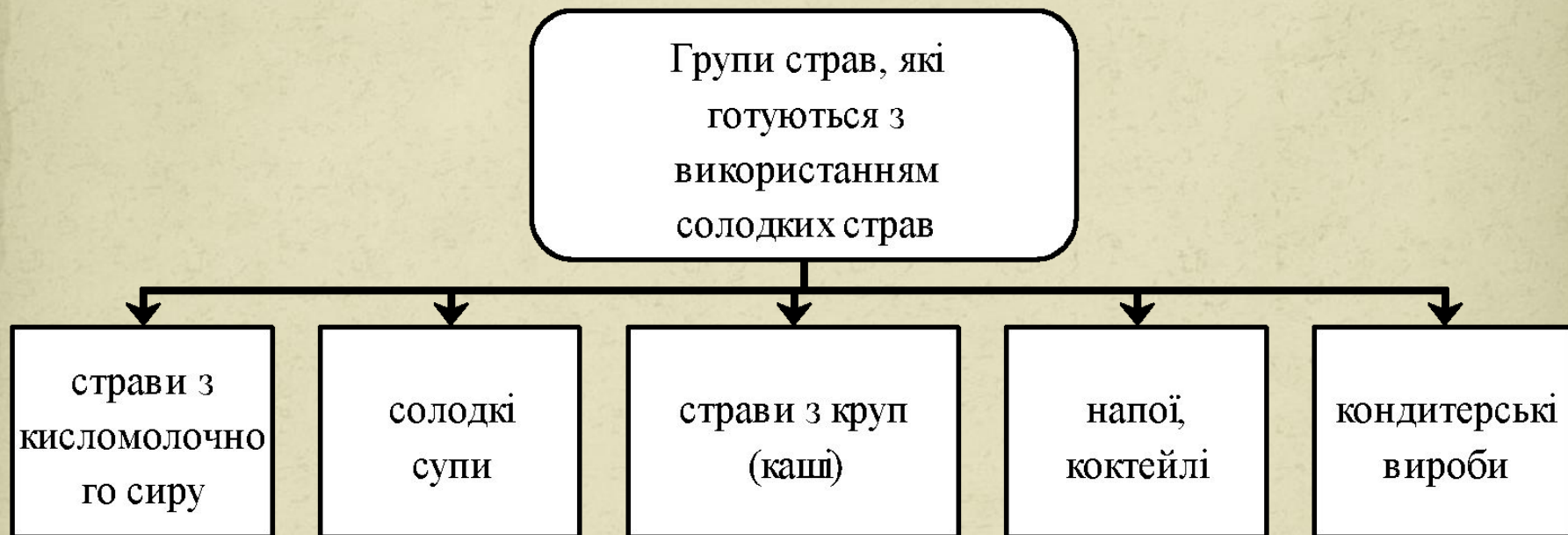
Класифікація солодких страв



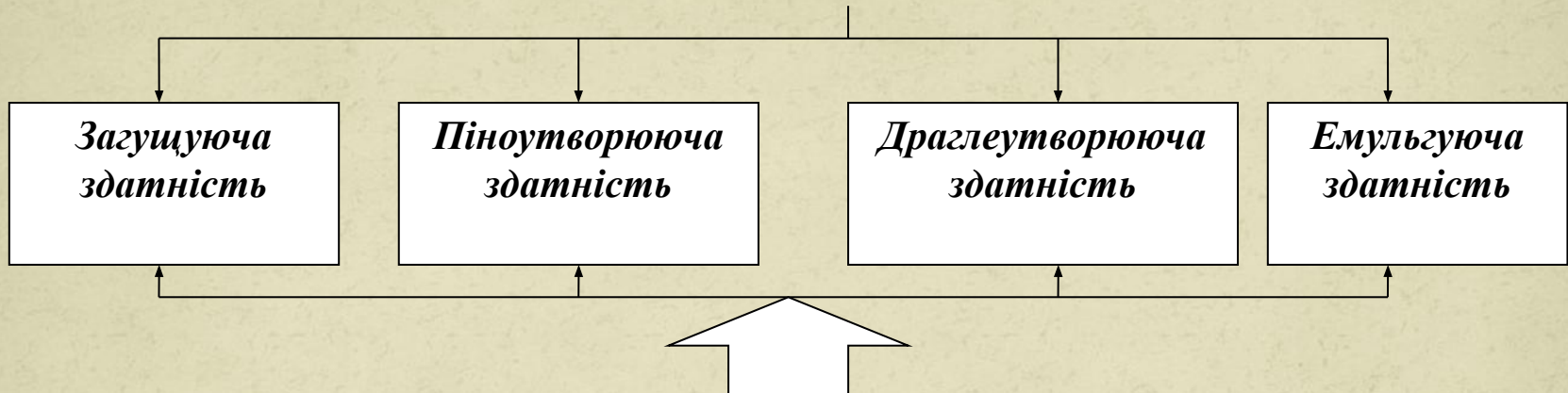
Формування асортименту солодких страв



Шляхи використання солодких страв в технології кулінарних виробів



Основні функціонально-технологічні властивості желатину



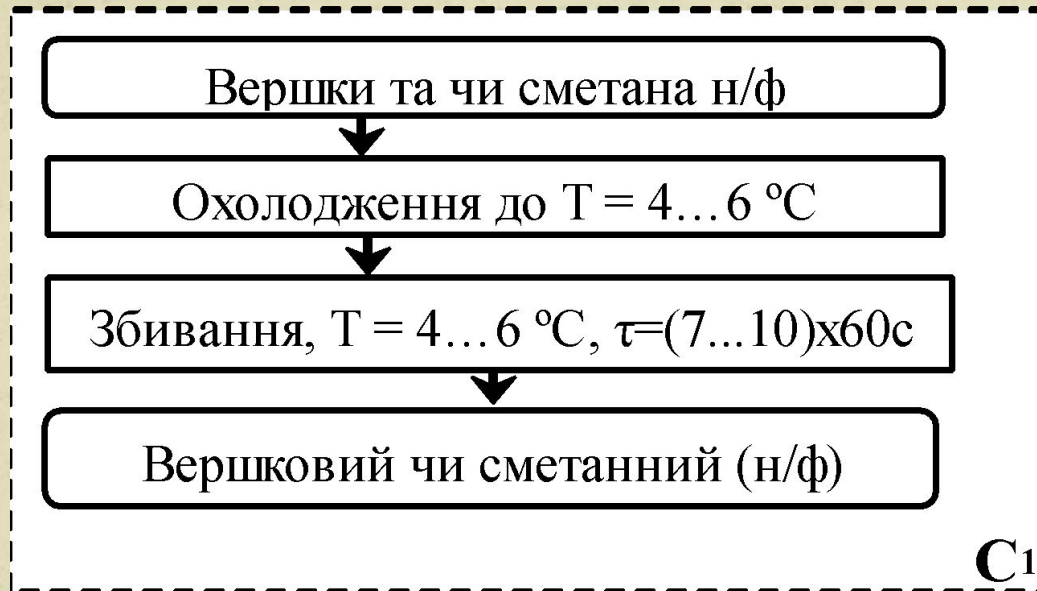
Основні фактори, що впливають на реалізацію ФТВ:

