

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.



Организация рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд (стол с охлаждаемым шкафом, полками для хранения настольного оборудования, механизмов, инвентаря, инструментов, куттер, слайсер, разделочная доска для фруктов, гастроемкости, ножи, инструменты)

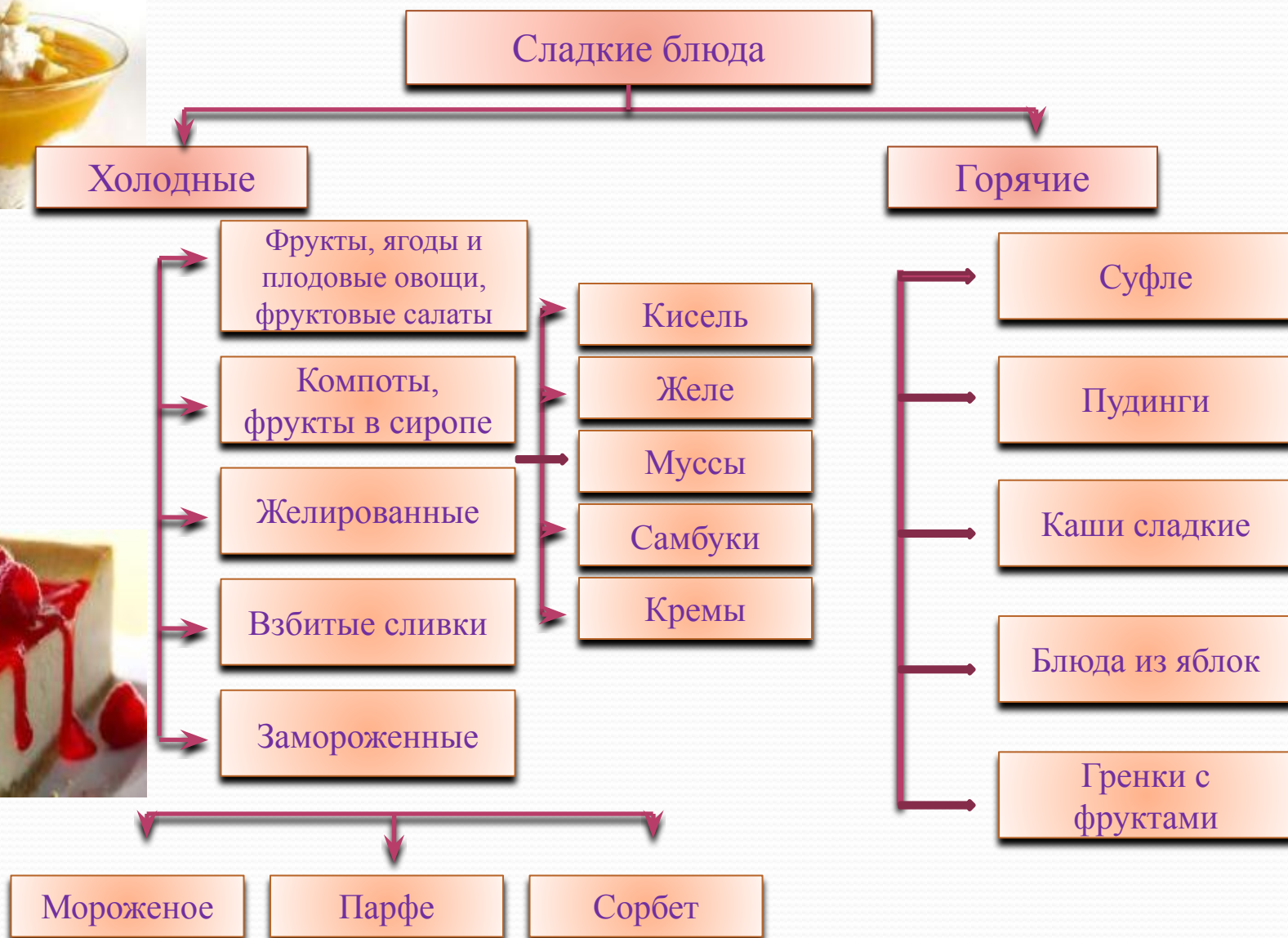
Также в холодном цехе для промывки плодов и ягод устанавливают стационарные или передвижные ванны. Для кратковременного хранения приготовленных холодных сладких блюд перед отправкой их на реализацию, транспортирования готовой продукции из цеха на раздачу в больших холодных цехах используют передвижные тележки и стеллажи, в ресторанах устанавливают раздаточный прилавок.

