

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Архангельской области «Верхнетоемский лесной техникум»

КУРСОВАЯ РАБОТА

МДК 05.01 «Технология приготовления
сложных холодных и горячих десертов»

на тему:

Ассортимент и технология приготовления желе

Работу выполнила студентка

Селянинова Л.А.

Группа 17-30

Специальность 19.02.10

«Технология продукции
общественного питания»

Работу проверил:

О.Ю.Манукян

Дата сдачи _____

Дата защиты _____

Оценка с учетом защиты:

п.Двинской
2022

Содержание

Введение.....	3
1. Товароведная характеристика сырья.....	4
2. Требования к качеству сырья.....	8
3. Схема материально-технического оснащения.....	9
4. Технология приготовления десерта.....	11
5. Технологическая схема приготовления десерта.....	16
6. Анализ блюда на основе ингредиентов.....	17
7. Правила оформления, отпуска, хранения и реализации десерта.....	22
8. Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту, кухонной посуде, инвентарю.....	23
9. Правила эксплуатации оборудования и техника безопасности на рабочем месте.....	26
Заключение.....	28
Список литературы.....	29

Введение

Актуальность работы. На сегодня проблема здорового питания является важнейшей и актуальной государственной задачей, поскольку связана с социальной стабильностью общества и здоровьем населения. Заведения ресторанного хозяйства не равнодушны к проблемам питания и принимают активное участие в корректировке рациона питания перспективной для усовершенствования является группа сладких блюд, а именно самый вкусный и любимый десерт для большинства людей разного возраста, особенно детей - желе. Анализ научно-технической литературы показал, что при приготовлении желе применяются свежие, консервированные и сушеные плоды и ягоды, пюре фруктовое или ягодное. Пищевая ценность сладких блюд зависит от пищевой ценности тех продуктов, что входят в их состав.

Объект исследования: желе как сложное блюдо

Предмет исследования: особенности приготовления желе.

Цель работы: рассмотреть ассортимент и технология приготовления желе

1.Товароведная характеристика сырья

Желе - представляет собой желеобразную прозрачную массу, приготовленную путем уваривания фруктово-ягодных соков с сахаром. Желирование проводится естественным путем либо добавлением желирующих веществ и пищевых кислот.

Факторы, формирующие качество желе

Для изготовления желе используют соки плодов и ягод, которые обладают хорошими желирующими свойствами. Высококачественное желе прозрачное и имеет натуральный цвет, свойственный плодам и ягодам, из которых оно изготовлено. Хорошего качества желе получается из соков черной смородины, крыжовника, земляники, малины, яблок, айвы.

Плохо желирующие соки используются для изготовления желе только в присутствии студнеобразователей. Желе как твердое тело при малых деформациях способно сохранять статическую форму, при больших деформациях желе ведет себя как вязкая жидкость. Фруктовый сок желируют при содержании пектина 1%. При содержании в соке небольшого количества пектина к нему добавляют пектин или агар. На желирование влияет кислотность продукта. Наиболее эффективно происходит желирование при рН 3,2-3,4. При низкой кислотности к соку добавляют лимонную или винную кислоту. Пектиновым студням свойственна тиксотропия, т. е. превращение золя в гель. Взаимосвязь между молекулами пектина невелика, и при механическом воздействии структура студня нарушается. При снятии механического воздействия через некоторое время структура вновь восстанавливается. Сахар, добавляемый к продукту для улучшения вкуса, способствует студнеобразованию.

При выработке желе из соков со слабой желирующей способностью в качестве студнеобразователя используют агар. Агар получают из водорослей, добываемых в Белом море и Дальневосточном бассейне. По составу агар представляет сложную смесь, в которой преобладают углеводы. Желирующие свойства агара обусловлены содержанием в нем кальциево-

магниевои соли эфира серной кислоты и углевода полисахарида галактана. Раствор агара в горячей воде с концентрацией сухих веществ 0,2-0,3% даже без сахара после охлаждения образует прочный студень.

