

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

ДНЕВНИК – ОТЧЕТ

по производственной практике

**ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Выполнил студент: _____

курса: 4 курса

Начало практики: 19.01.2023г.

Окончание практики: 25.01.2023г.

Руководитель практики от учебного
заведения: Кочеткова О.А.

Место прохождения практики:

ОРГАНИЗАЦИЯ

Руководитель практики от предприятия:

МП

Оценка: _____

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Мензелинский сельскохозяйственный техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ПО

_____Выборнова Т.Д

«_19_» ____01____2023 г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на прохождение производственной практики по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

Ф.И.О.

Форма обучения: *очная*

2. Место прохождения практики *ОРГАНИЗАЦИЯ*

3. Срок сдачи отчета по практике: «_25_» _____01_____2023 г.

4. Перечень компетенций, подлежащих выполнению:

№ п/п	Наименование мероприятия	Дата	Отметка о выполнении
1	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности Ознакомительная экскурсия по предприятию Знакомство с оборудованием, технологиями	19.01.23	
	Выполнение заданий на рабочем месте знакомство с базой практики, организацией работы в цехах, с нормативной документацией.		
2	Приготовление холодных десертов. Фруктовые салаты. Режим хранения и подача фруктовых салатов. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.	20.01.23	
3.	Приготовление и подача различных типов желе. Оформление и техника декорирования.	21.01.23	
	Приготовление муссов. Режим хранения, выбор способов сервировки и подача муссов.		
	Приготовление суфле. Режим хранения ,выбор способов сервировки и подача суфле		
4.	Приготовление, оформление и техника декорирования кремов	23.01.23	
	Разработка и приготовление новых видов сложных холодных десертов: мороженное, парфе, бланманже. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов;		

	Приготовление терринов. Выбор способов сервировки и их подача		
	Приготовление тирамису, чизкейков. Выбор сервировки и их подача.		
5	Приготовление и оформление сложных горячих десертов суфле, пудингов. Режим хранения и подачи десертов. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	24.01.23	
	Приготовление и оформление овощных кексов, гурьевской каши. Сервировка и подача.		
	Приготовление и оформление снежков из шоколада. Сервировка и подача.		
	Приготовление и оформление десертов фламбе. Сервировка и подача десертов фламбе.		
6.	Приготовление фруктов жаренных в тесте, на гриле. Сервировка и их подача.	25.01.23	
	Приготовление шоколадного фондю. Сервировка, подача.		
	Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Оценка качество и безопасность готовой продукции. Оформление документации на готовую продукцию.		
	Приготовление сложных горячих десертов-мягкий сыр, творог. АРТ. - визаж при оформлении десертов из сыра и творога.		
	Дифференцированный зачет		

Студент

_____ / _____ /

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ п/п	Дата	Краткое описание выполненной работы	Оценка/подпись
1	19.01.23	Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с оборудованием, инвентарем предприятия.	
2	20.01.23	Приготовление холодных десертов. Фруктовые салаты. Режим хранения и подача фруктовых салатов. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.	
3	21.01.23	Приготовление и подача различных типов желе. Оформление и техника декорирования. Приготовление муссов. Режим хранения, выбор способов сервировки и подача муссов. Приготовление суфле. Режим хранения, выбор способов сервировки и подача суфле.	
4	23.01.23	Приготовление, оформление и техника декорирования кремов Разработка и приготовление новых видов сложных холодных десертов: мороженное, парфе, бланманже. Безопасное пользование производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов; Приготовление тирамису, чизкейков. Выбор сервировки и их подача.	
5	24.01.23	Приготовление и оформление сложных горячих десертов суфле, пудингов. Режим хранения и подачи десертов. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов. Приготовление и оформление овощных кексов, гурьевской каши. Сервировка и подача.	

		<p>Приготовление и оформление снежков из шоколада. Сервировка и подача.</p> <p>Приготовление и оформление десертов фламбе. Сервировка и подача десертов фламбе.</p>	
6	25.01.23	<p>Приготовление фруктов жаренных в тесте, на гриле. Сервировка и их подача.</p> <p>Приготовление шоколадного фондю. Сервировка, подача.</p> <p>Приготовление начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов. Оценка качество и безопасность готовой продукции. Оформление документации на готовую продукцию.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТА ВО ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студент _____
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проходил учебную практику в рамках профессионального модуля ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

с «19» 01 2023 г. по «25» 01 2023 г.
на базе _

(полное наименование предприятия, организации)

Во время практики выполнял следующие виды работ:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;

Качество выполнения работ в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика _____

Во время практики приобрела опыт практической деятельности по по технологии
приготовления блюд, закрепила умения и навыки обращения с оборудованием.

Студент соблюдал трудовую дисциплину и правила техники безопасности.

