БЕРДЯНСЬКИЙ ЕКОНОМІКО-ГУМАНІТАРНИЙ КОЛЕДЖ

БЕРДЯНСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО ПЕДАГОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА

уроку виробничого навчання з теми:

**«ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ І НАПОЇВ»**



Виконала:

майстер виробничого

навчання

Раїса ВОДЯНА

**Тема уроку**: **Приготування солодких страв та напоїв.**

**Мета уроку**:

**навчальна:** навчитись правильних прийомів при приготуванні та подачі фруктових десертів, холодних солодких страв та напоїв; навчитись правильних прийомів подачі страв;

**виховна:** виховувати почуття відповідальності за приготовлені страви; розвивати естетичний смак;

**розвиваюча:** звернути увагу на раціональне використання сировини, економію електроенергії, бережливе ставлення до обладнання, посуду та інвентарю.

**Тип уроку: виконання простих комплексних робіт.**

**Матеріально-технічне забезпечення:**

обладнання: столи, ванни, холодильні шафи, змінні механізми до універсального приводу П-11, електроплита, настільні циферблатні ваги; посуд та інвентар: каструлі, порційні сковороди, сотейники, листи, форми, шумівки, розливні ложки, вінчики, дерев'яні копистки, сітчасті ковші, друшляки, решета, сита, ножі, дошки, мілкі столові тарілки для подачі, ложки, виделки, ножі.

**Методичне забезпечення:** Збірник рецептур, технологічні картки, ілюстрації, натуральні зразки.

СТРУКТУРА УРОКУ

I Організаційна частина (5 хв).

Перевірка присутності учнів та їх готовності до занять.

II Вступний інструктаж (40 хв.).

У процесі вступного інструктажу майстер виробничого навчання конкретизує і поглиблює теоретичні знання, набуті учнями на уроках спецдисциплін. Так, під час виробничого навчання, у майбутніх кухарів актуалізуються знання про харчову цінність фруктів у житті людини, правила підготовки та організації робочого місця, обладнання, посуду, інвентарю. Найефективнішим є активне пригадування, на яке майстер орієнтує учнів з допомогою навідних запитань, підказок. Так в пам’яті учнів відновлюється й систематизується матеріал із технологіїї приготування їжі, з уроків виробничого навчання. Проте, треба мати на увазі, що повторення організовується з метою створення необхідної основи для наступної роботи на уроці

1. Пригадайте з уроків технології приготування їжі, в якому цеху готують солодкі страви?

Солодкі страви готують і порціонують у доготівельному цеху.

1. Який посуд та інвентар використовують при приготуванні солодких страв?

Солодкі страви швидко набувають різних запахів, тому для їх приготування виділяють окреме обладнання (столи, ванни, холодильні шафи), промаркований посуд (каструлі, порціонні сковороди, сотейники, листи, форми) та інвентар (шумівки, черпаки, вінчики, дерев'яні копистки, сітчасті ковші, друшляки, решета, сита). Не слід використовувати алюмінієвий посуд та інвентар, оскільки від цього змінюється колір солодких страв і з'являється присмак металу.

1. Згадайте технологію приготування чорносливу із збитими вершками або сметаною.

Чорнослив перебирають, промивають, заливають гарячою водою і залишають для набухання й охолодження. Потім кісточки видаляють, а м'якоть кладуть у креманки або вазочки. Охолоджені вершки або сметану збивають і випускають із кондитерського мішка на чорнослив.

1. Як підготувати крохмаль для приготування киселів?

Крохмаль для заварювання киселів розводять п'ятьма частинами холодної перевареної води або охолодженого сиропу, добре розмішують, вводять в основну киплячу рідину і проварюють 2 - 5 хв.

5. Класифікація киселів.

Залежно від кількості крохмалю киселі поділяють на:

- густі;

- середньої густини;

- напіврідкі.

Густі киселі найчастіше готують молочні, рідше - фруктово-ягідні. Для приготування 1 кг густого киселю беруть 80 г картопляного крохмалю. У сироп додають розведений крохмаль, варять не менш як 5 хв, помішуючи, при незначному нагріванні, щоб повністю відбулася його клейстеризація, злегка охолоджують, розливають у порціонні формочки або у великі форми, які змочують холодною перевареною водою і посипають цукром, потім охолоджують. Перед подаванням кисіль відокремлюють ножем від форми або бортів лотка, перевертають і, злегка струшуючи, обережно перекладають у підготовлений посуд. Подають на десертній тарілці або в креманці, поливають фруктово-ягідним сиропом або окремо подають вершки, холодне молоко.