Сладкие блюда подаются в конце обеда на десерт, поэтому их называют десертными; их можно подавать также:

- Во время завтрака
- Во время полдника
- Во время ужина



Классификация сладких блюд:



Для приготовления сладких холодных блюд обычно используют:

- сахара,
- фрукты,
- ягоды и продукты их переработки,
- яйца,
- молоко,
- сливки,
- некоторые виды круп,



- орехи,
- шоколад,
- какао,
- кофе,
- жиры,
- пшеничную муку,
- картофельный крахмал
- желатин



ПОДАЧА СЛАДКИХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД:

Отпускаются:

- Стаканах
- Креманках
- Десертных тарелочках

Температура
отпуска
холодных блюд
 $10...14^{\circ}\text{C}$



Компот – приготавливают из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях (ассорти), где они дополняют друг друга по вкусу, так и из одного какого – либо вида.

Ассортимент компотов:

- Компот из свежих плодов;
- Компот из земляники или малины;
- Компот из апельсинов и мандаринов;
- Компот из консервированных плодов и ягод;
- Компот из быстрозамороженных плодов и ягод;
- Компот из смеси сухофруктов.

Технологический процесс приготовления КОМПОТА ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ:

Груши

Промыть

Удалить
семенное
гнездо

Нарезать
дольками



Вода

Довести до кипения

Растворить

Добавить

Проварить 10-12 мин.

Погрузить

Варить 5-7 мин.

Отпуск: в стаканах по 200 гр. на одну порцию

Сахарный
песок

Лимонная
кислота



Подача компотов:



В меру сладкий,
с приятной
кислинкой (если
использовались
кислые ягоды —
смородина,
вишня и др.)



Требования к качеству КОМПОТОВ ИЗ свежих ПЛОДОВ

Фрукты и ягоды
должны быть
мягкими, но не
разваренными и
не мятыми.



Не допускается
наличие
загнивших и
червивых плодов
и ягод.



Сироп должен
быть
прозрачным, с
концентрирован
ным вкусом и
запахом фруктов



Основные дефекты:

- ❑ сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сиропом);
- ❑ вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки);
- ❑ часть фруктов переварена, часть сохранила форму, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки);
- ❑ попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

