**ЭЛЕКТРОННОЕ ОБУЧЕНИЕ**

Учебные материалы по дисциплине «МДК.07.01» для учебной группы №27 на период с 23.04.2020 г по 03.04.20 г.

Раздел 8. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема 08.01. Товароведная характеристика сладких блюд и напитков.

Тема 08.02. Оборудование при приготовлении сладких блюд и напитков.

Тема 08.03. Организация работы горячего и холодного цеха.

Тема 08.04. Технология приготовления сладких блюд.

Тема 08.05. Приготовление напитков.

Тема 08.06. Виды приёмов и банкетов.

**Лекционный материал (теория)**

**Значение сладких блюд в питании**

Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов — Сахаров. Однако за счет сахаров должна покрываться примерно 1/4 всей потребности в углеводах, а остальная часть — за счет крахмала. Если в рационе содержится большое количество очищенных (рафинированных) углеводов, в организме образуются жиры. Поэтому блюда этой группы не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт.

По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончится им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... — сахар".

Не следует забывать, что сахар тормозит выделение желудочного и усиливает выделение поджелудочного сока. Поэтому желательно подавать сладкие блюда через некоторое время после основных блюд обеда.

В состав многих сладких блюд входят жиры, яйца, молоко, сливки, которые обусловливают их высокую калорийность. Однако роль сладких (десертных) блюд определяется не их калорийностью, а высокими вкусовыми свойствами. Особую ценность представляют те блюда, в состав которых входят свежие плоды и ягоды, так как они являются источником витаминов С, Р, минеральных элементов, органических кислот, ряда биологически активных веществ.

Яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины богаты пектиновыми веществами, которые подавляют гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ.

Многие сладкие блюда богаты липотропными веществами, препятствующими ожирению печени и нормализующими жировой обмен, — метионином, холином, инозитом и др. Особенно важны эти вещества в питании людей пожилого и среднего возраста.

Метионина много в твороге. Холином богаты желтки, которые входят в состав сливочных и сметанных кремов. Инозитом богаты апельсины. Важным источником Р-активных веществ являются такие блюда, в состав которых входят виноград, черная смородина, черноплодная рябина, сливы.

Все сладкие блюда по температуре подачи делятся на холодные и горячие. Однако деление это условно, так как многие блюда подают и в горячем, и в холодном (печеные яблоки, блинчики с вареньем и др.) виде.

К х о л о д н ы м сладким блюдам относятся свежие фрукты и ягоды, компоты и фрукты в сиропе, желированные блюда (кисели, желе, муссы, самбуки, кремы), взбитые сливки, мороженое. К горячим — пудинги, суфле, каши сладкие, блюда из яблок, гренки и др. (рис. III. 11).

**Сладкие блюда**

Горячие

Холодные

Суфле

Фрукты, ягоды и плодовые овощи

Пудинги

Каши сладкие

Кисели

Компоты, фрукты в сиропе

Блюда из яблок и др.

Желе

Желированные

Муссы

Взбитые сливки

Гренки

Самбуки

Мороженное

Кремы

 **Рис. 1.** Классификация сладких блюд

**Предварительная подготовка продуктов**

Продукты, входящие в состав сладких блюд, подвергают предварительной обработке.

***Сахар.*** Для получения различных сиропов сахар растворяют при нагревании в воде, фруктово-ягодных отварах и соках. Образующуюся на поверхности пену удаляют.

***Плоды и ягоды.*** На предприятиях общественного питания плоды и ягоды поступают в свежем и консервированном виде (сушеные, замороженные, стерилизованные).

Свежие плоды и ягоды перебирают, зачищают и промывают (малину не промывают). При очистке у груш и яблок, кроме кожуры, удаляют сердцевину и семена. Очищенные и измельченные яблоки, грушу и айву до тепловой обработки хранят в подкисленной воде, чтобы они не потемнели в результате окисления дубильных веществ. Косточковые плоды освобождают от косточек, у ягод удаляют плодоножки.

Сухофрукты перебирают для удаления примесей, сортируют по видам и промывают в теплой воде.

Быстрозамороженные натуральные (без сахара) фрукты освобождают от картонной тары, оттаивают в течение 10— 15 мин, затем промывают и перекладывают в соответствующую посуду для дальнейшего оттаивания при комнатной температуре. Если оттаявшие фрукты немедленно не реализуют, то их заливают сиропом и хранят в прохладном месте.

Для приготовления некоторых блюд плоды и ягоды протирают. Для этого свежие яблоки предварительно запекают или варят, груши варят, косточковые, за исключением вишни, припускают в сиропе, сухофрукты варят, ягоды протирают сырыми.

Пищевые отходы при механической обработке плодов используют для приготовления отваров.

***Сливки и сметана.*** При производстве некоторых сладких блюд эти продукты взбивают. Во взбитом состоянии они имеют структуру пены — ячеисто-пленочной дисперсной системы. Пенообразователем являются белковые вещества сметаны и сливок.

Для кулинарной практики важно, чтобы полученная пена имела достаточную прочность и чтобы не отделялась жидкость. Лучше всего взбивать сливки 35%-й жирности, сметану 36%-й при температуре 4—ТС.

Прочность пены зависит от размеров жировых шариков: чем они крупнее (до определенных размеров), тем прочнее пена. Гомогенизированные сливки с мелкими жировыми шариками не взбиваются.

Кроме того, чем меньше жира содержат сливки, тем при более низкой температуре следует их взбивать. Понижение температура не только способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок, но и предотвращает образование крупинок масла.

Пастеризация сливок, имеющих 30—35%-ю жирность, а также их последующее охлаждение до температуры 15°С и выдерживание при этих условиях не оказывают отрицательного влияния на прочность пены.

Взбивать сливки следует в неокисляющейся посуде, заполнив ее на 1/3 объема, так как к концу взбивания объем сливок увеличивается в 2—2,5 раза. К моменту достижения максимального объема прочность консистенции взбиваемых сливок еще недостаточна, поэтому взбивание продолжают еще 2—3 мин. К концу взбивания сливки должны хорошо удерживаться на венчике. Взбитые сливки и сметана хранению не подлежат, так как при этом их объем уменьшается.

***Яйца.*** При приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, разводят кипяченым горячим молоком и, помешивая, прогревают до загустения (80°С). При раздельном использовании белков и желтков последние растирают с сахаром, а белки взбивают. Взбитые белки придают готовым блюдам легкую пышную консистенцию и нежный вкус. Недостаточно взбитые белки плохо сохраняют форму и при соединении с другими продуктами объем их быстро уменьшается; готовые изделия из них имеют излишне плотную консистенцию. Хорошо взбитые белки увеличиваются в объеме в 5—8 раз, сохраняют форму и держатся на венчике.

Перед взбиванием белки тщательно отделяют от желтков. При этом надо следить за тем, чтобы плотная часть белка, расположенная у самого желтка, полностью отделилась, так как именно она способствует образованию наиболее пышной и устойчивой пены. Посуду, инвентарь и части механизмов, используемые для взбивания белков, следует тщательно промывать, так как даже ничтожные следы жира затрудняют взбивание. Образованию устойчивой пены способствует добавление небольшого количества лимонной кислоты (2—3 капли концентрированного раствора на 10 белков). Белки охлаждают, после чего взбивают (во взбивальных машинах или вручную) вначале медленно, а затем быстрее.

***Желирующие вещества.*** При приготовлении сладких блюд используют различные полимерные желирующие вещества: крахмал картофельный и кукурузный (маисовый), модифицированные крахмалы, желатин, агар, агароид, фурцелларан, альгинат натрия, пектиновые вещества.

На процесс студнеобразования большое влияние оказывают природа желирующего вещества, его концентрация и температура студнеобразования. Как правило, чем выше концентрация желирующего вещества, тем больше прочность студней и выше температура их плавления.

Важным свойством студней является тиксотропия, т. е. потеря структурной вязкости при механических воздействиях. При этом они способны разжижаться, а затем при хранении частично восстанавливать свои свойства.

При хранении студней может произойти их синерезис, т. е. старение, сопровождающееся отделением части водной фазы. Особенно подвержены синерезису крахмальные студни. Поэтому при хранении густых киселей может произойти отделение жидкости.

*Крахмалы используют для приготовления киселей. При нагревании в результате клейстеризации они образуют студни, плотность и температура застудневания* *которых зависят* *от концентрации* *крахмала. Для получения студней, сохраняющих* *форму при комнатной температуре (густые кисели), концентрация картофельного крахмала* должна быть *около 8%, а для студней, не* *застывающих при комнатной температуре (кисели полужидкие и средней густоты*) — *3,5*—5%. *Поскольку студни картофельного крахмала прозрачны, его используют для приготовления фруктово-ягодных киселей.*

*Кукурузный крахмал лает очень нежные, но непрозрачные студни.* Поэтому его *применяют только для приготовления молочных киселей.*

*Преимуществами крахмалов как желируюших веществ являются* дешевизна, *способность образовывать вязкие или застывающие растворы при заваривании. Температура начала клейстеризации картофельного крахмала 62°С, кукурузного* — *64 °С. Сахар повышает температуру клейстеризации крахмала.*

*Недостатком* *крахмалов является способность их клейстеров разжижаться при длительном* *нагревании в результате разрушения набухших крахмальных зерен. Это привалит к разжижению киселей при кипячении или медленном* *охлаждении.* *Кроме того, крахмальный клейстер в значительной степени подвержен* *синерезису, что при хранении иногда приводит* *к* *помутнению его и отделению влаги*. *Высокая вязкость крахмальных клейстеров затрудняет изготовление* *киселей, особенно густых.*

*Для растворения крахмала не требуется предварительное* *набухание; для получения гомогенного клейстера его предварительно* *заливают 4*—*5-кратным количеством холодной кипяченой волы или отвара и хорошо размешивают.*

*М о д и ф и р о в а н н ы е к р а х м а л ы (крахмалы с заданными свойствами,) получают из природных путем их обработки (химической, физической, биологической). В большинстве случаев модифированные крахмалы по внешнему* виду *совершенно не отличаются от исходных, но свойства их значительно изменены. Можно получить крахмалы как с повышенной, так и с пониженной вязкостью, без желируюших свойств или с усиленной способностью к студнеобразованию и т.д. В кулинарной практике в основном используют крахмалы кислотной и комбинированной обработки.*

*Студни картофельного крахмала кислотной модификации близки по свойствам к гелям желатина. Кукурузные модифицированные крахмалы отличаются по свойствам от картофельного: их студни менее вязкие вследствие большого количества белка, во время варки киселей они пенятся и пригорают, что затрудняет их использование. Прочность студней модифицированных крахмалов зависит от их концентрации. Поэтому можно получить изделия разной консистенции, изменяя количество крахмала.*

*Ж е л а т и н — белковый продукт, представляющий собой смесь полипептидов с различной молекулярной массой (50—70 тыс.), не имеет вкуса и запаха. Желатин получают из костей, хрящей, сухожилий животных. Он растворяется в горячей воле, при охлаждении водные растворы образуют cry-лень. Достаточно прочные студни получаются при концентрации желатина в системе 2,7—3,0%. Не рекомендуется длительно кипятить растворы желатина, так как студнеобразующая способность системы уменьшается.*