Заключение:

Студент _____
показал _____ профессиональную подготовку и заслуживает
присвоения _____ разряда по специальности 19.02.10 Технология
продукции общественного. _

Дата

МП _____
ответственного лица организации

Подписи руководителя практики,

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА ОТ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Срок прохождения практики: с « 19 » 01 2023г. по « 25 » 01 2023 г.
2. Продолжительность практики 1 неделя, что составляет 36 часов.
3. Навыки, приобретенные во время практики: приготовление блюд согласно технологическим картам по программе
4. Наблюдая за работой практиканта во время практики, можно сделать вывод, что практикант продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а) следующие способности:

Код	Наименование результатов обучения	Отметка о наличии способности (да, нет)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	

Таким образом, практикант _____

Ф.И.О.

полностью / частично / достиг, не достиг (нужное подчеркнуть) планируемые результаты практики в части освоения общих компетенций

(должность ответственного лица)

(подпись)

(расшифровка подписи)

« ____ » _____ 20 ____ г.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(ФИО)

Обучающийся 4 курса по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 05 в объеме **36 часов** с **« 19» 01 2023 г. по « 25» 01. 2023 г.** в организации _____

Виды и качество выполненных работ

Профессиональные компетенции и	Вид и объем работ	Оценка уровня компетенции Освоен/не освоен	
		От предприятия	От учебного заведения
ПК 5.1.	Ознакомление с ассортиментом сложных холодных десертов, реализуемых на предприятии. Подбор технологического оборудования для приготовления десертов и безопасного его использования. Техника безопасности на рабочем месте, правила санитарии и гигиены. Выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления десертов. Совершенствование навыков изготовления, отпуска холодных сладких блюд массового приготовления (киселей, желе, муссов и др.		
ПК 5.2.	Освоение навыков приготовления, оформления и отпуска холодных сладких блюд с помощью различных технологий, оборудования и инвентаря: мороженого с сиропом, вином, парфе с фруктами (свежими консервированными), ягодных и фруктовых салатов, кремов, суфле и парфе. Декорирование сложных холодных десертов.		
ОК 1	Освоение навыков приготовления, оформления и подачи холодных десертов: щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, кассаты, паннакотты. Контроль качества, условия и сроки реализации готовых сложных холодных десертов		
ОК 2	Ознакомление с ассортиментом сложных горячих десертов, реализуемых на предприятии. Совершенствование навыков изготовления, отпуска горячих сладких блюд массового приготовления суфле, пудингов, фруктовых и овощных кексов, гурьевской каши, штруделей. Начинки, соусы, глазури для горячих десертов.		

ОК 3	5. Подбор и приготовление сиропов и соусов для отпуска горячих сладких блюд. Освоение приёмов приготовления заказных, банкетных, фирменных горячих десертов Декорирование и оформление сложных горячих десертов.		
ОК 4	6. Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практике.		
	Итого	36 часа	

Итоговая оценка по практике _____

Содержание

Дата	Содержание выполненных работ	Отметка руководителя практики от организации.
19.01.23	<p style="text-align: center;"><u>Охрана труда</u></p> <p>Во избежании 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/</p> <p><u>Техника безопасности при эксплуатации оборудования в кондитерском цехе.</u></p> <p>Общие правила:</p> <ul style="list-style-type: none"> • · К эксплуатации механического оборудования допускаются лица прошедшие специальное обучение и инструктаж на рабочем месте. • · Работать можно только на исправном оборудовании. • · При обнаружении неисправностей оборудования необходимо сообщить мастеру и вывесить табличку с надписью «Не исправен». • · Оборудование должно использоваться исключительно по назначению. • · Перед началом работы проверить исправность оборудования. • · При работе оборудования необходимо соблюдать нормы загрузки бочка взбивальной машины МВ - 35М. • · Загружают в бочок продукты и определяют их готовность только при выключенном электродвигателе. • · После окончания взбивания электродвигатель выключают и после полной его остановки снимают взбиватель. Далее освобождают кронштейн, крепящий бачок. Освободив бачок от продукта, его промывают горячей водой и просушивают. Наружную поверхность машины протирают влажной тканью. • · Температуру в печи следует повышать постепенно во избежании больших неравномерных нагрузок и появления трещин в конструкции печи. • · Нельзя использовать деформированные листы и поправлять их во время работы печи. • · Запрещается загружать и выгружать листы с 	

