

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.10.2021 19:49:59

Уникальный идентификатор документа:  
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Курский государственный университет»

**Колледж коммерции, технологий и сервиса**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
(базовая подготовка)



Курск 2021

Методические рекомендации разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утверждённого Министерством образования и науки РФ, приказ №1365 от 09 декабря 2016г.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Плотникова Е.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1 Пояснительная записка

1.1 Требования к результатам освоения профессионального модуля

1.2 Результаты освоения профессионального модуля

1.3 Подготовка к проведению лабораторных работ

1.4 Порядок проведения лабораторных работ

### 2 Тематика лабораторных работ и перечень блюд

### 3 Содержание лабораторных работ

3.1 Лабораторная работа №1

3.2 Лабораторная работа №2

3.3 Лабораторная работа №3

3.4 Лабораторная работа №4

3.5 Лабораторная работа №5

3.6 Лабораторная работа №6

3.7 Лабораторная работа №7

3.8 Лабораторная работа №8

3.9 Лабораторная работа №9

### 4 Рекомендуемые библиографические источники

### Приложения

### А Иллюстративный материал по способам сервировки десертов

# 1 Пояснительная записка

## 1.1 Требования к результатам освоения модуля

С целью овладения основным видом деятельности (ОВД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт в:**

-разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

-организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расхода продуктов;

**уметь:**

-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением

спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

-правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

-виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

## **1.2 Результаты освоения профессионального модуля**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, регио-

	нальных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.3 Подготовка к проведению лабораторных работ

Основными целями проведения лабораторных работ являются:

- Освоение рациональных методов организации труда для приготовления нескольких блюд или кулинарных изделий
- Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении теоретической части ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража

- Отработка практических навыков организации и ведения технологического процесса приготовления десертов
- Формирование общих и профессиональных компетенций

Преподаватель перед проведением лабораторных работ планирует формы и методы проведения данной работы, готовит задания для обучающихся.

Студенты предварительно повторяют теоретический материал; выполняют домашнее задание; делают в специальных тетрадях записи по теме занятия и порядку его проведения.

Перед началом лабораторной работы заведующий лабораторией, лаборант и дежурные (из числа обучающихся) подготавливают рабочие места учебного цеха (производственный стол, мойка, плита); проверяют исправность и безопасность теплового, механического, холодильного, весоизмерительного и инертного оборудования, установленного в цехе, наличие необходимого инвентаря, инструментов, посуды, осуществляют растаривание, развешивание и комплектование наборов продуктов для каждой бригады обучающихся.

До начала работы обучающиеся надевают санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования (снимают часы, украшения, моют руки и т.д.). Затем заведующий лабораторией проводит вводный инструктаж о мерах безопасности при работе с оборудованием, инвентарем и инструментами, сообщает о санитарно – гигиенических правилах и личной гигиене при работе в учебном кулинарном цехе. В журнале инструктажа все учащиеся подписью подтверждают, что ознакомлены с правилами техники безопасности.

В начале занятия преподаватель проверяет выполнение домашнего задания, проводит опрос и определяет последовательность операций при выполнении работы.

Обучающиеся разделяются на бригады по 3-4 человека. В каждой бригаде назначается бригадир, в обязанности которого входит подготовка бригады к работе, проверка выполнения требований к личной гигиене, назначение дежурных, получения необходимого инвентаря, посуды и продуктов у лаборанта.



Бригадир должен иметь свою рабочую тетрадь, в которую он заносит результаты работы бригады.

Обучающимся предоставляются отдельные рабочие места, они получают задания и приступают к работе.

В процессе работы преподаватель показывает некоторые приемы приготовления блюд, при этом он обращает внимание на профессиональную грамотность и безопасность проведения отдельных технологических приёмов и процессов, организацию и санитарное состояние рабочего места.

#### **1.4 Порядок проведения лабораторных работ**

При проведении лабораторных работ преподавателю-тьютору особое внимание следует обращать на следующее:

- Полуфабрикаты готовят в специально отведенном помещении или на выделенных для этого столах
- По окончании приготовления полуфабрикатов инструменты, разделочные доски и столы моют, скоропортящиеся полуфабрикаты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах
- Дежурным по лаборатории в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в учебном цехе были сухими и чистыми в целях предупреждения травматизма.

По окончании технологического процесса преподаватель, совместно с обучающимися, проводит бракераж. Оценивается работа обучающихся и учитывается: вкус, запах, консистенция, форма, художественное оформление, соблюдение норм выхода, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест. Совместно с бригадирами преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и допущенные ошибки. Результаты бракеража обучающиеся заносят в тетрадь по форме.

<b>Наименование</b>	<b>Внешний вид</b>	<b>Цвет</b>	<b>Запах и вкус</b>	<b>Конси-</b>
---------------------	--------------------	-------------	---------------------	---------------

<b>десертов</b>				<b>стен- ция</b>

По окончании занятий обучающиеся убирают рабочее место, инвентарь, инструменты и посуду. Бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь.

Преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и отмечает лучшую бригаду.

Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит общую уборку учебного цеха.

Оценивание выполненных работ осуществляется по 5-балльной шкале.

**Оценочный лист (заполняется преподавателем)**

№ бригады	Организация рабочего места	Соблюдение последовательности технологических процессов	Правила личной гигиены и техники безопасности	Выполнение учебных норм выработки	Требования к качеству	Правила подачи	Оценка (балл)
Бригада № 1							
Бригада № ....							

**Критерии оценки при проведении лабораторной работы**

Оценка (балл)	Организация рабочего места	Последовательность технологических процессов	Правила личной гигиены и техники безопасности	Выполнение учебных норм выработки	Требования к качеству	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку
5	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100 %	Полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
4	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные учащимся самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, исправленные учащимся самостоятельно	На 100 %	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил, с незначительными отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
3	Допущены незначительные ошибки, исправленные при помощи преподавателя	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической до-	Соблюдение установленных правил, с незначительными отклонениями	Менее 100 %	Допущены незначительные отклонения	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи преподавателя

		кумента- ции, с не- значитель- ными ошибками, исправлен- ные при помощи преподава- теля			от уста- нов- ленных требо- ваний		
2	Допущены гру- бые ошибки	Нарушена последова- тельность технологи- ческих процессов	Не соблю- дение пра- вил	Допу- щено значи- тель- ное недо- выпол- нение	Каче- ство не соот- вет- ствует уста- новлен- ным требо- ваниям	Допу- щены грубые ошиб- ки, не соблю- дена норма подачи	План рабо- ты на заня- тии полно- стью со- ставлен преподава- телем

## 2 Тематика лабораторных работ и перечень блюд

№ п/п	Темы лабораторных работ	Кол-во час.	Содержание лабораторных работ
<b>Раздел 1 Характеристика организации приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 0 час.</b>			
<b>Раздел 2 Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента - 30 час.</b>			
1	Приготовление десертных салатов и муссов	6	Фруктовый салат со сладким соусом Мусс яблочный на манной крупе Мусс клюквенный Мусс шоколадный
2	Приготовление десертных кремов	6	Крем ванильный Крем ореховый Шоколадный крем-брюле Крем «Сабайон»
3	Приготовление холодных суфле и терринов	6	Суфле апельсиновое (лимонное) Суфле радужное Террин шоколадный Замороженное ягодное суфле
4	Приготовление замороженных десертов и десертов с использованием теста фило и тулип	6	Парфе из темного шоколада Лимонный шербет (сорбе) Корзиночки из тулипного теста с карамелизованными фруктами и ягодами Корзиночки из теста фило с карамелизованными фруктами и ягодами
5	Приготовление десертов из мягкого сыра и сливок	6	Тирамису Панна-котта, соус ягодный Чизкейк Бланманже миндальное, соус ягодный
<b>Раздел 3 Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента - 18 час.</b>			
1	Приготовление горячих десертов: суфле, сладкие каши, кексы	6	Суфле шоколадное Снежки с английским кремом Гурьевская каша Морковный кекс с апельсиновой глазурью
2	Приготовление десертов: пудинги, фламбе, фондю, брауни	6	Пудинг яблочный с орехами, соус абрикосовый Фламбированные фрукты с мороженым Апельсиново-шоколадное фондю с фруктовыми шпажками и шоколадными кубиками Брауни
3	Приготовление мучных десертов	6	Блинчики «Сюзетт» Блинчики Гунделя Яблочный штрудель с карамельно-сливочным соусом

