

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
....	5
1 Особенности десерта медовый.....	5
.....	
1.1 История появления десерта медовый	6
.....	10
1.2 Характеристика сырья, используемого при приготовлении десерта медовый.....	11
1.3 Ассортимент десерта медовый	11
1.4 Технологический процесс приготовления десерта медовый.....	12
1.5 Дефекты десерта медовый, причины их возникновения и способы их предотвращения.....	12
2 Порядок разработки и утверждения нормативной документации на десерт медовый	17
2.1 Составление технико – технологической карты и акта контрольной отработки на десерт медовый	19
2.2 Характеристика пищевого сырья для приготовления десерта медовый.....	20
2.3 Составление технологической схемы приготовления десерта медовый.....	22
2.4 Расчет пищевой ценности десерта медовый	24
.....	
Заключение.....	
Список использованных источников.....	
Приложение А.....	

ВВЕДЕНИЕ

Десерт (от фр. Desserrer- делать ненапряженным, раскованным, легким.) - этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи – третьими или пятыми. Термин вошел во все европейские языки с 16 века. В русском языке «десерт» как термин известен с 1652 г. До этого его заменяло русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в 18 веке в связи с появлением понятия «закуски». Различать заедки от закусок стало трудно, и потому с середины 18 века слово «заедка» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется только слово «десерт».

Аналогичный процесс происходил и в других европейских языках – английском и немецком, где слово «послестолье» (nachtisch) – заменяется более точным французским кулинарным понятием «десерт».

Смысл десерта – не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании – это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо. Вот почему совершенно неправильно и неразумно именовать десертом сладкие тяжелые блюда: пирожные, коржики, пряники, ромовые бабы, кексы, шарлотки, все виды бламанже, хлебные и другие сладкие супы, кисели. Десертом считаются только фрукты, ягоды, их соки, фруктово-ягодные желе, муссы, причем скорее кисельные, чем сладкие. Любое использование сахара в повышенных количествах из десертных блюд, особенно в современном их понимании, исключается.

Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.

Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара. До этого сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.

Мед - один из самых вкусных, а главное натуральных лакомств.

Что можно приготовить из мёда? Первый ответ на этот вопрос – конечно, сладкие десерты: кремы, муссы, пирожные. Рецептов – тысячи, многие из них известны в течение многих столетий.

Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром. Те сладости, что мы имеем сегодня, далеки от оригинальных блюд по вкусу, питательной ценности и содержанию витаминов. Большинство сегодняшних десертов – богатые источники глюкозы. Они успешно борются с чувством голода, придают силы, стимулируют работу мозга и повышают настроение. Однако, не следует баловать себя сладким каждый день, особенно если ваш образ жизни нельзя назвать активным.

Цель работы – изучить ассортимент и технологию приготовления десерта медовый.

Задачи исследования:

- дать характеристику сырья и рассмотреть особенности приемов технологии приготовления десерта медовый;
- рассмотреть ассортимент десерта медовый;
- охарактеризовать дефекты десерта медовый;

- разработать комплект нормативно-технологической документации по приготовлению десерта медовый.

1 Особенности десерта медовый

1.1 История появления десерта медовый

Технология медовых десертов «стара как мир», и берет начало в древних цивилизациях Египта, Греции и Рима. И это понятно: мед ценится не только за сладость, но и за его свойство надолго продлевать свежесть десертам. Ведь мед – это жидкий абсорбент.

Технология создания мусса на основе натурального мёда была разработана канадцами в 20-х гг XX в. Тогда мёд разливали в огромные ёмкости и выдерживали 10 суток при температуре 14 °С. Затем ёмкости с мёдом переносили в помещение с температурой 28°, чтобы лакомство размягчить. Там мёд регулярно перемешивали мешалками. Получался кремообразный медовый десерт, который впоследствии стал самой востребованной альтернативой жидкому мёду.

Медовый мусс или крем-мед - это тот же самый мед только воздушной и легкой консистенции. Достигается эта консистенция без всяких химических добавок, мед просто перемешивают долго, чтобы он насытился кислородом и приобрел воздушную структуру. Для разнообразия и улучшения полезных свойств в мед добавляют прополис, пыльцу, натуральные ягоды.

