

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/24708>

Тип работы: Отчет по практике

Предмет: Технология приготовления пищи

Оглавление

Введение 4

Раздел 1 5

1.1 Разработка ассортимента сложных горячих и холодных десертов 5

Раздел 2 13

2.1 Приемка сырья и полуфабрикатов от поставщиков и со склада и оценка их качества по органолептическим показателям 13

Раздел 3 15

3.1 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов, суфле, парфе 15

3.2 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов 22

3.3 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных холодных десертов: кофейного террина, ягодного террина, парфе из белого шоколада, парфе из ягод, парфе кофейного, шоколадного щербета, лимонного щербета, щербета из грейпфрутов 24

3.4 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных холодных десертов: апельсинового льда с ягодами, «гранита» из апельсинов, поленты с шоколадом и ягодами, пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами, тирамису, чизкейка 28

3.5 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных холодных десертов: рулета из теста фило с фруктами и ягодами, мешочки и корзиночки из теста фило с фруктами. 31

3.6 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного 34

3.7 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных горячих десертов: воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью 36

3.8 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе 38

3.9 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом» 39

3.10 Организация рабочих мест по приготовлению и приготовление начинок, соусов и глазурей для холодных и горячих десертов 41

Заключение 45

Список используемой литературы 46

Введение

Современный десерт несет множество функций. Он должен утолять голод, поднимать настроение, доставлять эстетическое наслаждение и стимулировать работу мозга за счет высокого содержания глюкозы.

В состав многих сладких блюд входят жиры, яйца, молоко, сливки, которые обуславливают 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. Они имеют большое значение в питании, поэтому их необходимо включать в рационы и, в первую очередь, рационы детей, поскольку в них содержатся легко усваиваемые сахара - глюкоза и фруктоза. Кроме того, в них имеются фруктовые кислоты (яблочная, лимонная, винная), соединения железа, витамины и ферменты. Плоды и ягоды являются одним из ценнейших источников минеральных веществ (калия, натрия, кальция, железа, фосфора, хлора, магния и др.). Важными элементами для нашего питания являются кальций и

железо. Также плоды и ягоды - кладовая витаминов А, В1, С, Р. Особенно они богаты витамином С, больше всего которого: в плодах шиповника, незрелых грецких орехах, черной смородине, лимонах, апельсинах.

Раздел 1

1.1 Разработка ассортимента сложных горячих и холодных десертов

Сладкие блюда принято делить на две основные группы:

- холодные (температура подачи должна быть 12-15°C);
- горячие (температура подачи должна быть 70-75°C).

Однако, многие сладкие блюда подают как в горячем, так и в холодном виде (печеные яблоки, блинчики с фруктовыми фаршами и др.).

К холодным 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. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, каша гурьевская, блюда из яблок и др.

Фрукты на десерт хороши как в свежем, слегка подработанном виде, так и с непродолжительной тепловой обработкой, а также в виде фруктовых смесей, которые часто называют фруктовыми салатами.

Свежие плоды и ягоды — самый полезный, вкусный, освежающий десерт, а ваза с фруктами, кроме того, и самое лучшее, нарядное и привлекательное украшение стола. Яблоки, груши, персики и другие фрукты должны быть поданы сухими.

Фруктовые салаты - самый полезный из всех видов десертов. Вариантов рецептов фруктовых салатов множество: фруктовый салат с йогуртом, фруктовый салат со сливками, со взбитыми сливками, с мороженым, со сметаной, с медом.

Самый известный из итальянских десертов - это тирамису. «Tira mi su» переводится как «тяни меня вверх»: как утверждают итальянцы, такое название было дано десерту за его «дар» поднимать настроение и придавать силы. Этому во многом способствуют ингредиенты: кофе, шоколад и сыр маскарпоне.

Особенность маскарпоне в том, что он делается из сливок и поэтому обладает высокой степенью жирности (55%). Другие важные компоненты тирамису - савойарди - воздушное итальянское печенье из белка, муки и сахара и вино Марсала острова Сицилия.