			Шарлотка
<b>Раздел 4 Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента - бчас.</b>			
1	Приготовление напитков сложного ассортимента	6	Ласси Смузи Безалкогольный мохито Молочный коктейль Кофе Какао Глинтвейн
	<b>Итого</b>	<b>54</b>	

### 3 Содержание лабораторных работ

#### 3.1 Лабораторная работа №1

#### Тема Приготовление десертных салатов и муссов

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Посуда для подачи
1	Фруктовый салат со сладким соусом (р. 1071)	130	Креманка
2	Мусс яблочный на манной крупе (р. 1118)	100	Десертная тарелка
3	Мусс клюквенный (р. 1114)	100	Креманка
4	Мусс шоколадный (с. 252, вар.3)	100	Креманка

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) **Фруктовый салат со сладким соусом**

Рецептура № 1071 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 2011 г

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Апельсины	30	20	
2	Груши	27	20	
3	Яблоки	29	20	
4	Виноград столовый	21	20	
	Соус:			50
5	Сметана/сливки	30	30	
6	Сироп малиновый/сок апельсиновый	10	10	
Выход блюда (изделия)				<b>130</b>

*Описание технологического процесса:* нарезают ломтиками промытые апельсины, очищенные от цедры, груши и яблоки, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом. Подготовленные плоды и виноград (без косточек) укладывают слоями в фужер и поливают соусом. Соус готовят из смеси сметаны или сливок, сиропа малинового или сока апельсинового. В соус можно добавить ликер или коньяк (5 г. на порцию), соответственно увеличив выход порции. Массу вымешивают до однородной консистенции и охлаждают. Вместо данного соуса для заправки можно использовать йогурт, сгущенное молоко, сахарный сироп.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* фрукты нарезаны ломтиками, уложены в фужер слоями, сверху политы соусом

*Цвет:* продуктов, входящих в состав салата

*Вкус и запах:* соответствуют фруктам, входящим в состав салата, кисло-сладкий

*Консистенция:* фруктов упругая, соуса однородная



**Фруктовый салат со сладким соусом**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия) Мусс яблочный (на манной крупе)

Рецептура № 1118 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 2011 г

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Яблоки	34,1	30	
2	Сахар	15	15	
3	Крупа лимонная	8	8	
4	Кислота лимонная	0,15	0,15	
5	Вода	75	75	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную манную крупу и варят, помешивая 15-20 минут. Смесь охлаждают до 40°C и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема отпускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманки или вазочки и поливают сиропом плодовым или ягодным натуральным из расчета по 20 г. на порцию

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* желеобразная хорошо взбитая в пену застывшая масса, сохранившая форму, выложена в креманки или в вазочки и полита сиропом

*Цвет:* слегка кремовый с сероватым оттенком

*Вкус и запах:* вкус освежающий, кисло-сладкий, аромат яблок

*Консистенция:* упругая, но пышная, нежная, пористая

**Мусс яблочный (на манной крупе)**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда (изделия) Мусс клюквенный

Рецептура № 1114 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 2011 г

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Клюква	26,3	25	
2	Сахар	20	20	
3	Желатин	2,7	2,7	
4	Вода	65	65	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* подготовленную клюкву, отжимают сок, сливают в неокисляющуюся посуду и ставят в холодильник. Мезгу заливают горячей водой, доводят до кипения и настаивают около часа, процеживают, добавляют сахар, набухший и отжатый желатин и доводят до кипения. Добавляют сок, охлаждают до 30°C, взбивают до пышной массы. Разливают в формочки, охлаждают, подают со свежим соком или соусом.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* пышная масса, сохранившая форму, полита соком

*Цвет:* красный

*Вкус и запах:* кисловато-сладкий запах клюквы

*Консистенция:* упругая, сохранившая форму

### Мусс клюквенный



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда (изделия) **Мусс шоколадный**

Источник: стр. 252, вариант 3, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Шоколад	45	45	
2	Масло сливочное	3	3	
	Для сиропа:			
3	Вода	15	15	
4	Сахарная пудра	5	5	
5	Яйца, шт	1	40	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* растапливают шоколад с маслом на водяной бане. Готовят сироп, уваривая его до пробы на мягкий шарик. Соединяют теплый растопленный шоколад и яичные желтки. Взбивают белки и вводят в них сироп при постоянном взбивании. Полученные меренги постепенно добавляют в шоколадную массу. Охлаждают.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* пышная масса, сохранившая форму

*Цвет:* коричневый

*Вкус и запах:* вкус сладкий, запах шоколада и сливок

*Консистенция:* пышная, нежная пористая

### **Мусс шоколадный**



## 3.2 Лабораторная работа №2

### Тема Приготовление десертных кремов

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Посуда для от-пуска
1	Крем ванильный (р.1123)	100	Креманка
2	Шоколадный крем-брюле (3, с. 240)	75	Креманка ме-талл/керамика
3	Крем «Сабайон» (3, с. 238)	75	Бокал/креманка
4	Крем ореховый(р.1124)	100	Десертная тарелка

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) **Крем ванильный**

Рецептура № 1123 СБР 2011 г

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Сливки (35%)	50	50	
2	Сахар	15	15	
3	Молоко сухое (Э=12)	21,1	20,0	
4	Яйца	1/5 шт.	8,0	
5	Желатин	2,0	2,0	
6	Ванилин	0,015	0,015	
7	Вода для желатина	16	16	
<i>Выход блюда (изделия)</i>				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* для получения яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое молоко и нагревают до 70-80°C. После этого, помешивая, вводят подготовленный и доведенный до кипения желатин. В процеженную яично-молочную смесь с желатином вводят ванилин. Сливки взбивают на холоде до образования густой пышной устойчивой пены. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, вливают охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь. Готовый крем быстро разливают по формочкам и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом на несколько секунд опускают в теплую воду, затем, вынув ее из воды, встряхивают и выкладывают крем в вазочку или на десертную тарелку.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* густая тонко - пористая масса без комочков (ванилина, не растворившегося желатина и хлопьев заварившегося яйца), выложена в десертную чашу; изделие полито сладким соусом или сиропом

*Цвет:* белый, со сливочным оттенком

*Вкус и запах:* вкус в меру сладкий, сливочный; запах шоколада и сливок

*Консистенция:* пышная, упругая, тонко - пористая

**Крем ванильный**







## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия) **Шоколадный крем-брюле (г)**

Источник: стр. 240, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Шоколад	10	10	
2	Яйца (желтки), шт	0,5	15	
3	Сахар	14	14	
4	Молоко	16	16	
5	Сливки	36	36	
Выход блюда (изделия)				<b>75</b>

*Описание технологического процесса:* растапливают шоколад на водяной бане. Добавляют его в кипяченое молоко со сливками. Растирают желтки с сахаром и смешивают с коричневым молоком. Готовят (запекают) в порционной посуде на водяной бане в духовом шкафу. В конце, посыпав сахаром, «обжигают» горелкой или в гриле, сразу подают.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* густая нежная масса с хрустящей поверхностной корочкой

*Цвет:* коричневый

*Вкус и запах:* шоколадный, сливочный, с карамельным ароматом

*Консистенция:* нежная, студнеобразная

### **Шоколадный крем-брюле**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда (изделия) **Крем «Сабайон» (г/х)**

Источник: стр. 238, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Сахар	30	20	
2	Яйца (желтки), шт	1	25	
3	Вино белое сухое/шампанское	45	45	
Выход блюда (изделия)				<b>75</b>

*Описание технологического процесса:* водяную баню (бен-мари) доводят до кипения и снимают с огня. Желтки растирают с сахаром и взбивают до белизны на «остывающем пару». Добавляют вино и продолжают взбивание до лёгкой пены с *подогревом* на Бен-мари. Продолжают взбивание *без подогрева* до достижения температуры 50-55 градусов. Горячим разливают в бокалы. Подают горячим или холодным. Готовый сабайон – пену можно использовать в качестве сладкого соуса. Можно подавать с фруктами и ягодами, бисквитным печеньем (залить).