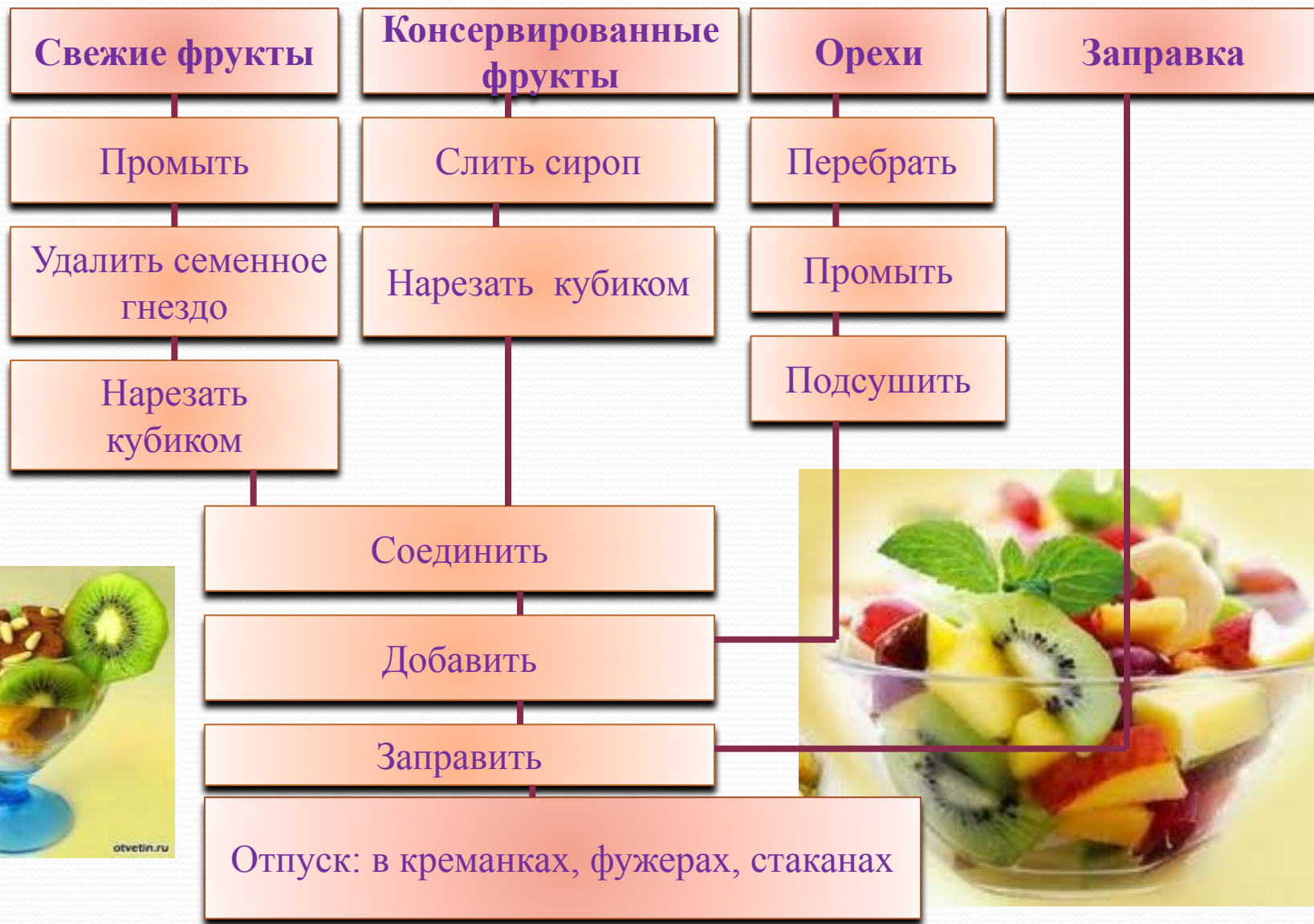


Фруктовый салат — блюдо, приготовленное из смеси различных свежих, консервированных фруктов, ягод, порезанных небольшими кусочками.

Ассортимент фруктовых салатов:

- салат из ягод;
- фруктовый салат в корзиночках;
- фруктовый салат «Сабра»;
- особый салат с дыней;
- клубничный десерт;
- салат из груш;
- салат из вишни и яблок с соусом из йогурта;
- фруктовый салат с ликером.

Технологический процесс приготовления салата фруктового:



Подача фруктового салата:



Внешний вид:
фрукты и ягоды
сохраняют
форму,
равномерно
распределены в
салате.



Консистенция:
соответствует
виду фруктов
или ягод.

Требования к качеству фруктовых салатов

Цвет и запах:
свойственный
входящим в
блюдо
продуктам.



Вкус: сладкий,
свойственный
вкусу фруктов и
ягод.



Основные дефекты:

- ❑ вкус слабо выражен
(нарушили рецептуру или мало добавили вкусовых ингредиентов);
- ❑ часть фруктов потеряла форму, часть сохранила форму, (не сочетание фруктов заложили слишком мягкие и твердые фрукты одновременно, а не последовательно);
- ❑ попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки (плохо перебрали и зачистили плоды).