Консервированное желе готовят из осветленных натуральных или сульфитированных соков. Сульфитированные соки предварительно освобождаются от SO₂ подогревом. Используются также сиропы из-под цукатов и варенья, из которых предварительно удаляются частицы мякоти. Очищенные сиропы смешиваются со свежим соком. Таким же образом используется бланшировочная вода, полученная при производстве плодовых и ягодных компотов. Перед началом производства проводятся опытные варки, в результате чего устанавливается необходимость добавления к соку пектина или агара и кислоты для достижения желе требуемой консистенции.

Отфильтрованный сок загружают в вакуум-аппарат, добавляют к нему сахар и пищевой альбумин для осветления соков. При использовании прозрачных соков добавление альбумина не требуется. Смесь доводят до кипения, снимают пену и начинают уваривание. Уваривание проводят при температуре 70-80°C в вакуум-аппаратах. Процесс уваривания до 65-68%-ного содержания сухих веществ должен продолжаться не более 30 мин. В конце уваривания добавляют кислоту в количестве, установленном опытной варкой. При варке с добавлением пектина его вводят в раствор незадолго до окончания варки. После этого уваривание должно вестись по возможности быстро и не превышать 5-6 мин. Кислота при необходимости добавляется в конце варки. Желе фасуют при температуре 85-90°C в тару вместимостью до 0,35 дм³ и пастеризуют при температуре 95°C в течение 10 мин.

В пастеризованном желе содержание сухих веществ составляет 67%, в непастеризованном - 71%. Готовое желе представляет собой застывшую прозрачную массу однородного цвета, сохраняющую форму сосуда, в котором она находится, без взвешенных частиц, пены и пузырьков воздуха, имеющую вкус и аромат, свойственные исходному соку.

По способу изготовления желе бывает пастеризованным и непастеризованным. Желе бывает следующих сортов: высший и 1-ый.

Требования к качеству желе

По органолептическим показателям желе должно соответствовать следующим требованиям.

Внешний вид: для высшего сорта - прозрачное в тонком слое без взвешенных частиц, пузырьков воздуха и пены. Для первого сорта - слегка мутное. Допускается наличие пузырьков воздуха и пены.

В желе "Любительском" допускается опалесценция. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду плодов или ягод. Для желе первого сорта вкус и запах плодов выражены слабее. Посторонние привкус и запах не допускаются. Цвет для желе высшего сорта однородный, для первого сорта - однородный с потемнением на поверхности.

Консистенция для желе высшего сорта - равномерная, студнеобразная масса, сохраняющая свою форму на горизонтальной поверхности (по извлечении из тары) и ясно очерченные грани при разрезании ножом.

Для первого сорта - студнеобразная масса слабой консистенции, прилипающая к стенкам тары, не полностью сохраняющая свою форму.

Для желе, фасованного в тубы, - густая масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Засахаривание не допускается.

2. Требования к качеству сырья

По органолептическим показателям желе должно соответствовать следующим требованиям.

Внешний вид: для высшего сорта — прозрачное в тонком слое без взвешенных частиц, пузырьков воздуха и пены. Для первого сорта — слегка мутное. Допускается наличие пузырьков воздуха и пены.

В желе "Любительском" допускается опалесценция.

Вкус и запах приятные, свойственные данному виду плодов или ягод. Для желе первого сорта вкус и запах плодов выражены слабее.

Посторонние привкус и запах не допускаются.

Цвет для желе высшего сорта однородный, для первого сорта — однородный с потемнением на поверхности.

Консистенция для желе высшего сорта — равномерная, студнеобразная масса, сохраняющая свою форму на горизонтальной поверхности (по извлечении из тары) и ясно очерченные грани при разрезании ножом.

Для первого сорта — студнеобразная масса слабой консистенции, прилипающая к стенкам тары, не полностью сохраняющая свою форму.

Для желе, фасованного в тубы, — густая масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.