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* в бокале густая пенная однородная масса, без признаков расслоения

*Цвет:* непрозрачно-сливочный

*Вкус и запах:* сладкий с кислинкой и терпкостью, насыщенный винный

*Консистенция:* однородная, пышная, нежная пена

### **Крем «Сабайон»**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда (изделия) **Крем ореховый**

Источник: № 1124 СБР 2011 г

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Сливки, 35%	50	50	
2	Сахар	15	15	
3	Молоко	15,8	15,8	
4	Яйца	1/10шт.	1/10шт.	
5	Миндаль очищенный	11,8	10,6	
6	Желатин	2	2	
7	Вода для желатина	16	16	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

### *Описание технологического процесса:*

Миндаль очищают от кожицы, поджаривают с сахаром при непрерывном помешивании, охлаждают и измельчают в ступке. Орехи соединяют с предварительно взбитыми сливками и смешивают с яично-молочной смесью с желатином. Быстро разливают по формам и охлаждают. При отпуске встряхивают и перекладывают на десертную тарелку.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* сливочная, студнеобразная масса, полита соусом. Без кусочков желатина и хлопьев белка

*Цвет:* сливочный

*Вкус и запах:* сладкий, маслянистый, насыщенный, с ароматом орехов

*Консистенция:* желеобразная, нежная, пористая

### **Крем ореховый**

### 3.3 Лабораторная работа №3

#### Тема Приготовление холодных суфле и терринов

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Посуда для от-пуска
1	Суфле апельсиновое (3, с. 255)	75	Креманка
2	Суфле радужное (замороженное) (3, с. 255)	100	Десертная тарел-ка
3	Террин шоколадный ( с. 158)	80	Десертная тарел-ка
4	Ягодное суфле (замороженное) (3,с. 246)	100	Десертная тарел-ка

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) Суфле апельсиновое холодное  
(не замороженное)

Источник: стр. 255, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Желатин	1	1	
2	Апельсин	25	25	
3	Яйца, шт.	1/3	12	
4	Сахарная пудра	20	20	
5	Сливки 35%	30	30	
6	Вода	8	8	
Выход блюда (изделия)				<b>75</b>

*Описание технологического процесса:* смешивают апельсиновый сок, цедру, желтки с сахарной пудрой. Массу проваривают, интенсивно и постоянно взбивая, на «бен мари» до загустения и отбеливания, добавляют подготовленный охлаждённый желатин и охлаждают. Осторожно вводят отдельно взбитые сливки и белок яйца. Массу разливают по креманкам и окончательно охлаждают, декорируют.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* в креманке однородная застывшая масса

*Цвет:* сливочный

*Вкус и запах:* апельсиновый, со сливками

*Консистенция:* желированно-сливочная

### Суфле апельсиновое холодное



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия) Суфле радужное (замороженное)

Источник: стр. 255, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Сахар	15	15	
2	Яйца (желтки), шт	0,4	6	
3	Сливки 33%	40	40	
4	Малина	20	20	
5	Кофе-напиток	7	7	
6	Ванилин	0,1	0,1	
7	Фундук жареный	5	5	
8	Сахарный сироп слабый 1:2	5	5	
9	Миндаль	5	5	
10	Фисташки	5	5	
11	Вода	10	10	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* взбивают желтки с сахаром на «Бен-мари» (с подогревом) добела, до консистенции взбитых сливок. Охлаждают, продолжая взбивание на льду; вводят отдельно взбитые сливки и разделяют на 4 равные части. 1 часть соединяют с малиновым пюре; 2 часть – с напитком кофе; 3 часть - с измельченными в муку ванилином и орехами; 4 часть – с растертыми фисташками в отдельно сваренном сахарном сиропе (1 часть сахара, 2 части воды). Чередуя тонкие слои по цвету, выливают их в высокие формы и поэтапно замораживают в мороженице. Подают, выдержав в форме при температуре 2-6 град. 30мин. Перекладывают (можно не перекладывать) в посуду для подачи. Подают с шоколадом, ягодами малины. Декорируют зёрнами орехов, кофе, ягодами.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* слоистый замороженный десерт с декором

*Цвет:* соответствует входящим в состав продуктам, разноцветный

*Вкус и запах:* ярко-выраженный, характерный входящим продуктам

*Консистенция:* однородная замороженная

**Суфле радужное (замороженное)**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда (изделия) **Террин шоколадный**

Источник: стр. 158, «Из шоколада»

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Черный шоколад	25	25	
2	Масло сливочное	12	12	
3	Сахар	12	12	
4	Какао-порошок	5	5	
5	Желтки	8	8	
6	Сливки 33%	30	30	
7	Чернослив	20	20	
8	Ликер Амаретто	20	20	
Выход блюда (изделия)				<b>125</b>

*Описание технологического процесса:*

Чернослив измельчают, заливают ликером и выдерживают 2-3час. Желтки растирают с 1/2 частью сахара. Шоколад растапливают на бен-мари. Сливки взбивают в острые пики.

Масло сливочное взбивают с оставшимся сахаром, вводят какао, растертые желтки, подготовленные шоколад, чернослив и сливки. Осторожно вымешивают, переключают в форму для террина (через пленку) и замораживают

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* порция террина прямоугольной формы

*Цвет:* коричневый

*Вкус и запах:* шоколадно-сливовый, яркий, с ароматом ликера

*Консистенция:* замороженная

**Террин шоколадный**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда (изделия) Замороженное ягодное суфле

Источник: стр. 246, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Ягодное пюре	35	35	
2	Сахар	25	25	
3	Вода	6	6	
4	Яйца (белки), шт	0,5	8	
5	Сливки 33-35%	40	40	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* ягодное пюре бережно соединяют с итальянскими меренгами и взбитыми до устойчивых пиков сливками. Замораживают в порционных формах, подают, выкладывая на десертную чашу, с декором (или не выкладывая, удалив "воротничок").

Готовят итальянские меренги: сахар соединяют с водой и уваривают при температуре 118°C до консистенции мягкого шарика. Яичные белки взбивают до устойчивых пиков и вливают стружкой в сироп при постоянном помешивании и последующем взбивании.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* клецки/шарики суфле, декор-мята, ягоды, сироп

*Цвет:* характерный для ягодного пюре

*Вкус и запах:* кисло-сладкий, ярко выраженный ягодного пюре со сливками

*Консистенция:* однородная, замороженная

### Замороженное ягодное суфле



### 3.4 Лабораторная работа №4

#### Тема Приготовление замороженных десертов и десертов с использованием теста фило и тулип

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Посуда для отпуска
1	Парфе из темного шоколада (2,с. 119)	100	Креманка
2	Лимонный шербет (сорбе) (8, с. 196)	100	Креманка
4	Корзиночки из тулипного теста с карамелизованными фруктами и ягодами (3, с. 265)	100/50	Десертная тарелка
5	Корзиночки из теста фило с карамелизованными фруктами и ягодами ТТК	75/50	Десертная тарелка

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) **Парфе из шоколада**

Источник: стр. 196, «Десерты»

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Яйца (желтки),шт.	1	25	
2	Сахар	22	22	
3	Кофе	1	1	
4	Сливки 15-20%	15	15	
5	Коньяк	2	2	
6	Сливки 33-36%	35	35	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* яичные желтки растирают с сахаром до кремообразного состояния, добавляют кофе и жидкие сливки (частями), непрерывно помешивая, уваривают смесь на «бен мари» до консистенции «розы». Вводят коньяк, охлаждают при помешивании. В остывшую смесь вводят предварительно взбитые сливки, выкладывают в форму и замораживают. Подают шарики в креманке, декорируют.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* замороженная масса, выложенная в креманку

*Цвет:* коричневый

*Вкус и запах:* кофе, сливок

*Консистенция:* мягкого мороженого

### **Парфе из шоколада**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия) Лимонный шербет (сорбе)

Источник: стр. 196, Селезнев

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Сахар	25	25	
2	Лимон-лайм	30	15	
3	Вода	70	70	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* с лайма снимают цедру и отжимают сок. Варят сахарный сироп, добавляют цедру и отжатый сок. Перемешивают и перекладывают в лоток с большой площадью и низкими бортиками. Ставят в морозилку на 10-12 часов. После заморозки измельчают в блендере и выкладывают в креманки шариками (ложкой для мороженого). Оформляют долькой лайма.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* к креманке 2-3 шарика сорбе с декором из лимона-лайма