- Концентрація гідроколлоїду;
- Температура та тривалість процесу;
- рН середовища;
- присутність різних харчових інгредієнтів (цукор, сіль, жир та ін.);
- наявність та інтенсивність механічної дії;
- технічні характеристики обладнання, що використовується при виробництві продукції

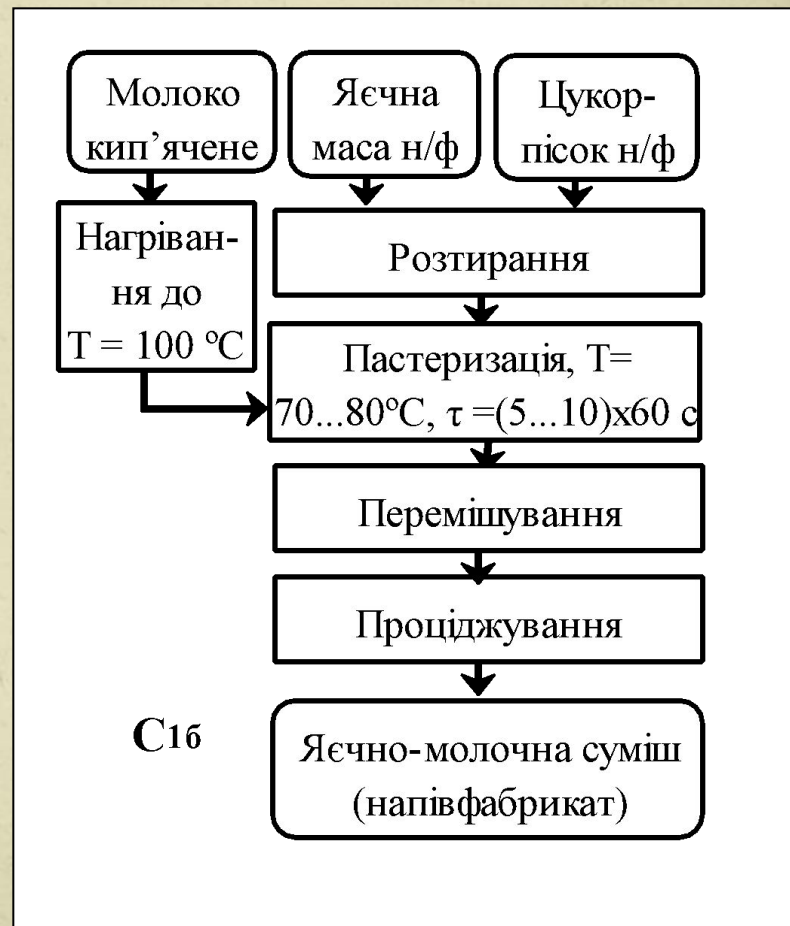
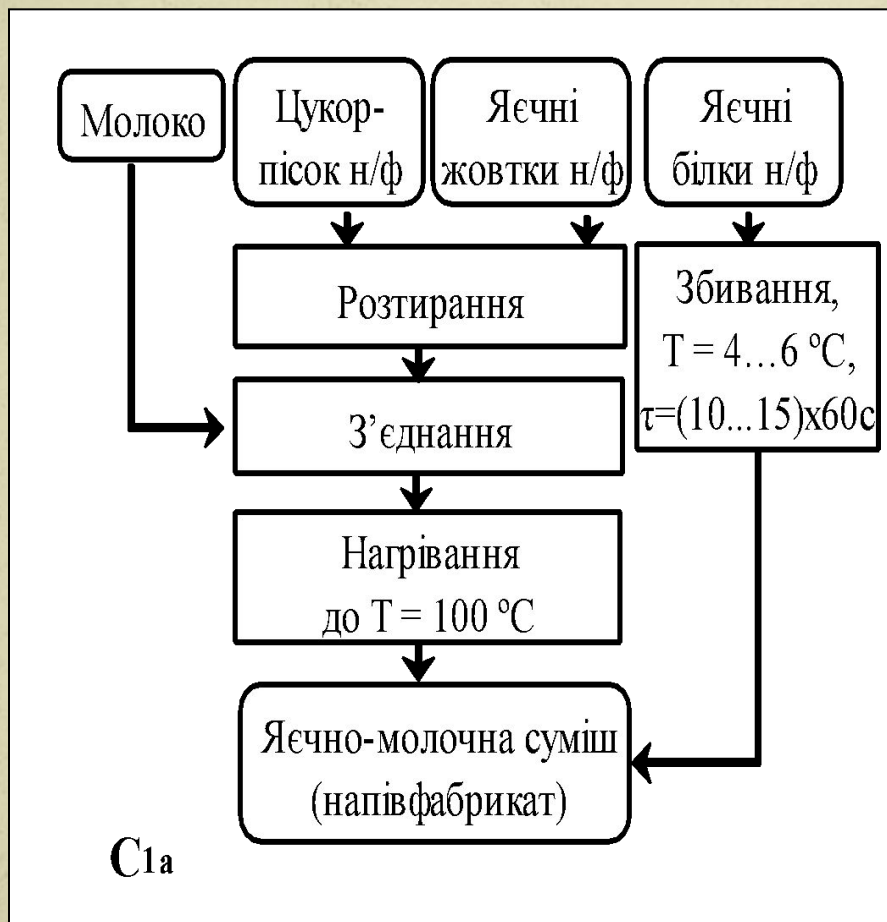
Характеристика підсистем

Позначення підсистеми	Найменування підсистеми	Мета функціонування підсистеми	Примітка
C ₁ (а, б)	Основна сировина (напівфабрикат)	Здійснення механічної кулінарної обробки сировини відповідно до зазначених схем	
C ₂	Наповнювачі (напівфабрикат)	Послідовне здійснення механічної кулінарної обробки сировини тваринного та/чи рослинного походження	
B	Отримання проміжного напівфабрикату з певними характеристиками (напівпродукт)	Послідовне здійснення операцій з отримання напівфабрикату – перемішування з наповнювачами, САД, структуроутворювачами, термо- чи холодильна обробка, порціонування	Перелік необхідних технологічних операцій визначається у кожному конкретному випадку
A	КП	Підготовка до реалізації (порціонування, оформлення тощо)	