Французы внесли огромный вклад в десертную кулинарию. Чего только стоит знаменитый французский десерт эклер - продолговатое пирожное с заварным кремом, сверху политое глазурью или шоколадом. Эклер в переводе с французского означает «молния» из-за быстроты приготовления десерта.

Наиболее известные испанские десерты - это arroz con leche (рис с молоком) - напоминает рисовый сладкий пудинг, а также crema catalana (каталонский крем), иначе называемый еще patillas (натильяс) и очень похожий на крем-брюле. Что касается крема каталана, то этот десерт представляет собой яично-молочное сладкое суфле с карамельной корочкой.

Чизкейк - блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сырсодержащий десерт от творожной запеканки до пирожного суфле. Чизкейки готовят из сыра рикотта, хаварти, маскарпоне, творога или, чаще всего, из сливочного сыра. Используют также сахар, яйца, сливки и фрукты. Смесь из этих ингредиентов кладётся на основание из печенья или сладких крекеров. Часто добавляют приправы (ваниль, шоколад) и украшения из фруктов, например, клубники.

Самбук - это десерт, приготовленный из фруктового пюре, взбитых яичных белков, сахара, желатина, затем охлажденный. Вместо пюре часто добавляют небольшие кусочки фруктов и ягод. В качестве основного ингредиента самбука - фруктов - можно использовать любые ягоды, плоды и даже тыкву и кабачки, арбузы и дыни. Кроме того, очень вкусные десерты получаются из сухофруктов и готового мармелада. Если фруктовая составляющая самбука приторно-сладкая, в пюре вводят немного лимонного сока или разведенной лимонной кислоты.

Желе - пищевой коллоидный раствор (обычно на основе фруктов), в который добавляют желатин (пектин, агар), причем при остывании вся масса получает студенистый вид. Фруктовые желе из фруктов и плодов, содержащих много пектина, можно получать и без добавки к ним желатина, так как пектин и сам придаёт сиропу студенистый вид. Чаще всего такое желе делают из кисловатых, преимущественно антоновских яблок, и потом окрашивают его шпинатом в зелёный и кармином -- в красный цвет

Бланманже - десерт, желе из миндального или коровьего молока. Традиционный рецепт бланманже включает миндальное молоко, рисовую муку или крахмал, сахар и специи (ваниль, мускатный орех и другие по желанию). Современные рецепты часто включают также желатин (или другую желеобразующую добавку), так как его использование улучшает внешний вид блюда (желе более плотное, держит форму).

Иногда в бланманже добавляют: молотые орехи (миндаль, фисташки, грецкие и другие) какао, ягоды, фрукты, цукаты, мяту или мятную эссенцию, ром или другой алкоголь.

Слово мусс происходит от французского *mousse* - пена. Для приготовления мусса продукты (фрукты, ягоды) предварительно измельчают до получения однородной массы, после чего взбивают в пену. Для того чтобы пенообразная структура мусса сохранялась дольше, во взбитые компоненты добавляют желирующее вещество - желатин или/и яичные белки. Наряду с перечисленными основными компонентами в мусс для придания нового вкуса добавляют сливки, молоко, желтки, сливочное масло и пряности.

Тарт - типичный для французской кухни открытый пирог из особого песочного теста, замешиваемого как правило без добавления соли или сахара. Может быть десертным или основным блюдом. Выпекается в специальных плоских формах для выпечки с рифлёным краем или в разъёмных формах для тортов. Из сладких тартов наиболее часто встречаются яблочный, вишнёвый, малиновый. Тарты, запечённые в маленьких формочках, называются тарталетками. Другой известный французский десерт - яблочный пирог «Татен» (*Tarte Taten*) с карамелью.

Парфе - холодный десерт. Готовится из сливок, взбитых с сахаром и ванилью, а затем замороженных в металлической форме. Иногда в парфе добавляют взбитые яйца. Изначально парфе - блюдо французской кухни. Кроме французского парфе кулинары готовят американское парфе, в которое добавляется мороженое и другие ингредиенты. В качестве ароматизаторов для парфе используют кофе, какао, тертый шоколад, фруктовые пюре или соки. Распространённый способ подачи парфе - в стакане, в виде цветных слоев.