Киселі середньої густини найпоширеніші. На 1 кг киселю потрібно 50 г картопляного крохмалю. Злегка охолоджений кисіль розливають у склянки або креманки. Поверхню посипають цукром, щоб запобігти утворенню плівки на ній.

Напіврідкі киселі використовують переважно як соус до круп'яних страв, страв із сиру. На 1 кг киселю потрібно 40 г крохмалю. Для того щоб зберегти вітамін С, який міститься в плодах і ягодах, а також барвники, із соковитих ягід віджимають сік, а з решти плодів готують пюре. Сік зберігають у холодильній шафі і додають у кисіль після заварювання крохмалю.

1. Розкажіть технологію приготування молочного киселю.

У киплячому незбираному молоці або розведеному водою розчиняють цукор, вливають попередньо розведений холодним молоком або водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні 8—10 хв. Наприкінці варіння додають ванілін. Розливають у формочки, змочені холодною перевареною водою і посипані цукром, охолоджують. Подають на десертній тарілці або у креманках, поливають солодким фруктово-ягідним соусом, кладуть варення, джем.

1. З яких операцій складається процес приготування желе?

Технологічний процес приготування желе складається:

- з підготовки продукту, здатного утворювати желе;

- приготування сиропу;

- розчинення цього продукту у сиропі;

- охолодження його до температури 20 ˚С;

- розливання у форми;

застигання при температурі 2 - 8 °С;

- підготовки до подавання.

Для приготування желе желатин замочують у 12-15 частинах холодної кип’яченої води і залишають на 1,5-2 год для набухання. Коли желатин набрякне, залишок води зливають, желатин злегка віджимають. Паралельно готують цукрово-патоковий сироп, який кип’ятять протягом 15 хвилин, а потім охолоджують до 400С. До сиропу додають есенцію, лимонну кислоту, барвник, желатин. Суміш переміщують, доки желатин не розчинеться, не кип’ятять. Готове желе розливають в охолоджені порціонні формочки, великі форми або лотки і охолоджують у холодильній шафі при температурі 2—8 ˚С протягом 1,5 - 2 год. Перед подаванням желе виймають з форми, опустивши його на 2-3 с у гарячу воду, витирають стінки і дно формочок, струшують і, перевертаючи їх, обережно перекладають у підготовлену креманку або на десертну тарілку. Готове желе зберігають на холоді не більше 12 год, оскільки при тривалому зберіганні воно ущільнюється, після чого розм'якшується і з нього виділяється рідина. Желе, яким глазурують поверхню виробів і фруктів, повинно мати ледь тягучу консистенцію.

1. Розкажіть технологію приготування багатошарового желе

Желе багатошарове готують із різних видів желе: ягідного, лимонного, кавового, молочного. У формочку, склянки або лоток наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний. Таке желе можна готувати чотирьох, п’яти і більше шарів. Коли вся маса желе застигне, з неї нарізають ножем або штампують виїмками різної форми.

1. Що таке крем?

Креми - це страви, які готують із збитих вершків 35 %ї жирності або сметани і яєчно-молочної солодкої суміші, а також желатину (20 г на 1 кг крему). Залежно від наповнювачів готують креми ванільний, шоколадний, кавовий, горіховий, ягідний або багатошаровий. Подають у креманках, на десертних тарілках. Можна полити ягідним соусом (30 г на порцію).

1. Розкажіть технологію приготування крему ванільного, шоколадного, кавового.

Крем ванільний, шоколадний, кавовий. Готують двома способами.

I спосіб:

Ванілін або какао-порошок, розтертий з цукровою пудрою, вводять у збиті вершки. Потім, безперервно помішуючи, додають тоненькою цівкою злегка застиглий розчинений желатин. Готовий крем швидко розливають у форми і охолоджують.

II спосіб:

Для приготування яєчно-молочної суміші яйця розтирають з цукром, вливають тоненькою цівкою гаряче кип'ячене молоко і нагрівають до температури 70-80 °С. Потім, помішуючи суміш, вводять доведений до кипіння желатин. Для ванільного крему у проціджену яєчно-молочну суміш додають ванілін, для шоколадного - какао-порошок, розтертий з цукром. Для кавового крему суміш готують з додаванням кавового настою (50 г кави на 150 г окропу). Вершки збивають на холоді збивальною машиною до утворення пухкої маси. У збиті вершки, безперервно помішуючи, вливають охолоджену до кімнатної температури яєчно-молочну суміш. Готовий крем швидко розливають у формочки і охолоджують.

Подають у креманках або на десертних тарілках, дзеркалах, поливають ягідним соусом або кавовим (шоколадним) сиропом (30г на порцію).

1. Що таке узвар та як його готують?