	<p>продукцией во время их движения.</p> <ul style="list-style-type: none"> • · Если при соприкосновении с кнопочным выключателем ощущается воздействие электрического тока необходимо немедленно прекратить работу, выключить печь, вызвать электрика и поставить в известность мастера. • · Нельзя перегружать стеллажи для хранения готовой продукции выше нормы во избежание падения. • · Категорически запрещается производить какие-либо работы по наладке, уборке, чистке оборудования на ходу, снимать ограждение движущихся частей машины, механизмов. • · В связи со значительным выделением теплоты в цехе должна работать вентиляция, вытяжная или местная. • · Не загромождайте проходы на рабочем месте листами, стеллажами и вагонетками. • · Содержите рабочее место в чистоте. • · При возникновении возгорания или пожаров в цехе или на технологическом оборудовании обесточить электрооборудование и принять меры к самостоятельному тушению с применением огнетушителей и пожарных кранов. • · Категорически воспрещается на рабочем месте носить кольца, серьги, украшения и остро бьющиеся предметы. • · В случае получения травмы в цехе немедленно обратитесь в медпункт, сообщите о происшедшем несчастном случае мастеру или начальнику цеха с указанием причины, вызвавшей эту травму. <p>Противопожарная безопасность:</p> <p>Пожары наносят огромный материальный ущерб и в ряде случаев сопровождаются гибелью людей. Поэтому защита от пожаров является важнейшей обязанностью каждого члена общества и проводится в общегосударственном масштабе.</p> <p>Противопожарная защита имеет своей целью изыскание наиболее эффективных, экономически целесообразных и технически обоснованных способов и средств предупреждения пожаров и их ликвидации с минимальным ущербом при наиболее рациональном использовании сил и технических средств тушения.</p> <p>Пожарная безопасность - это состояние объекта, при котором исключается возможность пожара, а случае его возникновения используются необходимые меры по устранению негативного влияния опасных факторов пожара на людей, сооружения и материальных ценностей.</p> <p>Пожарная безопасность может быть обеспечена мерами пожарной профилактики и активной пожарной защиты. Пожарная безопасность включает комплекс мероприятий, направленных на предупреждения пожара или уменьшения его последствий. Активная пожарная защита - меры, обеспечивающие успешную борьбу с пожарами или</p>	
--	---	--

	<p>взрывоопасной ситуацией.</p> <p>Сроки хранения готовой продукции ресторанный хозяйства, в течение которых не снижается ее качество, ограничены. Температурные условия хранения готовой пищи регламентированы санитарными правилами, согласно которым температура холодных сладких блюд для потребителей должна составлять 12... 14 ° С. температура подачи мороженого - 4-6 °С.</p> <p>Для хранения готовой пищи применяют специализированное технологическое оборудование. С учетом индивидуального подхода к срокам хранения отдельных блюд санитарными правилами установлено, что холодные закуски, десерты и напитки можно хранить до 1 ч. Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах и шкафах при температуре не выше 6 °С в пределах сроков, установленных гигиеническими требованиями для особо скоропортящихся продуктов (СанПиН 2.4.6.664--97).</p> <p>Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены (слабый аромат ванилина в молочном киселе; недостаточно выражены вкус и запах ягод, фруктов, вина в сиропах и т.д.); незначительные дефекты консистенции (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки; недостаточная пористость пудингов, непривлекательный внешний вид и т.д.).</p> <p>В группе холодных сладких блюд ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит.</p>	
20.01.23	<p>Особенности оформления. Фруктовый салат перед подачей выкладывают горкой на листья салата.</p> <p>Правила подачи. Температура подачи блюда не выше 14 С. Фруктовый салат подают в салатнике.</p> <p>Сроки реализации и хранения. Не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня. Фруктовый салат должен быть выставлен в порционном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые должны пополняться продукцией по мере ее реализации. Срок реализации салата не более 30 мин.</p> <p>Условия транспортирования. При транспортировке продукция должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, по которому вырабатывалась продукция, срока хранения, массы упаковочной единицы</p>	

	<p>изделия, цены изделия.</p> <p>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.</p> <p>САЛАТ ИЗ АНАНАСОВ И МАЛИНЫ</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1. Ананас очистите от кожуры, вырежьте сердцевину и порежьте его ломтиками. • 2. Малину промойте, откиньте на дуршлаг и выложите в ананасы. • 3. Сливки тщательно взбейте с сахаром. • 4. Фруктовую массу переложите в салатницу и полейте сливками. Перед подачей на стол украсьте салат ломтиками ананаса и ягодами малины. <p>Технологический процесс производства десертов должен осуществляться по технологической инструкции с соблюдением «Санитарных правил для предприятий по производству десертов». Все конструктивные решения помещений должны предусматривать последовательность и поточность технологического процесса, отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.</p> <p>Все технологическое оборудование должно быть сертифицировано и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение территориального органа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p>Весь инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, иметь санитарно-эпидемиологические заключения и быть сертифицированы в установленном порядке.</p>	
21.01.23	<p>Мусс (от фр. <i>mousse</i> — пена) это сладкий десерт, приготавливаемый из ароматической основы (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и т. д.), дающей вкус и название тому или иному муссу. Вспомогательными ингредиентами являются добавки:</p>	

- способствующие пенообразованию и фиксации пенистого состояния мусса - желатин, агар-агар, взбитые яичные белки;
- подсластители - сахара, сахарин, меда, патока;
- дополнительные ингредиенты, усиливающие вкус или придающие новые ароматы и вкусовые качества молоко, яичные желтки, сливки, сливочное масло, различные пряности, коньяк, ром, варенье.