Засахаривание не допускается.

3.Схема материально-технического оснащения

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда разделочная доска, нож, кастрюля, сито, ложка разливательная, формы для желе, десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка.

№ п/п	Наименование оборудования	Модель	Назначение оборудования	Технические характеристики
	1.Тепловое оборудование			
1	(перечень)			
	2. Механическое оборудование			
1	(перечень)			
	3. Холодильное оборудование			
1	(перечень)			
	4. Инструменты, инвентарь			
1	(перечень)			

4.Технология приготовления десерта

Технология приготовления всех желе проста. Желатин замачивают в воде на 20-60 минут, разогревают, процеживают при необходимости, разводят, согласно инструкции на упаковке в подготовленном продукте (соке, сливках, шампанском). Переливают жидкость в формы и ставят в холодильник на 3-5 часов для застывания.

Для приготовления желе сегодня пищевая промышленность выпускает листовой желатин. С ним готовить желе стало еще проще. Желатин замачивают на 20 минут в холодной воде, отжимают. Ягодный или фруктовый сок нагревают до 60`С, добавляют в него отжатый желатин, размешивают, разливают в формочки и убирают в холодильник. Преимущество состоит в том, что сок не разбавляется водой.

Так же для приготовления желе используют агар-агар (натуральный желирующий продукт, приготовленный из вытяжек морских водорослей). Порошок агар-агара рассыпаю на поверхности сока, сок доводят до горячего состояния, приблизительно 60`С, затем разливают будущее в формочки.

При приготовлении любого желе следует учитывать, что кислота плохо желируется, а некоторые фрукты вообще не поддаются или плохо поддаются желированию, например, киви. Так этот фрукт кулинары не рекомендуют добавлять в молочные или сливочные желе, в соединении с молоком киви приобретает горьковатый привкус.

Чтобы вынуть желе из форм, их на несколько секунд погружают в горячую воду, затем переворачивают на холодную тарелку и осторожно снимают форму, потянув ее вверх.

Многослойное желе готовят поэтапно, чередуя светлые слои с темными. Залив первый слой, форму ставят в холодильник. После застывания заливают новый слой. Многослойное желе – очень кропотливый десерт, требующий много терпения, но результат превосходит все ожидания.

Кроме самостоятельного десерта, желе используют для заливки тортов, чизкейков, пирогов с фруктами и ягодами. Желе играет декоративную роль в

этом случает. Перед заливкой желе хорошо охлаждают, после чего тягучую массу выливают на поверхность выпечки.

Из фруктов и ягод без желирующих дополнительных веществ желе готовят так.

Во фруктовую массу добавляют сахар из расчета 600-700 г на 1 кг протертых фруктов или ягод. Массу уваривают до тех пор, пока масса не загустеет. Готовую смесь разливают в формы (креманки) и ставят в холодильник. Данное желе, в отличие от сгущенного, например желатином, не переворачивают, т.к. консистенция менее упругая. Хорошо подобные желе получают из ягод красной смородины или смеси ягод, где есть эта ягода. Так же желе хорошо получают из яблок, особенно сорта «Антоновка».

Желе. Сиропы для желе готовят так же, как для киселей. Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1...1,5 часа. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6..8 раз. После набухания избыток воды сливается.

В подготовленный сироп добавляют набухший желатин или агар, нагревают до его растворения. Полученный раствор разливают в формочки, охлаждают до температуры студнеобразования и выдерживают 20 мин, а затем ставят в холодильник и охлаждают при температуре от 0 до 8 °С .

Агароид заливают холодной водой (соотношение 1:20) и оставляют для набухания на полчаса. При этом в воду переходят примеси (придающие агароиду посторонние привкусы) и красящие вещества. В воду добавляют агароид, лимоннокислый натрий (от 0,15 до 0,3% массы желе в зависимости от кислотности сока и сиропа), смесь доводят до кипения, охлаждают до 70...75 °с, соединяют с соками и разливают в креманки. Добавление лимоннокислого натрия, который улучшает консистенцию желе, придает ему эластичность, смягчает излишнюю кислотность, снижает температуру плавления желе до 30...40 °С.