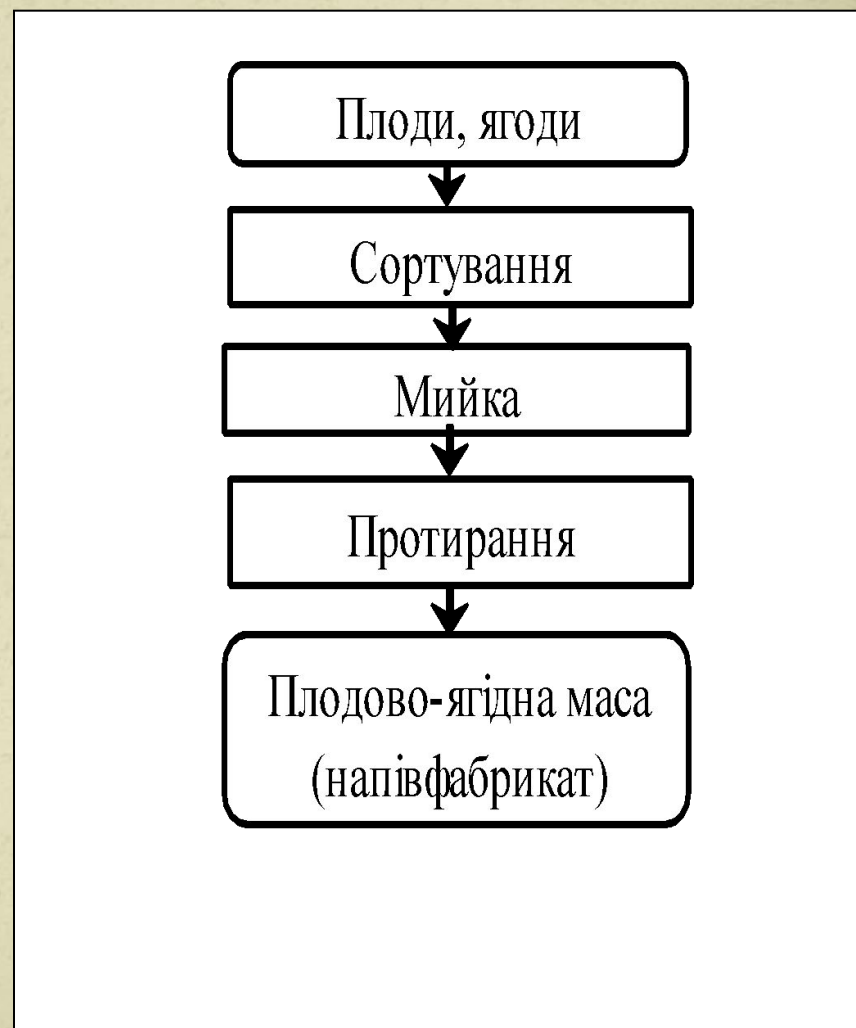
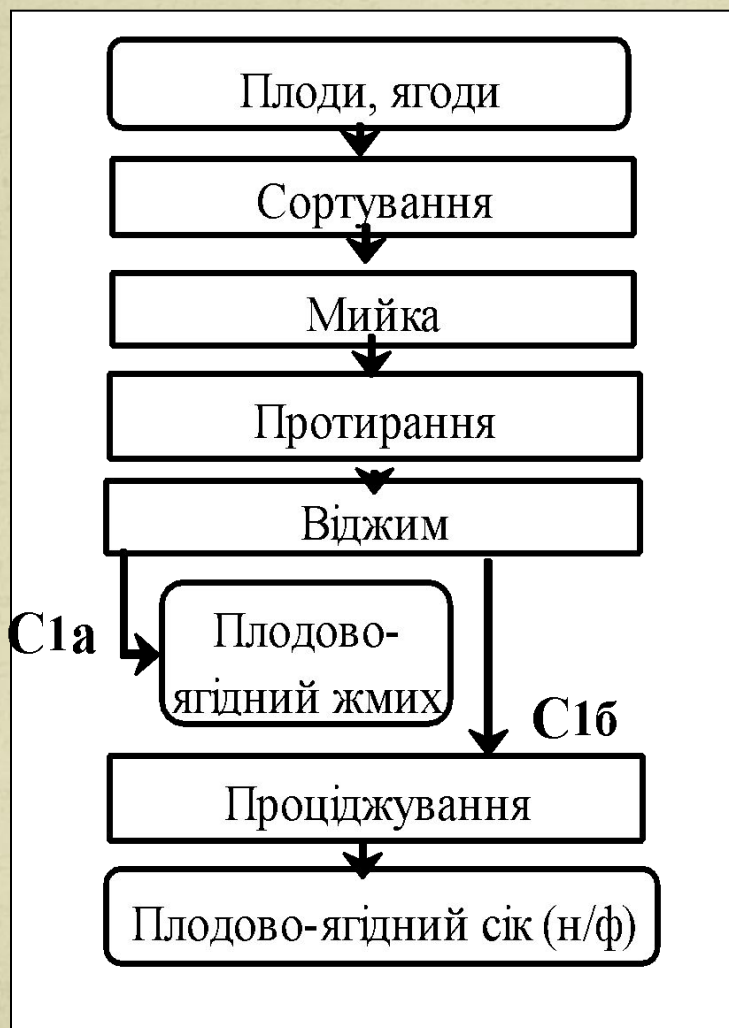
Підсистема «Вершки та/чи сметана (напівфабрикат)»