*Растворению желатина предшествует процесс набухания. Для этого желатин заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой (из-за санитарных соображений) воды и оставляют для набухания на 1—7,5 ч. За это время масса продукта увеличивается в 6—8 раз. Если процесс набухания протекает в избыточном количестве волы, то в нее переходит часть растворимых низкомолекулярных фракций желатина с неприятными клеевыми привкусом и запахом. Последующее удаление избыточной влаги с перешедшими в нее веществами положительно сказывается на качестве желе, в том числе и на прочности.*

*Для увеличения прочности студни рекомендуется выдерживать после образования в течение 30—60 мин при температуре застудневания, после чего переносить в охлаждаемые камеры.*

*При взбивании растворов желатина образуется пена (приготовление муссов, самбуков). Аля получения устойчивой, не отделяющей жидкость пены с механическими свойствами, позволяющими наливать ее в формы, взбивание следует проводить при температуре, близкой к застудневанию.*

*А г а р используют при изготовлении желе. Получают его из морской водоросли анфельции, произрастающей в Белом море и Тихом океане. Агар незначительно растворяется в холодной воде, но хорошо набухает в ней. В горячей воле образует коллоидный раствор, который при остывании лает хороший прочный студень со стекловидным изломом. Преимуществами агара* *являются его высокая желируюшая способность и высокая температура застывания. Так, 1,5%-й раствор образует студни после охлаждения до 32*—*39°С. Однако последнее может быть в некоторых случаях и недостатком. Например, агар нельзя использовать при приготовлении муссов и самбуков, так как в процессе взбивания он очень быстро застывает.*

*Подготавливают агар к использованию так же, как желатин. При набухании масса увеличивается в 6—8 раз. Это нужно учитывать при дозировке волы.*

*А г а р о и д (черноморский агар) получают из водорослей филлофоры, произрастающих в* *Черном море. По желируюшей способности он в 2 раза превосходит желатин. Агароид перед использованием замачивают на 30*— 50 *мин в 20-кратном количестве воды. Избыточную влагу с перешедшими в нее низкомолекулярными фракциями полисахаридов и другими балластными веществами удаляют фильтрованием через ткань и не используют. Масса агароида при набухании увеличивается в 8—10 раз.*

*Набухший агароид при 75°С и выше хорошо растворяется и образует способные к застудневанию растворы. Растворы с концентрацией агароида 1,5% образуют студень при 15—17°С и плавятся при 40—44°С. Высокая температура плавления студней позволяет хранить их при комнатной температуре без нарушения формы и обусловливает оформление блюд при отпуске — в креманках или на противнях (из формочки их невозможно выложить).*

*Студни агароида бесцветны, не имеют постороннего запаха и более прозрачны, чем студни желатина. Кипячение в течение 30—60 мин незначительно отражается на свойствах растворов агароида. При нагревании подкисленных растворов до 60°С и выше студнеобразующие свойства агароида ухудшаются. Поэтому при изготовлении блюд желируюшая смесь после подкисления должна иметь температуру не выше 60°С.*

*Аля ослабления термолиза агароида и улучшения органолептических свойств готовых изделий рекомендуется вводить в растворы лимоннокислый натрий (до 0,3% массы желе). Лимоннокислый натрий снижает температуру плавления до 35—40°С, улучшает консистенцию желе, придает ему эластичность, смягчает избыточную кислотность.*

*Ф у р ц е л л а р а н (датский агар) представляет собой экстракт морских водорослей фуриеллярии, произрастающих в водах северных морей. По химической природе он близок к агару и агароиду.*

*При концентрации 0,5—1% фуриемаран образует студни без посторонних вкуса и запаха, с температурой застудневания 25,2°С, температурой плавления 38,1 °С. Растворы фуриелларана выдерживают автоклавирование без потерь прочности студня. Однако нагревание в кислых растворах (рН ниже 5) приводит к гидролизу фуриелларана, что необходимо учитывать при его использовании.*

*Для ослабления термолиза и улучшения органолептических свойств готовых изделий в желирующие растворы (так же, как и при использовании агароида) рекомендуется вводить лимоннокислый натрий (0,3% массы желе).*

*Подготавливают фуриелларан так же, как агароид.*

*А л ь г и н а г н а т р и я как желируюшее вещество применяют редко. Он служит исходным продуктом для получения студней альгината кальция. Его вырабатывают из бурых водорослей. Основой альгината натрия является растворимая натриевая соль альгиновой кислоты. При добавлении солей кальция образуются нерастворимые кальциевые соли альгиновой кислоты, студнеобразуюшая способность которых в 4 раза больше, чем желатина. Альгинат натрия устойчив при нагревании, студни его бесцветны, прозрачны, без посторонних запахов и привкуса.*

*Изделия из альгината натрия не охлаждают в холодильнике, так как студнеобразование протекает одинаково при любой температуре. Это позволяет готовить желированные сладкие блюда по мере спроса.*

*Пектин в отличие от перечисленных выше веществ способен образовывать стулни только в присутствии сахара и кислот. При приготовлении сладких блюд обычно используют не препараты пектина, а пюре из продуктов, богатых им: яблок, абрикосов, черной и красной смородины, малины. Однако в последнее время стали применять и выделенные пектины (яблочный, свекловичный).*

*Пектины разной природы значительно различаются по студнеобразующей способности. Она зависит от его молекулярной массы (степени полимеризации) пектина, количества метильных групп, вхоляших в состав его молекулы (степень метоксилирования), содержания свободных карбоксильных групп и замещения их металлами. Чем выше степень метоксилирования (этерификаиии), тем лучше желирующие свойства пектина.*

*Применение пектинов в качестве желируюших веществ для приготовления сладких блюд целесообразно при организации профилактического питания, так как они способны связывать в кишечнике такие вредные вещества, как соединения свинца, олова, стронция, молибдена, ртути.*

**Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи**

Свежие фрукты и ягоды сохраняют после сбора витаминную активность, вкус и аромат. Поэтому они относятся к наиболее ценным десертным блюдам. Их используют в свежем и замороженном виде.

***Плоды и ягоды свежие.*** Промытые проточной питьевой водой, обсушенные фрукты и ягоды укладывают перед отпуском в вазу, на десертную тарелку, в креманку. Ягоды можно посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой. Виноград укладывают целой гроздью и отпускают без сахара.

***Апельсины с сахаром или вином.*** Плоды обмывают, обсушивают, надрезают в нескольких местах кожицу и снимают ее, удаляют семена и нарезают на кружочки; мандарины можно разделить на дольки. Красиво уложенные плоды посыпают сахарным песком или рафинадной пудрой. Их можно залить десертным виноградным вином и через 15—20 мин подать.

***Ананасы с сахаром и вином.*** *С* ананасов срезают кожуру. Мелкие ананасы нарезают поперек кружочками, удаляют сердцевину цилиндрической выемкой, а крупные ананасы разрезают сверху вниз пополам, удаляют сердцевину и нарезают каждую половинку на несколько частей. Ананасы подают так же, как апельсины.

***Арбуз, дыня свежие.*** Арбуз, дыню промывают, обсушивают, разрезают вдоль на две части, а затем на дольки. У арбузов и дынь можно срезать корку и отделить легко отделяющиеся семена. Подают в охлажденном виде на десертной тарелке, отдельно в розетке можно подать рафинадную пудру или сахарный песок.

***Малина или земляника с молоком, сметаной или сливками.*** Подготовленную малину или землянику кладут в вазочки или креманки. Сливки взбитые, или сахар, или рафинадную пудру подают в розетке, а кипяченое молоко, или сметану, или сливки — в молочнике. Взбитые сливки с сахарной пудрой можно выпустить на ягоды из кондитерского мешка.

***Чернослив со сливками или сметаной взбитыми.*** Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания и остывания. Затем из чернослива удаляют косточки и кладут его в креманки или вазочки, а сверху перед отпуском выпускают из кондитерского мешка взбитые сливки или сметану.

***Бананы со сливками или молоком.*** Очищенные бананы нарезают кружочками толщиной 5—6 мм, кладут в вазочки и посыпают сахаром или рафинадной пудрой. Отдельно подают холодное кипяченое молоко или сливки.

***Плоды и ягоды быстрозамороженные с сиропом.*** Плоды и ягоды, замороженные без сахара, полностью не размораживают, спустя 10—15 мин их промывают, раскладывают в вазочки или креманки, заливают теплым сиропом и дают настояться 25—30 мин.

При использовании ягод, замороженных с сахаром, банки ставят на 10—15 мин в теплую воду, после чего вскрывают. Сироп из ягод смешивают с кипяченой охлажденной водой и прокипяченным виноградным вином. Этой смесью заливают ягоды, уложенные в креманки.

***Фруктовые салаты.*** Апельсины и киви очищают от кожицы; груши и яблоки — от кожицы и семенных гнезд; ананасы

моют, срезают кожицу и удаляют волокнистую сердцевину; виноград без косточек промывают. Подготовленные фрукты (кроме винограда) нарезают кубиками или ломтиками, укладывают в вазочки или фужеры, можно в корзиночки из апельсина и поливают соусом из смеси сметаны или сливок, сиропа малинового, сока апельсинового. В соус можно добавить ликер или коньяк.

**Компоты и фрукты в сиропе**

Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида. При варке из фруктов и ягод в отвары или сиропы переходит значительное количество сахаров и других растворимых веществ (витаминов, минеральных элементов). Так, при варке компотов из сухофруктов в отвар переходит около 50% Сахаров, содержащихся в них.

При варке компотов из кислых плодов и ягод часть сахарозы гидролизуется под действием кислот (лимонной, яблочной и др.), содержащихся в них. Так, при варке компота из яблок может гидролизоваться 14—19% сахарозы. Добавление лимонной кислоты повышает степень ее гидролиза. В результате гидролиза (инверсии) накапливаются глюкоза и фруктоза. Степень сладости последней выше, чем сахарозы. Это является причиной изменения вкуса таких фруктов, как яблоки и айва, при варке из них компотов. Гидролиз сахарозы при варке компотов из сухофруктов практически не происходит, так как активная кислотность отваров из сухофруктов гораздо меньше, чем отваров из свежих плодов и ягод. Поэтому в компоты из сухофруктов рекомендуется добавлять лимонную кислоту из расчета 1 г на 1 кг компота.

Подают компоты в вазочках или стаканах. Температура их при подаче должна быть 12—15°С.

***Компоты из свежих плодов.*** Подготовленные яблоки, груши, айву (без кожуры и сердцевины) нарезают дольками перед самым использованием. Кожуру в зависимости от сорта плодов можно и не счищать. У абрикосов, персиков, слив удаляют косточки, нарезают дольками. У промытых ягод удаляют плодоножки. Мандарины и апельсины после снятия кожуры разделяют на дольки. Арбузы и дыни после удаления корки и семян, а бананы — кожуры нарезают небольшими ломтиками.

Для приготовления сиропа в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту (при варке компотов из сладких фруктов и ягод), доводят до кипения, проваривают 10— 12 мин. В подготовленный сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении 6—8 мин. Быстроразвариваюшиеся сорта яблок (антоновские и др.) и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Апельсины, мандарины, малину, землянику, арбузы, дыни, бананы, ананасы, черную смородину не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают.

При варке компота из яблок, груш, айвы сироп можно приготовить из отвара, полученного после проваривания кожицы и семенных гнезд, содержащих значительное количество питательных веществ. Сиропы можно подкрашивать экстрактом вишни или черной смородины.

Для ароматизации компотов можно добавить мелко нарезанную цедру цитрусовых. Улучшить вкус готового компота можно виноградным вином или ромом.