Технология *приготовления муссов* постоянно менялась в течение веков, что было с использованием различных фиксаторов пенообразования в разное время (рыбий клей, агар-агар, животный желатин, яичный белок), с использованием их сочетаний, а также в связи с эволюцией техники для взбивания (от ручных приспособлений до современных электромиксеров). На процесс приготовления муссов оказывает влияние и характер основного сырья (фруктового пюре, ягодного сока, вина или плиточного шоколада). Вследствие чего *рецепты приготовления муссов* разного времени предлагают разные техники приготовления этого десерта. Часто вместо яиц и желатина предполагают использовать манную крупу из-за ее хорошей способности разбухать и наличию клеящих свойств. Эти особенности манки позволяют имитировать воздушное состояние мусса. Настоящий французский мусс использует только естественную пену яичных белков, фиксируемую при помощи охлаждения. Желатин если и используется, то только в незначительных количествах и только в сочетании с белками. При приготовлении классического шоколадного мусса белки и желтки взбиваются с сахаром отдельно. Желтки охлаждаются и

затем соединяются с шоколадно-масляной основой, после чего к ним небольшими порциями примешиваются взбитые белки. Ароматизируется такой десерт коньяком или ромом, который добавляется при взбивании желтков на водяной бане. Конечная масса охлаждается в холодильнике в течение 6 часов.

Приготовление типичного фруктово-ягодного мусса начинается с приготовления жидкого сахарного сиропа, в котором распускают желатин, предварительно замоченный в холодной воде. Затем туда же добавляют фруктовую основу (соки, пюре), пряности и сахар по вкусу. Полученную жидкость процеживают для избавления от неоднородностей и взбивают на ледяной бане (помещают в емкость со льдом) пока вся масса не перейдет в пенистое состояние. Пена не должна спадать с венчика. Готовую пенистую массу разливают в формочки и отправляют в холодильник для застывания. Такие десерты при подаче гарнируют взбитыми сливками, фруктово-ягодным соусом, более ярким и резким по вкусу, чем сам мусс, украшают кусочками фруктов. Разновидность мусса - **самбук** - это воздушный желированный десерт на основе взбитых белков. Консистенция у самбука более плотная, чем у мусса. Фруктово-белковую смесь осторожно смешивают с растворенным в небольшом количестве воды желатином, раскладывают в формочки и оставляют застывать в холодильнике от нескольких часов до суток.

Шоколадный мусс с бананом.

В рецепте шоколадного мусса с бананом нет яиц и сахара. Сладость шоколадному десерту добавит мякоть спелого банана, а воздушную консистенцию придаст взбитая миксером сметана. На приготовление шоколадного мусса потребуется всего 2-3 минуты.

	<p>Для рецепта мусса вам потребуется:</p> <p>сметана (жирная) - 3 ст.л. какао-порошок - 2 ст. л. банан - 1 шт. ванилин - 1 щепотка.</p> <p>Рецепт приготовления мусса:</p> <p>Делается шоколадный мусс без сахара очень просто. Нарезаем очищенный спелый банан на кусочки. Если блендер мощный, то можно вообще не измельчать банан вручную.</p> <p>Добавляем к банану в чашу блендера сметану.</p> <p>Насыпаем в чашу какао.</p> <p>Немного ароматизируем ванилином наш будущий мусс и перебиваем все ингредиенты в блендере до состояния однородной тягучей массы. Наливаем мусс в красивую баночку, бокальчик или креманку. Готовый шоколадный мусс с бананом можно украсить шоколадной стружкой, ягодами, листиками свежей мяты и ореховой крошкой. Десерт без сахара готов!</p> <p><u>Брауни с бананом и темным шоколадом.</u> Шоколад разламывают на кусочки и вместе со сливочным маслом, и растапливают на водяной бане, не переставая все время помешивать лопаткой или деревянной ложкой. Получившийся густой шоколадный соус снимают с водяной бани и оставляют остывать. Тем временем смешивают яйцо с сахаром: яйца разбивают в отдельную миску и взбивают, постепенно добавляя сахар. Взбивать можно при помощи миксера или вручную, но не меньше двух с половиной-трех минут. В остывший растопленный со сливочным маслом шоколад аккуратно добавляют оставшийся сахар, затем муку, все хорошо перемешивают венчиком. Затем вливают сахарно-яичную смесь и тщательно перемешивают с шоколадной массой. Цвет у теста должен получиться равномерным, без разводов. Разогреть духовку до 200 градусов. Переливают смесь в форму для выпечки. Банан нарезают тонкими кружочками и добавляют в форму. Выпекать 30–35 минут при температуре 180 градусов. Готовый пирог вытаскивают из духовки, дают остыть и нарезают на квадратики острым ножом или ножом для пиццы — так кусочки получаются особенно ровными. Подавать брауни можно просто так, а можно посыпать сверху сахарной пудрой или разложить квадратики по тарелкам и украсить каждую порцию шариком ванильного мороженого.</p>	
23.01.23	<p><u>Самбуки</u> Самбук является разновидностью мусса. При изготовлении его фруктовое пюре из яблок (яблочный</p>	

самбук), абрикосов (абрикосовый самбук) или слив (сливовый самбук) смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения в объеме в 2—3 раза и образования однородной пышной пены. Подготовленный желатин растворяют, охлаждают до 40—50°C и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желирования и охлаждают. Отпускают со сладкими соусами или плодово-ягодными сиропами.