*Цвет:* бледно-желто-зеленый (почти прозрачный)

*Вкус и запах:* ярко-выраженный лимонный с ароматом цедры

*Консистенция:* тонко-кристаллическая, ледяная

### Лимонный сорбе



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда (изделия) **Корзиночки из тулипного теста с карамелизованными фруктами**

Источник: стр. 196, «Десерты»

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Масло сливочное	27	27	
2	Сахарная пудра	33	33	
3	Яйца (белки), шт	1	1	
4	Мука	33	33	
5	Фрукты и ягоды заморож	75	70	
6	Сливочное масло	10	10	
Выход блюда (изделия)				<b>100/50</b>

*Описание технологического процесса:* смешивают компоненты и наносят тонким слоем на силиконовый коврик или трафарет для выпечки. Выпекают при температуре 170-180°C 5-8 минут, быстро снимают и формируют в теплом виде, придавая вид корзиночек. Наполняют карамелизованными с сахаром и маслом фруктами и ягодами.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* корзиночки с фруктами сохранили форму

*Цвет:* светло-желтый, начинка-разноцветная

*Вкус и запах:* свойственный входящим в состав продуктам

*Консистенция:* хрустящая, нежная; начинка-сочная, мягкая

### **Корзиночки из тулипного теста с фруктами**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда (изделия) **Корзиночки из теста фило с карамелизованными фруктами**

Источник: ТТК

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Тесто фило п/ф	33	33	
2	Масло сливочное	7	7	
3	Ежевика	7	7	
4	Малина	7	7	
5	Черника	7	7	
6	Яблоки	60	40	
7	Лимон (сок)	8	2	
8	Сахар	35	35	
9	Вода	10	10	
10	Сливочное масло	10	10	
Выход блюда (изделия)				<b>75/50</b>

*Описание технологического процесса:*

Корзиночка из теста фило - 3 слоя теста фило по отдельности смазывают растопленным сливочным маслом, нарезают на квадраты, укладывают в смазанные маслом формочки веерообразно (хорошо выравнивают доньшко). Выпекают корзиночки при  $T=175^{\circ}\text{C}$  5-10 минут, охлаждают, извлекают из формы.

Яблоки карамелизуют: ломтики яблок без кожицы сбрызгивают лимонным соком. В сотейнике растворяют сахар с небольшим количеством воды, не помешивая проваривают до изменения цвета, вводят сливочное масло, проваривают 2 мин., осторожно выкладывают подготовленные яблоки, карамелизуют 2-3 мин.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* корзиночки с фруктами сохранили форму

*Цвет:* светло-желтый, начинка-характерный

*Вкус и запах:* свойственный входящим в состав продуктам

*Консистенция:* хрустящая, нежная; начинка-сочная, мягкая

### 3.5 Лабораторная работа №5

#### Тема Приготовление десертов из мягкого сыра и сливок

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Посуда для от- пуска
1	Тирамису (3,с. 257)	100	Десертное блю- до/креманка
2	Панна-Котта, соус ягодный (3, с. 257)	100	Креманка, соус- ник
3	Бланманже миндальное, соус ягодный	100	Креманка, соус- ник
4	Чизкейк «Нью-Йорк» (ТТК)	130	Десертное блюдо

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) **Тирамису**

Источник: стр. 254, 1 вар, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
	Для крема:1 вар			65
1	Яйца, шт	1	40	
2	Сахар	10	10	
3	Сыр «Маскарпоне»	20	20	
	Или крем 2 вар.- безопасный			65
1	Сливки 33%	40	40	
2	Сахар	10	10	
3	Сыр «Маскарпоне»	20	20	
4	Корица	3	3	
	Савоярди (бисквитное печенье «дамские пальчики»)			36 (6шт)
5	Яйца, шт	1	40	
6	Сахар	26	26	
7	Мука	13	13	
8	Крахмал	12	12	
9	Ванилин	0,2	0,2	
10	Ром/ликер «Амаретто»	2	2	
11	Кофе эспрессо			5
12	Кофе молотый	0,3	0,3	
13	Вода	5	5	
14	Какао-порошок	1	1	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* приготовление крема (вар.1) - растирают сахар с желтками, добавляют сыр «Маскарпоне», осторожно вводят взбитый белок. Вар.2 – взбивают сливки с сахаром, постепенно добавляя сыр, в конце – корицу.

Приготавливают савоярди (сахар, мука/крахмал, яйца должны 1:1:1,7) – желтки растирают с ¼ частью сахара и ванилью до образования желтковой пены. Взбивают белки в устойчивую пену, постоянно добавляя оставшуюся ¾ части сахара. Бережно примешивают желтковую пену к взбитым белкам, а затем сверху на яичную массу просеивают крахмал и муку, аккуратно их примешивая с помощью деревянной ложки.



Из кондитерского мешка отсаживают савоярди на пергамент, чуть посыпая сахарной пудрой. Выпекают 8-10 минут при 200 – 220 град., охлаждают. Бисквитные пальчики слегка смачивают в смеси кофе и ликера. Выкладывают в гастроёмкость или порционную посуду слоями: попеременно савоярди и крем (1-2 вар). Изделие охлаждают в течение 12 час., порционируют. При подаче посыпают какао.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* десерт выложен в десертную тарелку, посыпан какао

*Цвет:* коричневый, на разрезе - характерный сливочно-коричневый

*Вкус и запах:* сладковато-кофейный, сливочный, с ароматом ликера и кофе, ванили.

*Консистенция:* нежная, слоистая

### Тирамису



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия) **Панна - Котта**

Источник: стр. 257, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Сыр «Маскарпоне»	10	10	
2	Желатин	1	1	
3	Молоко	80	80	
4	Сахар	15	15	
5	Апельсин (цедра)	3	3	
Выход блюда (изделия)				<b>100</b>

*Описание технологического процесса:* охлаждённое кипячёное молоко ароматизируют цедрой и охлаждают, процеживают, добавляют подготовленный желатин, сахар и сыр «Маскарпоне». Разливают в креманки и охлаждают до полного застывания. Декорируют цедрой.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* желеобразная однородная масса, в креманке, с декором

*Цвет:* сливочно-желтый

*Вкус и запах:* сладкий, с ароматом апельсина и молока

*Консистенция:* однородная, желированная, нежная

### **Панна - Котта**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда (изделия) Чизкейк «Нью-Йорк»

Источник: ТТК кафе "SAVA"

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
	Для песочного печенья:			30
1	Мука	10	10	
2	Сахарная пудра	4	4	
3	Масло сливочное	6	6	
4	Яйца, шт	1	40	
5	Разрыхлитель	0,2	0,2	
2	Масло сливочное	10	10	
	Для крема:			100
3	Сыр сливочный «Филадельфия»	70	70	
4	Сахар	20	20	
5	Сахар ванильный	5	5	
6	Яйца, шт	1/3	13	
7	Сливки	15	15	
8	Лимон (цедра)	1	1	
9	Мята	1	1	
Выход блюда (изделия)				<b>130</b>

*Описание технологического процесса:* для приготовления песочного печенья масло растирают с сахарной пудрой, постепенно добавляя яйца, муку, разрыхлитель. Быстро замешивают тесто. Раскатывают пластом 3-4 мм, нарезают заготовки для печенья. Выпекают при 250-260 град 12-15 мин., охлаждают.

Готовое печенье измельчают в крошку (блендером), добавляют растопленное сливочное масло и перемешивают. Подготовленную массу выкладывают плотным слоем на дно разъемной формы диаметром 24 см, высотой 1-1,5 см.

Готовят крем: измельчают сахар и ванильный сахар до состояния пудры, добавляют сыр «Филадельфия» и взбивают на малых оборотах или вручную тщательно вымешивают. Примешивают яйца ручным венчиком; добавляют цедру лимона, сливки и вымешивают до гладкости.