При приготовлении компота из ревеня счищают с черешков кожицу (грубые волокна), нарезают на куски длиной 2,5— 3 см и опускают их в кипящую воду на 3—5 мин. Затем ревень перекладывают в кипящий сироп, накрывают крышкой и охлаждают. В сироп можно добавить цедру цитрусовых и изюм.

***Комплоты из сухофруктов.*** Обычно варят компоты из смеси сухофруктов. Их подбирают в таких пропорциях, чтобы отвар имел приятные вкус и аромат. Однако разные сухофрукты при варке в сиропе развариваются по-разному. Поэтому их необходимо закладывать в такой последовательности, чтобы они были готовы одновременно.

Сушеные фрукты и ягоды перебирают, тщательно промывают в теплой воде, сортируют, при необходимости нарезают на кусочки длиной не более 3—4 см (яблоки, грушу, айву), заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши в зависимости от величины и сорта варят 1—2 ч, яблоки — 20— 30 мин, чернослив, урюк, курагу — 10—20, изюм — 5—10 мин.

Готовый компот охлаждают до 10°С и выдерживают 10— 12 ч для настаивания. При этом из фруктов в сироп более полно переходят вкусовые вещества, при остывании продолжается процесс инверсии сахарозы, что улучшает качество компота.

***Компоты из консервированных плодов.*** Готовят их как из одного вида плодов, так и из нескольких. Банки с консервированным компотом промывают теплой водой, протирают полотенцем, вскрывают и сливают сироп.

Затем из сахара и воды варят сироп, процеживают его, добавляют сироп из фруктов, доводят до кипения и охлаждают. Фрукты и ягоды вынимают из банок. У персиков и абрикосов удаляют косточки. Крупные фрукты разрезают на дольки или половинки. Ягоды оставляют целыми. Подготовленные фрукты и ягоды раскладывают в креманки или стаканы, чередуя по цвету, и заливают охлажденным сиропом.

***Компоты из быстрозамороженных фруктов и ягод.*** Частично оттаявшие (в течение 10—15 мин) фрукты и ягоды после промывания раскладывают в креманки или стаканы, заливают заранее приготовленным сиропом и дают 25—30 мин настояться.

***Яблоки или груши в сиропе.*** Очищенные от кожуры и семенных гнезд яблоки и груши варят 6—8 мин в сахарном сиропе, подкисленном лимонной кислотой. Быстроразвариваюшиеся плоды только доводят в сиропе до кипения и в нем охлаждают. Затем плоды вынимают, сироп процеживают, добавляют в него прокипяченное виноградное вино. В креманку кладут яблоко или грушу и заливают охлажденным сиропом.

Так же готовят яблоки или груши в красном вине или хересе, но в готовый сироп добавляют большее количество красного вина или хереса.

***Яблоки и груши с миндалем.*** Сваренные (как для подачи в сиропе) яблоки или груши шпигуют очищенным миндалем, нарезанным по' длине кусочками толщиной 2—2,5 мм и обжаренным. При подаче плоды поливают густым малиновым сиропом. Перед очисткой миндаль ошпаривают 1—1,5 мин и, когда кожица, будет свободно отделяться от ядра при надавливании пальцами, миндаль откидывают на дуршлаг или сито. Затем его перетирают в полотенце, отсеивают кожицу, слегка подсушивают и хранят в сухом месте.

**Желированные сладкие блюда**

К желированным блюдам относят кисели, желе, муссы, самбуки и кремы. В остывшем виде они имеют желеобразную консистенцию, так как в них добавляют желирующие вещества. Желированные блюда бывают невзбитые (кисели, желе) и взбитые (муссы, самбуки, кремы).

***Кисели.*** Это старинные русские национальные блюда. Процесс их приготовления состоит из двух операций: приготовления сиропа и заваривания крахмала. Сироп готовят в зависимости от вида продуктов по-разному, а заваривают одинаково: крахмал разводят небольшим количеством воды или охлажденного сиропа, хорошо размешивают, вливают в кипящий сироп и, быстро помешивая, доводят до кипения (заваривают).

В зависимости от количества крахмала кисели бывают: густые (80 г картофельного крахмала на 1 кг киселя), средней густоты (45—50 г картофельного крахмала на 1 кг киселя), полужидкие или жидкие (30 г картофельного крахмала на 1 кг киселя). Густые и средней густоты кисели отпускают в качестве самостоятельных блюд. Полужидкие (жидкие) кисели используют как соусы при отпуске сладких блюд, крупяных запеканок, пудингов и др.

Ассортимент киселей очень велик. Их готовят из свежих плодов, ягод, ревеня, отваров шиповника, сушеных фруктов, черники, плодово-ягодных соков и сиропов, джема, варенья, повидла, ягодных экстрактов, молока, сливок, чая с вином и лимонной кислотой, кваса и т. д.

Технологическая схема приготовления киселей из сочных плодов (клюквы, смородины, вишни, черники, голубики и др.) включает следующие операции: отжимание сока из перебранных промытых плодов;- приготовление отвара из отжимков (мезги); приготовление сиропа на отваре; заваривание крахмала; соединение готового киселя с отжатым соком; охлаждение.

Операции технологической схемы приготовления киселей из клубники, земляники, малины, ежевики следующие: протирание ягод и получение пюре; приготовление отвара из мезги; получение сиропа из отвара; заваривание крахмала; соединение горячего киселя с пюре; охлаждение.

Технологическая схема приготовления киселей из кизила, алычи, сливы, абрикосов, яблок и других фруктов включает следующие операции: проваривание (или запекание) подготовленных ягод или плодов; процеживание и протирание; соединение отвара) с пюре и сахаром; заваривание крахмала; охлаждение киселя.

Ягодный сок и пюре вводят в кисель в сыром виде, чтобы сохранить содержащиеся в них витамин С, а также красящие вещества, которые частично разрушаются при тепловой обработке. С этой же целью при приготовлении киселей и хранении соков и пюре используют неокисляющуюся посуду.

Густые кисели после введения подготовленного крахмала проваривают 6—8 мин и разливают в формочки, посыпанные сахаром, охлаждают, а затем выкладывают в вазочки или креманки. При отпуске поливают фруктово-ягодным сиропом, отдельно можно подать сливки или холодное молоко.

Кисель средней густоты после варки слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком (5—8% нормы, предусмотренной рецептурой), которые благодаря гигроскопичности поглощают влагу с поверхности, не давая ей испаряться, что препятствует образованию поверхностной пленки.

***Желе.***Его приготовляют из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. В застывшем виде желе представляет собой прозрачную (кроме молочного желе) студнеобразную массу.

Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготовлено. Плотность его зависит от температуры и количества желирующего вещества (желатина, агара, агароида, фурцелларана, альгината натрия).

Желе готовят разных видов: одноцветное в формочках; многослойное — наливают слой желе одного цвета, а после застывания его — второй слой другого цвета и т. д.; мозаичное — .застывшее желе разных цветов мелко нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе (лимонным и др.); желе с наполнителями — ягоды смородины, малины, клубники и другие или дольки цитрусовых заливают желе. Кроме того, можно залить желе в корзиночки из кожицы апельсинов, грейпфрутов, лимонов, арбузов.

Сироп из клюквы, смородины и других сочных ягод готовят как для киселей.

***Желе лимонное.***Готовят сахарный сироп, настаивают его с цедрой, процеживают, вводят подготовленный желатин, доводят до кипения и вливают сок лимона. Если сироп получился мутным, его осветляют. Для этого сырой яичной белок смешивают с равным количеством холодной воды, вливают в охлажденный до 77—75°С сироп, доводят до кипения и затем кипятят 8—10 мин при слабом нагреве. Осветленный сироп процеживают и разливают в формы.

***Желе молочное.***Очищенный горький и сладкий миндаль измельчают в ступке, постепенно прибавляя воду (чтобы не вылилось масло). Когда масса станет однородной, ее отжимают через ткань. Отжимки вновь измельчают в ступке с добавлением воды и отжимают. Приготовленное миндальное молоко соединяют с горячим коровьим молоком и сахаром. Вводят в подготовленный желатин, разливают по формочкам и охлаждают. Молочное желе можно готовить и без миндаля, добавив ванилин. В миндале содержится гликозид амигдалин. Особенно много его в горьком миндале. При гидролизе амигдалина выделяется ядовитый агликон. Поэтому большое количество горького миндаля употреблять не следует.

Все виды желе отпускают со сладкими соусами, взбитыми сливками, с натуральными сиропами.

***Муссы.*** Мусс отличается от желе тем, что сироп с желатином охлаждают до 25—30°С и взбивают в миксере или вручную до увеличения в объеме в 4—5 раз. Еще не застывшуюмассу быстро разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом опускают на 2/3 высоты на несколько секунд в горячую воду и выкладывают в вазочку или в креманку. При отпуске поливают сладким соусом или натуральным плодово-ягодным сиропом.

Можно готовить муссы и без желатина — с манной крупой. Для этого в кипящий сироп всыпают манную крупу, беспрерывно размешивая, заваривают ее, массу охлаждают и взбивают.

***Мусс клюквенный.*** В отвар, приготовленный из мезги клюквы, добавляют сахар, нагревают до кипения, вводят подготовленный желатин, клюквенный сок и процеживают. Смесь охлаждают до 25—30"С, взбивают в неокисляющейся посуде до образования пышной массы, быстро перекладывают в формы и ставят в холодильник на 1—1,5 ч. При массовом изготовлении мусс разливают на противни слоем около 4—5 см, дают застыть и нарезают на порции. Подают мусс с клюквенным соусом или клюквенным (либо другим плодово-ягодным) сиропом.

Мусс плодово-ягодный на манной крупе. Яблоки без семенных гнезд разрезают на несколько частей и варят до мягкости. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную манную крупу и варят, помешивая, 15—20 мин. Смесь охлаждают до 30—40°С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Отпускают так же, как и мусс с желатином. При приготовлении клюквенного мусса на манной крупе в клюквенный сироп всыпают манную крупу и проваривают. В остальном способ приготовления такой же, как и для яблочного мусса.

***Самбуки.*** Самбук является разновидностью мусса. При изготовлении его фруктовое пюре из яблок (яблочный 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°С 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.

Для приготовления фруктового пюре яблоки (без семенного гнезда) или сливы без косточек кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу до мягкости. Затем их охлаждают и протирают.

Желирующими веществами в этих блюдах являются пектин фруктов и желатин, поэтому закладку желатина уменьшают до концентрации 1,5%. Взбитые белки придают готовым изделиям дополнительную пышность.

***Кремы****.* Приготовляют их из густых (содержащих не менее 35% жира) сливок или сметаны 36%-й жирности с добавлением яиц, молока, сахара, плодово-ягодного пюре и желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов.

В зависимости от используемого сырья кремы подразделяют на сливочные, сметанные, и ягодные.

***Крем ванильный, шоколадный или кофейный.***Его готовят двумя способами.

П е р в ы й с п о с о б. Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют тонкой струйкой кипяченое горячее молоко и проваривают при 70—80°С (на водяной бане) до загустения. После этого при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин. Для ванильного крема в процеженную яично-молочную смесь добавляют ванилин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50 г кофе на 150 г кипятка). Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляют растертый с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок.

Сливки или сметану, охлажденные до 4—7°С, взбивают на холоде до образования густой пышной пены. Во взбитую массу непрерывно помешивая, вливают охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь.

В т о р о й с п о с о б. Ванилин или какао-порошок, растертый с рафинадной пудрой, вводят во взбитые сливки. Затем при непрерывном помешивании добавляют тонкой струйкой слегка остывший растворенный желатин. Для кофейного крема желатин растворяют в крепком кофейном настое.

Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом опускают на несколько секунд в теплую воду, затем, вынув из воды, встряхивают и выкладывают крем в вазочку или на десертную тарелку. При отпуске его поливают сиропом кофейным или шоколадным либо соусом земляничным, малиновым, вишневым.

Для приготовления кофейного сиропа молотый кофе заливают кипятком, настаивают 10—15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения, затем сироп охлаждают.

Для приготовления шоколадного сиропа какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду, тщательно размешивают и доводят до кипения, вводят ванилин и охлаждают.

Крем ягодный. Ягоды (клубнику, малину, чернику, вишню, смородину) протирают. Готовое пюре соединяют с охлажденной до 18—20С яично-молочной смесью. Затем массу соединяют со взбитыми сливками или сметаной. Можно готовить ягодный крем без яично-молочной смеси. В этом случае ягодное пюре соединяют с рафинадной пудрой, растворенным желатином и перемешивают со взбитыми сливками. Приготовленную смесь разливают в формы и охлаждают. При отпуске крем поливают сладким соусом, фруктово-ягодным сиропом.

**Взбитые сливки**

Их не только используют для приготовления кремов, но и отпускают как самостоятельное десертное блюдо. Для этого к сливкам добавляют сахарную пудру, различные наполнители и ароматизаторы. Охлажденные сливки (35%-й жирности) взбивают до пышной устойчивой пены и вводят при помешивании рафинадную пудру. При отпуске взбитые сливки кладут в креманку. Подают их с вареньем, апельсинами, мандаринами, шоколадом или жареным миндалем.

**Мороженое**

На предприятиях общественного питания реализуют мороженое промышленного производства (пломбир и сливочное), а на месте непосредственно перед отпуском приготовляют мягкое мороженое.

Мягкое мороженое вырабатывают из сухих смесей. Оно представляет собой продукт кремообразной консистенции с нежной структурой, невысокой взбитостью (40—60%) и температурой от -5 до -7"С. Мягкое мороженое не подвергают закаливанию до низких температур и отпускают потребителю тотчас же по выходе его из фризера. В зависимости от используемой смеси выпускают мягкое мороженое следующих видов: сливочное, сливочно-шоколадное, сливочно-кофейное, сливочно-белковое, молочное с повышенным содержанием жира, молочное.

Отпускают мороженое (и мягкое, и промышленного производства) с различными сладкими соусами (шоколадным, ореховым, шоколадно-ореховым, черносмородиновым, земляничным, малиновым, вишневым, абрикосовым), свежими, консервированными, быстрозамороженными плодами и ягодами, вареньем, сливками взбитыми, печеньем (сдобным, сахарным), коньяком, ликером.

Мороженое отпускают в креманках, фужерах или специальных вазочках; его можно подать с соками плодовыми или ягодными натуральными или с напитками безалкогольными газированными в бокалах с соломинками.

***Мороженое "Сюрприз",***Его готовят для банкетов, новогодних ужинов. На металлическое блюдо кладут ломтики бисквита, на них — нарезанные тонкими пластинками консервированные яблоки или груши, затем шарики мороженого. Мороженое сверху и с боков быстро покрывают слоем плодов консервированных, бисквита и взбитых с сахаром белков, выпуская их из кондитерского мешка. Подготовленное блюдо быстро (1—2 мин) запекают в жарочном шкафу при высокой температуре (не ниже 260°С), так чтобы яичные белки сразу подрумянились. При отпуске блюдо посыпают сахарной пудрой. При подаче можно налить вокруг мороженого коньяк или спирт и зажечь его.

***Парфе***представляет собой особую разновидность мороженого. На предприятиях общественного питания его приготовляют 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°С в течение 1,5—2 ч.

Перед подачей формы на несколько секунд опускают в теплую воду (50—60°С) и выкладывают парфе в вазы. При подаче на парфе можно положить консервированные фрукты. Рядом или вокруг парфе иногда кладут мелкое печенье.

**Горячие сладкие блюда**

К горячим сладким блюдам относятся суфле (воздушные пироги), пудинги, сладкие каши, блюда из яблок, блинчики и др. Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательны и используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.

***Суфле.***Для приготовления суфле яичные желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь соединяют со взбитыми белками и выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом. Сверху украшают этой же массой, выпуская ее из кондитерского мешка. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 180—220°С в течение 12— 15 мин.

Выпеченное, хорошо подрумяненное суфле посыпают сахарной пудрой и немедленно подают, пока оно не опало. Or-дельно предлагают холодное молоко или сливки.

***Суфле яблочное, ягодное.***Фруктовое или ягодное проваривают с сахаром до загустения, горячим смешивают со взбитыми белками и выпекают так же, как суфле ванильное.

***Пудинги.***Готовят их из вязких каш (рисовой, манной) или ванильных сухарей, разломанных на мелкие кусочки.

***Пудинг сухарный или бисквитный.***Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком и этой смесью заливают разломанные на мелкие кусочки ванильные сухари или сухой бисквит. Когда они набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, нарезанные кубиками (5-7 мм), перемешивают и осторожно соединяют со взбитыми белками. Равномерно перемешанную массу раскладывают в формы, смазанные маслом и обсыпанные сухарями (если пудинг будут запекать в жарочном шкафу) или сахарным песком (если пудинг будут варить на пару в пароварочном шкафу). Готовый,слегка остывший пудинг перекладывают из формы на блюдо, нарезают на порции, поливают абрикосовым соусом или подают его отдельно в соуснике.

Бисквитный пудинг подают с яичным сладким соусом.

***Пудинг яблочный с орехами****.* Очищенные и поджаренные орехи измельчают, заливают молоком и варят 2—3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой манную крупу, доводят до кипения. В слегка остывшую массу (60—70"С) вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные мелкими кубиками яблоки, соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают. Пудинг в формах варят на пару и подают с абрикосовым соусом.

***Каша гурьевская****.* Молоко (3,2%-й жирности) наливают в широкую неглубокую посуду (сотейник, сковороду) и ставят в горячий жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, ее тотчас снимают вилкой, затем дают снова образоваться пенке и снимают ее. Так делают несколько раз. Затем сотейник с молоком ставят на плиту, в кипящее молоко всыпают манную кашу и варят до готовности. В охлажденную до 60—70°С кашу добавляют желтки, растертые с сахаром, ванилин и часть нарезанных пенок, а затем в два-три приема добавляют взбитые белки.

Кашу укладывают слоями: на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, укладывают слой каши; посыпают рублеными орехами, покрывают пенками, снятыми с молока; сверху кладут второй слой каши; поверхность выравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают в виде сетки раскаленной поварской иглой. Запекают в жарочном шкафу при температуре 240—250°С в течение 12—15 мин. Готовый пудинг украшают цукатами и консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, вперемешку с пенками и поджаренным миндалем. Отдельно в соуснике подают соус абрикосовый.

***Блюда из яблок.*** При тепловой обработке яблоки становятся мягче и ароматнее и, кроме того, в них увеличивается количество пектина (за счет перехода протопектина в пектин), повышается сладость в результате инверсии сахарозы. Так, при запекании яблок в зависимости от содержания в них органических кислот гидролизуется до 30% сахарозы. Аромат блюд из яблок улучшается при добавлении молотой корицы или эссенции (ромовой, коньячной).

**Яблоки печеные.**Яблоки (лучше антоновские) моют, не очищают от кожицы, но удаляют круглой выемкой сердцевину Подготовленные яблоки укладывают на противень заполняют углубления в них сахаром (яблоки печеные), тонко нашинкованной морковью с сахаром и сметаной (яблоки, фаршированные морковью), молочной рисовой кашей с изюмом и жареными орехами (яблоки, фаршированные рисом и орехами), протертым творогом с изюмом и сахаром (яблоки, запеченные с творогом), массой из рубленых орехов, кураги или чернослива (яблоки, запеченные с курагой или черносливом) и др. Ha противень подливают небольшое количество воды и запекают яблоки 15—20 мин (в зависимости от их сорта). Отпускают яблоки горячими или холодными, поливают сиропом или посыпают сахарной пудрой. Яблоки можно подать со сладкими соусами, взбитыми сливками, вареньем.

Шарлотка с яблоками*.* Приготовление блюда включает: подготовку фарша: подготовку хлеба; формование; запекание.

Яблоки промывают, очищают от кожицы и сердцевины, нарезают ломтиками толщиной 2—3 мм или мелкими кубиками, посыпают сахаром с корицей. Если у яблок мякоть плотная, то их можно проварить.

С черствого белого хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки измельчают в виде кубиков, подсушивают их перемешивают с яблоками. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем обкладывают ими (смоченной стороной вниз) дно и стенки смазанной жиром формы (противня) для выпекания шарлотки. Форму заполняют фаршем, сверху покрывают такими же ломтиками хлеба, но смоченной стороной кверху. Поверхность пропитывают оставшимся льезоном и запекают в жарочном шкафу при температуре 180—200С до образования румяной корочки (15—20 мин). Готовую шарлотку выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске поливают абрикосовым соусом. Соус можно подать отдельно.

***Яблоки в тесте (в кляре) жареные***. Яблоки (лучше некрупные антоновские) без семенных гнезд и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготовляют тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут соль,, сахар, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят] молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто непосредственно перед использованием его.

Кружочки яблок с помощью поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки, готовые яблоки кладут на тарелку, сверху посыпают сахарной пудрой, отдельно подают соус абрикосовый.

***Яблоки с рисом.***В горячую вязкую рисовую кашу, сваренную на молоке с сахаром, добавляют яйца (температура каши

не более 60—70°), изюм, ванилин, сливочное масло, хорошо перемешав, укладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу — 15—20 мин при температуре 240—250'С.

Яблоки без кожицы и семенного гнезда варят целиком или половинками в подкисленной воде до мягкости. При подаче на кашу кладут горячие яблоки и поливают соусом яблочным или абрикосовым.

***Яблоки по-киевски.***Очищенные от кожицы и семенного гнезда яблоки бланшируют до полуготовности в подкисленной воде. Затем яблоки кладут на порционную сковороду, отверстие заполняют вареньем. Подготовленные яблоки заливают яично-сметанной смесью и запекают до готовности. Для приготовления смеси желтки растирают с сахаром, добавляют муку. Отдельно взбивают сметану, белки и соединяют их с желтками. Отпускают блюдо в порционной сковороде, сверху посыпают рафинадной пудрой.

***Гренки с плодами и ягодами****,* С пшеничного батона срезают корки, нарезают ломтиками толщиной 5 мм, пропитывают их смесью из яиц, молока и сахара (яично-молочная смесь), обжаривают с обеих сторон на маргарине до образования румяной корочки. При отпуске на обжаренные гренки кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды и поливают соусом абрикосовым.

***Корзиночки с плодами и ягодами****.* Корзиночки, выпеченные из песочного теста, наполняют сваренными дольками яблоками без кожицы и семенного гнезда. Непосредственно перед отпуском поливают соусом абрикосовым. В корзиночки вместо яблок можно положить клубнику или малину и полить соусом земляничным или малиновым.

**Сладкие соусы**

Их готовят из свежих, сушеных плодов и ягод, а также из варенья, джема и т. д. Подают сладкие соусы к желе, муссам, самбукам, кремам, к пудингам, запеканкам, мороженому.