Консистенция медового мусса – воздушная, нежная. Можно есть ложкой, мазать на бутерброд или блинчик.

Крем-мёд не нужно растапливать, он не садится, не слоится и сохраняет свою консистенцию и полезные свойства меда.

В отличие от обычного мёда, мусс не кристаллизуется, не течёт, не капает с ложки и не оставляет пятен.

1.2 Характеристика сырья, используемого при приготовлении десерта медовый

Мед - уникальный природный продукт, полезное лакомство и лекарственное средство. Мёдом принято называть продукт жизнедеятельности пчёл, которые собирают нектар с цветущих растений-медоносов, переваривают его в зобе, где тростниковый сахар, вступая в реакцию со слюной, частично превращается в виноградный, и выделяют в соты для дальнейшего созревания. Человечество знает и использует мёд с глубокой древности, о чём имеются многочисленные доказательства в исторических источниках. В настоящее время сбором мёда занимаются огромные хозяйства и небольшие пасеки, где мёд производится так же, как и тысячи лет назад.

Продукт представляет собой густую, вязкую жидкость, чаще всего прозрачную, со временем мёд кристаллизуется. По окраске мёд различен, он практически белого с лёгкой желтизной, до красно-коричневого цвета. Мёд обладает высокой сладостью, приятным специфическим ароматом и вкусом, которые зависят от вида мёда.

Мёд в своём химическом составе содержит практически всю таблицу Д. Менделеева, в нём присутствуют микро- и макроэлементы, жизненно необходимые человеку: калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, хлор и сера, йод, хром, фтор, молибден, бор и ванадий, олово и титан, кремний, кобальт, никель и алюминий, фосфор и натрий.

Благодаря наличию железа и марганца, мёд является исключительно полезным для повышения уровня гемоглобина в крови, потому что эти минералы играют ключевую роль в кроветворении. Богат продукт витаминами, в него входят: витамины группы В (В1, В2, В5, В6, В9), С, Н, никотиновая кислота и биотин. Мёд содержит ферменты, фитонциды и природные сахара. Мёд полностью усваивается организмом, отдавая максимум полезных веществ.

Сливки - это один из видов молочной продукции, получаемый методом перегонки молока через сепаратор. В продажу сливки обычно поступают пастеризованные с жирностью от 8% до 55%. Качественные сливки имеют очень нежную однородную консистенцию красивого светло-бежевого цвета. Вкус у сливок слегка сладковатый и напрямую зависит от качества кормов, которыми кормят коров. Обычно жирные сливки содержат от 35% до 50% жира, который представлен фосфолипидами – органическими веществами, образующими клеточные стенки и участвующие в обмене веществ. В сливках 35% содержится много минеральных веществ (кальций, фосфор, натрий, калий, магний), солей (фосфатов, хлоридов) и витаминов (холин, биотин, бета-каротин, РР, С, А, весь комплекс витаминов группы В). Главным достоинством сливок является кальций, который находится здесь в легкоусваиваемом виде и правильной пропорции с фосфором.

Натуральные сливки необходимы молодому организму в период роста костей. Они помогают в зрелом возрасте бороться с остеопорозом. Считается, что кальций убивает раковые клетки. Питание взрослого человека на четверть (а детей – наполовину) должно состоять из различных молочных продуктов. Сливки очень полезны при гастритах, язве, повышенных умственных нагрузках.

Ягоды малины - в составе присутствуют витамины группы В, С, достаточно редкий минерал марганец, фруктоза и большое количество грубых пищевых волокон, которые выводят из организма токсины и холестерин. Особые вещества кетоны, которые имеются в ягодах малины,

являются стимуляторами распада жировых отложений, поэтому продукт рекомендован для питания людей с избыточной массой тела. По некоторым данным малина способствует замедлению роста раковых клеток, иногда останавливая рост опухоли в самом начале.

Малина считается самой безвредной из ягод по возникновению аллергических реакций, недаром именно её рекомендуют вводить в рацион младенцев первой. Малина обладает противовоспалительным и потогонным свойствами, её можно использовать в качестве средства, повышающего иммунитет. Листья малины часто используют как составную часть чайных сборов.

Шоколад - это кондитерское изделие, приготовленное на основе масла какао, которое является продуктом переработки семян шоколадного дерева - какао-бобов. Также производители часто добавляют различные ароматические, пищевые добавки или начинку.