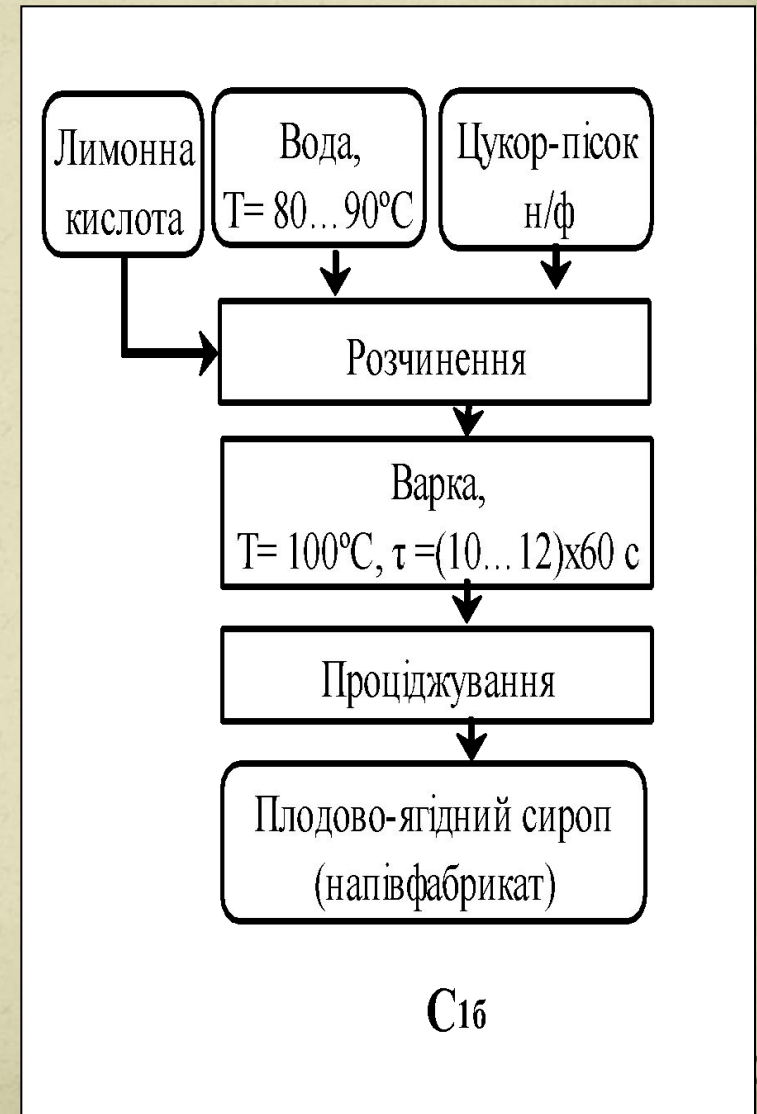
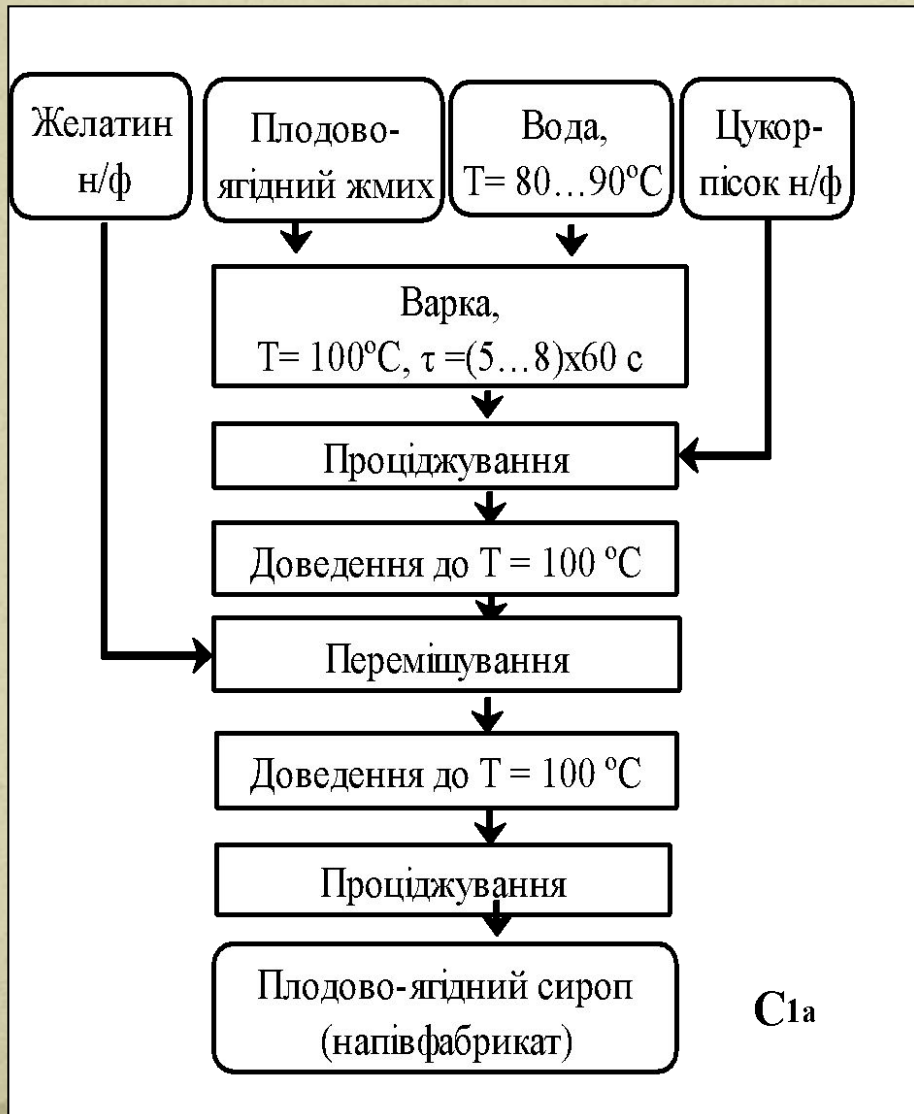
Підсистема отримання «Яєчно-молочна суміш н/ф»