Узвар - прохолодний напій. Готують узвари як із сушених фруктів (яблук, груш, слив, вишень, родзинок) з додаванням меду, так і зі свіжих плодів та ягід. Для приготування узварів підготовлені сухофрукти, свіжі плоди, ягоди закладають у сироп (розчин цукру і лимонної кислоти у киплячому фруктовому відварі або окропі, який проціджують, потім проварюють 10-12 хв, постійно помішуючи). Основною вимогою при приготуванні узварів із суміші сушених фруктів є додержання послідовності закладання, оскільки тривалість варіння фруктів до готовності різна, а з переварених фруктів узвар несмачний.

1. Технологія приготування узвару з сухофруктів.

Сухофрукти сортують за видами, промивають, великі екземпляри сушених груш розрізають. Підготовлені груші і яблука кладуть у сироп, посуд накривають кришкою і варять 20 хв (до розм'якшення яблук і груш). Після цього додають інші сухофрукти (вишні, сливи, крім родзинок), продовжують варити 10-15 хв, потім додають родзинки і варять 4 - 5 хв. Фруктовий відвар відціджують, додають мед і заливають ним зварені сухофрукти, доводять до кипіння, охолоджують до температури 10 °С і настоюють 5 - 6 год у холодному місці. Перед подаванням у високі склянки розкладають зварені сухофрукти, наливають узвар.

1. Наведіть схему приготування десерту «Екзотика»

Для приготування десерту потрібно:

* фрукти помити, почистити;
* нарізати яблука, ківі, апельсин, банан скибочками;
* вершки збити з цукровою пудрою;
* шоколад розтопити на водяній бані;
* у креманку покласти шар збитих вершків;
* зверху шарами - яблука, ківі, апельсин, банан;
* зверху знову шар вершків;
* оздобити шоколадом і гранатом.
* подавати в креманці, яку ставлять на десертну тарілку, застелену паперовою серветкою.

При вивченні операцій важливе значення має кваліфікований і правильний показ майстром виробничого навчання прийомів, якими мають оволодіти учні. Якщо таких прийомів багато, майстер вимагає від учнів їх відтворення і пояснень за змістом інструкційної картки. Майстер наводить типові помилки учнів, вказує їх причини і способи попередження. Окремої уваги потребує пояснення правил із охорони праці у доступній для учнів формі. Показ супроводжується демонструванням плакатів, фотографій, поясненням і обґрунтуванням кожної дії.

Видача завдань згідно із технологічною та інструкційною карткою Бригади №1, 2, 3, 4 – готують:

* Компот із сухофруктів з розрахунку на одну порцію.
* Компот із свіжих плодів з розрахунку на одну порцію.
* Желе із молока з розрахунку на одну порцію.
* Кисіль із журавлини з розрахунку на одну порцію.
* Кисіль молочний з розрахунку на одну порцію.
* Узвар з сухофруктів з розрахунку на одну порцію.
* Желе з плодів і ягід свіжих з розрахунку на одну порцію.
* Крем ванільний, шоколадний з розрахунку на одну порцію.

Завдання підвищеної складності - желе багатошарове з розрахунку на одну порцію.

САМОСТІЙНА РОБОТА УЧНІВ

1. Організація робочого місця.

2. Підготовка сировини до використання.

3. Первинна обробка сировини.

4. Приготування страви згідно із завданням.

5. Подавання страви.

5. Прибирання робочого місця.

Під час виконання вправ учнями проводяться цільові обходи.

* Перший обхід - перевірка правильності організації робочого місця.
* Другий обхід – перевірка правильності трудових прийомів.
* Третій обхід – перевірка дотримання технологічного процесу виконання завдання.
* Четвертий обхід - перевірка дотримання правил з охорони праці, санітарії та гігієни.

ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

Майстер виробничого навчання фіксує свою увагу на роботі кожної бригади, особливо на діяльності слабких учнів, перевіряє правильність організації робочого місця. Виявивши помилки у діях учнів, майстер практичним показом допомагає їх усунути.

ДОДАТКОВИЙ ІНСТРУКТАЖ

У разі колективної помилки майстер виробничого навчання призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує технологічну послідовність окремих операцій при приготуванні компоту із сухофруктів, компоту із свіжих плодів, узвару із сухофруктів, киселю із журавлини, киселю молочного, желе із плодів і ягід свіжих, желе з молока, крему шоколадного.

ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

1. На бракеражний стіл учні подають страви:

- компот із сухофруктів;

- компот із свіжих плодів;

- узвар із сухофруктів;

- кисіль із журавлини;

- кисіль молочний;

- желе із плодів і ягід свіжих;

- желе з молока;

- крем шоколадний, ванільний.

2. Майстр виробничого навчання перевіряє виконання учнями завдання.