В зависимости от состава шоколад делят на: горький, молочный и белый, а также существуют диабетические разновидности.

Чёрный шоколад готовят из тёртого какао, сахарной пудры и масла какао (калоризатор). Вкусовые особенности получаемого шоколада можно менять с помощью изменения соотношения между сахарной пудрой и какао тёртым, чем больше тёртого какао в составе шоколада, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.

Молочный шоколад получают путем смешивания тёртого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока или сливок. Какао придает аромат молочному шоколаду, а смесь сахарной пудры и сухого молока его неповторимый вкус.

Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, сухого молока или сливок и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому шоколад имеет кремовый цвет. Свой вкус он приобрел за счет сухого молока, которое имеет карамельный привкус.

Диабетический шоколад предназначен для людей больных сахарным диабетом, соответственно вместо сахара используются подсластители, такие как сорбит, манит и другие. В своем составе шоколад содержит большое количество растительных волокон, макро- и микроэлементов, а также антиоксидантов.

В какао содержится теобромин – это аналог кофеина, который помогает выработке эндорфинов – гормонов удовольствия и счастья. Шоколад улучшает настроение, вдохновляет.

Умеренное употребление шоколада повышает работоспособность, концентрацию внимания, стимулирует умственную деятельность, так как он содержит магний, железо и витамины. Антиоксиданты, входящие в шоколад, способствуют замедлению процесса старения, укрепляют иммунитет.

Фтор, фосфор и кальций, которые присутствуют в какао продуктах, укрепляют костные ткани, стеариновая кислота способствует очищению сосудов, снижает уровень плохого холестерина.

Но, несмотря на всю пользу, в состав шоколада входит большое количество сахара и жира, поэтому чрезмерное его потребление приводит к ожирению и увеличивает риск возникновения сахарного диабета.

Яйца куриные - в химическом составе больше десяти основных витаминов - холин, витамины группы В (В1, В2, В6, В9, В12), А, С, D, Е, К, Н и РР, а также практически вся таблица химических элементов Менделеева - калий, кальций, магний, цинк, селен, медь и марганец, железо, хлор и сера, йод, хром, фтор, молибден, бор и ванадий, олово и титан, кремний, кобальт, никель и алюминий, фосфор и натрий. В яйцах много железа, но из яиц оно усваивается не очень хорошо, поэтому как источник железа лучше использовать мясо и печень. При этом, если пить яйца в сыром виде, то они еще и препятствуют усвоению железа из других продуктов.

Яйцо куриное состоит из белка и желтка. Белок – поставщик натурального легкоусваиваемого протеина, в среднем протеина содержится

10 г на 100 г яичного белка. Желток содержит жирорастворимые витамины, а также холестерин.

1.3 Ассортимент десерта медовый

Десерт медовый можно готовить из различных сортов меда. Известно огромное количество сортов мёда. Например:

1. Гречишный - приятный сильный аромат и вкус. Цвет светло-коричневый с красноватым оттенком. Полезен при заболеваниях печени, органов пищеварения.

2. Акациевый - тонкий аромат и чудесный вкус. Цвет светлый и прозрачный. Рекомендован при бессоннице.

3. Горчичный - при застывании обретает кремовый оттенок. Приятный аромат и вкус. Полезен при заболеваниях дыхательной системы.

4. Липовый - обладает ароматом липы. Бледно-желтого цвета. Мёд обладает противомикробными свойствами и антибактериальными.

5. Мятный - содержит большое количество витамина С. Обладает ароматом мяты. Светло-желтого цвета. Оказывает болеутоляющее, успокаивающее действие.

6. Ежевичный - из нектара цветков кустарника ежевики. Приятный вкус, прозрачен. Применяют при заболеваниях почек и для лечения простудных заболеваний.

7. Каштановый - слабый аромат каштановых цветов. Цвет темный. Горьковатый привкус. Обладает противомикробными свойствами.

Медовые десерты можно готовить с добавлением орехов: с грецким орехом, арахисом, миндалем, фундуком.

Медовые десерты отлично сочетаются с сухофруктами: с курагой, изюмом, ананасом.

Медовые десерты с семечками: с семечками подсолнуха и тыквенными семечками

Также можно использовать различные ягоды и фрукты.