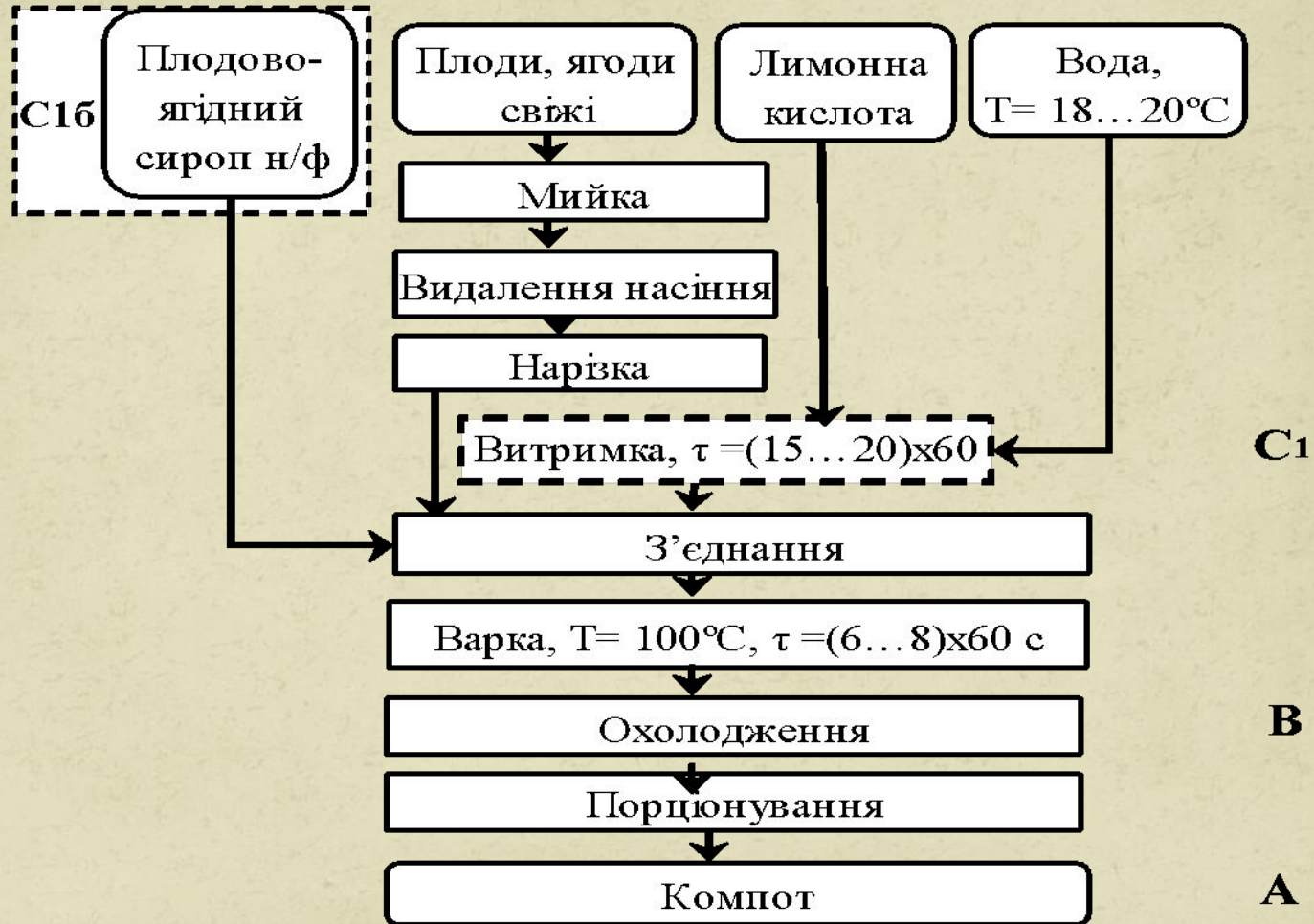
Підсистема отримання «Плодово-ягідний жмих (а) чи сік (б) н/ф» «Плодово-ягідна маса н/ф»



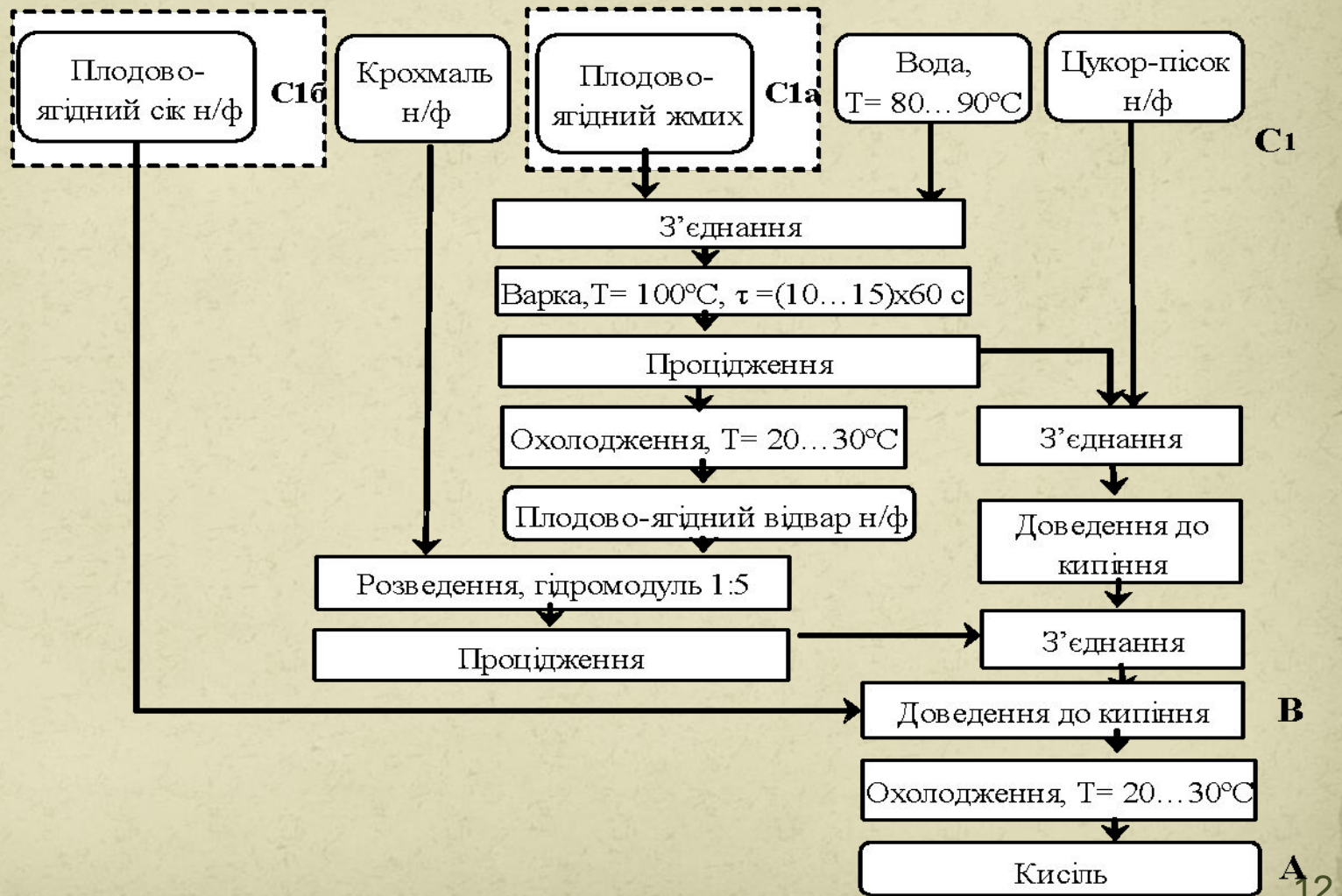
Підсистема отримання «Плодово-ягідний сироп з желатином (а) та з лимонною кислотою (б) н/ф»