Желирующими веществами в этих блюдах являются пектин и желатин или альгинат натрия. Обычно готовят самбуки на основе яблочных и абрикосовых пюре. Яблоки моют, нарезают и вынимают косточки. Подготовленные фрукты кладут в сотейники, подливают немного воды, запекают в жарочных шкафах и протирают. В пюре добавляют взбитый белок, вливают тонкой струйкой растопленный желатин или раствор альгината натрия и разливают в формы.

Самбук яблочный или сливовый

Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают. Отпускают самбук так же, как мусс.

Самбук абрикосовый

Из абрикосов удаляют и косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения плодов, протирают. Курагу предварительно замачивают, затем также варят и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок, кислоту лимонную. В остальном готовят и отпускают, как и самбук яблочный. При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым – 20 г на порцию.

Парфе

Парфе - представляет собой особую разновидность мороженого. На предприятиях общественного питания его готовят из густых (не менее 35%-й жирности) взбитых с сахаром сливок, яично-молочной смеси, ароматизаторов и вкусовых продуктов: ванилин (парфе ванильное), кофейного настоя (парфе кофейное), какао-порошка (парфе шоколадное), поджаренных измельченных орехов (парфе ореховое), земляничного пюре (парфе земляничное). Технология приготовления

парфе аналогична приготовлению кремов сливочных, ягодных, за некоторым исключением: для яично-молочной смеси используют в основном желтки; желирующее вещество не вводят; подготовленную массу раскладывают в специальные гофрированные формы, плотно закрывают крышками и замораживают в низкотемпературных шкафах, камерах при -18°C в течение 1,5—2 ч.

Перед подачей формы на несколько секунд опускают в теплую воду ($50—60^{\circ}\text{C}$) и выкладывают парфе в вазы.

При подаче на парфе можно положить консервированные фрукты. Рядом или вокруг парфе иногда кладут мелкое печенье. Подают мороженое с фруктами, мелкими печеньками, сиропами и т.д.

Отпускают в креманках, вазочках, фужерах. t подачи = 4-6 $^{\circ}\text{C}$

Парфе сливочное с крыжовником:

Ягоды промыть, обсушить, проткнуть деревянной лучиной, залить смесью ликера и коньяка и выдержать не менее 30 минут. Желтки растереть с сахаром, влить 3 столовые ложки воды и взбивать на водяной бане до получения густой пены. Затем посуду с желтковой массой сразу поместить в холодную воду со льдом и взбивать смесь до охлаждения (она должна увеличиться в размере и посветлеть). Сливки взбить и соединить с желтками. После этого добавить крыжовник, осторожно перемешать, разложить в металлические формы и заморозить. Перед подачей парфе выдержать в течение 1 часа в холодильнике и разрезать на порции.

Органолептический метод и определения степени готовности и качества холодных десертов Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления, перед реализацией.

Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними. Оценка каждого образца осуществляется с сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

После оценки каждого образца сотрудники должны

снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства. Результаты оценки каждого образца продукции оформляют в порядке, установленном на предприятии.

Щербет

Слово щербет или шербет, а так же сорбет имеет не только разные написания, но и несколько значений. Во-первых, щербет обозначает древний восточный витаминный напиток на основе ягод шиповника, розовых цветков, лакрицы и специй. В наше время щербетом называют прохладительный напиток из соков фруктов и ягод, с добавлением сахара, меда, пряностей и специй.

Во-вторых, всем сладкоежкам щербет известен как фруктовое мороженное или ароматное восточное сладкое лакомство. Как раз с последним видом щербета мы и хотим познакомить вас сегодня. Свое отличительное название щербет получил благодаря турецкому языку и слову Şerbet, которое имеет аналоги в других языках. К примеру, персы, народность урду и арабы называют щербет шарбатом. Исходя из сегодняшней кондитерской терминологии, щербет отличается от шербета исключительно густотой. Если уварить шербет из первого рецепта до густоты и остудить, получится ягодный щербет. Но мы привыкли к тому, что это лакомство имеет сливочный вкус и содержит в своем составе орехи.