1.4 Технологический процесс приготовления десерта медовый

Для приготовления медового мусса отделите желтки от белков. Желтки выложите в кастрюлю, взбейте в пену. Поставьте на слабый огонь или на водяную баню и, помешивая, добавляйте постепенно мед, пока масса слегка не загустеет. Снимите емкость с плиты и остудите. Яичные белки и сливки по отдельности взбейте в крутую пену и смешайте с медово-яичной массой. Медовый мусс разлейте по розеткам и охладите. Когда десерт охладится, подавайте, украсив натертым шоколадом, свежими ягодами или кусочками фруктов.

1.5 Дефекты десерта медовый, причины их возникновения и способы их предотвращения

Дефекты десерта медовый, причины их возникновения указаны в табл.

1.

Таблица 1 - Дефекты десерта медовый, причины их возникновения

Дефекты	Причины возникновения
Имеет посторонние привкусы и запахи	Использование гнилых фруктов и ягод, недоброкачественных яиц, сливок
Нехарактерная консистенция	Недостаточно взбивали
Вкус и запах слабо выражены	Закладка не соблюдена
В нижней части мусса образовался плотный слой желе	Плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим
Масса тяжелая	Мало взбивали

2 Порядок разработки и утверждения нормативной документации на десерт медовый

2.1 Составление технико – технологической карты и акта контрольной отработки на десерт медовый

«УТВЕРЖДАЮ»
 ДИРЕКТОР КАФЕ «СКАЗКА»
 Иванов И.И.
 «29» марта 2018г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на десерт «Медовый, вырабатываемый кафе «Сказка».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1. Для приготовления используют следующее сырье:

Мед	ГОСТ Р 54644-2011
Сливки 35%	ГОСТ 31451-2013
Шоколад	ГОСТ 31721-2012
Малина	ГОСТ 33915-2016

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления десерта медовый, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3.РЕЦЕПТУРА

3.1. Рецепттура блюда

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Мед	63	63
Сливки 35%	38	38
Шоколад	2,5	2,5
Малина	13	13
Яйца	1,3 шт	52
Масса	168,5	-
Выход готового блюда	-	150

4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству десерта «Медовый» производится в соответствии со «Сборником рецептов холодных и горячих десертов»

4.2. Для приготовления медового мусса отделите желтки от белков. Желтки выложите в кастрюлю, взбейте в пену. Поставьте на слабый огонь или на водяную баню и, помешивая, добавляйте постепенно мед, пока масса слегка не загустеет. Снимите емкость с плиты и остудите. Яичные белки и сливки по отдельности взбейте в крутую пену и смешайте с медово-яичной массой. Медовый мусс разлейте по розеткам и охладите. Когда десерт охладится, подавайте, украсьте натертым шоколадом, свежими ягодами или кусочками фруктов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

- 5.1. Десерт «Медовый» должен подаваться охлажденным.
5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 14°C.
5.3. Срок годности при хранении – не более 24 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – пышная застывшая масса.

Консистенция – мелкопористая, нежная, пышная.

Вкус – сладкий, соответствующий продуктам, входящим в состав десерта, без посторонних привкусов.

Запах – соответствующий продуктам, входящим в состав десерта, без посторонних запахов.

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ В 100 Г

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал/кДж
4,6	10,6	29,7	232,6

Ответственный за оформление ТТК Зайцева А.А.

Зав. производством Никитина О.Ю.

«Утверждаю»
Зав.производством
должность
кафе «Сказка»
название организации

подпись
Никитина О.Ю.
Ф.И.О.

АКТ
отработки рецептуры и технологии новых
и фирменных блюд (изделий)

Наименование предприятия: Кафе «Сказка»

Дата проведения отработки 29.03.2018г.

