**Группа №20, профессия «Повар, кондитер»**

**3 курс.**

**МДК04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

**Лабораторно – практическое занятие № 2**

**Тема:** Приготовление, оформление и подготовка к реализации желированных сладких блюд:

***«Мусс яблочный (на манной крупе)»* (6 часов)**

**Мастер п/о: Лебедев Роман Олегович**

**Цель: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска блюда «Мусс яблочный»**

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

Густота желированных блюд зависит от количества взятого желирующего вещества (желатина, агара, крахмала, пектиновых веществ и др.)

***Мусс*** - слово «мусс» имеет французские корни и переводится как «пена».

Мусс отличается от желе тем, что подготовленные продукты взбивают в пышную пористую массу. В основном технология приготовления мусса такая же как и приготовление желе. В качестве загустителя используют либо желатин, либо манную крупу.

Хорошо взбитый мусс быстро перекладывают в формы, креманки или вазочки и ставят в холодильник на 1.5-2 часа.

***Задание:***

1. Правильно подготовить рабочее место **(фотофиксация)**

2. Составить технологическую схему приготовления блюда **(в тетради от руки + фотофиксация)**

3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюда(не менее 5 порц.) используя данную рецептуру **(в тетради от руки + фотофиксация)**

4. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Мусс яблочный на манной крупе»;

5. Правильно произвести отпуск блюда **(фотофиксация)**

6. Произвести дегустацию, бракераж и органолептическую оценку качества готового блюда;

7. Оформить отчёт **(заполнить форму)**

**Примечание: масса 1 порции блюда - 0.100 гр.**

Итоги выполненной работы (записи и расчёты в тетради, технологические схемы приготовления, фотографии готовых блюд), отправить на эл.почту мастеру Лебедеву Р.О: **lro@apt29.ru**

**в срок до «17» апреля 2020г**., с указанием ФИО, № группы и № лабораторной работы.

**Форма отчета**

**БРАКЕРАЖНАЯ ТАБЛИЦА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | |
| **ИЗДЕЛИЕ** | **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА** | **ДЕФЕКТЫ ИЗДЕЛИЯ ИХ ПРИЧИНЫ (БРАК)** | **СПОСОБ ИСПРАВЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ** | **САМООЦЕНКА** |
| **Мусс яблочный на манной крупе** | **Внешний вид соответствует, без комков, масса пышная,пористая;Вкус, запах - сладкий с привкусом яблок или плодов из которого приготовлен мусс; Консистенция густая, пышная, однородная, слегка упругая; Цвет соответствует сырью из которого блюдо приготовилось;** |  |  |  |

**Материально- техническое оснащение:**

**Оборудование:** кухонный (производственный) стол, газовая (электрическая) плита, холодильная камера;

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли вместимостью 1, 2л., сотейник 0.5л; ножи, доски, шумовки, ложки столовые; лотки, весы, дуршлаг, сито, тарелки для подачи десертных блюд, креманки, вазочки, подстановочные тарелки;

**Сырье:** ягоды свежие или плоды, желатин пищевой, сахар, лимонная кислота;

**Последовательность технологических операций**

***Операция №1 Организация рабочего места:*** Подберите посуду, инвентарь, подготовьте продукты;

- для приготовления блюда используйте электрические или газовые плиты, холодильные шкафы;

- на производственном (кухонном) столе установите весы, поместите разделочную доску;

- с правой стороны расположите инвентарь, инструменты, посуду, с левой - выложите продукты (согласно выполненным расчетам);

***Операция №2 Подготовка продуктов для приготовления блюда:***

Продукты взвесьте, проверьте качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;

- Свежие яблоки перебрать, промыть. Удалить семенные гнезда (сердцевину);

- Манную крупу просеять;

***Операция №3 Приготовление блюда:***

- Яблоки после удаления сердцевины разрезать и отварить;

- Отвар процедить;

- Отваренные яблоки протереть через сито и смешать с отваром, добавить сахар, лимонную кислоту;

- Полученное яблочное пюре довести до кипения;

- В кипящую массу тонко ввести просеянную манную крупу и уваривают на медленном огне до загустения 15-20 минут, непрерывно помешивая;

- Полученную смесь остужают до 40\*С и взбивают миксером до образования густойпенообразной массы;

- Полученную массу быстро, не давая застыть, разливают по формам и охлаждают при Т от 0\*С до 6\*С в течение 1.5-2 часа, до застывания;

- Перед отпуском формочку с муссом погрузить на 2/3 объема в горячую воду,встряхнуть и выложить мусс в креманку, или вазочку, или на десертную тарелку;

***Операция №4 Отпуск готового блюда:***

- Отпускают мусс по 100-150гр. на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20гр. на порцию) или со взбитыми сливками (20-30 гр.на порцию);

***Примечание: Мусс не разрешается взбивать в аллюминиевой посуде, т.к от этого он изменяет цвет и появляется привкус металла!!!***

**Рецептура блюда «Мусс яблочный» на расчёт:**

(заполнить в тетради от руки расчёт рецептуры)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Наименование ингридиентов*** | ***Вес брутто*** | ***Вес нетто*** | ***Вес брутто***  ***(на 5 порц)*** | ***Вес нетто***  ***(на 5 порц)*** |
| 1. | Яблоки | 341 | 300 |  |  |
| 2. | Сахар | 150 | 150 |  |  |
| 3. | Крупа манная | 80 | 80 |  |  |
| 4. | Вода | 750 | 750 |  |  |
| 3. | Кислота лимонная | 1.5 | 1.5 |  |  |
| ***Выход:*** | | | **1000** |  |  |