3. Розбирання помилок, їх причини та способи усунення, запобігання.

4. Орієнтування учнів на закріплення успіхів і подолання допущених недоліків у наступній роботі.

5. Аналіз дотримання учнями техніки безпеки.

6. Оголошення та аргументація оцінок. Приготовлені страви оцінюють за такими показниками:

- оцінка за теоретичну відповідь;

- зовнішній вигляд страви;

- консистенція;

- смакові властивості.

7. Повідомлення домашнього завдання. Повторити на наступне заняття тему з технології приготування їжі з основами товарознавства «Приготування гарячих солодких страв та напоїв».

8. Прибирання робочих місць.

Урок закінчено.

ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА

1. К.: Центр учбової літ-ри, 2009. — 342с. [subject.com.ua](http://subject.com.ua/) «[Бібліотека PDF](http://subject.com.ua/pdf/)«[242.pdf](http://subject.com.ua/pdf/242.pdf)
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: Учебн. для нач. проф. образования/Н.Г.Бутейкис. — М.: Академия, 2012. — 336с. [academia—moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru/)«[ftp\_share/\_books/fragments/…](http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_20027.pdf)
3. Винокурова Л.Е. та ін.. Основи охорони праці[Текст]: Підручник для проф.. — техн. навч. закладів/Л.Е.Винокурова, М.В.Васильчук, М.В. Гаман. — К.: Вікторія, 2001. — 192с. [skmnvk.ucoz.ru](http://skmnvk.ucoz.ru/)pidruchniki/Ohorona\_praci…
4. Доцяк В.С. Українська кухня[Текст]: Підручник для учнів професійно-техніч. навч. закладів/В.С. Доцяк. — Львів: ОРІЯНА-НОВА,1998. — 556с. [bookree.org](http://bookree.org/) «[Украинская кухня](http://bookree.org/reader?file=1350439)
5. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст]:Підручник/Н.О.П’ятницька. — К.:Центр учбової літератури, 2011. — 584с .

ДОДАТОК1

**Технологічна картка**

**Компот із свіжих плодів**

Рецептура № 924

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування сировини** | **Витрати сировини на 1 п, г** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Яблука | 68, 2 | 60 |
| Вода | 132 | 132 |
| Цукор | 30 | 30 |
| Кислота лимонна | 0,2 | 0,2 |
| **Вихід** | **-** | **200** |

**Технологія приготування**

Яблука миють, видаляють насіннєве гніздо, нарізують часточками. Щоб плоди не потемніли їх до варіння опускають в холодну воду, підкислену лимонною кислотою. Готують сироп. В гарячій воді розчиняють цукор, додають лимонну кислоту, проварюють 10-12 хвилин і проціджують. В гарячий сироп опускають яблука, варять 6-8 хвилин.

**Правила подавання**

Подають компот із свіжих плодів в склянках. Температура подавання – 140С.

**Вимоги до якості**

***Зовнішній вигляд -*** сироп прозорий, яблука нарізані часточками, без насіннєвого гнізда.

***Смак і запах-*** кисло-солодкий***,*** аромат яблук.

***Колір -*** сироп прозорий.

***Консистенція*** - сироп рідкий, яблука м'який.

**Технологічна картка**

**Компот із суміші сухофруктів**

Рецептура № 933

(Збірник технологічних страв і кулінарних виробів 2007 р.)

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування сировини** | **Витрати сировини на 1 п, г** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Груші( сухофрукти)  Яблука, родзинки, курага, чорнослив | 25 | 25 |
| Маса сухофруктів варених | - | 62 |
| Цукор | 20 | 20 |
| Кислота лимонна | 0.2 | 0.2 |
| Вода |  | 192 |
| **Вихід** |  | **200** |

**Технологія приготування**

Груші перебирають, великі ріжуть, промивають 2-3 раз и теплою водою, заливають гарячою водою. Доводять до кипіння, добавляють цукор, лимонну кислоту і варять до готовності 1-2 години. Компот із суміші сухофруктів варять раніше для того, щоб настоювався.

**Правила подавання**

Подають компот із суміші сухофруктів в склянках. Температура подавання – 120С.

**Вимоги до якості**

***Зовнішні вигляд*** - сухофрукти зберегли форму, зварені до готовності.

***Смак і запах*** - смак кисло-солодкий, аромат сухофруктів.

***Колір*** - від світло- коричневого до темно -коричневого.

***Консистенція*** - рідка, з наявністю сухофруктів.

**Технологічна картка**

**Узвар із сухофруктів**

Рецептура №1.39

(Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів 2003 р.)