Лимоннокислый натрий используют в виде 10 %-ного раствора. В желе на ягодном и виноградном соках с невысокой кислотностью добавляют такого раствора 0,15...0,25 % от массы желе, в желе на вишневом, черешневом, черничном соках - 0,25...0,3, а на клюквенном и брусничном -

Альгинат натрия заливают водой и периодически помешивая, дают ему набухнуть в течение 1 ч, затем доводят до кипения и кипятят 2...3 мин. В полученный раствор добавляют сахар и суспензию фосфата кальция, доводят до кипения, охлаждают, добавляют соки, лимонную кислоту и разливают в формы.

Ассортимент желе очень велик, его готовят из различных соков, цитрусовых плодов, вина, молока, миндаля, кофейных отваров и т.д. Приготовление лимонного и миндального желе отличается некоторыми особенностями.

Для лимонного желе готовят сахарный сироп с цедрой, процеживают, добавляют замоченный желатин, агар или агароид, растворяют их, вливают лимонный сок.

Для миндального желе сначала готовят миндальное молочко. Миндаль ошпаривают кипятком, очищают, измельчают на мясорубке или толкут, заливают водой, настаивают и отжимают; выжимки вторично настаивают с водой и отжимают. В миндальное молочко добавляют сахар и готовят желе, как обычно. Многослойное желе получают, последовательно наливая в формочки и охлаждая до застывания желе разных цветов.

Если желирующий сироп получается мутным, его дополнительно осветляют яичным белком (24 г на 1000 г желе). Белки хорошо размешивают с равным объемом холодной воды, вливают в сироп и проваривают в течение 8...10 мин при слабом кипении. Для лучшего осветления сиропа белковую смесь можно ввести в два приема. Осветленный сироп процеживают.

Готовое желе должно быть прозрачным, кисло-сладким, с ароматом использованных для его приготовления плодов и ягод. Для

улучшения вкуса желе в смесь добавляют виноградное вино, лимонный сок или лимонную кислоту, а в желе из цитрусовых цедру.

Желе можно готовить со свежими или консервированными плодами и ягодами. Подготовленные плоды и ягоды укладывают в формочки и заливают желирующим сиропом.

Адгезионные свойства студней желатина допускают приготовления многослойных расслаиваются желе из различного сырья.

При использовании натуральных фруктово-ягодных сиропов, соков и компотов промышленного изготовления желе целесообразно готовить на фулцелларане, который по стоимости равен желатину, а по желирующим способностям превосходит его. Кроме того, не подкисленные желирующие сиропы с фулцеллараном значительно более устойчивы к нагреванию. Они незначительно снижают желирующие свойства после получасового кипячения, тогда как растворы с желатином резко снижают способность образовывать студень. Повышенные температуры плавления драглов на фулцелларане позволяют реализовать желе в летнее время.

Желе, муссы и самбуки отпускают по 100...150 г на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20...30 г на порцию) или продают кипяченое холодное молоко (100...150 г на порцию).

Желе из плодов или ягод свежих

Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Мезгу заливают горячей водой и варят 5...8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивая его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают.

В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8 °С в течение 1,5...2 ч для застывания.

Перед отпуском формочку с желе (на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

Желе из лимонов, апельсине , мандаринов

В воду с сахаром доведенную до кипения, кладут цедру, снятую с лимонов, или апельсинов, или мандаринов, затем вводят подготовленный желатин. После того как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимонов, или апельсинов, или мандаринов. Для желе из апельсинов в горячий сахаро-желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают, разливают в формочки и охлаждают.