Сливочный щербет с орехами

Сначала нужно приготовить сахарный сироп. Для этого выливаем воду в кастрюлю, добавляем сахар и доводим сироп до кипения, постоянно помешивая. После этого добавляем в сироп лимонный сок, сгущенное молоко и сливочное масло. Хорошо перемешиваем смесь до однородности и добавляем рубленые орехи. Снова перемешиваем массу, делаем огонь минимальным и варим щербет на протяжении 25-30 минут, непрерывно помешивая. Немного остудите полученную массу и переложите в форму, выстеленную пергаментной бумагой. Плотно накройте пищевой пленкой и поместите в холодное место или холодильник для дальнейшего застывания. Чтобы ускорить процесс, можно воспользоваться морозильной камерой. Следует учитывать, что для дополнения вкуса можно использовать не только те орехи, которые указаны в рецепте. Допускается применение семечек, кунжута или какого-то одного вида орехов вместо рекомендуемого ассорти.

Щербет ягодный

В форму выкладываю взбитые сливки, сверху выкладывают слоями – изюм – белки –ягода -сливки - рубленые орехи-белки, продолжаем выкладывать пока

не закончатся продукты. Убираю в морозильную камеру на 30-40 минут. Форму опускаем доньшком в горячую воду, переворачиваем на тарелку, посыпаем тёртым шоколадом.

Щербет сливочный

В растопленный маргарин добавляют сахар, орехи, изюм, перемешивают и варят 15 мин на слабом огне, не помешивая. Всыпают геркулес и варят до золотисто-шоколадного цвета в течение 25- 30 мин, периодически помешивая. Подготовленную форму смазывают сливочным маслом или застилают пищевой плёнкой. Выкладывают горячий щербет в форму и остужают. На горячем щербете делают лёгкие надрезы ножом, чтобы было удобнее разрезать, когда он остынет. Подают холодным, разрезанным на порционные кусочки.

Щербеты отпускают в стеклянных креманках с шампанским, различными соками, украшают свежими фруктами, ягодами. Их можно подать в половинках медовой дыни, апельсина, грейпфрута, ананаса, кокосового ореха, уложенных на мелкую десертную тарелку с десертной ложкой.

Тирамису

Тирамису (итал. Tiramisù, «взбодри меня») - одно из самых знаменитых итальянских блюд. Для приготовления классического тирамису необходимы mascarpone (маскарпоне) - молодой мягкий сыр с добавлением сметаны или сливок, savoiardi(савоярди) - воздушное пористое печенье в форме трубочек, кофе (обычно эспрессо) для пропитки, яйца. Как правило, десерт припудривают какао-порошком. Возможна вариация с добавлением грецкого ореха. Однако существует множество вариантов с добавлением фруктов, ягод, шоколада и различных алкогольных напитков. Кроме того, есть немало рецептов вкусных тортов с тем же названием, для которых используется крем на основе сыра маскарпоне и бисквитные коржи. Если вы не смогли купить маскарпоне, то для торта или десерта используйте смесь из нежного сливочного сыра или жирного творога с добавлением сливок, масла или молока.

Заваривают кофе в горячей воде. Остужают и переливают в отдельную посуду. Добавляют вино и перемешивают. Отставляют в сторону. Желтки и сахар тщательно взбивают чтобы сахар растворился. Постепенно вводят в эту массу сыр и замешивают (получается крем). Часть печенья окунают на пару секунд в кофейно-винную смесь и выкладывают на дно противня. Печенье должно плотно прилегать друг к другу и образовывать прямоугольную форму. Сверху выкладывают крем и разравнивают. Остальные бисквиты окунают в кофейно-винную смесь и

	<p>выкладывают на крем так, чтобы они также плотно прилегали друг к другу. Сверху выкладывают остатки крема и накрывают десерт пищевой пленкой. тирамису охлаждают. Перед подачей посыпают тирамису через сито какао-порошком. Для нарезания опускают нож в горячую воду.</p> <p><u>Тирамису с сыром маскарпоне:</u></p> <p>Выложить маскарпоне в широкую миску и интенсивно взбить лопаткой или венчиком до однородного состояния -- консистенция сыра должна стать почти такой же нежной, как у жирных сливок или густой сметаны. Отделить белки от желтков. В одной миске взбить желтки и сахарную пудру добела и получившуюся массу постепенно добавить к маскарпоне, взбивая все вместе венчиком. Отдельно взбить белки и затем -- по одной ложке -- аккуратно вмешать в смесь желтков и маскарпоне.</p> <p>Смешать охлажденный крепкий кофе с четырьмя столовыми ложками рома в широкой тарелке или миске с невысокими краями -- емкость должна быть такой, чтобы в нее было удобно макать печенье целиком.</p> <p>Аккуратно обмакнуть в смесь кофе и рома треть или половину савоярди -- в зависимости от ширины формы, в которой вы хотите подавать десерт. Если форма не слишком широкая, тирамису можно сделать трехслойным, взяв по десять штук савоярди на слой. Пропитанное печенье уложить на дно формы, сверху залить третью крема из маскарпоне. Окунуть вторую порцию печенья в кофейную смесь и плотно уложить на крем. Сверху выложить второй слой крема из маскарпоне.</p> <p>Затем -- оставшееся пропитанное печенье. Залить верхний слой савоярди оставшимся кремом и слегка постучать по бокам формы лопаткой, чтобы слои сровнялись и печенье погрузилось в крем. Поставить форму в холодильник минимум на три часа, а лучше -- на ночь. Перед подачей готовый десерт посыпать какао -- для этих целей лучше использовать мелкое сито, чтобы на поверхности не было комочков и слой получился равномерным. Острым ножом аккуратно разрезать тирамису на порции и разложить по тарелкам. Подавать десерт сразу, до того как крем успеет согреться до комнатной температуры и начнет таять.</p>	
24.01.23	<p><u>Суфле из яблок и творога</u></p> <p>Творог перетираем в блендере. Добавляем желтки яиц и половину сахара. Еще раз перетираем. Яблоки мелко нарезаем. Если готовите для детей - лучше их предварительно очистить от кожуры. Оставшиеся белки взбиваем вместе с оставшимся сахаром в пену. Смешаем все ингредиенты. Формочки смазываем маслом и заливаем будущее суфле. Выпекаем в разогретой</p>	