Выкладывают подготовленный крем на песочную основу высотой 4-5 см. Форму обёртывают фольгой в несколько слоёв, ставят в противень с горячей во-

дой (бен-мари) на 1/2 высоты, выпекают 60-80 мин при 160-170 град. Готовый чизкейк охлаждают и нарезают на сегменты.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* хорошо выпеченный чизкейк нарезан на сегменты, выложен на блюдо и декорирован цедрой и мятой

*Цвет:* светло-желтый, основа – жёлто-коричневая

*Вкус и запах:* песочного печенья и сыра, с ароматом лимона

*Консистенция:* нежная, характерная песочному печенью и сливочно-мягкому крему.

### Чизкейк «Нью-Йорк»



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия) **Бланманже, соус из ягодного экстракта**

Источник: ТТК

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Молоко	100	200	
2	Миндаль	20	20	
3	Сливки	35	35	
4	Сахар	30	60	
5	Желатин	5	9	
	Соус ягодный, р.1055			
6	Экстракт клюквенный	2	2	
7	Сахар	20	20	
8	Крахмал картофельный	2	2	
9	Вода	40	40	
Выход блюда (изделия)				<b>150/50</b>

*Описание технологического процесса:* миндаль очищают ошпариванием. Подготовленный орех заливают горячей водой, кипятят 3 мин, измельчают в ступке, подливая постепенно холодную воду. Полученное миндальное молочко процеживают, а мезгу вновь подвергают обработке. Вводят сахар, нагревают до кипения и вводят подготовленный желатин, растворяя его. После остывания молочного желе вмешивают в него взбитые до пиков сливки, раскладывают массу по формочкам. Оставляют бланманже на холоде для укрепления текстуры. Для соуса: экстракт разводят горячей водой, процеживают, добавляют сахар, вводят крахмальное молочко и доводят до кипения.

*Требования к качеству:*

Внешний вид—в формочках застывшая масса, соус рядом

Цвет—белый, соус-розовый

Вкус и запах—миндального молока и сливок, сладкий, с ароматом клюквы

Консистенция— студнеобразно- нежная, пышная.

### 3.6 Лабораторная работа №6

#### Тема Приготовление горячих десертов: суфле, сладкие каши, овощные кексы

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Посуда для отпуски
1	Суфле шоколадное (7, р. 1133)	150/150	Порционная сковорода
2	Снежки с английским кремом "Кастерд" (3, с. 24)	100/50	Десертная тарелка
3	Гурьевская каша (ТТК )	75/50/25	Десертная тарелка
4	Морковный кекс с апельсиновой глазурью (ТТК)	100	Десертная тарелка

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) Суфле шоколадное

Рецептура № 1133 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий 2011 г.

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Яйца, шт	2	80	
2	Сахар	40	40	
3	Молоко	40	40	
4	Мука	8	8	
5	Масло сливочное	2	2	
6	Какао-порошок	5	5	
7	Рафинадная пудра	5	5	
8	Молоко для подачи	170	170	
Выход блюда (изделия)				<b>150/150</b>

*Описание технологического процесса:* Желтки растирают с сахаром, соединяют с мукой и какао-порошком, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения на «бен-мари». Белки охлаждают и взбивают в густую устойчивую пену. Горячую смесь вливают тонкой струйкой при быстром и аккуратном помешивании во взбитые белки, а затем массу быстро выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 230°C. Сразу отпускают в этой же сковороде, посыпав пудрой. Рядом подают кипяченое холодное или горячее молоко.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* пористая воздушная масса, посыпанная сахарной пудрой, запеченная на порционной сковороде, отдельно подано молоко или сливки

*Цвет:* верхней корочки – от золотистого до коричневого, на срезе – коричневый

*Вкус и запах:* сладкий, аромат какао и молока

*Консистенция:* пышная, воздушная, однородная

## Суфле шоколадное





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия) Снежки с английским кремом «Кастерд»

Источник: стр. 247/239, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Яйца, шт	1	40	
2	Сахарная пудра	50	50	
3	Молоко	500	500	
4	Сахар	175	175	
5	Ванилин	2	2	
	Соус - английский крем «Кастерд»			
6	Сахар	20	20	
7	Яйца (желток), шт.	1	25	
8	Молоко	50	50	
9	Сахар для карамели	5	5	
Выход блюда (изделия)				<b>100/50</b>

*Описание технологического процесса:* взбивают белки до плотной пены, в конце добавляют сахарную пудру и продолжают взбивать.

Формируют десертными ложками шарики и варят 3 мин. в сладком ароматизированном молоке (1/2 нормы сахара и молока доводят до кипения, вводят ванилин и настаивают). Откидывают снежки на сито.

Готовят крем: желтки с сахаром растирают до побеления и вливают горячее молоко при постоянном интенсивном помешивании (мягкое взбивание) на «бен-мари» до загустения. Снимают с огня и продолжают мягкое взбивание до полного охлаждения. Оформляют на десертной тарелке, поливают кремом «Кастерд», декорируют карамельными нитями.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* на блюдо уложены шарики, декорированы карамельными нитями и политы английским кремом

*Цвет:* белый, светло-кремовый

*Вкус и запах:* сладкий, аромат молока и карамели

*Консистенция:* воздушная, пористая, нежная.

Снежки с английским кремом «Кастерд»



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда (изделия) Гурьевская каша

Источник: ТТК ресторана "Мезонин"

№ П П	Наименование продуктов и компонентов блюда (изде- лия)	Норма на 1 порцию массой		Масса го- тового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Сливки 20%	90	90	
2	Сливки 33 %	30	30	
3	Яйца, шт	0,5	20	
4	Манная крупа	15	15	
5	Консервированные персики	70	70	
6	Миндальные хлопья	5	5	
7	Масло сливочное	15	15	
8	Сахар ванильный	2	2	
9	Сахар	20	20	
10	Мята	1	1	
11	Ягоды	25	25	
12	П/ф для карамельного декора	10	10	
Выход блюда (изделия)				<b>75/50/25</b>

*Описание технологического процесса:* на сливках 20% варят густую манную кашу с добавлением соли, сахара, ванилина и сливочного масла. Охлаждают до 50°C. Вводят растертый с сахаром желток и осторожно отдельно взбитый в устойчивую пену белок. Отдельно запекают сливки 33% для получения румяных пенок. Миндальные хлопья прокаливают. В форму-кольцо, смазанную маслом, выпускают из кондитерского мешка последовательно 2-3 слоя каши и пенок. Выкладывают слайсированные персики веером сверху с подворотом, запанированные с одной стороны в сахаре. Запекают при температуре 180°C до румяной корочки. Готовят соус: персики пюрируют, добавляют сахар, сливочное масло и уваривают 3-5 минут.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* выложенный на тарелку охлажденный до температуры 55°C десерт, оформленный соусом, свежими ягодами, мятой и декоративным элементом из карамели, рядом - соус

*Цвет:* оранжево-сливочный

*Вкус и запах:* свойственный сладкой манной каше, аромат персиков, ванилина  
*Консистенция:* пышная, нежная, персиков-мягкая.

### Гурьевская каша



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда (изделия) **Морковный кекс с апельсиновой глазурью**

Источник: ТТК ресторана "Мезонин"

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
	Для кекса:			100
1	Морковь	32,5	32,5	
2	Изюм	13	13	
3	Яйцо, шт	1/3	13	
4	Пудра сахарная	7	7	
5	Масло растительное кукуруз.	10	10	
6	Ванильный экстракт	0,2	0,2	
7	Апельсин (цедра)	15	15	
8	Мука	15	15	
9	Сода	1	1	
10	Соль	1	1	
11	Корица	1	1	
	Для глазури:			50
12	Сыр сливочный	17,5	17,5	
13	Сахарная пудра	20	20	
14	Масло сливочное	12,5	12,5	
15	Апельсин (цедра)	15	15	
Выход блюда (изделия)				<b>100/50</b>

*Описание технологического процесса:* обработанную морковь натирают на тонкой терке и соединяют с изюмом.

Отдельно взбивают яйца с сахаром, добавляют масло растительное, ванильный экстракт, цедру апельсина, смешивают.

Отдельно соединяют муку, соль, соду, корицу и вводят в ранее взбитую массу; добавляют морковь с изюмом.