6. Анализ блюда на основе ингредиентов

Рассмотрим приготовление блюда "Десертное желе "

Поставленные цели достигаются за счет применения натуральных яблочного и виноградного соков, концентрированных осветленных виноградного и яблочного соков, желатина, лимонной кислоты и в основном за счет десертного продукта [1] при следующем соотношении компонентов (мас.%): натуральный виноградный сок-66,8562,50; натуральный яблочный осветленный сок - 29,49-31,50; пищевой желатин - 2,20-2,40; лимонная кислота - 0,08-0,10; десертный продукт - 1,40-3,50.

Полученное желе имеет специфический аромат, вкус и цвет, нежную консистенцию. Небольшое ускорение процесса структурообразования (10-15 мин) достигается вследствие того, что химический состав «десертного продукта» (повышенное содержание фруктозы) и используемых соков способствует ускорению процесса формирования пространственной сетки геля за счет дополнительных связей типа водородных между надмолекулярными агрегатами, образованными макромолекулами желатина.

Использование десертного продукта из ягод тутовника дает возможность исключить добавление аскорбиновой кислоты и водно-спиртового экстракта, ароматических трав, позволяет улучшить вкус и аромат желе, придает ему тонизирующие качества, повышает пищевую ценность и продлевает срок хранения за счет содержания в нем витамина С до 39,3 мг/100 г. Последний, регулируя активную кислотность и обладая антиокислительными свойствами, оказывает консервирующий эффект. Десертный продукт содержит редуцирующие сахара и специфические ароматические вещества, присущие только зрелым ягодам тутовника.

Виноградный и яблочный соки, используемые для получения десертного желе, содержат ценные углеводы (глюкоза, фруктоза), аминокислоты, макро - и микроэлементы, ароматические вещества и совместно с концентратом (десертным продуктом) обуславливают более ценные диетические и десертные качества желе.

Технология приготовления желе заключается в следующем [2]. До 2,2 мас.% желатина добавляют 17,6% смеси соков (купаж виноградного и яблочного соков) в соотношении 1:8, перемешивают и выдерживают при комнатной температуре (20...25 °С) в течение 3040 мин для набухания, после чего набухший желатин растворяют в всосавшегося жидкости при нагревании до 40.45°С. Затем раствор желатина добавляют к массе, оставшейся по рецептуре (купаж виноградного и яблочного соков нагревают до 70.75 °С), раствор согревают до 80.90 °С, выдерживают при этой температуре в течение 510 мин при периодическом перемешивании. После термообработки раствор желе охлаждают до 45±5 °с, добавляют 0,08-0,10 мас.% лимонной кислоты в виде 50%-ного раствора и 1,43,5 мас.% десертного продукта. Последний необходимо добавить в виде раствора в соотношении 1:1 (сок: десерт).

После внесения добавок желейную массу тщательно перемешивают, разливают в подготовленные полимерные стаканчики, закрывают крышками и охлаждают для застудневания при 12±2 °С в течение 5-7 ч, после чего хранят при 2.5 °С не менее 10 суток. В процессе хранения десертное желе сохраняет органолептические, структурно-механические и микробиологические показатели при соблюдении рецептуры и режимных параметров приготовления. Долю введения в рецептуру десертного продукта определяли на основе дегустационного анализа. При содержании его ниже 1,4% эффект не проявляется, а добавка его более 3,5% не приводит к дальнейшему улучшению качества желе, начинает превалировать сладость, изменяются вкус и аромат. Добавка десертного продукта в количестве 1,4-3,5% по массе несколько ускоряет процесс студнеобразования за счет содержания в нем глюкозы и фруктозы, увеличение содержания сухих веществ в желе и числа связей между молекулами глюкозы фруктозы, желатина и других компонентов желе.

Пример 1 Рецептúra десертного желе (мас. %): натуральный виноградный сок-66,85; натуральный яблочный сок - 29,47; пищевой желатин - 2,20; лимонная кислота - 0,08; десертный продукт - 1,40.