	<p>духовке примерно 25 минут, пока верх не поднимется и не станет румяным.</p> <p><u>Панна кота с персиками</u> Желатин залить несколькими ложками воды. В кастрюлю вылить сливки, сахар. Довести до кипения, после чего снять с огня и добавить желатин. Разливаем по формам и отправляем остывать на три часа в холодильник. Теперь начинаем готовить персиковый соус. Необходимо нарезать дольками персик, обжарить его на сковороде около пяти минут. После этого перетираем через сито в пюре, остужаем. Остывший соус выливаем на панна коту и отправляем в холодильник еще на час, полтора.</p> <p><u>Шоколадная панна кота</u> К желатину добавляем небольшое количество молока, отставляем, чтобы он набух. Оставшееся молоко перемешиваем со сливками, сахаром, ставим на огонь, доводим до кипения. Снимаем с огня, высыпая желатин и тщательно перемешиваем, после этого с помощью сита, чтобы не было комочков, просеиваем какао прямо в сотейник со сливками, снова перемешиваем. Теперь разливаем по формам, ставим в холодильник на 4 часа.</p> <p><u>Шоколадные маффины</u> Взбиваем масло с сахаром. Растапливаем шоколад на паровой бане, остудим до 40°C. Отделяем желтки от белков и добавляем их к маслу. Взбиваем до появления густой массы, смешиваем с шоколадом и мукой, просеянной с разрыхлителем. Взбиваем белки со щепоткой соли. Аккуратно ввести в общую массу. Выложим в смазанные маслом формы и выпекаем при температуре 180°C 20-25 минут. Охладим и посыпем сахарной пудрой.</p>	
25.01.23	<p><u>Яблоки, жаренные в тесте</u> (кружочки яблоч, жаренные во фритюре), подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Перед отпуском посыпают сахарной пудрой. Ставят справа от посетителя, раскладывают столовыми ложкой и вилкой. Горячий абрикосовый соус подают отдельно в металлическом соуснике, ставят слева. На стол заранее ставят.</p> <p><u>Жареные бананы в кляре с мороженым, красной смородиной и мятой:</u> Разложите сухари, муку и взбитое яйцо в три тарелки. Разрежьте бананы пополам. Обваляйте бананы сначала в муке, потом в яйце и сухарях, чтобы полностью покрылись панировкой. В сковороде разогрейте 5 сантиметров растительного масла до 180 градусов. Чтобы проверить температуру, бросьте кусок хлеба в масло. Он должен стать коричневым за 30 секунд. Жарьте бананы 3-4 минуты или до золотистого цвета. Аккуратно переложите на бумажное полотенце, дайте маслу немного стечь. Выложите на 2 тарелки и посыпьте</p>	

сахарной пудрой. Украсьте мороженым, смородиной и мятой.

Десерт из жареного ананаса с мороженым:

Ананас очистить и разрезать на кружки. Вырезать сердцевину. Присыпать кружки сахарной пудрой и обжарить с двух сторон на разогретом сливочном масле. Сбрызнуть ромом или ликером. Сверху положить шарик мороженого.

мелкую десертную тарелку и десертные вилку и нож.

Шоколадный фондю – это всегда необыкновенная атмосфера и изысканный вкус даже знакомых десертов, это способ сделать вкус сладостей еще более изысканным. Чаще всего такое блюдо предполагает, что в растопленный шоколад будут макать кусочки фруктов. Но приготовление шоколадных фондю – это не про «быстрый перекус», это про особенную атмосферу. Его не сделать заранее, зато можно поставить на стол с кофе или вином и наслаждаться беседой. Шоколад растапливается в маленькой посуде, а значит, гости будут общаться «тесным кругом». Для романтического свидания это тоже отличный вариант!

Какой шоколад понадобится для приготовления?

