17.04.20 Ананьина Е.В. Технология группа №20. Срок сдачи работ 18.04.2020

Выполненные задания отправить на почту aev@apt29.ru

1 пара Тема: «Горячие сладкие блюда». Составить опорный конспект.

К горячим сладким блюдам относят пудинг, яблоки в тесте, шарлотку яблочную, печеные яблоки, гурьевскую кашу, сладкие омлеты. Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50-60 градусов. Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательны и используются не только в качестве десерта, но и включаются в меню ужинов и завтраков.

Горячие сладкие блюда хранят в пароконвектоматах, а так же на водяном и паровом мармите.

*Фламбированные фрукты*

Фламбирование – это горячая обработка фруктов, обычно персиков, то есть приготовление горячего десерта. Это может сделать официант на виду у посетителя на подсобном столике для баров.

Фламбирование проводят на открытом пламени спиртовой горелки, при этом необходимо соблюдать меры предосторожности. Между рабочим местом официанта и столиком посетителя должно быть расстояние не менее полуметра. На подсобном столике официанта всегда должна находиться влажная салфетка для быстрого подавления возможных небольших загораний.

Фламбирование фруктов делают так:

все составные части блюда укладывают на подносе в порядке их использования; распускают масло на предварительно нагретой сковороде; высыпают в масло сахар и слегка поджаривают его, карамелизуют; заливают смесь сахара с апельсиновым соком, предварительно подогретым в половнике; уваривают образовавшийся сироп; выкладывают фрукты на сковородку и ставят ее на огонь, при этом официант работает двумя руками; выливают коньяк в половник и нагревают его до появления пламени; гасят горелку; заливают фрукты на сковороде горящим коньяком, после чего встряхивают ее несколько раз, чтобы сироп пропитал фрукты, а коньяк полностью сгорел; укладывают фрукты на мороженое.

Требования к качеству:

Пудинги: Должны иметь мягкую и сочную консистенцию внутри, поджаренную корочку, сладкий вкус; на разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса хорошо пропечена. Если пудинг не пропечен, то внутри он липкий, сырой, на воткнутый нож или лучинку прилипает непропеченная масса. Цвет – от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

Каша гурьевская: должна иметь золотистую корочку и нежную пышную консистенцию (иногда ее прижигают в виде сетки). В запеченных изделиях не допускается подгорелая поверхность.

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

Яблоки в тесте: вид румяного пончика с золотистой корочкой с запеченным внутри яблоком. Тесто пышное, желтое на изломе; яблоко хорошо пропеченное, зеленовато-жёлтое или белое мягкое.

Шарлотка яблочная:

На поверхности хрустящая румяная корочка, начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.

2 пара, 3 пара - Составить опорный конспект учебник страницы230-236. Тема: «Приготовление горячих сладких блюд»: «Сладкие блюда из теста», «Блюда из яблок».