Взвешенный желатин заливают соком в соотношении 1: 8, перемешивая, и выдерживают 30 мин, затем набухший желатин растворяют нагревом до 40,5 °с. Далее раствор желатина добавляют к горячему соку-купажу (смесь виноградного и яблочного соков), нагревают желирующий раствор до 80 °С, выдерживают при этой температуре 10 мин. Желирующий раствор охлаждают до 45.55 °С, вносят лимонную кислоту в виде 50%-ного раствора и десертный продукт, после чего тщательно перемешивают для равномерного распределения компонентов и сразу производят фасовку в стерильные стаканчики, которые закрывают крышкой, охлаждают для застудневания при температуре 10 °С в течение 5 ч. Готовое желе хранят при температуре 2 °С.

Пример 2. Рецептúra десертного желе (мас. %): натуральный виноградный сок-62,50; натуральный яблочный сок - 31,50; пищевой желатин - 2,40; лимонная кислота - 0,10; десертный продукт - 3,50.

К взвешенному желатину добавляют купажи́рованный виноградно-яблочный сок в соотношении 1:8-1: 10, перемешивают и выдерживают для набухания в течение 40 мин при комнатной температуре. Набухший желатин растворяют на водяной бане. Раствор желатина добавляют к нагретому до 75 °с купажи́рованному соку по рецептуре, перемешивают до 90 °С, выдерживают при этой температуре в течение 5 мин при периодическом перемешивании. Затем желирующий раствор охлаждают до 45±5°С, вносят добавки лимонной кислоты в виде 50%-ного раствора и раствор десертного продукта по рецептуре, перемешивают и фасуют в стерильные стаканчики, закрывают крышками и подвергают застудневанию при температуре 14 °С в течение не менее 7 ч.готовое желе хранят при 5 °С до реализации.

Пример 3. Рецептатура десертного желе (мас.%): натуральный виноградный сок-64,675; натуральный яблочный сок - 30,485; пищевой желатин - 2,30; лимонная кислота - 0,09; десертный продукт - 2,45.

Взвешенное количество желатина заливают купажиrowанным виноградно-яблочным соком для набухания и оставляют в течение 35 мин при комнатной температуре. Разбухший желатин растворяют на водяной бане, раствор желатина добавляют к остальной массе по рецептуре горячего купажиrowанного виноградно-яблочного сока (75 °C). Желейную массу нагревают до 87 °C, выдерживают при этой температуре в течение 8 мин, после чего желирующий раствор охлаждают до 45±5 °C для внесения лимонной кислоты и десертного продукта. После внесения добавок желирующий раствор перемешивают, фасуют в стерильные стаканчики и выдерживают для застудневания при 10 °C в течение не менее 6 ч. готовое желе хранят при температуре 3 °C.

Пример 4. Рецептатура десертного желе (мас. %): концентриrowанный виноградный осветленный сок - 11,6; концентриrowанный яблочный осветленный сок - 11,5; пищевой желатин 1-го сорта - 2,40; десертный продукт - 2,6; вода умягченная - 72,0.

К взвешенному желатину добавляют охлажденную до 25 °C (кипяченую) смягченную воду в соотношении 1:8 и выдерживают для набухания при комнатной температуре в течение 30 мин. Смягченную воду для разведения концентрата предварительно нагревают до 75...80 °C для полного и быстрого растворения. Полученную соковую основу далее нагревают до 80 °C, выдерживают при этой температуре в течение 5 мин.набухший желатин растворяют на водяной бане, доводят его температуру до 90 °C, выдерживают 5 мин при этой температуре. Затем пастеризованный раствор желатина сразу же добавляют к горячей пастеризованной соковой основе, тщательно перемешивают и охлаждают до 45±5 °C, вносят лимонную кислоту в виде 50%-ного раствора и десертный продукт, жидкое желе фасуют в стерильные стаканчики, которые закрывают

крышками и выдерживают для застудневания при 10 °С в течение не менее 6 ч. готовое желе хранят при температуре 3 °С.