Наименование блюда (изделия) Десерт медовый

Наименование продуктов	Масса нетто продуктов, кг	Данные отработки на партиях, кг			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Мед	63	55	63	70	63	63
Сливки 35%	38	35	38	40	38	38
Шоколад	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Малина	13	13	13	13	13	13
Яйца	52	45	52	55	52	52

Масса полуфабрикатов, г: 168,5

Масса готового блюда (изделия): 150
в горячем состоянии, г: 155
в остывшем состоянии, г: 150
Потери при тепловой обработке, %: 10

Описание технологического процесса:

Для приготовления медового мусса отделите желтки от белков. Желтки выложите в кастрюлю, взбейте в пену. Поставьте на слабый огонь или на водяную баню и, помешивая, добавляйте постепенно мед, пока масса слегка не загустеет. Снимите емкость с плиты и остудите. Яичные белки и сливки по отдельности взбейте в крутую пену и смешайте с медово-яичной массой. Медовый мусс разлейте по розеткам и охладите. Когда десерт охладится, подавайте, украсьте натертым шоколадом, свежими ягодами или кусочками фруктов.

Заключение:

Рецептура десерта «Медовый», которая была принята для проведения отработки, является самой оптимальной и может быть применима для приготовления.

Разработчик: технолог

(должность, подпись)

Зайцева А.А.

(ФИО)

2.2 Характеристика пищевого сырья для приготовления десерта медовый

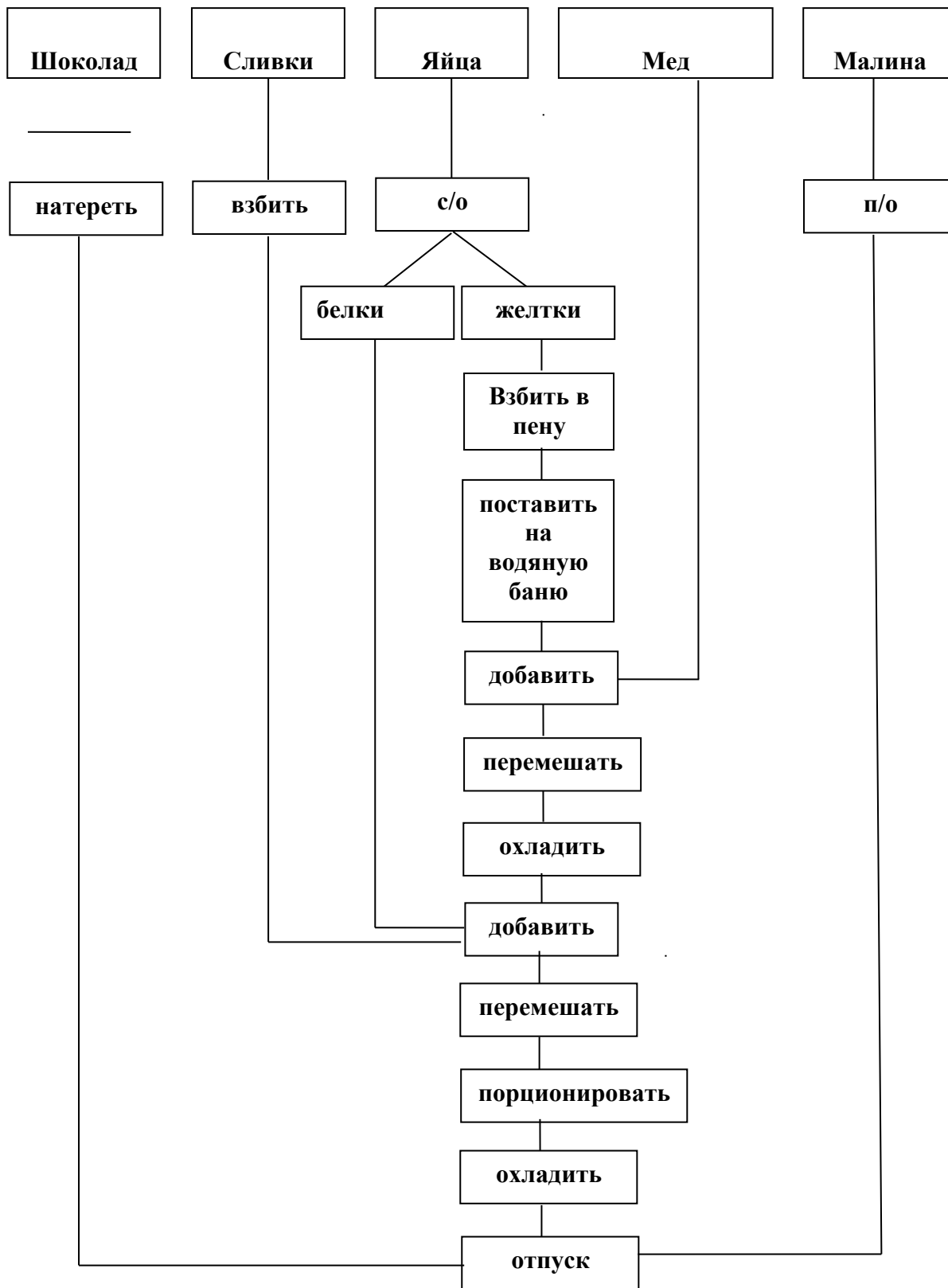
Характеристика пищевого сырья для приготовления десерта медовый представлена в табл. 2.