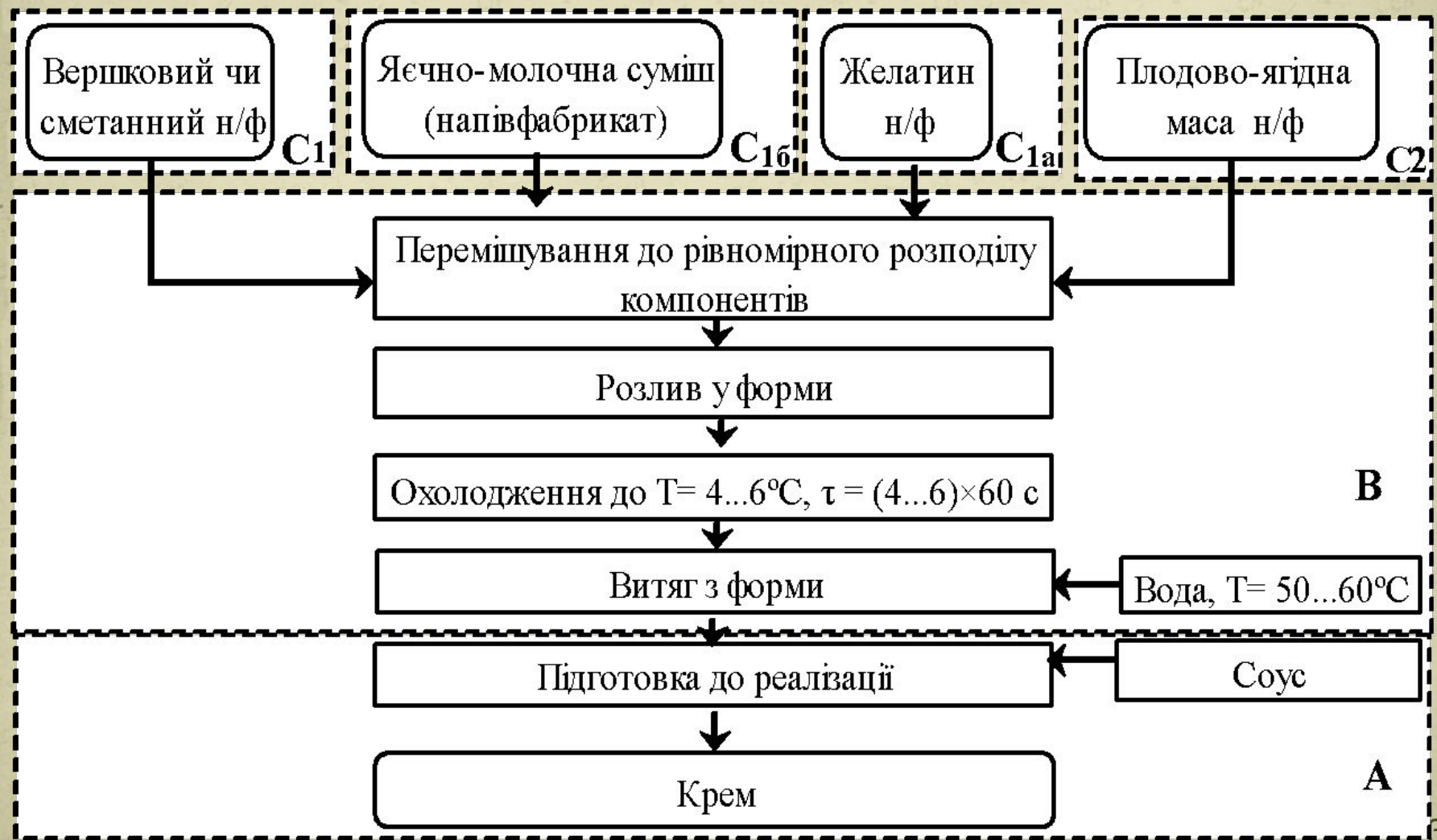
Технологічна схема виготовлення компоту



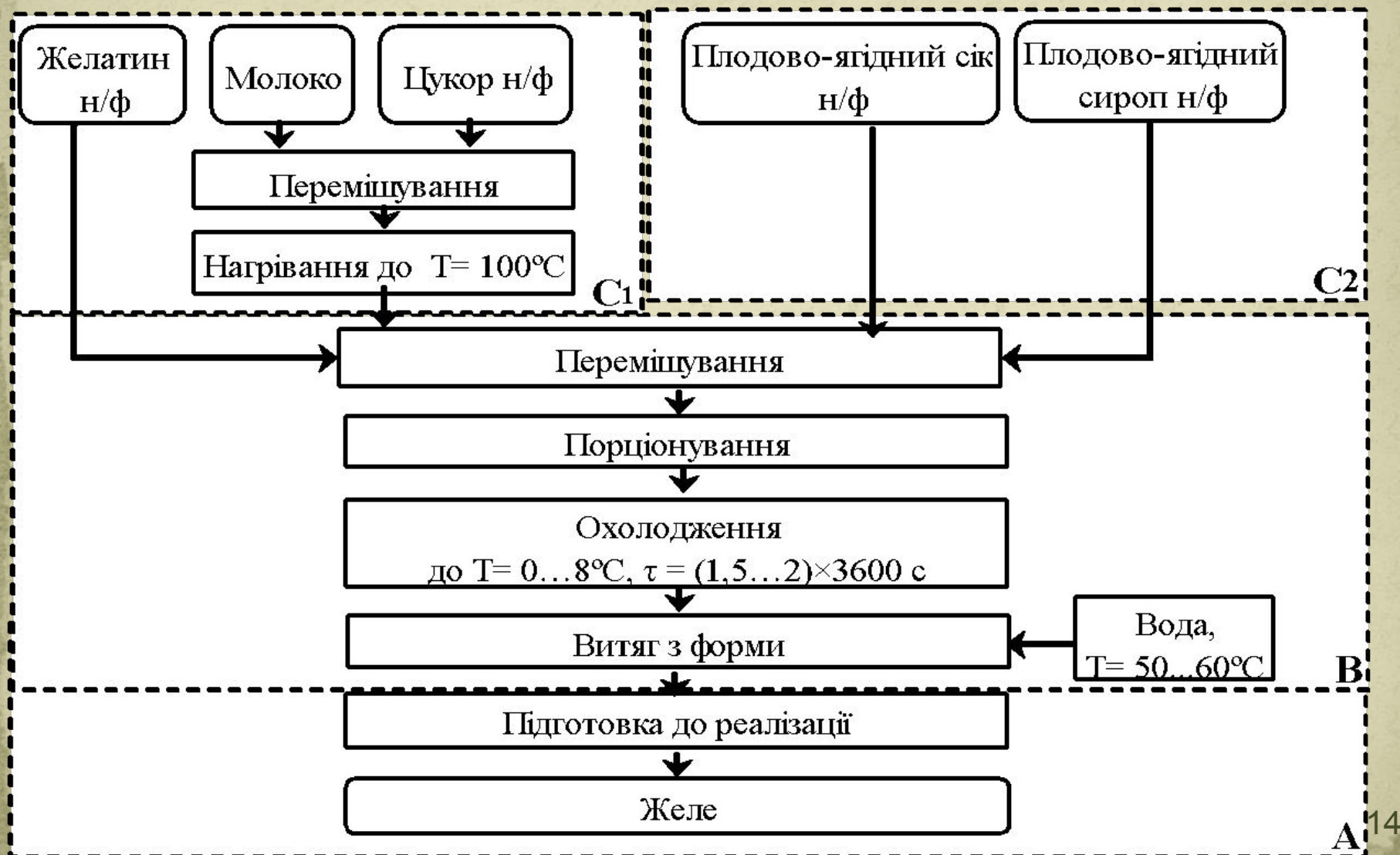
Технологічна система виготовлення киселів