Готовую массу, выкладывают в порционные формы или гастроёмкость на 2/3 объема, выпекают 20-25 минут при температуре 220-230°C, охлаждают до 55 град. и отделяют глазурью.

Приготовление глазури: размягчают сливочное масло, добавляют частями отдельно смешанные сыр с сахарной пудрой; ароматизируют цедрой. Массу вымешивают до гладкости.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* кекс подан на десертной тарелке, полит глазурью

*Цвет:* свойственный выпеченному изделию с отделкой глазурью

*Вкус и запах:* свежесыпеченного кекса, моркови с ароматом апельсина

*Консистенция:* пышная, пористая, устойчивая, без закала.

### **Морковный кекс с апельсиновой глазурью**



### 3.7 Лабораторная работа №7

#### Тема Приготовление горячих десертов: пудинги, фламбе, фондю, брауни

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Посуда для от-пуска
1	Пудинг яблочный с орехами, соус абрикосовый, р.1050	100	Десертное блюдо
2	Брауни шоколадный, глазурь		Десертное блюдо
3	Фламбированные фрукты с мороженым (3, с. 237)	50/100	Десертное блюдо
4	Апельсиново-шоколадное фондю с фруктовыми шпажками и шоколадными кубиками (2, с. 278)	30/70/50	Прибор для фондю

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) Пудинг яблочный с орехами, х/г

Источник: СБР 2011 рец.1136

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Яблоки	93	65	
2	Молоко	100	100	
3	Яйца	1/2шт	20	
4	Сахар	15	15	
5	Миндаль	30	27	
6	Крупа манная	8	8	
7	Масло сливочное	5	5	
8	Соль	0,2	0,2	
	Соус абрикосовый, р.1050		50	
9	Курага	5,5	5,5	
10	Вода	20	20	
11	Сахар	30	30	
Выход блюда (изделия)				<b>150/50</b>

*Описание технологического процесса:* Очищенный и поджаренный с сахаром, миндаль растирают, заливают молоком и варят 2-3 минуты. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой манную крупу и вновь доводят до кипения. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60–70 градусов, вводят растёртые с сахаром яичные желтки, яблоки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают. Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на пару.

Для соуса: подготовленную курагу заливают холодной водой на 2-3 часа. Варят в той же воде до готовности, протирают, вводят сахар, проваривают до загустения, охлаждают.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* свежевыпеченный кекс, подлит соус

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус и запах:* вкус сладкий, аромат яблок и миндаля

*Консистенция:* пористая, нежная.



## Пудинг яблочный с орехами



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда (изделия) **Фламбированные фрукты с мороженым**

Источник: стр. 237, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Масло сливочное	20	20	
2	Сахарная пудра	20	20	
3	Апельсиновый сок	40	40	
4	Плоды (персик конс.)	80	80	
5	Коньяк	40	40	
6	Мороженное	50	50	
7	Мята	0,5	0,5	
Выход блюда (изделия)				<b>100/50</b>

*Описание технологического процесса:* на сковороде соединяют масло и сахар, слегка поджаривают, карамелизуют. Заливают подогретым апельсиновым соком и уваривают. В сковороду с карамелизованным сиропом выкладывают фрукты и обжаривают 1-2 минуты. Отдельно на горелке прогревают коньяк в черпаке до появления пламени и гасят горелку. Заливают фрукты на сковороде горящим коньяком, встряхивают несколько раз, чтобы коньяк полностью сгорел, а сироп пропитал фрукты. Перекладывают горячие фламбированные фрукты сверху шарика мороженого, декорируют мятой.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* на десертной тарелке шарик мороженого, политый фламбированными фруктами

*Цвет:* характерный

*Вкус и запах:* мороженого и фруктов с ароматом карамели и коньяка.

*Консистенция:* свойственная подтаявшему мороженому и фламбированным фруктам.

**Фламбированные фрукты с мороженым**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда (изделия) **Апельсиново-шоколадное фондю с фруктовыми шпажками и шоколадными кубиками**

Источник: стр. 278, «Десерты»

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
	Для фондю с фруктами			30/70
1	Тёмный апельсиновый кувертюр	18	18	
2	Масло сливочное	6	6	
3	Сахар	10	10	
4	Апельсиновый ликёр Grand Marnier	5	5	
5	Фрукты сезонные	90	70	
6	Сахарная пудра	5	5	
	Для бисквита			50
7	Масло сливочное	15	15	
8	Сахарная пудра	3	3	
9	Яйца, шт.	2/3	25	
10	Темный кувертюр	15	15	
11	Сахар	15	15	
12	Мука	10	10	
13	Крахмал	5	5	
14	Ванилин	1	1	
Выход блюда (изделия)				<b>30/70/50</b>

*Описание технологического процесса:* На водяной бане растапливают кувертюр, вливают ликёр. Подготавливают фрукты, нарезают на кусочки 15-20 г, накалывают на деревянные шпажки. Подают фруктовые шпажки и шоколадные кубики на десертной тарелке, рядом – емкость с подогреваемым шоколадным фондю. Для кубиков: взбивают белки в пену, добавляя сахар в конце. Примешивают к смеси желтка и измельченного кувертюра. В массу вводят просеянную муку и крахмал, размешивают скребком. Выпекают массу толщиной 3см 15-20 мин. на пергаменте, охлаждают, нарезают на кубики и декорируют сахарной пудрой.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* эластичная однородная масса, без комочков, фрукты не потемнели, бисквит кубиками, декор из пудры

*Цвет:* коричневый, фруктово-соответствующий

*Вкус и запах:* шоколадный, фруктовый, с ароматом апельсинов, шоколада и ликёра

*Консистенция:* фондю - однородная, эластичная; соответствующая.

**Апельсиново-шоколадное фондю**  
**с фруктовыми шпажками и шоколадными кубиками**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №8

Наименование блюда (изделия) **Брауни шоколадный**

Источник: ТТК

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Черный шоколад	50	50	
2	Масло сливочное	25	25	
3	Сахар	25	25	
4	Какао	10	10	
5	Яйца, шт	1,5	60	
6	Мука	25	25	
7	Грецкие орехи	25	25	
8	Коньяк	5	5	
	Шоколадная глазурь:			
9	Шоколад	30	30	
10	Сгущенное молоко	20	20	
Выход блюда (изделия)				<b>180/50</b>

*Описание технологического процесса:* масло и шоколад растапливают на «бен-мари». Когда шоколад станет жидким, добавляют остальные ингредиенты, всыпают сахар. Добавляют какао-порошок, перемешивают, добавляют коньяк. В охлажденную массу добавляют яйца, быстро растирают, добавляют муку и перемешивают до густоты, добавляют измельченные грецкие орехи. Выливают тесто в теплую, хорошо смазанную форму, застеленную пергаментом. Выпекают 15-20 минут при температуре 170-180 градусов. Охлаждают, вынимают из формы и покрывают шоколадной глазурью.

Для приготовления глазури в растопленный шоколад добавляют сгущенное молоко. Полученной глазурью покрывают брауни. Готовый брауни охлаждают в холодильнике в течение 12 часов. Затем его нарезают на порции и подают.

*Требования к качеству:*

Внешний вид—брауни покрыт шоколадной глазурью

Цвет—шоколадный

Вкус и запах—шоколада, с ароматом коньяка

Консистенция—нежная, пористая, мякиш увлажненный.