Пример 5. Рецепт десертного желе (мас. %): концентрированный яблочный осветленный сок-22,0; пищевой желатин - 2,40; десертный продукт - 2,8; вода смягченная - 72,8. Взвешенный желатин заливают смягченной водой с температурой 20 °С, перемешивают и выдерживают при комнатной температуре в течение 35 мин. Набухший желатин растворяют на водяной бане при 45 °С, далее нагревают до 85 °С, выдерживают при этой температуре в течение 10 мин. Затем пастеризованный раствор желатина добавляют к горячей, одновременно пастеризованной соковой основе, полученной разведением концентрированного осветленного яблочного сока умягченной водой, нагретой до 75 °С. После охлаждения жидкого желе до 45 °С вносят добавки лимонной кислоты в виде 50%-ного раствора и десертного продукта по рецептуре, тщательно перемешивают и фасуют в стерильные стаканчики. Студнеобразование проводят при температуре 12 °С не менее 7 ч. готовое желе хранят при 2.5 °С.

Таким образом, продукт "Желе десертное" производят из натуральных виноградного и яблочного соков с целью повышения пищевой ценности желе и ускорение процесса структурообразования.

7.Правила оформления, отпуска, хранения и реализации десерта

Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01 Примечание: технологическая карта составлена на основании акта проработки.

8.Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту, кухонной посуде, инвентарю

Требования к инвентарю и инструментам

К инвентарю относят приспособления, облегчающие труд повара: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита, кондитерские мешки, наконечники, специальные шприцы, скалки, формочки, выемки, гребенки и т.д. Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород: дуб, бук, береза, клен с гладкой поверхностью. Допускается изготовление досок из синтетических материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором. Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: ОС - овощи сырые, ОВ - овощи вареные, РС - рыба сырая, РВ - рыба вареная, РГ - рыбная гастрономия, «Сельдь», Х - хлеб и так далее. В процессе работы строго следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами.

Сита, марлю для процеживания бульона, после употребления тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств.

Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

Требования к кухонной посуде и таре

Кухонную посуду: кастрюли, наплитные котлы объемом должно быть не более 60 литров, сотейники, чайники, изготавливают из нержавеющей стали, алюминия и дюралюминия с гладкой поверхностью. Во избежание передачи запаха блюдам все котлы закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготовляемых блюд. Противни изготавливают из нелуженого железа, а сковороды из чугуна. Новые формы,

противни, листы должны прокаливаться в печах. Запрещается пользоваться для выпечки формами, противнями и листами с нагаром.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте от 0,5 до 0,7 метров от пола. Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно подвергается тепловой обработке.

В ресторанах запрещается использовать эмалированную посуду, так как она хрупкая, особенно посуда с поврежденной эмалью. Алюминиевая, дюралюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Требования к столовой посуде

В ресторанах используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, а также из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из нержавеющей стали и мельхиора.

Для механизированного мытья посуды используют универсальные посудомоечные машины.

Тарелки, стаканы, приборы, чашки, подносы моют в машинах с применением моющих средств, разрешенных Министерством здравоохранения Российской Федерации.

Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки:

Струйная очистка холодной водой от мелких остатков пищи в течение 10 секунд;

Мытье моющим раствором температурой до 50 градусов в течение 70 секунд;

Ополаскивание горячей водой температурой до 60 градусов в течение 10 минут;

Вторичное ополаскивание горячей водой температурой от 96 до 98 градусов в течение 10 секунд.

Маркировка инвентаря

Маркировка - нанесение условных знаков, букв, цифр, графических знаков или надписей на объект, с целью его дальнейшей идентификации, указания его свойств и характеристик. С целью использование оборудования, инвентаря, посуды и тары, не соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям, может привести к снижению качества продуктов питания, их микробному обсеменению и химическому загрязнению, вплоть до распространения кишечных инфекций и возникновению пищевых отравлений.

Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

9.Правила эксплуатации оборудования и техника безопасности на рабочем месте

Правила эксплуатации

Перед началом работы на машинах проверяют их санитарно-техническое состояние. При осмотре рабочих органов поверхности должны находиться в одной плоскости. Затем машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу. Во время работы категорически запрещается открывать крышки машины. После окончания работы выключают, затем разбирают, тщательно промывают все рабочие части, протирают их и просушивают. Во избежание ржавления рабочие органы смазывают пищевым несоленым жиром. Корпус протирают влажной, а затем сухой тканью.

Техника безопасности

Перед началом работы повар обязан привести свое рабочее место в порядок, проверить безопасность работы:

- проверить холостой ход оборудования,
- проверить наличие и направленность ограждений,
- наличие и исправность заземления,
- проверить исправность другого оборудования

Во время работы повар обязан:

- максимально заполнить посудой рабочую поверхность электроплит,
- своевременно выключать электрогриль плит или переключать их на меньшую мощность,
- не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки,
- не пользоваться котлами, кастрюлями с деформированным дном и краями, не прочно закрепленными ручками или без них,
- контролировать давление и температуру в аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации,

следить за наличием тяги в камере сгорания газового оборудования и показателями манометра при эксплуатации оборудования, работающего под давлением.

Охрана труда

Во избежание несчастных случаев на работе повар обязан выполнять инструкции по охране труда. К работе допускаются люди не моложе 18 лет, прошедшие обучение по специальности. Повар получает рабочее место и первичный инструктаж, проходит стажировку. Каждый повар должен быть обеспечен санитарной одеждой, обувью, средствами индивидуальной защиты. При изготовлении не допускается носить ювелирные изделия и покрывать ногти лаком.

Заключение

Желе (желатиновый холодец) готовят из свежих и консервированных плодов и ягод, цитрусовых, соков, сиропов, экстрактов, молока и молочнокислых продуктов. Из ягод готовят отвар, как для киселя, в отваре растворяют сахар и набухший желатин, нагревают жележный сироп до кипения. В прозрачный сироп добавляют отжатый ягодный сок и разливают в формы или листы. Если жележный сироп получился смутным, його проясняют яичным белком, разведением одинаковой количеством холодной воды вливают в горячий сироп, проваривают при слабом кипении 8... 10 мин и процеживают. Желейные сиропы перед охлаждением ароматизируют лимонной цедрой, виноградным вином, ванилью и тому подобное. Желе готовят с консервированными и свежими ягодами и фруктами. Для этого плоды и ягоды (вишню, виноград, арбуз, дыня) раскладывают в формочки или вазочки, заливают жележным сиропом и охлаждают.

Список литературы

- 1 Джаруллаев Д.С. и др. Способ получения десертного продукта. Патент РФ № 2096973. Бюл. № 33,1997.
- 2 Джаруллаев Д.С, Вагабов М.-З.В. и др. Желе десертное и способ его приготовления. Патент РФ № 2128450. Бюл. №10,1999
- 3 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М., Академа, 2019.
- 4 Кальман О. Я. Использование ягодных паст в кондитерском производстве /О. Я. Кальман, Г. В. Иванова // Изв. вузов. Прикл. хим. и биотехнол. – 2012. – No2 – С.169-170.
- 5 Ковалев Н.И.; Сольникова Л.К.; Технология приготовления пищи - М., Экономика, 2022.
- 6 Козлов А.И.; Мельников В.И.; Фурман Н.П.; Все для домашнего стола - О.,Альфа, 20211.
- 7 Могильный, М. П. Пищевые и биологические активные добавки / М. П. Могильный. — Москва : ДеЛи принт, 2007. — 240 с.
- 8 Осипова, М.В. Применение электронно-ионной обработки в технологическом процессе производства желе из облепихи / М.В. Осипова, В.О. Вимба // Материалы Международной студенческой научной конференции Студенческий научный Форум.– М.: изд-во Евроазиатская научно-промышленная палата, 2020.– С. 78-79.

