

Сладкие блюда и напитки

Для закрепления полученных знаний по технологии приготовления сладких блюд и напитков выполните следующие задания и ответьте на вопросы тестов гл. 16.

Задание № 1

Ответьте на вопросы и допишите предложения.

1. Какие пищевые вещества содержатся в сладких блюдах?
2. Какими продуктами можно повысить калорийность сладких блюд?
3. Чем можно улучшить вкусовые качества сладких блюд, придать им аромат?
4. Дайте классификацию сладких блюд.
5. По температуре подачи сладкие блюда подразделяются на ... с температурой подачи ...°С и ... с температурой подачи ...°С.
К ... сладким блюдам относятся:

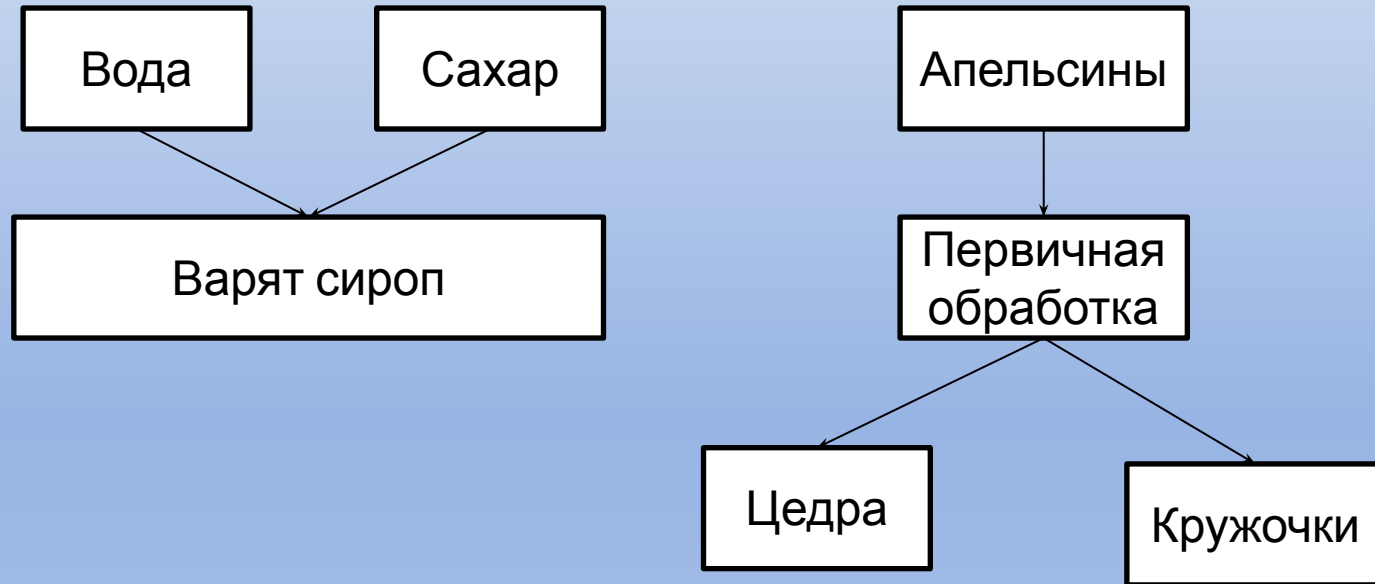
Задание № 2

Ответьте на вопросы и выполните задание.

1. Какие плоды и ягоды не подвергают варке в процессе приготовления компота?
2. Составьте технологическую схему приготовления компота из свежих яблок.
3. Какие требования предъявляются к компотам из свежих фруктов?

Задание № 3

1. Допишите схему приготовления компота из апельсинов.



2. Как сохранить витамины при варке компота из апельсинов?
3. При проведении бракеража оказалось что компот горчит. В чем причина?
4. Какова норма отпуска компотов из свежих фруктов?

Задание № 4

Выполните задание и ответьте на вопросы.

1. Составьте технологическую схему приготовления компота из сухофруктов, учитывая разные сроки варки фруктов.
2. Какова качественная оценка компота из сухофруктов по показателям: цвет, внешний вид, вкус, запах, консистенция фруктов?
3. Какие дефекты могут возникнуть у компота при варке?

Задание № 5

1. Подберите из приведенной далее таблицы соответствие режима тепловой обработки для фруктов и ягод при приготовлении компота.

№ п/п	Фрукты и ягоды	Режим тепловой обработки
1	Яблоки, груши	а) закладывают в кипящий сироп, прекращают нагревание и выдерживают в посуде, закрыв крышкой, до охлаждения;
2	Айва с кожицей	
3	Апельсины,	
4	мандарины	
5	Малина, земляника	б) закладывают в кипящий сироп, варят в течении 5-7 мин, охлаждают;
6	Абрикосы, персики	в) закладывают в кипящий сироп, варят в течении 15-20 мин, охлаждают;
7	Сливы, вишня	
	Черная, красная смородина	
		г) не варят, раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают.