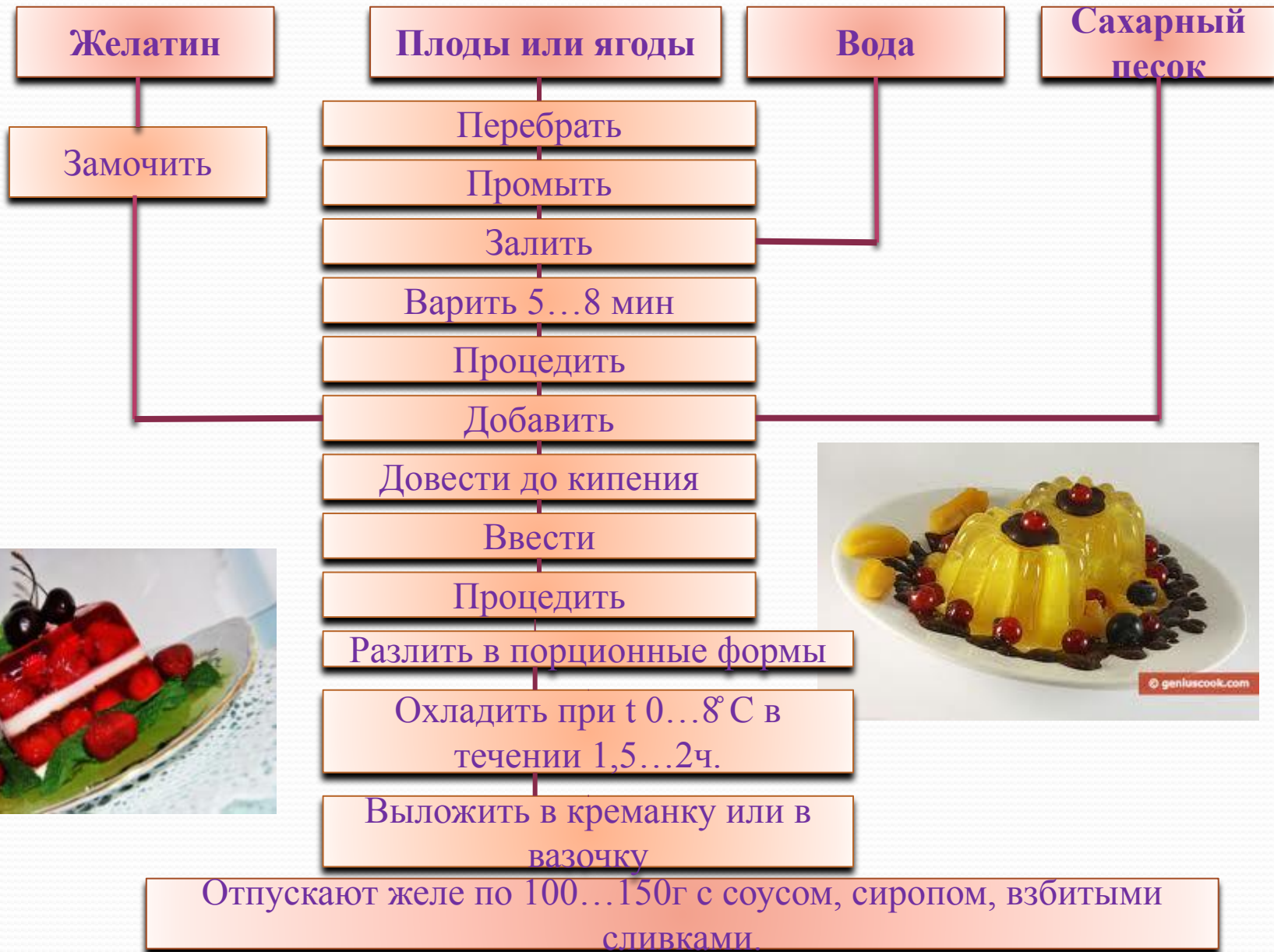


Слово **желе** является французским. Так называют застывший десерт, приготовленный из фруктового сока путем добавления в него сахара и желатина.

Ассортимент желе:

- Из свежих ягод и фруктов;
- Из соков, сиропов, экстрактов;
- Из фруктово – ягодных отваров, эссенций;
- Из молока, варенья;
- Из плодово – ягодного пюре.

Технологический процесс приготовления желе:



Подача желе:



Внешний вид –
масса
однородная,
слегка упругая.



Консистенция
студнеобразная,
может быть
прозрачной и
непрозрачной.

Требования к качеству желе:



Вкус – сладкий, с
привкусом и
запахом тех
продуктов, из
которых
приготовлено
желе.



Фрукты и ягоды
аккуратно
выложенные в
виде рисунков.



Основные дефекты:



- ☐ ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили);
- ☐ желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме);
- ☐ лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру); попадают кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью);
- ☐ малосладкое (недостаточное количество сахара).



Спасибо за внимание!