Мороженое - это самый летний десерт. В летнюю жару эта освежающая смесь из сливок, фруктов, шоколада способна дарить несколько минут непередаваемого наслаждения. Разнообразные способы украшения делают мороженое еще более желанным блюдом. Подают мороженое в вазочках или в креманках с плодами и ягодами, поливают сиропом, посыпают тертым шоколадом, вафлями, орехами. Пирожные - штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката: бисквитные, песочные, слоёные, заварные, воздушные, ореховые, крошковые, сбивные, миндальные.

Торт - десерт, разновидность пирога, состоящего из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт обычно украшают кремом, глазурью и/или фруктами. Для смазывания коржей обычно используют повидло, крем из сливочного масла или сливок с сахаром, сгущённое молоко. Также между коржами можно уложить слой фруктов, ягод, орехов, смочить коржи небольшим количеством алкоголя (ром, ликёр).

Пудинг - десерт английской кухни, который готовят на водяной бане из муки, сахара, яиц, шоколада, фруктов, меда и других ингредиентов. Пудинг, известен как традиционное блюдо Рождества. В качестве основных компонентов используют молоко и яйца. Также в пудинг добавляют немного рома или коньяка. В качестве наполнителей используют шоколад, фрукты.

Специально для выпекания пудинга создана особая форма с отверстием в середине. Главное преимущество такой формы в том, что она позволяет пудингу хорошо пропечься и приобретает изысканный вид. Пудинг нельзя готовить при высокой температуре - это спровоцирует появление и подгорание корочки, в то время как середина блюда еще будет сырой. Кроме того, такой пудинг очень быстро садится, если вынуть его из духовки. Поэтому пудинг следует ставить в слабо разогретую духовку, постепенно повышая температуру до 200-220°C.

Сладкие десерты с шоколадом - достойное завершение любой трапезы. Шоколад используют для приготовления пирожных, тортов, кексов, печенья. С шоколадом можно приготовить пудинг, мусс, суфле, желе, парфе. Шоколад прекрасно сочетается с мороженым: можно приготовить как шоколадное мороженое, так и просто посыпать шоколадной крошкой обычный пломбир или крем-брюле. Фрукты в шоколаде - всегда беспроигрышный вариант, а сладкое шоколадное фондю по популярности давно уже не уступает традиционному сырному.

Шоколадный фонтан представляет собой набор каскадов высотой от 20 см до 1 метра, по которым циркулирует горячий шоколад. Перед запуском в нижнюю нишу шоколадного фонтана кладут необходимое количество шоколада. Под чашей прибора располагается нагревательный элемент, поддерживающий температуру около 60° С. При этой температуре шоколад переходит в жидкое состояние. Растопленный шоколад поднимается в верхнюю чашу, откуда каскадами стекает вниз, где его температура вновь

Список используемой литературы

1. ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
2. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
3. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л.Е. Голунова, М.Т. Лобзина. – 15-е издание, испр. и доп. – СПб Профи 2011
10. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2015
11. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб.пособие / А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К°, 2012.
12. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012.
13. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб.пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012.
14. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи : учеб.пособие / Г.Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2013.
15. Дубцов, Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г. Г. Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2013. - 264 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 262.
16. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2015.
17. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. - 9-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2012.
18. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.
19. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова; ред. М.А. Николаева. - М.: Деловая литература, 2013.
20. Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания: Тепловое оборудование : учеб.пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян. - Изд. 2-е, стер. - М.: Академия, 2015.
21. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник / В.А. Тимофеева. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2014. - 480 с. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 448-449.

Интернет-ресурсы

СПС «Гарант»

СПС «Консультант плюс»

<http://www.kulinariya.ru>/Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

<http://www.kulina.ru>/Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.

<http://www.1001recept.com>/Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.

<http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.

<http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!

<http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

<http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты

<http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария

<http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.

<http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру

<http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.

www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ

www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..

www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного

стола.

<http://blinec.ru> - Рецепты блинов.

<http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания

<http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия

<http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой: <https://stuservis.ru/otchet-po-praktike/24708>