Задание № 5

2. Укажите в приведенной далее таблице соответствие вопросов по дефектам приготовленного компота причине их возникновения.

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	В каких случаях вкус мало выражен?	а) разные виды фруктов заложили одновременно, а не в соответствии с продолжительности их варки; б) не сняли остатки белой подкожицы; в) нарушили рецептуру или недостаточно настояли после варки; г) плохо перебрали и зачистили плоды; д) ягоды (малину, землянику, черную смородину) варили.
2	Почему часть фруктов бывает переваренной, а часть сохраняет свою форму?	
3	В каких случаях попадают плодоножки, семена, косточки слив, яблок?	
4	Когда компот из апельсинов горчит?	

Задание № 6

Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течении 5-7 мин. Охлаждают.	
3	Яблоки нарезают дольками.	
4	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
5	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели.	
6	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы.	
7	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
8	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

Задание № 7

Выполните задания и допишите предложения.

1. Перечислите виды киселей в зависимости от их густоты.
2. Желирующим веществом в киселях фруктовых является ..., в киселях молочных
3. При варке киселей можно использовать ..., благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
4. Перечислите продукты из которых можно приготовить кисели.
5. Назовите сроки хранения готовых киселей.

Задание № 8

1. Укажите количество используемого крахмала для всех видов киселей.
2. Перечислите продукты, входящие в состав киселя из яблок.
3. Составьте технологическую схему приготовления киселя молочного, используя молоко, сахар, крахмал, ванилин, варенье вишневое.
4. Назовите качественные требования к молочным киселям.

Задание №9

Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10-15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 10-14°C	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, т.к. более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	С	

Задание № 10

Ответьте на вопросы и выполните задания.

1. Перечислите продукты из которых можно приготовить желе.
2. Что является желирующей основой для желе?
Укажите ее необходимое количество на 1 кг желе.
3. Как приготовить сироп для желе из ягод?
4. В чем сходство и различие при приготовлении киселей и желе?
5. Составьте технологическую схему приготовления желе из клюквы.

Задание № 11

1. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20°C	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче: а) нарезают порционные куски массой 100-150 г с волнистыми краями; б) вынимают из форм	
7	Застывание при температуре 2-8°C в течении 1-1,5 часа	

2. Ответьте на вопросы:

- 1). Сколько граммов желатина используют на 1 порцию (100г) молочного желе?
- 2). Как вынимают желе из формочек?
- 3). Какие требования предъявляются к качеству желе молочного?

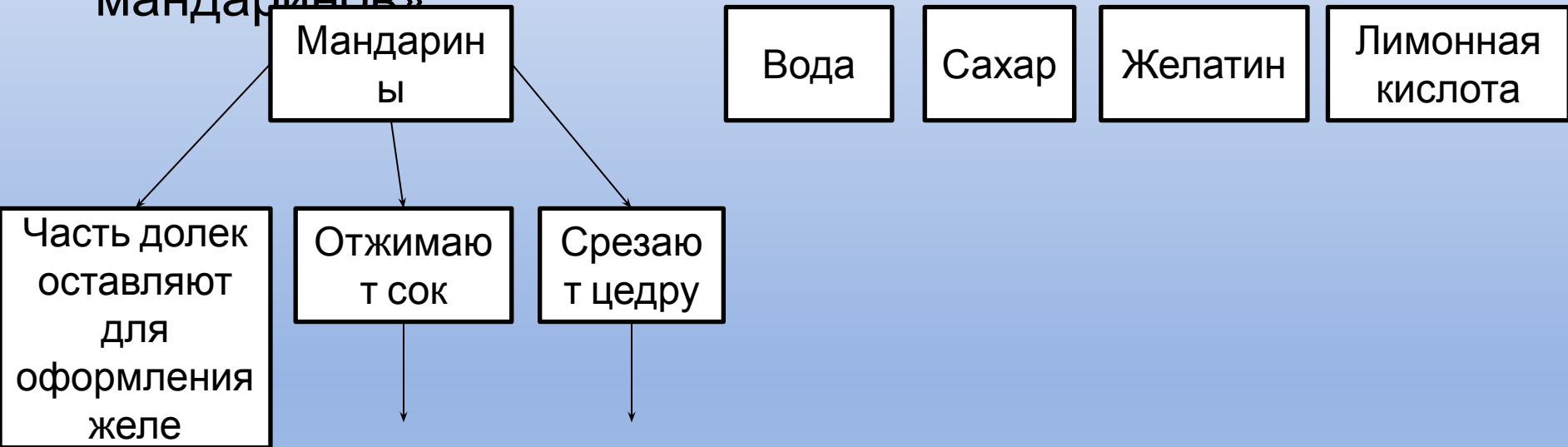
Задание № 12

1. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1ч, откидывают отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течении 5-7мин так чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20°С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре 2-8°С	