Таблица 2 - Характеристика пищевого сырья сложного холодного или горячего десерта

Наименование пищевого сырья	Нормативные документы	Показатели качества
Мед	ГОСТ Р 54644-2011	Внешний вид (консистенция): жидкий, полностью или частично закристаллизованный. Аромат: приятный, от слабого до сильного, без постороннего запаха. Вкус: сладкий, приятный, без постороннего привкуса.
Сливки 35%	ГОСТ 31451-2013	Внешний вид: однородная непрозрачная жидкость. Консистенция: однородная, в меру вязкая. Вкус и запах: характерные для сливок с легким привкусом кипячения. Допускается сладковато-солончатый привкус. Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе, светло-кремовый для стерилизованных сливок.
Шоколад	ГОСТ 31721-2012	Вкус и запах: свойственные для конкретного типа шоколада, без

		постороннего привкуса и запаха. Внешний вид: лицевая поверхность ровная или волнистая, с рисунком или без него, блестящая. Не допускается поседение и зараженность вредителями. Консистенция: твердая. Структура: однородная.
Малина	ГОСТ 33915-2016	Внешний вид: ягоды свежие, зрелые, целые, чистые, здоровые, без излишней внешней влажности. Запах и вкус: свойственные помологическому сорту, без постороннего запаха и (или) привкуса
Яйца	ГОСТ 31654-2012	Вид яиц: диетические. Состояние воздушной камеры и ее высота: неподвижная; высота - не более 4 мм. Состояние и положение желтка: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается. Плотность и цвет белка: плотный, светлый, прозрачный.

2.3 Составление технологической схемы приготовления десерта медовый



2.4 Расчет пищевой ценности десерта медовый

Расчет пищевой ценности десерта медовый представлен в табл. 3.

Таблица 3 - Расчет пищевой ценности десерта медовый

Наименование сырья	Масса нетто, г	Содержание основных пищевых веществ							
		Сухие в-ва (100 – влага)		Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г	%	г	%	г	%	г
Мед	63	82,6	52	0,8	0,5	-	-	80,3	50,6
Сливки 35%	38	61	23,2	2,5	0,9	35	13,3	3	1,1
Шоколад	2,5	99,1	2,5	6,9	0,2	35,7	0,9	54,4	1,4
Малина	13	18	2,3	0,8	0,1	0,3	0,04	13,4	1,7
Яйца	52	26	13,5	12,7	6,6	11,5	6	0,7	0,4
Масса полуфабриката	168,5		93,5		8,3		20,24		55,2
В 100 г полуфабриката до тепловой обработки	100		55,5		4,9		12		32,7
Сохранность веществ после тепловой обработки				94		88		91	
В 100 г готового блюда (изделия) после тепловой обработки					4,6		10,6		29,7

$$\mathcal{E} = 4 \cdot \text{Б} + 4 \cdot \text{У} + 9 \cdot \text{Ж} = 4 \cdot 4,6 + 4 \cdot 29,7 + 9 \cdot 10,6 = 18,4 + 118,8 + 95,4 = 232,6 \text{ ккал}$$

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Технология медовых десертов «стара как мир», и берет начало в древних цивилизациях Египта, Греции и Рима. И это понятно: мед ценится не только за сладость, но и за его свойство надолго продлевать свежесть десертам. Ведь мед – это жидкий абсорбент. Мед - один из самых вкусных, а главное натуральных лакомств. Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами.