***Соус шоколадный***. Какао смешивают с сахаром. Сгущеное молоко разводят горячей водой, нагревают до кипения и при непрерывном помешивании вливают в смесь какао с сахаром, доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде (1:20).

***Соус абрикосовый.*** Свежие абрикосы погружают на 30— 40 с в кипяток, снимают с них кожицу, разрезают на четыре части, удаляют косточку, засыпают сахаром, выдерживают; 2—3 ч и кипятят 5—8 мин.

Курагу перебирают, промывают, заливают холодной водои на 2—3 ч. Затем ее варят в той же воде до готовности, протирают, добавляют сахар и при помешивании проваривают; до загустения.

***Соус клюквенный.***Соус готовят так же, как кисель жидкий из клюквы.

***Соус яблочный.*** Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей, но без семенного гнезда заливают горячей водой и варят; 6—8 мин (в зависимости от сорта). Затем протирают, соединяют с отваром, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу.

***Соус земляничный, или малиновый, или вишневый.***Ягоды перебирают, удаляют плодоножку, промывают, у вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют в холодном месте на 2—3 ч для выделения сока, затем варят 15—20 мин. Готовый соус охлаждают.

***Соус черносмородиновый.*** П е р в ы й в а р и а н т. Подготовленные ягоды протирают, добавляют сахар. Массу тщательно перемешивают до растворения сахара, раскладывают в чисто: вымытые банки и хранят в охлажденном состоянии.

В т о р о й в а р и а н т. Ягоды протирают, вводят в горячий раствор сахара, доводят до кипения и охлаждают.

Соус яичный сладкий. Желтки растирают с сахаром, добавляют белое сухое вино, лимонную цедру и прогревают на водяной бане, непрерывно взбивая, до образования густой пенистой массы. Готовый соус заправляют соком лимона.

***Соус коньячный***. Яйца растирают с сахаром, добавляют молоко или молоко сгущенное с сахаром и воду кипяченую. Смесь прогревают при 85—90"С до загустения в течение 10 мин, затем охлаждают и добавляют коньяк.

**Требования к качеству сладких блюд**

Температура подачи холодных сладких блюд должна быть 12—15С, горячих — 55, мороженого — 4—6°С.

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 консистенций (жидкий кисель, плотное желе; слабо взбиты муссы, самбуки, сливки; недостаточная пористость пудингов и выпечных изделий; частично переварены фрукты в компотах; непривлекательный внешний вид (мутные компоты, сиропы); пленка на киселях; неаккуратно разложены фрукты, желе); незначительные дефекты цвета (недостаточно выражен цвет киселей, желе, слабозаколерованы выпечные изделия и т. д.).

***Свежие плоды***. Они должны быть зрелыми, доброкаче-ственньми и тщательно вымытыми.

***Компоты****.* Сироп в компотах должен быть прозрачным, с концентрированными вкусом и запахом фруктов, в меру сладким, с приятной кислинкой (если использованы кислые ягоды — смородина, вишня и др.)- Фрукты и ягоды должны быть мягкими, но неразваренными и немятыми. Не допускаются загнившие и червивые плоды. Основные дефекты: сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сироп; вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки); часть фруктов переварена, а форма других сохранилась, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки); попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).

***Фрукты в сиропе.***Яблоки и груши должны сохранять форму. Сироп должен быть слабокислым, с ароматом вина, прозрачным и густым от сахара.

Основные дефекты: поверхность яблок и груш потемнела (очищенные плоды хранили на воздухе, а не в подкисленной воде); плоды деформированы (переварены), жесткие (недоваренные); сироп имеет недостаточно концентрированный вкус (нарушена рецептура) или мутный оттенок (переварены очистки фруктов, из которых варили сироп).

Густые кисели должны иметь плотную консистенцию, сохранять форму, не растекаться; полужидкие — консистенцию густой сметаны. Фруктово-ягодные кисели, приготовленные из отжатого сока (клюквы, черники, смородины и т. д.), должны быть прозрачными, сохранять окраску, вкус и аромат ягодных соков, а кисели из протертых плодов могут быть мутными и цвет их может несколько измениться.

Основные дефекты: кисель жидкий (переварили или положили мало крахмала); наличие комков (неправильно заварили крахмал); на поверхности пленка (не посыпали сахаром перед охлаждением); кисель из отжатых соков не имеет аромата, цвета и вкуса свежих ягод сок кипятили, а не ввели сырым вконце приготовления); кисель из соков и сиропов мутный (долго хранили, использовали маисовый крахмал); в киселях из протертых фруктов попадаются крупные частицы (плохо протерли); молочные кисели имеют запах подгорелого молока, отсутствует аромат ванилина; на поверхности густого киселя выделилась вода (долго хранили); клюквенный кисель имеет фиолетовую окраску (варили в алюминиевой посуде).

***Желе.***Консистенция желе должна быть студнеобразной, но не грубой и не резинистой, на изломе должна сохраняться форма. Ягодное желе должно быть прозрачным, со вкусом и запахом использованных ягод. Использование искусственных красителей при изготовлении желе запрещается.

Основное дефекты: ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили); желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме); лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру); попадаются кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью); мало сладкое (недостаточное количество сахара).

***Муссы.*** Мусс представляет собой застывшую, нежную, мелкопористую, пышную и слегка упругую массу бледной окраски (клюквенный — розовый, яблочный и лимонный — белые или слабо-желтые). Перед отпуском нарезают на куски прямоугольной или треугольной формы с ровными или гофрированными краями. Вкус сладкий, с небольшой кислинкой.

Основные дефекты: в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим); масса тяжелая {мало взбили); куски бесформенные (переохладили при взбивании).

***Самбуки****.* Консистенция упругая, масса однородная, более тяжелая, чем у мусса, мелкопористая, вкус сладкий, с небольшой кислотностью, запах яблок или абрикосов.

***Кремы.***Пористая, упругая масса, нарезанная на куски прямоугольной формы и отлитая в формах. Запах и цвет соответствующие наполнителям или ароматизаторам.

***Пудинги.***Они должны иметь мягкую и нежную консистенцию внутри, поджаренную корочку, сладкий вкус; на разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса должна быть хорошо пропечена. Если пудинг не пропечен, то внутри он липкий, сырой, на воткнутый нож или лучинку прилипает непропеченная масса.

***Каша гурьевская.*** Поверхность должна быть золотистой (иногда ее прижигают в виде сетки), консистенция пышной, нежной. Дефекты - оседание каши после выпечки, заварившиеся комочки крупы внутри, подгорелая поверхность и др.

***Яблоки с рисом****.* Рис должен быть аккуратно сформован в виде низкого цилиндра. Поверхность яблок светлая, полностью покрыта соусом.

***Яблоки в тесте****.* Они должны иметь вид румяного пончика с золотистой корочкой, с запеченным внутри яблоком. Тесто должно быть пышное, желтое на изломе; яблоко хорошо пропеченное, зеленовато-желтое или белое мягкое.

***Шарлотка яблочная****.* На поверхности должна быть хрустящая румяная корочка; начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.

**Напитки**

**Значение напитков в питании**

За счет напитков человек покрывает около 30—50% потребности в воде. Потеря организмом более 10% жидкости yrрожает его жизнедеятельности. Поэтому человек должен ежедневно восполнять расход воды. Однако при излишнем потреблении воды создается дополнительная нагрузка на сердце и почки, увеличивается выделение минеральных солей и витаминов. Субъективным показателем недостатка воды в рационе является ощущение жажды (хотя существует и ложная жажда). Напитки удовлетворяют жажду лучше, чем вода, и поэтому предотвращают излишнее потребление жидкости.

Многие напитки обладают тонизирующим действием благодаря содержанию алкалоидов — кофеина (в кофе, чае), теобромина (в какао, шоколаде) и т. д.

Содержание кофеина в стакане кофе при обычной норме заварки (15—17 г порошка на стакан) составляет 0,07—0,15 г, в раствор переходит 0,05—0,1 г кофеина.

Чай содержит кофеина значительно больше, чем кофе: черный байховый — 2—3,3%, зеленый — 1,5—2,3%. Однако на стакан берут 50 мл заварки, что составляет 0,4 г сухого чая, содержащего 0,012 г кофеина (примерно в 5—8 раз меньше, чем в стакане кофе).

По данным фармакологии, 0,05 г кофеина воздействуют на мозг и сосуды, 0,2 г его сильно возбуждают сердечную деятельность, 0,3 г отравляют организм. Таким образом, в стакане; кофе (0,05—0,1 г) содержится как бы "пограничная" доза кофеина, возбуждающая деятельность мозга и сосудов сердца. Под действием кофеина сокращение сердечных мышц не столько, усиливается, сколько учащается. Поэтому ощущение сердцебиения — показатель того, что превышена нормальная доза кофеина. Действие кофеина на организм очень индивидуально. Людям нервным, раздражительным употребление кофе следует ограничивать или вообще исключить его из рациона.

Чай, квас, фруктовые напитки являются существенным источником витаминов и минеральных веществ.

**Чай**

На Руси чай появился еще в XVII в. и вскоре стал национальным напитком. В России употребляют главным образом черный байховый чай, получаемый после ферментации и высушивания молодых побегов чайного растения (китайские, индийские виды чая и их гибрид — цейлонский чай). Наша страна единственная в Европе, имеет свои чайные плантации (в Краснодарском крае). Однако значительная часть чая экспортируется из Грузии, Азербайджана, а также Китая, Индии и других стран.

При заварке чая около 30% его массы переходит в раствор, который приобретает вкус, цвет, аромат и тонизирующие свойства. Часть этих экстрактивных веществ растворима только в горячей воде, при охлаждении заварки выпадает в осадок, придавая ей мутность. В состав экстрактивных веществ входят дубильные вещества (танины и др.), алкалоиды (кофеин), эфирные масла, витамины, минеральные соли и др. Дубильных веществ содержится в сухом чае от 5—7% (в чае 3-го сорта) до 14—15% (в чае высшего сорта). Они обусловливают терпкий, вяжущий вкус чайного напитка. С солями железа они образуют темноокрашенные соединения, поэтому нельзя заваривать чай в такой посуде. Некоторые дубильные вещества (катехины) окрашены и придают напитку золотисто-красный цвет. В кислой среде окраска их становится менее интенсивной, поэтому при добавлении лимона чай светлеет. Тонизирующими свойствами чай обязан комплексному действию кофеина, танинов, витаминов С, РР и других биологически активных веществ.

Аромат чаю придают летучие эфирные масла. Они не растворимы в холодной воде и при охлаждении заварки образуют на ее поверхности масляные пятна, что является признаком достаточной концентрации чая. Чтобы сохранить эфирные масла, заварку чая нельзя кипятить, не следует разогревать и долго хранить.

На порцию чая нормальной крепости берут около 2 г сухого чая. Наиболее полное извлечение экстрактивных веществ достигается при соотношении сухого чая и кипятка 1:25. Следовательно, объем заварки на один стакан чая должен быть 2x25=50 мл. Значит, в чайнике объемом 250 мл получится хорошая заварка на 5 стаканов, в чайнике 500 мл — на 10 стаканов. Такой заварки в стакан или чашку вместимостью 200 мл наливают примерно 50 мл (1/4 емкости) и доливают кипяток. Крепость чая — дело вкуса. Поэтому каждый сам подбирает количество сухого чая на один чайник.