Итак, как делать фондю из шоколада? Стандартных рецептов здесь нет: вы просто покупаете хороший «плавкий» шоколад и помещаете его в специальную мисочку. Обычно используется горький шоколад, что в сочетании со сладкими фруктами дает невероятный «контрастный» эффект. Выбор именно горького шоколада оправдан и по другой причине: в составе таких плиток или каллет 55% какао-масла (или больше), что и обеспечивает ему необходимую легкоплавкость. Традиционно лучшим считается бельгийский шоколад. Но вы можете экспериментировать с разными другими европейскими и российскими производителями.

Какой шоколад для фондю лучше? Тот, который вам нравится. Если же речь идет не о вкусе, а о форме выпуска, то рекомендуем обратить внимание на каллеты или специальные мелкие «таблетки». Они тонкие, одинакового размера и плавятся гораздо быстрее плиток, равномерно, без пригорания. Также этот шоколад может маркироваться как «для фонтанов». Вы можете приобрести темный или светлый. При использовании традиционного рецепта он смешивается со сливками, что дает невероятную консистенцию, достаточно густую, но при этом не «липкую». Растопленные шоколадные каллеты отлично дополняют вкус любых фруктов и ягод, начиная от малины и клубники, и заканчивая ананасами

и киви.

Фондю: рецепты приготовления

Рекомендуем приобрести готовый набор для приготовления шоколадного фондю. Он включает в себя металлическую подставку с держателем под свечку, саму свечку-таблетку, керамическую емкость для растапливания шоколада, а также четыре вилочки-шпатель для кусочков десертов. Вам достаточно будет только приобрести шоколад и нарезать фрукты, и великолепное завершение ужина готово!

Уже выбрали шоколад? Отлично! Теперь нужно его правильно растопить. Для этого насыпьте нужное количество какао или поломайте плитку на мелкие кусочки. Залейте их холодными сливками и поместите в емкость на водяную баню. Когда шоколад будет растоплен, вам нужно:

- добавить к нему специи, ваниль, молотый кофе или даже немного алкоголя, если захочется пикантных ноток (это не обязательно);
- перелить готовый шоколад в емкость;
- зажечь свечу, чтобы она прогревала емкость снизу;
- если нужно добавлять шоколад, то можно делать это прямо в емкость, но небольшими порциями.

Обычно на один «прием» используется около 2 плиток или 200 грамм шоколада (на компанию 4 человека).

Есть и другие рецепты приготовления растопленной шоколадной массы. Например, иногда холодные сливки заменяют молоком. Пропорции в этом случае будут немного отличаться: если на 100 грамм шоколада вам понадобится 100 мл сливок, то молока потребуется всего 50 грамм. Также можно получить более сладкий вариант шоколадной массы, если использовать сгущенку. В этом случае на 1 часть шоколада потребуется 4 части сгущенки. Вводить подогретые сливки или молоко не стоит, поскольку они могут свернуться, а шоколад останется в них комочками.

Иногда советуют плавить шоколад прямо в емкости, но здесь важно правильно выставить «силу» пламени, поскольку иначе плитка будет гореть. И не забывайте про эксперименты! Вы всегда можете разнообразить и дополнить сладкую массу, если добавите к ней крепкий

ликер, ром, апельсиновую цедру или даже черный перец.

Кроме того, можно сделать подачу фруктов более эстетичной: например, разложив кусочки в прозрачные стаканчики по цветным слоям. Вы можете чередовать бананы, голубику, клубнику, киви, цветные маршмеллоу. Арбузы и дыни тоже подходят для такой подачи. Хорошо сочетаются с шоколадом яблоки, груши, ананасы, малина, персики. Но с сухофруктами получается не менее изысканный десерт: например, можно взять отборную курагу или чернослив. Из всех этих вариантов можно составить свои «авторские» миксы!

Гурьевская каша

В кипящее молоко положить сахар и ванилин. После этого постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 минут. В сваренную кашу положить масло и сырые яйца, все это хорошо перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать сахаром и поставить в горячий духовой шкаф. Когда образуется светло-коричневая корочка, каша будет готова. При подаче на стол кашу можно украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренным миндалем.

Каша гурьевская, запеченная в тыкве.

У небольшой тыквы срезать верхушку, вынуть ложкой зерна, затем часть мякоти до толщины стенок тыквы в 1-1,5 см. Смешать отварной рис с мякотью тыквы, сметаной, сахаром, изюмом, корицей, мелко нарубленной курагой. Начинить приготовленной кашей тыкву, закрыть срезанной крышкой и запечь до готовности в духовке. При подаче каждую порцию можно полить растопленным маслом или ложкой теплого меда.

Десерт -- завершающее блюдо стола, для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно -- сладкие деликатесы. Этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи - третьими или пятыми. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь блюдо должно выглядеть впечатляюще. Сладкие фрукты и мед были первыми общедоступными десертами. Множество сладких блюд появились на основе натуральных подсластителей, которые позже были заменены сахаром. Подача По температуре подачи десерты делятся на горячие и холодные. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой -- промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