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування сировини** | **Витрати сировини на 1 п, г** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Сухофрукти ( яблука) | 20 | 20 |
| Маса сухофруктів варених | - | 50 |
| Цукор | 15 | 15 |
| Мед | 5.1 | 5 |
| Вода | 200 | 20 |
| **Вихід** |  | **200** |

**Технологія приготування**

Сухофрукти (яблука) перебирають, великі ріжуть, промивають 2-3 рази, заливають гарячою водою і варять, закриваючи кришкою, до готовності 20-30 хвилин. Потів узвар заправляють цукром, медом, доводять до кипіння і ставлять у холодне місце для охолодження та наливають.

**Правила подавання**

Подають узвар в скляних стаканах. Температура подавання 120С.

**Вимоги до якості**

***Зовнішній вигляд***- сухофрукти з яблук зберегли форму, зварені до готовності.

***Смак і запах*** - смак кисло-солодкий, аромат характерний для узвару.

***Колір*** - рідина від світло до темно- коричневого.

***Консистенція*** - відвар з добре проварених сухофруктів.

**Технологічна картка**

**Кисіль із журавлини**

Рецептура № 1.397

****(Збірник національних страв і кулінарних виробів 2003р.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування сировини** | **Витрати сировини на 1 п, г** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Журавлина | 100 | 85 |
| Вода | 70 | 70 |
| Вино столове | 35 | 35 |
| Цукор | 35 | 35 |
| Крохмаль картопляний | 7 | 7 |
| **Вихід** |  | **200** |

**Технологія приготування**

Журавлину перебирають, миють. Вичавки заливають водою, кип’ятять, проціджують. У проціджений відвар додають вино. Крохмаль розводять водою холодною і вливають у відвар, добавляють протерту журавлину, доводять до кипіння, охолоджують.

**Правила подавання**

Подають кисіль із журавлини в склянці , охолоджений. Температура подавання – 120С.

**Вимоги до якості**

***Зовнішній вигляд*** - кисіль без грудочок, поверхня гладка.

***Смак і запах*** - смак кисло -солодкий, з ароматом журавлини.

***Колір*** - розовуватий.

***Консистенція*** - однорідна, без грудочок.

**Технологічна картка**

**Кисіль молочний**

Рецептура № 1.397

(Збірник національних страв і кулінарних виробів 2007.)

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування сировини** | **Витрати сировини на 1 п, г** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Молоко | 189.4 | 189.4 |
| Маса молока кип’яченого | 180 | 180 |
| Цукор | 16 | 16 |
| Крохмаль кукурузник | 10 | 10 |
| Ваніль | 0.06 | 0.06 |
| **Вихід** | **-** | **200** |

**Технологія приготування**

Крохмаль розводять холодним молоком, проціджують. Молоко доводять до кипіння, добавляють цукор, вливають розведений крохмаль, варять при слабкому кипінні. В кінці добавляють ванілін.

Кисіль охолоджують, розливають у склянки.

**Правила подавання**

Подають кисіль у склянках по 200 г, зверху посипають цукром.

**Вимоги до якості**

***Зовнішний вигляд*** - драглиста маса, з гладкою поверхнею.

***Смак і запах*** - відповідні киплячому молоці, з ваніліном.

***Колір*** – молочно - білий.

***Консистенція*** - однорідна, без грудочок.

**Технологічна картка**

**Желе з плодів і ягід свіжих**

Рецептура № 955

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.)



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування сировини** | **Витрати сировини на 1 п, г** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Малина | 20,6 | 17,5 |
| Вода | 80,5 | 80,5 |
| Цукор | 14 | 14 |
| Кислота лимонна | 0,1 | 0,1 |
| **Вихід** | **-** | **100** |

**Технологія приготування**

Малину перебирають, промивають. Заливають гарячою водою, проварюють 5 хвилин. Желатин замочують, розмішують до повного розчинення, доводять до кипіння, проціджують. Додають цукор, перемішують. Розливають у формочки, охолоджують.

**Правила подавання**

Подають желе із свіжих плодів в креманках, температура подавання – 10-120С.

**Вимоги до якості**

***Зовнішній вигляд –***  желе в креманці, малинове.

***Смак і запах–*** кисло-солодкий***.***

***Колір –*** малиновий.

***Консистенція*** – драглиста.

**Технологічна картка**

**Желе з молока**

Рецептура № 962

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.)