Заварной чайник нагревают, ополаскивая кипятком, или на конфорке самовара, или на чайнике с кипятком. Затем в него всыпают чай, наливают на 1/3 объема кипяток, прикрывают чайник салфеткой или грелкой и настаивают 5—10 мин. После этого доливают кипяток, через 1—2 мин часть заварки наливают в чашку или стакан и вновь выливают в чайник. В старину пользовались специальными грелками из теплой ткани для чайников.

Чай разливают на столе в стаканы или в чашки с блюдцами. Отдельно подают сахар в вазочке, варенье, мед или конфеты. Кроме этого, к чаю подают печенье, бублики, баранки, сушки, пирожки, торты, хворост. Сахар-рафинад или сахарный песок подают в сахарнице и кладут рядом щипчики для кускового сахара или ложечку для сахара-песка. Для любителей подают в молочнике подогретое кипяченое молоко или в сливочнике — сливки. Дело в том, что молоко изменяет вкус чая. Его белки связывают дубильные вещества, и чай теряет терпкость. Напиток приобретает совершенно другой вкус, становится более питательным. Англичане предпочитают пить чай с молоком, китайцам и японцам это кажется дикостью, а вот калмыки и буряты варят чай с молоком и заправляют солью и салом.

***Чай парами****.* Чай заваривают в чайнике вместимостью 250 мл и ставят на большой чайник (1 л). Сахар подают отдельно.

***Чай одним чайником.***Заварку подают в чайнике вместимостью 1 или 0,5 л. Кипяток доливают сами на столе из самовара или чайника.

***Чай с сахаром.***К чаю лучше подавать сахар-рафинад колотый, литой или прессованный. Можно предложить и сахарный песок. Сахар подают отдельно на розетке или в вазочке. При подаче колотого сахара обязательно кладут рядом щипчики, а для сахарного песка — ложечку.

***Чай с лимоном****.* Перед подачей лимон ошпаривают, а затем нарезают кружочками вместе с цедрой. Его подают к чаю на розетке или в вазочке, посыпав сахарным песком.

***Чай с молоком или сливками.***Горячее молоко или сливки подают в сливочнике или молочнике.

***Чай с вареньем, медом, джемом****.* Варенье, мед, джем подают на стол в вазочках с десертной ложкой. К каждому прибору ставят отдельную розетку.

***Чай с красным вином***. В эмалированной кастрюле или чайнике кипятят воду, добавляют гвоздику, корицу, доводят до кипения, дают настояться 5—10 мин, добавляют сахар, вино и вновь доводят до кипения. Этим отваром заваривают чай.

***Холодный чай***. Холодный чай подают с лимоном, сахаром и кусочками пищевого льда.

**Кофе**

В страны Европы кофе привозят из Центральной и Южной Америки, Африки, Индонезии и других тропических стран. В России кофе появился лишь при Петре I, а распространение получил в первой половине XIX в.

Получают кофе из зерен кофейного дерева. Собранные ягоды кофе прежде всего освобождают от мякоти. Для этого их складывают в бурты и выдерживают до полного размягчения сочной мякоти, остатки которой затем смывают струей воды. Зерна высушивают и отделяют от плотной роговой оболочки, сортируют по размеру, полируют, затем упаковывают в мешки и отправляют в страны потребителей. Там их либо реализуют сырыми, либо обжаривают, размалывают и составляют торговые сорта.

Обжаренный кофе быстро теряет свойства. Поэтому или его зерна хранят и перевозят сырыми, или обжаренный и размолотый кофе транспортируют герметически упакованным.

На промышленных предприятиях обжарка зерен сырого кофе осуществляется следующим способом. Зерна очищают от примесей, затем обжаривают в особых аппаратах при 160— 220°С в течение 14—16 мин до получения легко размалывающихся зерен коричневого цвета, с выраженным кофейным ароматом. После этого их охлаждают в чанах и колонках до 40—50°С, размалывают на вальцевых машинах, просеивают и фасуют.

При обжарке масса зерна уменьшается на 13—14% вследствие испарения влаги и разложения некоторых веществ. Объем же зерен увеличивается на 30—40%. Чем меньше был первоначальный объем зерен, тем больше он увеличивается при обжарке.

В процессе обжарки общее количество растворимых веществ в зёрнах значительно снижается (в среднем с 29,6 до 23,6%), в основном за счет уменьшения содержания сахаров. Снижается и содержание клетчатки в результате ее разложения. Суммарное количество азотистых веществ, кофеина, минеральных веществ изменяется мало. Резко (почти вдвое) снижается содержание дубильных веществ, обусловливающих вяжущий, терпкий вкус кофе. Хлорогенная кислота, придающая кофе горечь, разлагается с образованием ряда других кислот, от которых зависят легкий кисловатый вкус и благородная горечь напитка. Главное же — в зернах накапливаются продукты пирогенетического (пиро — огонь) разложения многих соединений и образуется целый комплекс ароматических веществ, называемых кофеолем.

Цвет зерен изменяется вследствие карамелизации сахаров и образования других окрашенных веществ (меланинов и др.). Часть кофеина при высокой температуре возгоняется (улетучивается), но относительное содержание его снижается мало, а иногда даже может возрасти за счет уменьшения влажности.

Количество витаминов группы В (В1( В2, В6, В12 и В3 — пантотеновой кислоты) почти не снижается при обжарке, и потом эти биологически активные вещества переходят в напиток.

Аромат жареного кофе обусловлен целым комплексом летучих веществ. Всего их обнаружено в парах кофе более 400. Большинство из них образуются в процессе обжарки. Во время обжарки в зернах накапливается углекислый газ, но после размола он быстро улетучивается, увлекая часть ароматических веществ. Поэтому размалывать жареные зерна кофе следует непосредственно перед приготовлением напитка.

Для размола зерен кофе используют различные кофемолки. Крупность размола оказывает большое влияние на качество напитка. Чем частицы крупнее, тем они быстрее оседают. Крупно размалывают зерна для приготовления напитка в кофейниках или другой посуде; напиток обязательно процеживают. Для приготовления черного кофе в турках надо размалывать зерна как можно мельче. Наилучшие органолептические показатели имеет кофе, приготовленный из мелко размолотых зерен (менее 500 мкм). При размоле в кофемолках получаются частицы кофе разного размера. Поэтому для приготовления кофе с гущей (по-восточному) рекомендуется перед варкой порошок кофе просеивать, отделяя более крупные частицы. Чтобы выровнять размер частиц, можно размолоть зерна еще раз.

Режим варки должен обеспечивать максимальное извлечение из молотого кофе экстрактивных и ароматических веществ.

Чем больше порция кофе или заварки, тем концентрированнее получается напиток, но при увеличении количества сухого порошка в 2 раза содержание экстрактивных веществ в напитке возрастает лишь в 1,25—1,5 раза. Поэтому готовить концентрированный отвар кофе (как для чая), а потом разводить его нецелесообразно. Обычная заварка — 6—8 г на 100 г кипятка. При длительном кипячении теряется значительная часть ароматических веществ. Поэтому кофе только доводят до кипения.

Для варки кофе используют специальные кастрюльки —турки, кофейники или специальные кофеварки.

Турки имеют цилиндрическую форму, суживающуюся кверху. В верхней части ее имеется раструб. Цилиндрическая форма обеспечивает быстрый нагрев и оседание частиц гущи в готовом напитке.

Кофейник был изобретен известным английским физиологом Ремфордом. Молотый кофе помещается в сетчатую емкость и омывается кипящей водой, поступающей из нагретой части сосуда по трубке. Этот принцип "гейзера" положен в основу конструкций многих современных кофеварок для дома и предприятий общественного питания.

Кофейник или кастрюлю ополаскивают кипятком, всыпают по норме порошок кофе, наливают кипяток, доводят до кипения, но не кипятят. После этого кофе отстаивают, процеживают, сливают в кофейник или наливают непосредственно в чашки, стаканы и подают. Потери влаги с гущей составляют 5—10%. Отпускают его по 100, 150, 200 мл.

Кофе черный варят в экспресс-кофеварках. Напиток получается экстрагированием отдельных порций горячим паром при избыточном давлении. В аппарат кофе закладывают порциями на каждую чашку (100 мл). Приготовляют напиток в соответствии с инструкцией по эксплуатации экспресс-кофеварки.

Существует много способов приготовления и подачи кофе. ***Кофе черный по-восточному (по-турецки).***Кофе берут самого мелкого размола. В турку насыпают кофе, весь сахар по норме, наливают холодную воду, нагревают до кипения (до образования пены), но не дают закипеть. Можно снять турку с огня, а затем нагреть и вновь дать подняться пене. Кофе разливают в маленькие кофейные чашечки не процеживая, с гущей. Отдельно в графине подают холодную воду. В чашку можно добавить несколько капель воды, чтобы гуща быстрее осела.

***Кофе с молоком.***Молоко смягчает терпкий вкус напитка, повышает его питательность, хотя и совершенно изменяет вкус.

Кофе варят очень концентрированный, процеживают, вливают кипящее молоко и доводят до кипения. Подают в кофейниках, отдельно в вазочке — сахар (лучше кусковой).

***Кофе по-венски.***Сливки (жирность не менее 35%) охлаждают, добавляют сахарную пудру и взбивают (можно добавить ванилин). В кофейнике или кастрюле варят черный кофе, добавляют в него сахар и вновь доводят до кипения. В чашки или стаканы вместимостью 250 мл кофе наливают не до самого верха и кладут взбитые сливки (их можно посыпать тертым шоколадом).

***Кофе по-варшавски.*** Молоко наливают в чистую сковороду, ставят в духовку, несколько раз снимают пенку, которую режут на куски. Варят черный кофе с половинным количеством воды, процеживают его, добавляют сахар, топленое молоко, оставшееся от приготовления пенок, кофе доводят до кипения, затем разливают в чашки или стаканы и сверху кладут пенки.

***Кофе черный с мороженым (гляссе****).* В готовый черный кофе добавляют сахар, охлаждают до 8—10°С, наливают в бокалы и сверху кладут шарик мороженого.

**Какао и шоколад**

Какао и шоколад получают из бобов тропического шоколадного дерева. Внутри плода (боба) какао содержатся семена, обладающие горьким, вяжущим вкусом и характерным ароматом.

Собранные семена освобождают от мякоти и подвергают ферментации в течение 2—7 сут. За этот период в результате сложного биохимического процесса они приобретают коричневую окраску, приятные аромат и вкус. Высушенное зерно какао содержит воды 4—6%, жира (масло какао) — 51—54, крахмала — 7—10, алкалоидов (теобромина и кофеина) — 1—1,5%, а также дубильные вещества, кислоты, минеральные соединения.

Семена какао очищают, сортируют и подвергают термической обработке. После этого их дробят и получают крупку. Для получения какао-порошка крупку надо тонко измельчить. Тонкому размолу препятствует высокое содержание жира. Поэтому из крупки вначале отпрессовывают большую часть масла, а жмых размалывают. Для получения какао-порошка тончайшего размола используют специальные машины. Частицы такого порошка не оседают при изготовлении напитка. Кроме того, чтобы еще больше уменьшить оседание порошка, его обрабатывают щелочами, углекислым аммонием или питьевой содой. Такой какао-порошок называют иногда "растворимым", но правильнее называть его "препарированным", так как он не растворяется при заварке, а только меньше оседает.

Непрепарированный какао-порошок имеет цвет от светло-коричневого до темно-коричневого, а обработанный щелочами приобретает красноватый оттенок. В какао-порошке содержится 14—20% жира, около 20% белков, 40% углеводов и другие питательные вещества. Возбуждающее действие напитка обусловлено алкалоидом теобромином.

