

Лекція. Правила подавання страв і напоїв різних груп у закладах ресторанного господарства

План лекції

Правила подавання холодних і гарячих десертів у закладах ресторанного господарства

Міні–лексикон: правила подавання, температура подавання холодних і гарячих десертів

Класифікація солодких страв

Холодні (10 – 14 °С)

- Фрукти, ягоди, плодови овочі
- Компоти, фрукти в сиропі
- Жельовані (киселі, желе – незбиті; муси, креми, самбуки – збиті)
- Збиті вершки
- Морозиво (не вище 4 ...6 °С)

Гарячі (55 °С)

- Суфле
- Пудинги
- Каші солодкі
- Страви з яблук та ін.
- Грінки

Основні компоненти солодких страв

- Вершки та сметана
- Фрукти, ягоди, баштанні
- Яйця
- Цукор
- Желюючі речовини (крохмаль, желатин, агар, пектин)

Класифікація ягід та плодів

Ягоди

- Справжні (виноград, аґрус, чорниця, смородина чорна і червона, журавлина)
- Несправжні (полуниця, суниця садова)
- Складні (ожина, малина)

Плоди

- Кісточкові (сливи, вишні, абрикоси, алича, персики)
- Насіннячкові (яблука, груші, айва)
- Цитрусові (апельсин, лимон, гранат, хурма, фейхоа, інжир)
- Тропічні (банани, ананаси, манго, авокадо, папайя)
- Горіхоплідні (ліщина, фундук, волоські, мигдаль, арахіс, фісташки, кедрові, каштан)

Кулінарне призначення плодів та ягід

- Сливи - для приготування компотів, варення, желе, сушіння; подають у свіжому вигляді
- Вишні - для приготування киселів, компотів, варення, желе, мусів, начинок для пирогів, пиріжків, вареників
- Абрикоси - для приготування компотів, киселів, самбуків, варення, начинок, подають свіжими; сушені – курага, урюк
- Айва - для приготування варення, компотів; певні сорти можна подавати свіжими
- Чорна смородина - для приготування варення, киселів, компотів, начинок для пирогів, соків, підливок, соусів, морозива
- Малина - у свіжому вигляді з вершками, молоком, сметаною, морозивом; готують киселі, компоти, муси, желе, начинки для пирогів, варення, повидло, джем

Кулінарне призначення субтропічних і тропічних плодів

- **Апельсини та лимони** - цедра – у кондитерському виробництві, солодкі страви, напої, сиропи
- **Гранат** - для отримання соку, подають на десерт, приготування солодких страв, сиропів, фруктових салатів
- **Інжир** - сушений у приготуванні компотів
- **Фейхоа** - має аромат суниці та ананасу, використовують у приготуванні варення
- **Банани** - у свіжому вигляді для десертів, компотів, фруктових салатів
- **Ананас** - для подавання у свіжому вигляді, для приготування десертів, напоїв, консервування
- **Фініки** - сушені фініки подають на десерт, а також додають у компот

Кулінарне призначення екзотичних фруктів

- **Ківі** - подають сирими цілком або нарізані часточками
- **Гуайява** – подають сирими або відвареними, можна використовувати під час виробництва морозива
- **Папайя** – зелені плоди використовують в якості овочів для салатів, зрілі – споживають сирими
- **Мангостан** – містить кисло-солодкі білі сегменти з ніжним ароматом, споживають у сирому вигляді
- **Карамбола** – використовують у фруктових салатах і як прикрасу
- **Манго** – подають сирим з невеликою кількістю лимонного соку, або додають у фруктові салати, пюре – для приготування мусів
- **Лічі** - подають сирим або у цукровому сиропі
- **Рамбутан (нефеліум)** – фруктові салати, морозиво
- **Маракуйя (пасіфлора)** – подають у сирому вигляді, або як сік, входить до складу йогуртів.

Кулінарне призначення горіхів

- **Ліщина, фундук** - для кондитерських виробів і солодких страв
- **Волоські горіхи** - для кондитерських виробів, солодких страв, салатів
- **Мигдаль** - у кондитерському виробництві (торти, тістечка, печиво, марципани), приготування солодких страв, напоїв
- **Фісташки** - для прикрашання кондитерських виробів, приготування кремів, морозива
- **Кедрові** – для приготування закусок, салатів, кондитерському виробництві
- **Арахіс** - у кондитерському виробництві, у приготуванні солодких страв
- **Каштан** – для приготування гарнірів, начинки, пюре, солодких страв (пудинги, запіканки)

Ароматизація відварених фруктів

- *Цедра апельсину, лимону або лайму, нарізана тонкою соломкою;*
- *Пряності (гвоздика, аніс, кориця);*
- *Ванільні палички;*
- *Свіжі гілочки лаванди;*
- *Нарізане коріння імбиру.*

Фрукти, консервовані в алкогольних напоях

- **Вишня з бренді** – до ванільного морозива;
- **Виноград з віскі** – до збитих вершків;
- **Сливи з портвейном** – до горіхового морозива;
- **Манго з білим ромом** – до морозива з родзинками;
- **Груші з горілкою** - до збитої сметани.

Киселі готують з:

- Свіжих плодів або ягід
- Ревеню
- Відварів шипшини, сушених фруктів
- Плодово-ягідних соків та сиропів
- Джему, повидла та варення
- Ягідних екстрактів
- Молока або вершків
- Чаю з вином і лимонною кислотою
- Квасу

Желе, муси готують з:

- Фруктово-ягідних відварів
- Соків
- Екстрактів
- Сиропів
- Молока
- Варення

Самбуки, креми готують з:

- **плодово-ягідних пюре**

Класифікація кремів

- **Вершкові (35%)** – вершки збивають з рафінадною пудрою, смаковими і ароматичними продуктами, змішують з охолодженим до 30 – 35 °С розчином желатини, порціонують і охолоджують
- **Сметанні (36%)** – готують так само як й з вершків
- **Ягідні** – ягідне пюре охолоджують, з'єднують з рафінадною пудрою, розчиненим желатином, перемішують зі збитими вершками; порціонують, охолоджують

Заморожені десерти

- **Морозиво:**

промислового виробництва

власного виробництва (десерти у фризерах: на основі молока, плодово-ягідні, овочеві)

- **Парфе**

- **Заморожений фруктовий сік**

- **Граніте** – сіцилійський десерт, являє собою колотий фруктовий лід із цукром, різновид шербету, але з більш міцною структурою
- **Сорбе** – заморожений десерт, із цукрового сиропу і фруктового соку або пюре. Замість фруктового наповнювача можуть використовувати шампанське або вино. Повністю заморожений сорбе подають як морозиво, не повністю – як напій
- **Шербет** – солодкий концентрований десерт, який може бути також напоєм.

Варіанти начинки для запечених фруктів

- нарізана кубиком груша, половинки полуниці, терта цедра лимону;
- подрібнене мигдальне печиво, подрібнений мигдаль і сушена вишня;
- цукати і смажені фісташки;
- подрібнені грецькі та лісові горіхи, коричневий цукровий пісок і мед;
- подрібнені фініки, курага і подрібнені печиво, яке замочене у бренді;
- мюслі, збризнуті вершками;
- подрібнені сухарі, родзинки і кедрові горішки, замочені у легкому цукровому сиропі з додаванням декількох крапель апельсинової есенції.

Фрукти для запікання у фользі

- ананас, банан, апельсин;
- фіги і сливи зі шматочками вершкового масла і лавандовим медом;
- груші, айва, сушена журавлина, замочені у бренді, посипані кардамоном;
- полуниця, ківі, персики