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування сировини** | **Витрати сировини на 1 п, г** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Молоко | 75 | 75 |
| Цукор | 14 | 14 |
| Мигдаль сушений | 2,2 | 2 |
| Вода( мигдального молока) | 5 | 5 |
| Желатин | 3 | 3 |
| Вода | 18 | 18 |
| **Вихід** |  | **100** |

**Технологія приготування**

Готують мигдальне молоко. Для цього мигдаль заливають водою кип’ятять 3-4 хвилини, відкидають на сито, обчищають, подрібнюють, додають холодну воду, молоко, проціджують, а вичавки заливають водою, доводять до кипіння, проціджують. Мигдальне молоко, з’єднують з гарячим молоком, цукром, безперервно помішують, доводять до кипіння. Желатин розчиняють у воді, проціджують, добавляють в головну суміш, охолоджують.

**Правила подавання**

Подають молочне желе в креманці, яку ставлять на підставну тарілку, застеленою серветкою. Температура подавання – 120С.

**Вимоги до якості**

***Зовнішній вигляд*** - драглиста, природна маса;

***Смак і запах*** -солодкий, з ароматом мигдалю;

***Колір*** - білий ;

***Консистенція*** - застигла, злегка хрумка.

**Технологічна картка**

**Крем вершковий шоколадний на желатиновій основі**

Рецептура

(«Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»

Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко, ст. 239)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування сировини | Нетто,г |
| 1. | Цукор - пудра | 97 |
| 2. | Вершки 35 % жирності | 963 |
| 3. | Желатин | 20 |
| 4. | Какао-порошок | 40 |
| 5. | Ванільна пудра | 2 |
|  | Вихід | 1000 |

****

**Технологія приготування**

Промитий желатин заливають вершками у співвідношенні 1:10 і залишають для набрякання на 1,5-2 год. Потім прогрівають при слабкому нагріві, помішуючи, до повного розчинення желатину. Охолоджені вершки збивають до утворення густої, пишної маси, спочатку на малій, а потім на великій швидкості робочого механізму.

Не припиняючи збивання, у вершки всипають просіяну цукрову пудру, вливають тонкою цівкою теплий розчин желатину і швидко закінчують збивання. Крем швидко набуває драглистої консистенції, тому його необхідно використовувати для оздоблення різноманітних виробів одразу, поки він ще не захолонув.

Якщо до цього крему додати смакові й ароматичні речовини, можна отримати різноманітні ароматизовані креми. Ці речовини необхідно додавати безпосередньо перед вливанням розчину желатину.

**Вимоги до якості**

***Зовнішній вигляд –*** пишна, ледь драглиста маса, добре зберігає надану форму;

***Консистенція –***  ніжна;

***Колір* –** маса шоколадного кольору;

***Смак* –** солодкий.

ДОДАТОК 2

Тестові завдання з теми: «Приготування сододких страв»

1. Які десерти відносять до драглеподібних:

а) пудинг

б) самбук

в) мус

2. Що є особливою складовою самбуків:

а) молоко

б) яєчний білок

в) яєчний жовток

3. Основою для приготування шарлотки є:

а) білий хліб

б) бісквітний напівфабрикат

в) пісочний напівфабрикат

4. Драглеподібної консистенції страви набувають завдяки:

а) манній крупі

б) крохмалю

в) агароїду

5. Для приготування 1 кг густого киселю беруть крохмалю:

а) 60-80 г

б) 20-30 г

в) 90- 100 г

6. Гарячі солодкі страви подають при температурі:

а) 30 - 40оС

б) 50 - 55оС

в) 70 - 80оС

7. Холодні солодкі страви подають при температурі:

а) 10 - 14оС

б) 15 - 16оС

в) 7 - 8оС

8. Чай по-англійські подають з:

а) лимоном

б) варенням

в) молоком

9. Для приготування кави по-східному використовують:

а) кавоварку

б) турку

в) джазву

10. В яку каву додають гаряче топлене молоко з пінкою:

а) по- варшавські

б) по-східному

в) по-італійському

11. Температура подавання гарячих напоїв:

а) 50оС

б) 75оС

в) 90оС

12. Температура подавання холодних напоїв:

а) 7 - 14оС

б) 15 - 17оС

в) 20 - 25оС

13. Яка кава подається з морозивом:

а) по-віденському

б) кава глясе

в) еспрессо

14. Для більшого аромату кави при заварюванні в воду додають:

а) цукор

б) сіль

в) соду

Відповіді:

1. – б;
2. - б ;
3. - а;
4. – б,в;
5. - а;
6. – б;
7. – а;
8. – в;
9. – б;
10. – а;
11. – б;
12. – а;
13. – б;
14. – а;

ДОДАТОК3

Інструкційно-технологічні картки з теми: «Приготування солодких страв».

Інструкційно-технологічна картка

**ЖЕЛЕ З ПЛОДІВ І ЯГІД**

Ягоди – 28 г;

Вода – 170г;

Цукор – 28 г;

Желатин – 6г;

Кислота лимонна – 0,01г;

Вихід – 200г.