Задание № 13

1. Составьте схему приготовления блюда «Желе из мандаринов»



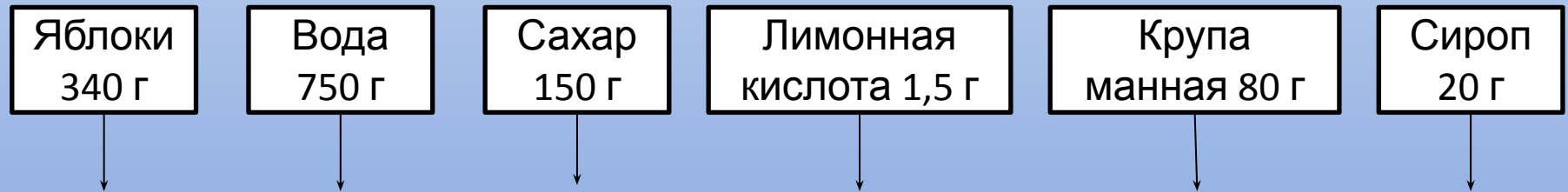
2. Какие требования предъявляются к качеству желе из мандаринов по следующим показателям: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция?

Задание № 14

1. Перечислите основные технологические операции приготовления мусса из клюквы и их последовательность.
2. Перечислите требования к качеству мусса из клюквы по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция.
3. Укажите способ подачи мусса.

Задание № 15

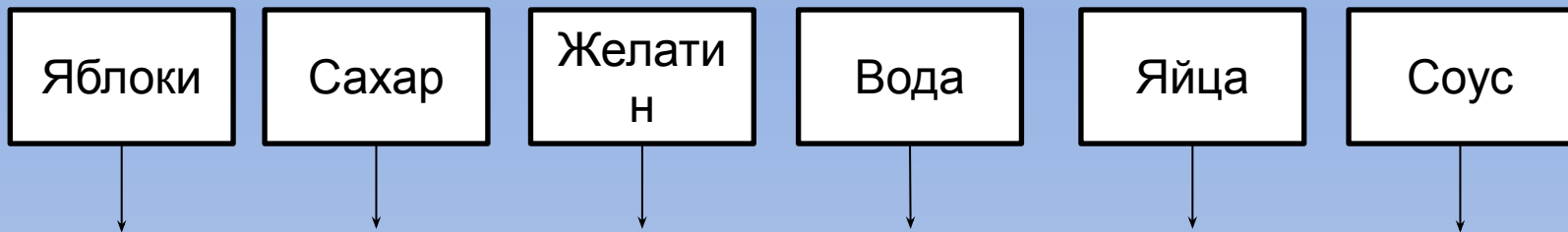
1. Составьте технологическую схему приготовления мусса из яблочного пюре на манной крупе.



2. Назовите температуру взбивания мусса.

Задание № 16

1. Чем отличается самбук от мусса?
2. Укажите количество желатина, необходимого для приготовления 1 кг самбука.
3. Составьте технологическую схему приготовления самбука из яблок.



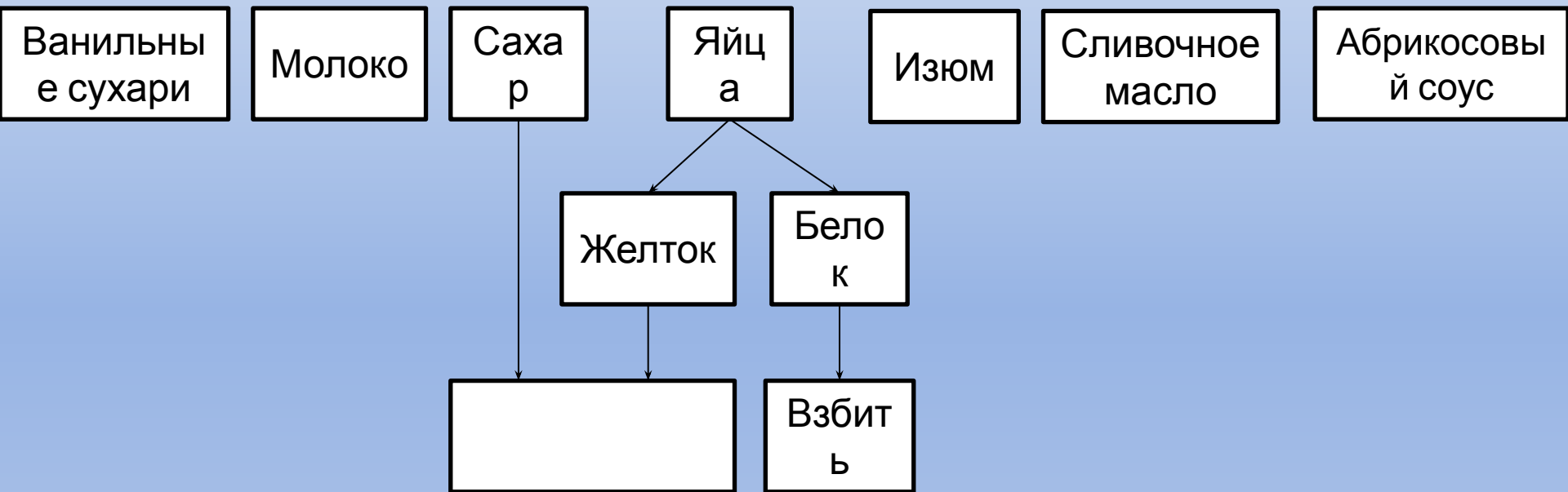
4. Какие требования предъявляются к качеству самбука по следующим показателям: внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция?