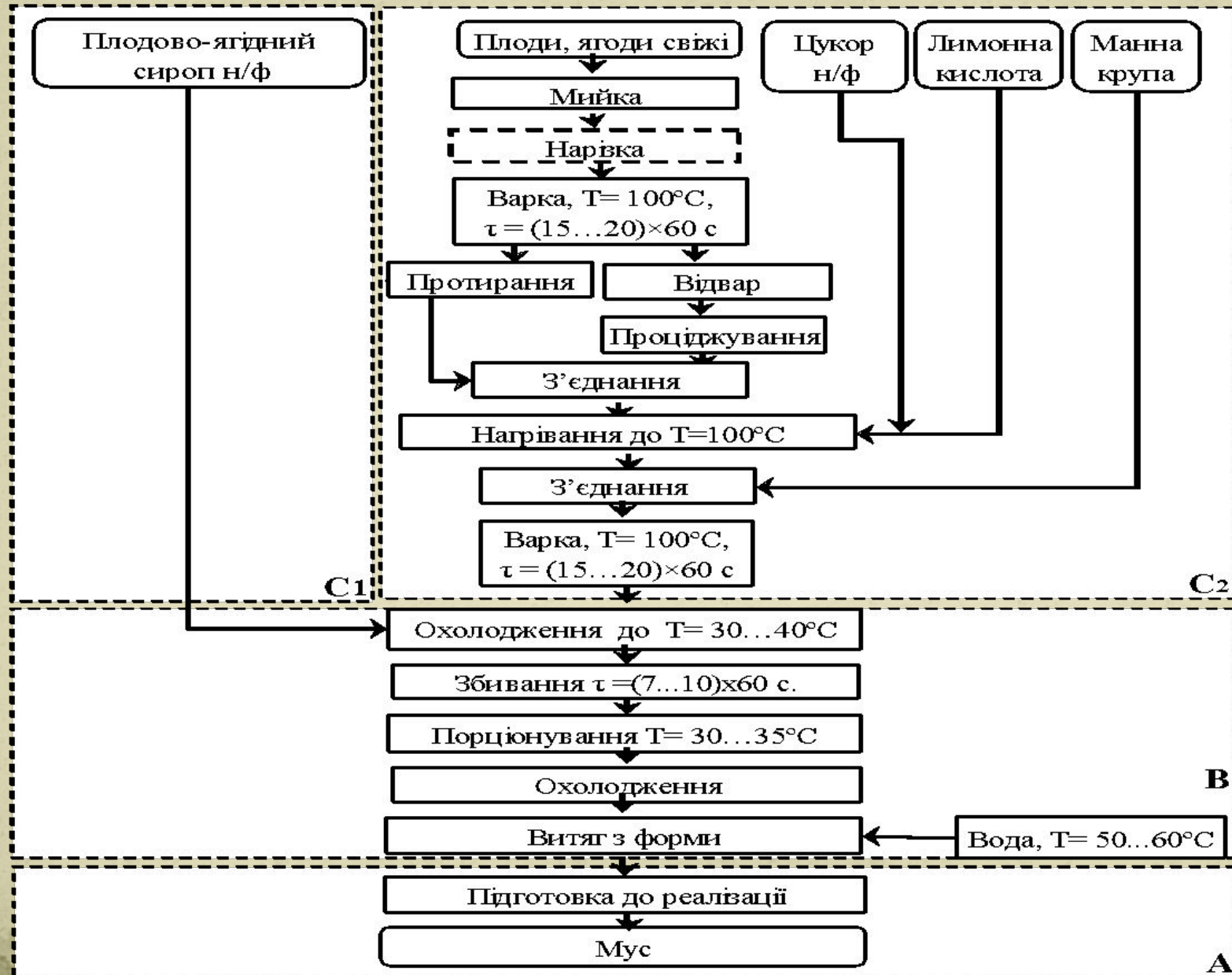
*Технологічна система виготовлення солодких страв – кремів
(С1 – підсистеми для виготовлення вершкових чи сметанних
кремів, В – для ягідних кремів)*