***Какао с молоком.***Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют немного кипятка (100—150 мл на 1 л-напитка), хорошо размешивают и при помешивании вливают горячее молоко. Соотношение воды и молока можно изменять.

***Какао со сливками.***Готовят так же, как и с молоком.

***Какао с желтками.***Яичные желтки растирают с сахаром и при непрерывном помешивании постепенно разводят какао, приготовленным с молоком или сливками, охлажденным до 35—40°С. Затем напиток нагревают, не доводя до кипения (65—70°C), слегка взбивают и разливают в чашки.

***Какао с мороженым.***Готовят какао с молоком и сахаром, охлаждают, разливают в стаканы или бокалы и сверху кладут мороженое.

Для приготовления напитка используют порошок шоколада, который отличается от какао-порошка большим содержанием жира, или готовый плиточный шоколад, который крошат либо измельчают на терке.

***Шоколад с молоком.***Порошковый шоколад смешивают с сахаром, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко. При использовании плиточного шоколада сахара берут меньше.

***Шоколад со взбитыми сливками.*** Приготовленный шоколад охлаждают, разливают в стаканы или фужеры, сверху кладут взбитые с сахаром и пудрой сливки (35%-й жирности).

***Шоколад гляссе с ликером****.* Готовый шоколад охлаждают до 10—14°С, доливают ликер, сверху кладут взбитые сливки.

**Холодные безалкогольные напитки**

В эту группу напитков входят натуральное молоко, кефир и другие кисломолочные продукты, молочные коктейли, Фруктовые напитки, квас.

***Молоко и кисломолочные продукты.***Подают их в стаканах, фляжное молоко предварительно обязательно кипятят. К кисломолочным продуктам (кефиру, ацидофилину, ряженке, простокваше) на розетке подают сахарную пудру или сахарный песок. Можно также подать сухари из ржаного заварного хлеба.

***Молочные коктейли***реализуют в кафе, барах, буфетах. Взбивают их в миксерах. В посуду для взбивания кладут мороженое, наливают молоко и взбивают. Можно взбивать и другие смеси: мороженое с фруктовыми соками или кофе или сливки с сиропами. Взбитую смесь переливают в бокалы и подают с соломинкой.

***Фруктовые прохладительные напитки.***Их готовят из лимонов, апельсинов, клюквы, брусники, фруктовых и ягодных соков, сиропов и т. д. Подают холодными (8—10°С). К ним относятся морс клюквенный, лимонный или апельсиновый напиток и др.

Для приготовления *клюквенного морса* клюкву перебирают, моют, разминают деревянным пестиком и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и кипятят 5—8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар и отжатый сок.

Для *напитков из цитрусовых с* лимонов или апельсинов снимают цедру, мелко шинкуют ее, заливают горячей водой, доводят до кипения и настаивают 3—4 ч. В процеженный отвар добавляют сахар, отжатый сок лимонов или апельсинов.

**Горячие напитки с вином**

Подают их в керамических чашках. Температура при подаче 60—70°С.

***Пунш и грог.***В горячий чай с сахаром вливают вино, подогревают и подают.

***Глинтвейн.***Готовят смесь из вина (красного сухого и др.), сиропов, вводят пряности (корицу, гвоздику, мускатный орех) и доводят до кипения. Затем добавляют цедру лимонов, апельсинов, настаивают и процеживают. Отпускают горячими в кофейных чашках.

**Национальные русские напитки**

***Сбитень****.* Для приготовления сбитня в кипящей воде растворяют мед (150 г на 1 л воды) и сахар (150 г), кипятят, снимают пену. Затем кладут пряности (лавровый лист, гвоздику, корицу, мускатный орех, имбирь, кардамон), кипятят и процеживают. Кроме пряностей можно добавлять в сбитень хмель, мяту. Подают горячим в чашках.

***Вода брусничная.*** В неокисляющуюся посуду (стеклянные бутылки, пропаренные бочки и др.) кладут перебранную и промытую бруснику, заливают холодной кипяченой водой, добавляют гвоздику и оставляют на несколько дней. Затем настой процеживают и растворяют в нем сахар, а бруснику используют для гарниров к блюдам из дичи или для приготовления сладких блюд (киселей и др.).

***Квас.*** На предприятиях общественного питания используют обычно хлебный квас промышленной выработки, но иногда его заправляют, добавляя хрен, мед (квас Петровский), настаивая с мятой.

Готовят также сухарный квас. Ржаные сухари слегка поджаривают, не допуская подгорания, ломают на мелкие кусочки и всыпают в кипяченую и охлажденную до 80°С воду, непрерывно помешивая. На 4—5 кг сухарей берут 70 л воды. Сухари настаивают 1—1,5 ч в теплом месте, помешивая. Настой процеживают, а сухари заливают вновь теплой водой (50 л) и еще раз настаивают. Затем оба настоя соединяют, добавляют сахар (5,5 кг), дрожжи (150 г), мятный настой или эссенцию. Температура при этом должна быть 23—25'С. При этой же температуре оставляют квас для брожения на 8—12 ч. Затем его охлаждают, разливают в бутылки или бочки, укупоривают и хранят при температуре не выше 10°С.

**Требования к качеству**

Основные показатели качества чая и кофе — аромат ("букет"), вкус и цвет (для чая). Кофе (кроме восточного) не должен содержать гущи, а чай — чаинок. Содержание экстрактивных веществ в кофе должно составлять: при закладке на порцию 6 г сухого кофе — 1,2%, а при закладке 10 г — 2%.

**Тестовые задания на тему: «Сладкие блюда и напитки»**

**Вариант 1**

**Часть А**

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а)подбирают по цвету;

б)подбирают по вкусу и аромату;

в)подбирают с одинаковым сроком варки.

2.Какой водой промывают 3—4 раза сухофрукты перед варкой компота?

а)холодной;

б)горячей;

в)теплой.

3.Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а)перекипел;

б)добавили много сока;

в)варили в окисляющейся посуде.

4.Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б)разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в)нарезают кружочками вместе с кожицей.

5.Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

а)более кислым;

б)более сладким;

в)кисло-сладким.

6.Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а)айву, яблоки, груши;

б)малину, землянику, мандарины, ананасы;

в)сливы, абрикосы, вишню.

7.В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

а)6...8 ч;

б)8... 10 ч;

в)10... 12 ч.

8.Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

а)быстро охладили;

б)не посыпали сахаром;

в)использовали много крахмала.

9.Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а)крупного помола;

б)из обжаренных зерен;

в)мелкий.

10.Какова норма отпуска кофе натурального?

а)50...75 г;

б)75... 100 г;10

в)100... 150 г.

11.Как подают кофе по-венски?

а)с молочными пенками от топленого молока;

б)со взбитыми сливками;

12.Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а)красящие;

б)дубильные;

в)алкалоид кофеин.

13.Что придает чаю аромат?

а)дубильные вещества;

б)эфирное масло;

в)экстрактивные вещества.

14.Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

а)резко ухудшается вкус;

б)приобретает неприятный запах;

в)резко изменяется цвет.

15.В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а)15 мин;

б)30 мин;

в)1 ч.

16.Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а)1...2 г;

б)2 г;

в)2...4 г.

17. Вставьте пропущенные слова

По температуре подачи сладкие блюда делятся

на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

18.При варке киселей можно использовать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19.Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а)добавить сок в конце варки;

б)быстро охладить;

в)посыпать поверхность киселя сахаром.

20.Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а)белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б)белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в)белки, жиры, минеральные вещества.

**Часть Б**

 **Решение ситуационных задач**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания –20 минут.

ЗАДАНИЕ N 1

Рассчитать требующее количество продуктов для приготовления 75 порций киселя клюквенного средней густоты. Вес 1 порции 200 г.

ЗАДАНИЕ N 2

Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод с выходом 150 г?

ЗАДАНИЕ N3

Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций желе лимонного по колонке N1? Вес одной порции 125 г.

ЗАДАНИЕ N4

Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 40 порций крема сметанного, если вес 1 порции 125 г?

ЗАДАНИЕ N5

Выписать продукты для приготовления 70 порций желе молочного, если вес 1 порции 50г? Молоко цельное заменить сухим.

ЗАДАНИЕ N 6

Рассчитать требующееся количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жаренных в тесте.

ЗАДАНИЕ N 7

Выписать продукты для приготовления 60 порций шарлота с яблоками, если выход 1 порции 200 г. яйца заменить меланжем.

ЗАДАНИЕ N8

Рассчитать потребное количество продуктов для приготовления 80 порций какао. Молоко натуральное заменить сгущенным молоком с сахаром

ЗАДАНИЕ

Рассчитать раскладку сырья для приготовления 50 порций (Кофе на молоке по-Варшавски».

ЗАДАНИЕ

На производство столовой техникума имеется 15 кг сушеного чернослива. какое количество компота можно приготовить, если выход одной порции 200 грамм.

ЗАДАНИЕ

Необходимо приготовить 30 порций яблок, фаршированных морковью.

ЗАДАНИЕ N9

Составьте технологическую схему блюда «Компот из сухофруктов»

ЗАДАНИЕ N10

Составьте технологическую схему блюда «Кисель из клюквы»

ЗАДАНИЕ N11

Составьте технологическую схему блюда «Какао на молоке»

ЗАДАНИЕ N12

Составьте технологическую схему блюда «Желе многослойное»

ЗАДАНИЕ N13

Составьте технологическую схему блюда «Желе молочное»

Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.

Часть Б – содержит ситуационные задачи

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание-35 баллов

2 задание-15 баллов

Максимум-50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Профессиональные компетенции

Код Наименование результата обучения

ПК 7.1.Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2.Готовить и оформлять простые холодные напитки

**Вариант 2**

**Часть А. Тестовое задание**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопроса

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1.Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а)10...20 г;

б) 30...40 г;

в)60...80 г.

2.Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

а)перекипел;

б)добавили много сока;

в)медленно охлаждали.

3.Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

а)все сразу и варят в течение 20...30 мин;

б)последовательно, учитывая продолжительность варки;

в)закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4.Каковы масса и температура отпуска киселей?

а)180 г, t~ 20 °С;

б)200 г, t~ 15 °С;

в)250 г, t= 8 °С.

5.Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

а)перекипел;

б)нарушили рецептуру;

в)кипятили сок.

6.Чем можно ароматизировать молочный кисель?

а)корицей;

б)ванилином;

в)майораном.

7.Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и

остались крупные части не протертых фруктов?

а)переварить;

б)взбить;

в)протереть.

8.Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?

а)смазать маслом;

б)сильно нагреть;

в)смочить водой, посыпать сахаром.

9.Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а)добавить сок в конце варки;

б)быстро охладить;

в)посыпать поверхность киселя сахаром.

10.Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а)белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б)белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в)белки, жиры, минеральные вещества.

11.Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?

а)6...8 г;

б)5...6 г;

в)10... 11 г.

12.Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?

а)5...8 мин;

б)8... 10 мин;

в)10...20 мин.

13.С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?

а)для улучшения вкуса;

б)для получения однородной массы;

в)для улучшения цвета.

14.Как подают кофе по-восточному?

а)с молочными пенками от топленого молока;

б)со взбитыми сливками;

в)в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.

15.Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

а)теряют аромат;

б)поглощают посторонние запахи;

в)разрушаются вкусовые вещества.

16.При какой температуре подают горячие напитки?

а)не ниже 100 °С;

б)не ниже 75 °С;

в)не ниже 65 "С.