**Технологія приготування**

1. Желатин замочити у холодній воді на 1-1.5 год.

2. Ягоди промити.

3. Відтиснути сік.

4. З вичавок приготувати відвар.

5. Процідити.

6. Додати цукор.

7. Довести до кипіння.

8. Видалити з поверхні сиропу піну.

9. Увести підготовлений желатин.

10. Розмішати до повного розчинення.

11. Довести до кипіння.

12. Процідити.

13. Додати сік.

4. Перемішати.

15. Розлити у форми.

16. Охолодити 1,5-2 год до застигання желе.

17.Правила подавання: форму з желе занурити на декілька секунд у гарячу воду, злегка струсити, покласти у креманку, оформити вершками, м’ятою.

Інструкційно-технологічна картка

**ЖЕЛЕ БАГАТОШАРОВЕ**

Найменування сировини:

Сметана - 20г;

Желатин – 1г;

Молоко – 7г;

Сік плодово-ягідний – 1,6г;

Какао-порошок – 0,4г;

Морква – 4г;

Сироп – 10г;

Вихід – 200 г.

**Технологія приготування**

1. Сметану з’єднати з цукром.

2. Розмішати.

3. Нагріти до температури 70-800С.

4. Ввести желатин, замочений у воді, і продовжувати нагрівати до 900С.

5. Утворену суміш розділити на три частини.

6. Одну заправити плодово-ягідним сиропом.

7. Другу – какао-порошком.

8. Третю – моркв’яним соком.

9. У такому порядку розлити у формочки і остудити.

10. Перед подачею полити сиропом.

Інструкційно-технологічна картка

**ЖЕЛЕ МОЗАЇЧНЕ**

Найменування сировини:

Сметана – 20г;

Цукор – 5г;

Молоко – 7г;

Сік плодово-ягідний – 1,6г;

Какао-порошок – 0,4г;

Морква – 4г;

Сироп – 4г;

Вихід – 200г.

**Технологія приготування**

1. Приготувати багатошарове желе.

2. Охолодити.

3. Нарізати довільної форми.

4. Змішати.

5. Викласти у форми.

6. Залити безбарвним желе.

7. Охолодити.

8. Правила подавання – подають в креманці при 120С, оформляють вершками, тертим шоколадом.

Інструкційно-технологічна картка

**КРЕМ ВАНІЛЬНИЙ, ШОКОЛАДНИЙ**

Найменування сировини:

Вершки 35% жирності – 140г;

Цукрова пудра – 40г;

Желатин – 4г;

Ванілін 0,03г;

Какао – 6г;

Вода – 32г;

Вихід – 200г.

**Технологія приготування:**

І спосіб:

1. Вершки збити.

2. Ванілін або какао розтерти з цукровою пудрою.

3. Желатин розчинити, злегка дати застигнути.

4. У збиті вершки додати наповнювач з цукровою пудрою.

5. Безперервно помішуючи додати тоненькою цівкою желатин.

6. Швидко розлити у форми.

7. Охолодити.

ІІ спосіб:

1. Вершки збити.

2. Яйця розтерти з цукром.

3. Влити кип’ячене гаряче молоко.

4. Нагріти до 70-800С.

5. Желатин розвести, довести до кипіння.

6. Додати до яєчно-молочної суміші.

7. Ванілін або какао розтерти з цукровою пудрою.

8. Вершки збити на холоді.

9. Додати охолоджену до кімнатної температури яєчно-молочну суміш і наповнювач.

10. Швидко розлити у форми.

11. Охолодити.

12. Правила подавання: подають крем у креманках, зверху поливають сиропом. Консистенція крему – ніжна, смак – солодкий.

Інструкційно-технологічна картка

**КРЕМ «КИЇВСЬКИЙ»**

Найменування сировини:

Молоко – 107г;

Крупа манна – 12,8г;

Цукор – 10,8г;

Какао-порошок – 5г;

Ванілін 0,03;

Вершки 35% жирності – 58,8;

Цукрова пудра – 20г;

Вихід – 200г.

**Технологія приготування**

1. Зварити рідку манну кашу на молоці.

2. Додати цукор, ванілін, какао.

3. Охолодити.

4. Вершки збити з цукровою пудрою.

5. До каші додати частину збитих вершків.

6. Розлити у форму.

7. Охолодити.

8. Правила подавання: подають крем у креманках, оздоблюють збитими вершками, тертим шоколадом. Крем однорідної маси, без грудочок, консистенція – ніжна. Смак – солодкий.

Інструкційно-технологічна картка

**УЗВАР З ФРУКТІВ**

Найменування сировини:

Фрукти – 14г;

Вода – 2,64;

Цукор – 6г;

Лимонна кислота – 0,04г;

Вихід – 40г.

