

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/referat/341890>

Тип работы: Реферат

Предмет: Технология приготовления пищи

ВВЕДЕНИЕ.....2

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.....3

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....13

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....14

ВВЕДЕНИЕ

Сладкое блюдо в меню современного ресторана называется "десерт", в просторечии это "3-е" блюдо. Десерт - это последнее блюдо на столе, предназначенное для получения приятного вкуса в конце обеда или ужина, но обычно это сладкое лакомство. Этот термин заимствован из французского десерта, что означает "убирать со стола". Понятие "3-го" приготовления появилось в русской кухне, потому что сладкое было 3-й переменной стола, за ним следовали супы и горячие блюда. Привычка есть сладости после основного блюда получила широкое распространение в Европе только в XIX веке, когда производство сахара увеличилось. До тех пор привилегия насладиться десертом была доступна только очень богатым людям. Сладости появлялись на простом столе только по праздникам - поэтому отношение к десерту как к праздничному блюду должно быть особенно хорошо оформленным. Сладости на нашем столе больше не являются роскошью, но эта традиция сохранилась и в наше время. Сладкие блюда обычно очень калорийны, потому что содержат сахар, сливки, фрукты, ягоды, орехи, сливочное масло, шоколад и многие другие высококалорийные продукты, но их любят во всем мире за то, что они поднимают настроение или празднуют обед или ужин. Русское слово "напиток" в русском языке изначально образовано от глагола "питать". "Насыщать" появилось в русском языке в начале прошлого века. Ассортимент напитков в России широк и не повторяется в блюдах других стран. К ним относятся субитен, квас, мед, морс, травяной чай, ягодная вода (брусничная водичка) и другие. Одни из них согревались зимним холодом, другие утоляли жажду в летнюю жару.

Восточные сладости - эти сладости существенно отличаются от привычных русских десертов. Весь секрет кроется в технологии приготовления и используемых ингредиентах. Понятно, что основой восточных сладостей являются экзотические фрукты, орехи. Известно, что раньше восточные сладости приравнивались по ценности к золоту. Арабы наделяли свои десерты магической силой. Как правило, сладость восточным десертам придавали мед и натуральные фруктовые соки, которые не произрастают в средней полосе.

Халва - восточный десерт, который уже давно популярен в России. Халва тахини считается классической. Но сейчас существует очень большое разнообразие этого десерта, с орехами или без, с шоколадом и т.д. Рахат-лукум - популярная восточная сладость. В переводе с тюркского означает "светлая часть".

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Для приготовления сладких блюд используются фрукты и ягоды в свежем и сушеном консервированном виде, фруктово-ягодные сиропы, соки, экстракты, содержащие различные минералы, витамины, пищевые кислоты. Некоторые блюда включают сливки, сметану, яйца, сливочное масло, злаки, богатые белками, жирами, углеводами и высококалорийные. Изюм, орехи, какао, ванилин, лимонная кислота, желирующие

продукты и т.д. помогают улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат. В зависимости от температуры подачи сладкие блюда делятся на холодные (10-14 °С) и горячие (55°С), обычно подаются на специальной десертной тарелке или в креманке. Их едят, как правило, десертной ложкой (среднего размера между суповой ложкой и 1 чайной ложкой). К десертному столу также подают с десертным ножом и десертной вилкой. Однако некоторые блюда подаются как горячими, так и холодными.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В реферате были рассмотрены вопросы, связанные с оформлением и подачей холодных и горячих сладких десертов. В процессе работы было изучено значение десертов в питании, их классификация и ассортимент, новые тенденции в десертах в ресторанах и кафе, дизайн и технология декорирования десертов, сервировка и сервировочный процесс десертов. Когда вы слышите слово "десерт", это очень аппетитно, и вы представляете себе что-то сладкое. На самом деле десерт - это более широкое понятие, происходящее от древнего французского десерта (убирать со стола). Десертом может быть все, что будет подано после основного блюда: сыр, фрукты, ягоды, орехи, сок. Традиционно к десертам относятся торты, пироги, сдоба, печенье, конфеты, мороженое, специи, джемы, шоколадные конфеты, ликеры и многие сладости кухни восточных и европейских стран. И это очень важно для современных людей, которые несут на себе последствия неблагоприятной окружающей среды, стрессов и многих внешних раздражителей. И ничто так не улучшает настроение, как съеденный после обеда вкусный десерт, который, кажется, тает во рту. Десерты, как правило, очень калорийны, потому что содержат сахар, сливки, фрукты, ягоды, орехи, сливочное масло, шоколад и многие другие высококалорийные продукты, но их любят во всем мире, потому что они поднимают настроение или празднуют обед или ужин. Десерты классифицируются в зависимости от температуры подачи на холодные (температура подачи должна составлять 12-15 °С) и горячие (температура подачи должна быть 70-75 °С). По технологии приготовления - для крема, выпечки, замороженных десертов, мусса, пудинга-суфле.

1. Кулинария: уч. пособие для СПО / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. М.: «Академия», 2006 г.
2. Товароведение пищевых продуктов: уч. пособие для СПО / З.П. Матюхина, Э.П. Королева. М.: «Академия», 2010 г.
3. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: уч. пособие для СПО. М.: «Академия», 2006г.
4. Повар. Учеб. пособие для уч.ся проф. училищ, лицеев и курсовых комбинатов / В.А. Барановский, Л.Г. Шатун-Ростов н/Д: Феникс, 2005 г.
5. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Издание 3-е с изм. И доп., Министерство экономического развития и торговли Российской Федерации, Издательство «Хлебпродинформ», 2006 г.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт. ост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко - М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2008 г.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. - Минск: Харвест, 2007 г.

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/referat/341890>