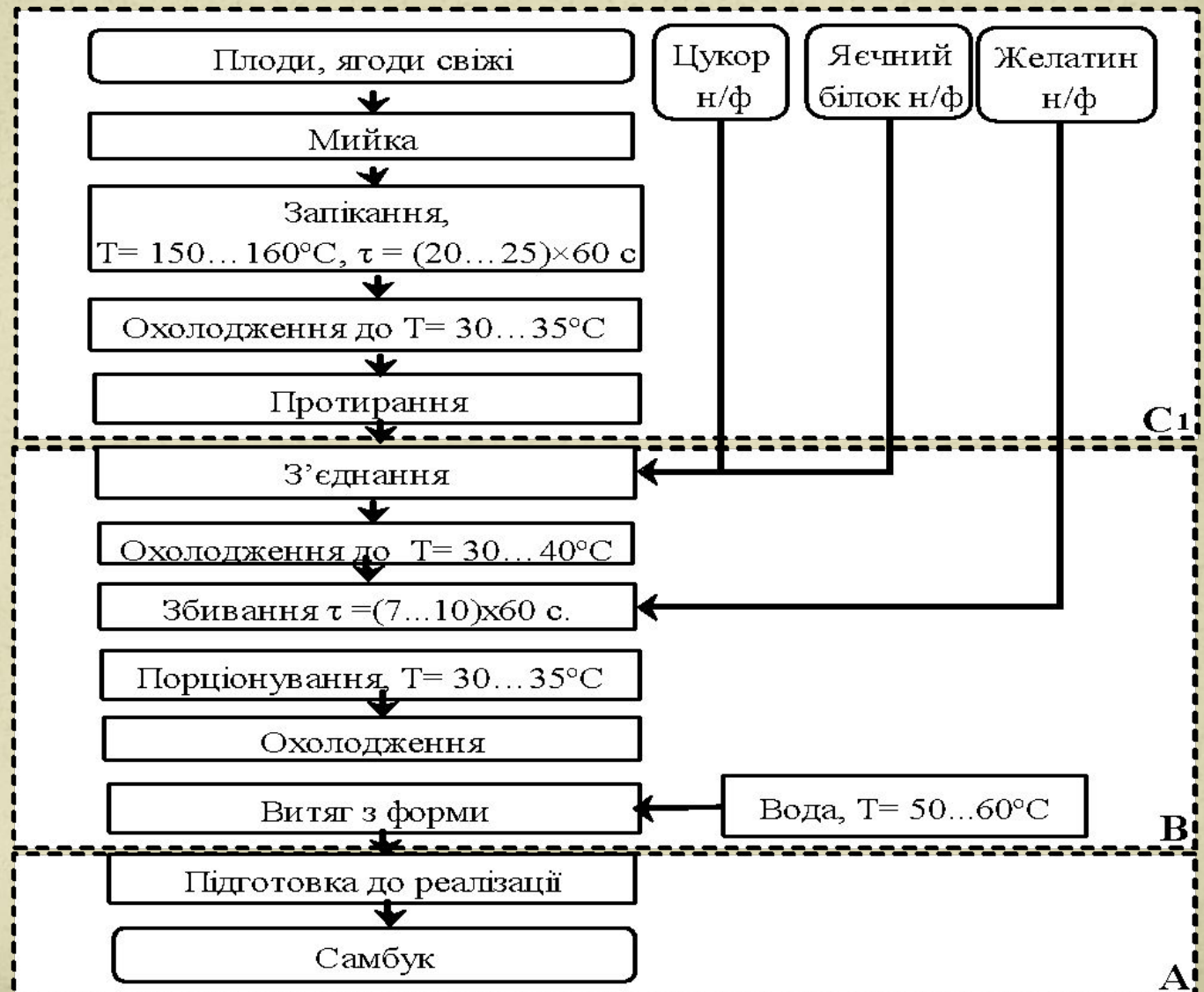
Технологічна система виготовлення желе (С1 – молочного; С2 – плодово-ягідного)



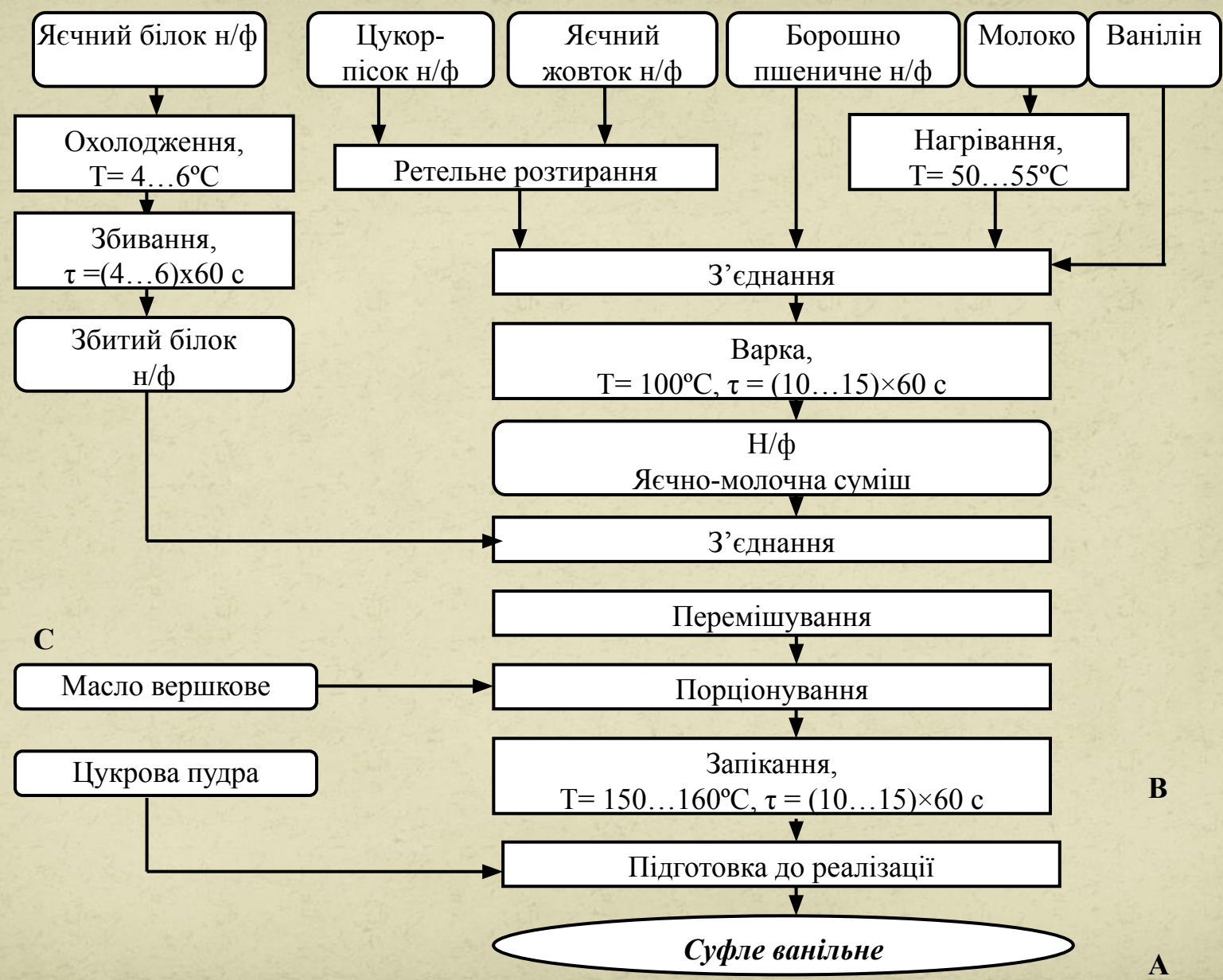
Технологічна система виготовлення мусу (С1 – плодово-ягідного; С2 – на крупі манній)



Технологічна система виготовлення самбуку



Технологічна схема виробництва «Суфле ванільного»



С
В
А

Технологічна система виготовлення пудингу