17. Вставьте пропущенные слова

Желирующим веществом в киселях фруктовых является \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал, в киселях молочных \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19.Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а)крупного помола;

б)из обжаренных зерен;

в)мелкий.

20.Какова норма отпуска кофе натурального?

а)50...75 г;

б)75... 100 г;

в)100... 150 г.

**Часть Б. Решение ситуационных задач**

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания –20 минут.

ЗАДАНИЕ N 1

Рассчитать требующее количество продуктов для приготовления 75 порций киселя клюквенного средней густоты. Вес 1 порции 200 г.

ЗАДАНИЕ N2

Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод с выходом 150 г?

ЗАДАНИЕ N 3

Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций желе лимонного. Вес одной порции 125 г.

ЗАДАНИЕ N4

Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 40 порций крема сметанного, если вес 1 порции 125 г?

ЗАДАНИЕ N 5

Выписать продукты для приготовления 70 порций желе молочного, если вес 1 порции 50 ? Молоко цельное заменить сухим.

ЗАДАНИЕ N 6

Рассчитать требующееся количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жаренных в тесте.

ЗАДАНИЕ N 7

Выписать продукты для приготовления 60 порций шарлота с яблоками, если выход 1 порции 200 г. яйца заменить меланжем.

ЗАДАНИЕ N 8

Рассчитать потребное количество продуктов для приготовления 80 порций какао. Молоко натуральное заменить сгущенным молоком с сахаром.

ЗАДАНИЕ

Определить потребность сырья для приготовления 70 порций крема шоколадного с сиропом шоколадным по 1 колонке сборника рецептур. Выход 1 порции 100 гр.

ЗАДАНИЕ

Необходимо приготовить 200 порций какао с молоком. Какое количество продуктов необходимо для его приготовления по 2 колонке сборника рецептур, если на производстве отсутствует цельное молоко, а завезли сухое молоко.

ЗАДАНИЕ

На производстве отсутствует молоко цельное, но имеется молоко сгущенное с сахаром. Определите набор сырья для приготовления 30 порций пудинга сухарного по 2 колонке Сборника рецептур.

ЗАДАНИЕ N 9

Составьте технологическую схему блюда «Компот из сухофруктов»

ЗАДАНИЕ N10

Составьте технологическую схему блюда «Кисель из клюквы»

ЗАДАНИЕ N11

Составьте технологическую схему блюда «Какао на молоке»

ЗАДАНИЕ N 12

Составьте технологическую схему блюда «Желе многослойное»

ЗАДАНИЕ N 13

Составьте технологическую схему блюда «Желе молочное»

Для полного освоения теоретической части указанных тем необходимо использовать учебный материал электронной библиотечной системы (ЭБС) IPRBooks

**Адрес сайта ЭБС:** [**http://www.iprbookshop.ru**](http://www.iprbookshop.ru)

**Рекомендованная для использования литература:**

* 1. [Основы](http://www.iprbookshop.ru/49956.html) кулинарии. Учебно – методическое пособие

Аширова Н. Н., Бычкова Е. С., Дриль А. А.

2017, Новосибирский государственный технический университет, ЭБС

* 2. [Технология](http://www.iprbookshop.ru/81007.html) продукции общественного питания. Расчёт сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.

Романова Н. К., Хрундин Д. В.

2010, Казанский национальный исследовательский технологический университет.

* 3. [Технология](http://www.iprbookshop.ru/87807.html) производства продукции общественного питания. Теоретические основы. Учебное пособие.

Василенко З. В., Мацикова О. В.

2016, Высшая школа

* 4. [Товароведение](http://www.iprbookshop.ru/91969.html) продовольственных товаров и продукции общественного питания. Учебное пособие.

Мезенцева Г. В.

2019, Воронежский государственный университет инженерных технологий

* 5. [Контроль](http://www.iprbookshop.ru/93327.html) качества продукции и услуг в общественном питании. Учебное пособие.

Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н.

2013, Новосибирский государственный технический университет

Ранее Вам были отправлены учебники

1. «Кулинария». Н. А. Анфимова, 2017 г
2. «Техническое оснащение и организация рабочего места» - ТОП50 (СПО), Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина, 2017 г
3. «Технологическое оборудование ПОП» - СПО, В. П. Золин, 2014 г
4. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП», Л. Е. Голунова, 2016 г
5. «Технология продуктов общественного питания, Сборник задач», А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова, 2018 г

**Методические рекомендации по подготовке презентации**

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:

1 стратегия: на слайды выносится опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

* объем текста на слайде – не больше 7 строк;
* маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
* отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
* значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля, эффектов анимации.

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток. Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.

2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии и пр.), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

* выбранные средства визуализации информации (таблицы, схемы, графики и т. д.) соответствуют содержанию;
* использованы иллюстрации хорошего качества (высокого разрешения), с четким изображением (как правило, никто из присутствующих не заинтересован вчитываться  в текст на ваших слайдах и всматриваться в мелкие иллюстрации);

Максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Основная ошибка при выборе данной стратегии – «соревнование» со своим иллюстративным материалов (аудитории не предоставляется достаточно времени, чтобы воспринять материал на слайдах). Обычный слайд, без эффектов анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10 - 15 секунд. За меньшее время присутствующие не успеет осознать содержание слайда. Если какая-то картинка появилась на 5 секунд, а потом тут же сменилась другой, то аудитория будет считать, что докладчик ее подгоняет. Обратного (позитивного) эффекта можно достигнуть, если докладчик пролистывает множество слайдов со сложными таблицами и диаграммами, говоря при этом «Вот тут приведен разного рода *вспомогательный* материал, но я его хочу пропустить, чтобы не перегружать выступление подробностями». Правда, такой прием делать в *начале* и в *конце* презентации – рискованно, оптимальный вариант – в середине выступления.

Если на слайде приводится сложная диаграмма, ее необходимо предварить вводными словами (например, «На этой диаграмме приводится то-то и то-то, зеленым отмечены показатели А, синим – показатели Б»), с тем, чтобы дать время аудитории на ее рассмотрение, а только затем приступать к ее обсуждению. Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше 40 – 60 секунд (без учета времени на случайно возникшее обсуждение). В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком.

Особо тщательно необходимо отнестись к ***оформлению презентации***. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Подумайте, не отвлекайте ли вы слушателей своей же презентацией? Яркие краски, сложные цветные построения, излишняя анимация, выпрыгивающий текст или иллюстрация — не самое лучшее дополнение к научному докладу. Также нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон – черный текст; темно-синий фон – светло-желтый текст и т. д.). Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже).

Неконтрастные слайды будут смотреться тусклыми и невыразительными, особенно в светлых аудиториях. Для лучшей ориентации в презентации по ходу выступления лучше пронумеровать слайды. Желательно, чтобы на слайдах оставались поля, не менее 1 см с каждой стороны. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). Использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись (например, последовательное появление элементов диаграммы). Для акцентирования внимания на какой-то конкретной информации слайда можно воспользоваться лазерной указкой.

Диаграммы готовятся с использованием мастера диаграмм табличного процессора MSExcel. Для ввода числовых данных используется числовой формат с разделителем групп разрядов. Если данные (подписи данных) являются дробными числами, то число отображаемых десятичных знаков должно быть одинаково для всей группы этих данных (всего ряда подписей данных). Данные и подписи не должны накладываться друг на друга и сливаться с графическими элементами диаграммы. Структурные диаграммы готовятся при помощи стандартных средств рисования пакета MSOffice. Если при форматировании слайда есть необходимость пропорционально уменьшить размер диаграммы, то размер шрифтов реквизитов должен быть увеличен с таким расчетом, чтобы реальное отображение объектов диаграммы соответствовало значениям, указанным в таблице. В таблицах не должно быть более 4 строк и 4 столбцов — в противном случае данные в таблице будет просто невозможно увидеть. Ячейки с названиями строк и столбцов и наиболее значимые данные рекомендуется выделять цветом.

Табличная информация вставляется в материалы как таблица текстового процессора MSWord или табличного процессора MSExcel. При вставке таблицы как объекта и пропорциональном изменении ее размера реальный отображаемый размер шрифта должен быть не менее 18 pt. Таблицы и диаграммы размещаются на светлом или белом фоне.

Если Вы предпочитаете воспользоваться помощью оператора (что тоже возможно), а не листать слайды самостоятельно, очень полезно предусмотреть ссылки на слайды в тексте доклада ("Следующий слайд, пожалуйста...").

Заключительный слайд презентации, содержащий текст «Спасибо за внимание» или «Конец», вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления. Кроме того, такие слайды, так же как и слайд «Вопросы?», дублируют устное сообщение. Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате «Демонстрация PowerPоint» (Файл — Сохранить как — Тип файла — Демонстрация PowerPоint). В этом случае презентация автоматически открывается в режиме полноэкранного показа (slideshow) и слушатели избавлены как от вида рабочего окна программы PowerPoint, так и от потерь времени в начале показа презентации.

После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:

* удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);
* к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?
* не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?

После подготовки презентации необходима репетиция выступления.

Критерии оценки презентации

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии оценки | Содержание оценки |
| 1. Содержательный критерий | правильный выбор темы, знание предмета и свободное владение текстом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет |
| 2. Логический критерий | стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность |
| 3. Речевой критерий | использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и пр.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и пр. |
| 4. Психологический критерий | взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания |
| 5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации | соблюдены требования к первому и последним слайдам, прослеживается обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, дизайн презентации не противоречит ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации |

**Индивидуальные задания для презентации по теме «Приготовление сладких блюд и напитков»**

|  |
| --- |
| Александренко Роман - «Горячие напитки» |
| Чупилко Вячеслав - **«**Ассортимент и разнообразие желе» |
| Бурчакова Ксения - «Компоты» |
| Гркикян Михаил - «Ассортимент и способы приготовления киселей» |
| Гутариду Виктория – «Виды, ассортимент, пищевая ценность чая» |
| Додорян Амалия – «Виды, ассортимент, пищевая ценность кофе» |
| Иосиф Анна - «Виды, ассортимент, пищевая ценность какао» |
| Ирдубаева Любовь - «Виды, ассортимент, пищевая ценность шоколадного напитка» |
| Кешишьян Наринэ - «Виды, ассортимент, пищевая ценность безалкогольных напитков» |
| Косьян Вероника - «Способы оформления и подачи чая, кофе, какао, шоколадных напитков» |
| Мигунова Галина – «Способы оформления и подачи безалкогольных напитков и молочных коктейлей»  |
| Люкшин Леонид - «Виды, ассортимент, пищевая ценность холодных сладких блюд» |
| Мартыненко Анастасия - «Виды, ассортимент, пищевая ценность горячих сладких блюд» |
| Глущенко Кристина – «Способы оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд» |
| Ободенко Артем - «Механическое оборудование для приготовления сладких блюд и напитков» |
| Перепелица Анна - «Тепловое оборудование для приготовления сладких блюд и напитков» |
| Парфенов Владислав – «Холодильное оборудование для приготовления сладких блюд и напитков» |
| Топчиев Кирилл – «Организация работы горячего и холодного цеха, при приготовлении сладких блюд и напитков. Выбор инвентаря» |
| Фадеева Любовь - «Оценка качества горячих и холодных напитков» |
| Фомкина Дарья – «Виды приёмов банкетов. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами» |
| Челокян Эмма – «Инвентарь и посуда используемая для приготовления и подачи горячих и холодных сладких блюд и напитков» |

Разработала:

Мастер производственного обучения А. А. Хачатрян