### 3.8 Лабораторная работа №8

#### Тема Приготовление горячих мучных десертов

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Посуда для от-пуска
1	Блинчики «Сюзетт» (3, с. 247)	100/50	Порционная ско-ворода
2	Блинчики «Гунделя» (3, с. 249)	150	Десертное блюдо
3	Яблочный штрудель (8, с. 128), кара-мельно-сливочный соус	50	Десертное блюдо Соусник
4	Шарлотка ТТК	125	Десертное блюдо

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) Блинчики «Сюзетт»

Источник: стр. 247, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
	Для соус-крема:			50
1	Масло сливочное	18	18	
2	Сахарная пудра	18	18	
3	Ликер «Кюрасао/Гран Марнье»	10	10	
4	Сок мандариновый	10	10	
	Для теста:			100
5	Мука	60	60	
6	Яйца, шт	0,5	20	
7	Сахар	5	5	
8	Соль	1	1	
9	Сливочное масло	6	6	
10	Молоко/газ.вода	60	60	
Выход блюда (изделия)				<b>100/50</b>

*Описание технологического процесса:* из компонентов для теста приготавливают его и пекут 3 тонких блинчика. Готовят соус-крем: размягчают сливочное масло, добавляют сахарную пудру и взбивают. Добавляют сок мандарина, ликер и тщательно вымешивают. Готовые блинчики сворачивают, посыпают сахаром и глазируют соусом, затем запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* 2-3 блинчика, свернутых в произвольную форму, глазированные кремом и запеченные

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус и запах:* характерный свежеспеченным блинчикам с ароматом крема, ликера и сока мандарина

*Консистенция:* кружевная, пористая, нежная



**Блинчики «Сюзетт»**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия) Блинчики «Гунделя»

Источник: стр. 249, Долгополова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
	Для теста:			100
1	Мука	60	60	
2	Яйца, шт	0,5	20	
3	Сахар	5	5	
4	Соль	1	1	
5	Сливочное масло	6	6	
6	Молоко/газ.вода	60	60	
	Для начинки:			50
6	Ром	15	15	
7	Изюм	4	4	
8	Апельсиновая засахаренная тертая цедра	2	2	
9	Грецкие орехи молотые	18	18	
10	Сливки 20-33%	10	10	
11	Сахар	12	12	
12	Корица молотая	1	1	
Выход блюда (изделия)				<b>150</b>

*Описание технологического процесса:* готовят тесто (желтки растирают с сахаром, белки взбивают) и пекут 3 блинчика. Готовят начинку: изюм и натёртую апельсиновую цедру заранее замачивают в роме. В кипящие сливки добавляют молотые орехи, сахар, корицу, апельсиновую цедру, изюм и проваривают 1-2 минуты. Измельчают массу в блендере, охлаждают и добавляют ром. На блинчики намазывают начинку и сворачивают рулетом (или др.ф), поливают шоколадным соусом.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* 2-3 блинчика, свернутых в рулет, политы шоколадным соусом

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус и запах:* характерный свежеспеченным фаршированным блинчикам с ароматом апельсина, рома, корицы, шоколада

*Консистенция:* кружевная, пористая, нежная.

### **Блинчики «Гунделя»**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда Яблочный штрудель с карамельно-сливочным соусом

Источник: стр. 128, Селезнев

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
	Для теста:			50
1	Мука	25	25	
2	Соль	2	2	
3	Яйца, шт	0,5	20	
4	Вода	12	12	
5	Масло растительное	5	5	
	Для начинки:			100
6	Творог	25	25	
7	Сметана	15	15	
8	Сахар	10	10	
9	Яйца, шт	0,5	20	
10	Изюм	10	10	
11	Масло сливочное	5	5	
12	Яблоки ароматные	50	50	
13	Хлебная крошка молотая	10	10	
14	Корица молотая	0,1	0,1	
	Соус карамельно-сливочный			50
Выход блюда (изделия)				<b>150/50</b>

*Описание технологического процесса:* приготовление теста: просеивают муку на стол, делают посередине лунку, добавляют в нее соль, яйца, воду и растительное масло. Замешивают тесто и ставят в холодильник на 30 мин.. Готовят начинку: творог, сметану, сахар и яйца смешивают. Яблоки очищают и режут ломтиками, добавляют к ним изюм, сливочное масло, молотую хлебную крошку и корицу, смешивают. Тесто раскатывают очень тонко на ткани и растягивают его руками от центра к краям до прозрачности. Выкладывают начинку слоями - сначала творожную, а затем яблочную, формируют рулет, подворачивая края (2 способа), смазывают растительным маслом, делают проколы. Выпекают при температуре 240°C 30 минут (или 170 град, 40 мин в пароконвектомате). Подают с ягодами и взбитыми сливками или соусом.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* на блюдо уложен порционный кусок штруделя, декорированный ягодами и взбитыми сливками, соусом

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус и запах:* характерный свежеспеченному тесту, творога, изюма, аромат яблок, корицы, карамели.

*Консистенция:* тесто хрустящее, начинка нежная

### **Яблочный штрудель с карамельно-сливочным соусом**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда (изделия) **Карамельно-сливочный соус**

Источник: стр. 302, «Десерты»

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Сахар	15,0	15,0	
2	Сливки	15,0	15,0	
3	Вода	15,0	15,0	
4	Ароматизаторы (ром, виски, коньяк, ликер)	10,0	10,0	
Выход блюда (изделия)				<b>50</b>

*Описание технологического процесса:* в кастрюле расплавляют небольшую часть сахара и медленно всыпают оставшийся сахар (карамель не мешают, а наклоняют кастрюлю). Заваривают карамель, добавив воды. Варят на слабом огне, пока карамель вновь не растворится и слегка не загустеет, затем добавляют сливки. Проваривают 3-4 минуты, ароматизируют..

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* однородная масса без комочков и посторонних примесей

*Цвет:* золотисто-коричневый, светло-коричневый

*Вкус и запах:* характерный карамели, с ароматизатором

*Консистенция:* однородная, эластичная

### **Карамельно-сливочный соус**



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование блюда (изделия) Шарлотка

Источник: ТТК

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Яблоки	75	75	
2	Мука в/с	25	25	
3	Сахар	30	30	
4	Яйца	1	1	
5	Соль	1	1	
6	Масло растительное	2	2	
7	Ванилин	0,5	0,5	
Выход блюда (изделия)				<b>120</b>

*Описание технологического процесса:* у яблок удаляют кожицу, семенное гнездо и нарезают ломтиками.

Яйца соединяют с сахаром, солью и взбивают с помощью миксера до увеличения в объеме в 3 раза (след от венчика не должен заплывать). Затем добавляют в несколько приемов просеянную муку и перемешивают на низкой скорости до однородной массы (не более 15 секунд).

Разъемную форму (диаметр - 22 см) выстилают пергаментом, смазывают сливочным маслом, подпыливают мукой. Выливают в нее 1/2 часть теста, разравнивают. Сверху на тесто кладут половину нарезанных яблок в виде спирали (начинают от бортиков к середине). Заливают второй частью теста и выкладывают оставшиеся яблоки.

Выпекают яблочную шарлотку 20-30 минут при температуре 180 °С.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* бисквит с яблоками

*Цвет:* золотисто-коричневый

*Вкус и запах:* свежесыпеченного яблочного бисквита с ароматом яблок и ванили

*Консистенция:* пышная, пропеченная

### 3.8 Лабораторная работа №9

#### Тема Приготовление напитков сложного ассортимента

Меню:

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Посуда для от-пуска
1	Глинтвейн ТТК	150	Фаянсовая чашка
2	Чай со сливками	175	Фаянсовая чашка
3	Кофе-гляссе	150	Фаянсовая чашка
4	Коктейль молочно-плодовый с мороже-ным	150	Стакан
5	Банановый смузи	200	Стакан
6	Безалкогольный мохито	200	Стакан
7	Ласси	200	Стакан



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование блюда (изделия) Глинтвейн

Источник: барное дело Е.И. Иванникова

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Чай черный	3	3	
2	Сок яблочный	45	45	
3	Сок вишневый	45	45	
4	Имбирь	0,5	0,5	
5	Бадьян	0,5	0,5	
6	Корица	0,007	0,007	
7	Гвоздика	0,005	0,005	
8	Вода	90	180	
9	Сахар	10	10	
10	Орехи	3	3	
11	Изюм	3	3	
Выход блюда (изделия)				<b>150</b>

*Описание технологического процесса:* заваривают чай обычным способом, смешивают с соками, добавляют пряности и сахар. Подогревают на слабом огне 30 минут, не доводя до кипения. Подают, добавив орехи и изюм.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

*Внешний вид:* в стакане или чашке горячий напиток вишневого цвета с орехами и изюмом

*Цвет:* вишневый

*Вкус и запах:* характерный компонентам с ароматом специй

*Консистенция:* жидкая, однородная

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование блюда (изделия) **Чай со сливками**

Источник: СБР 2011г. стр. 777

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Чай-заварка	50	50	
2	Сахар	22,5	22,5	
3	Сливки	25	25	
4	Вода	125	125	
Выход блюда (изделия)				<b>175</b>

*Описание технологического процесса:* в стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Горячие сливки подают в молочнике, сахар—в розетке.