Задание № 17

1. Перечислите виды горячих сладких блюд.
2. Определите название блюда по данному набору продуктов: яблоки, сахар, мука пшеничная, яйца, молоко, сметана, сахар, соль, жир (для фритюра), рафинадная пудра.
3. Укажите температуру подачи этого блюда
4. Перечислите требования к качеству данного блюда.

Задание № 18

1. Используя набор продуктов, составьте технологическую схему приготовления блюда «Пудинг сухарный».



2. Как приготовить соус абрикосовый?
3. Какие еще пудинги можно приготовить?
4. Перечислите требования к качеству блюда «Пудинг сухарный».

Задание № 19

1. Перечислите виды чая.
2. Какое влияние оказывает чай на организм человека?
3. Какова технология приготовления чая?
4. Почему чай заваривают непосредственно перед приемом, небольшими порциями?
5. Перечислите способы подачи чая.

Задание № 20

1. Какое влияние оказывает кофе на организм человека?
2. Опишите технологию приготовления кофе черного.
3. Перечислите способы подачи кофе

Тест № 1

Выберете правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3-4 раза сухофрукты перед варкой?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течении 20-30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

Тест № 1

Выберете правильный вариант ответа.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
- а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
- а) айву, яблоки, груши;
 - б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 - в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течении какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10°C и выдерживают для настаивания?
- а) 6-8 ч;
 - б) 8-10 ч;
 - в) 10-12 ч.

Тест № 2

Выберете правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10-20 г;
 - б) 30-40 г;
 - в) 60-80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Какова масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t=20^{\circ}\text{C}$
 - б) 200 г, $t=15^{\circ}\text{C}$
 - в) 250 г, $t=8^{\circ}\text{C}$
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.

Тест № 2

Выберете правильный вариант ответа.

6. Чем можно ароматизировать молочный коктейль?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части не протертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 - а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали много крахмала.
9. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
10. Как сохранить яркий цвет киселя и ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.

Тест №3

Выберете правильный вариант ответа.

1. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т. д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
2. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
 - а) крупного помола;
 - б) из обжаренных зерен;
 - в) мелкий.
3. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
 - а) 6-8 г;
 - б) 5-6 г;
 - в) 10-11 г.
4. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
 - а) 5-8 мин;
 - б) 8-10 мин;
 - в) 10-20 мин.

Тест № 3

Выберете правильный вариант ответа.

5. Какова норма отпуска кофе натурального?
 - а) 50-75 г;
 - б) 45-100 г;
 - в) 100-150 г.
6. Как подают кофе по-венски?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) со сгущенным молоком.
7. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы
 - в) для улучшения цвета.
8. Как подают кофе по восточному
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

Тест № 4

Выберете правильный вариант ответа.

1. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 - а) красящие;
 - б) дубильные;
 - в) алкалоид кофеин.
2. Что придает чаю аромат?
 - а) дубильные вещества;
 - б) эфирное масло;
 - в) экстрактивные вещества.
3. Какие витамины содержит чай?
 - а) А, В, С, D;
 - б) В₁, В₂, С, Р, РР;
 - в) В, РР, С, D, А.
4. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 - а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые качества.

Тест № 4

Выберете правильный вариант ответа.

5. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 - а) резко ухудшается вкус;
 - б) приобретает неприятный запах;
 - в) резко изменяется цвет.
6. В течении какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
 - а) 15 мин;
 - б) 30 мин;
 - в) 1 ч.
7. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
 - а) 1-2 г;
 - б) 2 г;
 - в) 2-4 г.
8. При какой температуре подают горячие напитки?
 - а) не ниже 100°C;
 - б) не ниже 75°C;
 - в) не ниже 65°C.