Технология создания мусса на основе натурального мёда была разработана канадцами в 20-х гг XX в. Тогда мёд разливали в огромные ёмкости и выдерживали 10 суток при температуре 14 °С. Затем ёмкости с мёдом переносили в помещение с температурой 28°, чтобы лакомство размягчить. Там мёд регулярно перемешивали мешалками. Получался кремообразный медовый десерт, который впоследствии стал самой востребованной альтернативой жидкому мёду.

Медовый мусс или крем-мед - это тот же самый мед только воздушной и легкой консистенции. Достигается эта консистенция без всяких химических добавок, мед просто перемешивают долго, чтобы он насытился кислородом и приобрел воздушную структуру. Для разнообразия и улучшения полезных свойств в мед добавляют прополис, пыльцу, натуральные ягоды.

В данной курсовой работе были рассмотрены особенности десерта медовый; характеристика сырья, используемого при приготовлении десерта медовый, приемы технологической обработки; составление ассортимента десерта медовый; технологический процесс приготовления десерта медовый; недостатки и причины возникновения. Составлена нормативно-технологическая документация на десерт «Медовый».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия.
2. ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия.
3. ГОСТ 31721-2012 Шоколад. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия.
5. ГОСТ 33915-2016. Малина и ежевика свежие. Технические условия.
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
7. Богушева В. Технология приготовления пищи. Издание 4-е, стереотипное, Феникс, 2013.- 374 с.
8. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.
9. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования.- Ростов н/Д: Феникс, 2008. – 373 с.
10. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ Составитель Могильный М.П. – М.:ДеЛи плюс, 2011.- 560 с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2006. – 688 с.
12. Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1-3: Справочные таблицы под ред. Скурихина И.М. т.1-3.-М.:ВО «Агропромиздат», 1987.
13. Архипов В., Иванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанное дело: Ассортимент, технология и управление качеством в современном ресторане; Учебное пособие. - М.: Фирма «ИЙКОС», Центр учебной литературы, 2007. - 382 с.

14. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2007, 170 с.
15. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты; Академия - Москва, 2011. -750с.
16. Кутняхова Л. В. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров; Вышэйшая школа - Москва, 2012. - 144 с.
17. Остренко О. - Популярные европейские десерты, Издательство: "Сталкер", серия: "Вкусные рецепты", 2003.-320 с.
18. Олейникова А. Я., Аксенова Л. М., Магомедов Г. О. Технология кондитерских изделий; Издательство "РАПП" - Москва, 2010. - 670 с.
19. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2006. – 328 с.
20. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
21. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В. В. Усов.-10-ое изд., стер.-М. : Издательский центр «Академия», 2012.-432 с
22. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2002, 296 с.
23. Г.Г.Дубцов, М.Ю.Сиданова. Ассортимент и качество кулинарной продукции- М. 2006
24. Шоколад. Коллекция лучших рецептов (набор из 4-х книг), Издательство Колибри-М., 2011.-120 с.
25. Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1-3: Справочные таблицы под ред. Скурихина И.М. т.1-3.-М.:ВО «Агропромиздат», 1987

Приложение А

ООО кафе «Сказка»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование десерта «Медовый»

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	Нормы расхода сырья (гр)			
	На 1 порцию		На 10 порций	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мед	63	63	630	630
Сливки 35%	38	38	380	380
Шоколад	2,5	2,5	25	25
Малина	13	13	130	130
Яйца	1,3 шт	52	13шт	520
ВЫХОД		150		1500

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления медового мусса отделите желтки от белков. Желтки выложите в кастрюлю, взбейте в пену. Поставьте на слабый огонь или на водяную баню и, помешивая, добавляйте постепенно мед, пока масса слегка не загустеет. Снимите емкость с плиты и остудите. Яичные белки и сливки по отдельности взбейте в крутую пену и смешайте с медово-яичной массой. Медовый мусс разлейте по розеткам и охладите. Когда десерт охладится, подавайте, украсьте натертым шоколадом, свежими ягодами или кусочками фруктов.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Внешний вид	Пышная застывшая масса
Цвет	Соответствующий цвету продуктов, входящих в состав десерта
Вкус	Сладкий, соответствующий продуктам, входящим в состав десерта, без посторонних привкусов
Запах	Соответствующий продуктам, входящим в состав десерта, без посторонних запахов
Консистенция	Мелкопористая, нежная, пышная

Директор предприятия _____

Заведующий производством _____

Калькулятор _____