*Требование к качеству:*

Внешний вид— прозрачный напиток, подают в чайных чашках, горячие сливки— в молочнике, сахар—на розетке

Вкус и запах— вкус приятный, терпкий, тонкий аромат чая, привкус и аромат сливок

Цвет— чай— светло-коричневый, сливки— белые

Консистенция— жидкая, однородная

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование блюда (изделия) **Кофе гляссе**

Источник: СБР 1996 г, стр.359

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Кофе черный	100	100	
2	Сахар	15	15	
3	Мороженое пломбир	50	50	
Выход блюда (изделия)				<b>150</b>

*Описание технологического процесса:* в готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8-10 градусов. При отпуске кофе наливают в бокал, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

*Требования к качеству:*

Внешний вид– в бокале кофе, сверху шарик мороженого

Цвет– напиток– кофейный

Вкус и запах– кофе и мороженого

Консистенция– жидкая, однородная

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Наименование блюда (изделия) **Коктейль молочно-плодовый с мороженым**

Источник: СБР 2011 г, стр. 792

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Молоко	100	100	
2	Мороженое	25	25	
3	Сироп плодовый	–	25	
Выход блюда (изделия)				<b>150</b>

Описание технологического процесса: молоко, мороженое и плодовый сироп смешивают в сосуде-смесителе. Сначала вводят молоко, затем сироп и в последнюю очередь – мороженое. Смешивают в течение 60 секунд. Приготовленный коктейль немедленно разливают в бокалы и отпускают.

Требование к качеству:

Внешний вид– коктейль подан в высоком оригинальном стакане

Вкус и запах– молочный, аромат сиропа и мороженого

Цвет– свойственный молоку с оттенком сиропа

Консистенция– однородная, жидкая, с пенкой в верхней части бокала

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Наименование блюда (изделия) Ласси

Источник: ТТК

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Натуральный йогурт	125	125	
2	Сахарная пудра	35	35	
3	Шафран	0,001	0,001	
4	Кардамон	0,001	0,001	
5	Лед	10	10	
Выход блюда (изделия)				<b>150</b>

*Описание технологического процесса:* смешивают в гостроемкости йогурт, сахарную пудру, кардамон и шафран, взбивают при помощи блендера до однородной консистенции. Добавляют несколько кубиков льда и перемешивают, чтобы охладить ласси. Разливают ласси по стаканам, избегая попадания льда, украшают шафраном и кардамоном.

*Требования к качеству:*

Внешний вид– в стакане налит ласси, оформлен шафраном и кардамоном

Цвет– белый

Вкус и запах– сладковатый; йогурта, с ароматом шафрана и кардамона

Консистенция– нежная, однородная

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Наименование блюда (изделия) Безалкогольный мохито

Источник: ТТК

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Лайм	70	70	
2	Свежая мята	90	90	
3	Сахар	15	15	
4	Вода	15	15	
5	Спрайт	100	100	
6	Лёд пищевой	100	100	
Выход блюда (изделия)				<b>200</b>

*Описание технологического процесса:* лайм нарезают и половину оставляют для украшения, мяту рвут на кусочки. Готовят сироп: в сотейник всыпают сахар и добавляют воду, кипятят, снимают пену, охлаждают. В бокал выкладывают лайм и мяту, разминают пестиком до появления сока. Наполняют доверху ледяной крошкой, вливают сироп, добавляют спрайт, украшают бокал долькой лайма и мятой.

*Требования к качеству:*

Внешний вид– в бокале налито мохито, оформлено долькой лайма и мятой

Цвет– прозрачно-зеленый

Вкус и запах– лайма, мяты и спрайта

Консистенция– характерная.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

Наименование блюда (изделия) Смузи банановый

Источник: ТТК

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Норма на 1 порцию массой		Масса готового блюда, г
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Бананы	140	100	
2	Молоко	80	80	
3	Мед	30	30	
4	Лимон (сок)	15	5	
Выход блюда (изделия)				<b>200</b>

*Описание технологического процесса:* бананы очищают и нарезают кусочками. Добавляют мед. Вливают молоко, добавляют лимонный сок. Взбивают блендером до однородной консистенции. Разливают по бокалам, оформляют долькой лимона и подают.

*Требования к качеству:*

Внешний вид – в бокале налит смузи, оформлен долькой лимона

Цвет–светло-бежевый

Вкус и запах– входящих ингредиентов, с ароматом меда и лимона

Консистенция– пюреобразная, нежная

## 4 Рекомендуемые библиографические источники

Основные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие: –7-е изд., М., Академия., 2018. - 80 с.
2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75698.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник. Гриф ФУМО СПО. М.: Академия., 2019. - 320с.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. Гриф УМО СПО. М.: Юрайт, 2017, - 413с.
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание., М., Академия, 2018.-240 с.
3. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
4. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>
5. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 2001.- 760с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 1996.- 635с.
7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Мглинец [и др.]. — СПб.: Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

Периодические издания:

1. Журнал "Ресторанные ведомости"

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.frio.ru>.- Федерация рестораторов и отельеров
2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России
3. URL: <http://www.culinart.ru>. - Академия кулинарного искусства Эсклюзив



4. URL: <http://www.CHEFS.ru> - Ассоциация шеф-поваров России
5. URL: <http://www.consultant.ru>. - Информационно-справочная система «Консультант Плюс

Иллюстративный материал по лабораторной работе № 1

Фруктовый салат со сладким соусом



Мусс яблочный на манной крупе



Мусс клюквенный



Мусс шоколадный



## Иллюстративный материал по лабораторной работе № 2

Шоколадный крем-брюле



Крем «Сабайон»



Пай с фруктами и миндальным кремом



## Крем ванильный





## Иллюстративный материал по лабораторной работе № 3

Суфле апельсиновое, холодное



Суфле радужное (замороженное)



Грушевый террин



Замороженное ягодное суфле



## Иллюстративный материал по лабораторной работе № 4

Парфе из шоколада



Лимонный сорбе



Щербет из манго с лаймом



Апельсиновая гранита с «Кампари»



Корзиночки из тулипного теста с карамелизованными фруктами



## Иллюстративный материал по лабораторной работе № 5

Тирамису



Панна - Котта



Сырный торт



Чизкейк «Нью-Йорк»





## Иллюстративный материал по лабораторной работе № 6

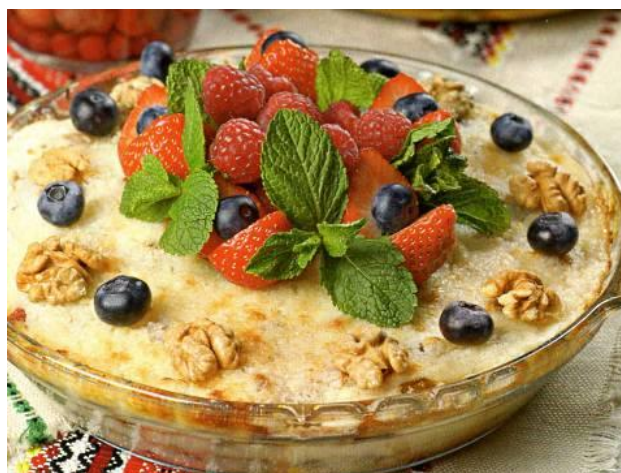
Суфле шоколадное



Снежки с английским кремом «Кастерд»



Гурьевская каша





## Морковный кекс с апельсиновой глазурью



## Иллюстративный материал по лабораторной работе № 7

Пудинг ореховый



Пудинг апельсиново-манный  
(фламмери)



Фламбированные фрукты с мороженым



Апельсиново-шоколадное фондю  
с фруктовыми шпажками и шоколадными кубиками



Иллюстративный материал по лабораторной работе № 8  
Блинчики «Сюзетт»



Блинчики «Гунделя»



Яблочный штрудель с карамельно-сливочным соусом





## Карамельно-сливочный соус