**Технологія приготування**

1. Фрукти перебрати, промити.

2. Обчистити, видалити насіннєве гніздо.

3. Нарізати часточками.

4. Зберігати у підкисленій воді.

5. Шкірку плодів залити водою.

6. Варити 7-10 хв.

7. Процідити відвар.

8. Додати цукор, лимонну кислоту.

9. Перемішати.

10. Довести до кипіння.

11. Покласти у сироп підготовлені фрукти.

12. Варити 6-8 хв.

13. Охолодити до 10-120С

14. Правила подавання: подають узвар у високих склянках, у склянки кладуть фрукти, заливають узваром. Фрукти не розварені, рідина прозора, консистенція м’яка, смак – кисло-солодкий.

Інструкційно-технологічна картка

**УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ**

Найменування сировини:

Сухофрукти – 40г;

Цукор – 15г;

Мед – 5г;

Вода – 200г;

Вихід – 200г.

**Технологія приготування**

1. Сухофрукти перебрати, промити, посортувати.

2. Великі груші порізати.

3. Залити водою.

4. Варити 20 хв. (до розм’якшення).

5. Процідити.

6. Додати мед, цукор.

7. Залити ним сухофрукти.

8. Довести до кипіння.

9. Охолодити до 100С.

10. Настояти 5-6 годин у холодному місці.

11. Правила подавання: подають узвар із сухофруктів у високих склянках, у склянки кладуть сухофрукти, заливають узваром. Фрукти узвару не розварені, рідина прозора, смак – кисло-солодкий.

Інструкційно-технологічна картка

**КИСІЛЬ ІЗ СВІЖИХ ЯГІД**

Ягоди – 126г;

Вода – 179г;

Цукор – 24г;

Крохмаль – 9г;

Вихід – 200г.

**Технологія приготування**

1. Ягоди перебрати, видалити плодоніжки.

2. Промити.

3. Відтиснути сік.

4. Вичавки залити водою.

5. Варити 10-15 хв. при слабкому кипінні.

6. Процідити.

7. Частину відвару охолодити (для розведення крохмалю).

8. У відвар додати цукор.

9. Довести до кипіння.

10. Крохмаль розвести.

11. Ввести у киплячий відвар, безперервно помішуючи.

12. Знову довести до кипіння.

13. Злегка охолодити.

14. Розлити у вазочки або склянки.

15. Поверхню посипати цукром.

16. Охолодити до 12-140С.

17. Правила подавання : подають кисіль у вазочках або склянках. Зовнішній вигляд – не тягучий, без грудочок крохмалю, консистенція –однорідна, смак – кисло-солодкий.

Інструкційно-технологічна картка

**КИСІЛЬ МОЛОЧНИЙ**

Найменування сировини:

Молоко – 190г;

Цукор – 16г;

Крохмаль маїсовий – 10г;

Ванілін - 0,006;

Вихід – 200г.

**Технологія приготування**

1. Молоко довести до кипіння.

2. Розчинити в ньому цукор.

3. Крохмаль розвести холодним молоком або водою.

4. Процідити.

5. Безперервно помішуючи ввести розведений крохмаль у молоко.

6. Варити при слабкому кипінні 8-10 хв.

7. Наприкінці додати ванілін.

8. Формочки змочити водою, посипати цукром,

9. Розлити в них кисіль.

10. Охолодити.

11. Правила подавання: подають кисіль на десертній тарілці або в креманках, поливають солодким соусом, варенням. Зовнішній вигляд – не тягучий, без грудочок крохмалю, консистенція однорідна, білого кольору, солодкого смаку.

ДОДАТОК 4

Електронні засоби, які використовують при вивченні теми: «Приготування солодких страв»

1. Інтерактивна вправа пазли «Желе мозаїчне», створена за допомогою сервісу jigsawplanet

<https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=0b88c1db75d8>

1. Інтерактивна вправа пазли «Желе з фруктами», створена за допомогою сервісу jigsawplanet

<https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=1dde7f471445>

1. Інтерактивна вправа кросворд з теми: «Приготування солодких страв», створений за допомогою сервісу learningapps.org

<https://learningapps.org/display?v=p61eayr5320>

1. Інтерактивна вправа технологічна картка «Крем вершковий», створена за допомогою сервісу learningapps.org

<https://learningapps.org/display?v=po0pji1qk21>

1. Презентація з теми: «Приготування солодких страв»

https://docs.google.com/presentation/d/14zK2150lS54Jpqqx4jgBdyJLhSgc9lhkuk5AcqwpgS8/edit#slide=id.gb1a7d09a91\_0\_54