

Тамбовское областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ (ПРАКТИКИ)

по модулю

ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента

по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

студент(а)ки кулинарной группы №31

Место прохождения практической подготовки:

Дата прибытия на место практической подготовки:

Дата убытия с места практической подготовки:

Руководитель практической подготовки от Организации

ФИО

подпись

Руководитель практической подготовки от Профильной организации

ФИО

подпись

М.П.

Организация рабочего места при приготовлении холодных сладких блюд.

Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков. Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками. Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят в сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках. Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которые одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6-8 долек. На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15. Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Приготовление сладких соусов карамельный, мятный. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Карамельный соус следующим образом: Соединяем в сотейнике сахар с водой на медленном огне, далее ждем пока весь сахар растает, но не размешиваем, чтобы сахар не кристаллизовался. Увеличиваем огонь. Когда смесь начнет коричневеть снимаем с плиты.

Аккуратно вводим теплые сливки, перемешиваем все до однородности. Немного подождав добавляем масло, перемешиваем до однородности.

А также Соус мятный. Ингредиенты для сахара сложить в чашу блендера. Измельчить до однородной массы. Сложить в стерилизованную, сухую банку, закрыть крышкой и хранить в холодильнике



Приготовление сладких соусов ванильный, шоколадный. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Соус ванильный следующим образом: В миску отделяем от белков 5 желтков, добавляем 40 граммов сахара, перемешиваем желтки с сахаром. В кастрюлю наливаем 150 миллилитров молока и 150 миллилитров сливок, добавляем щепотку соли, 40 граммов сахара, доводим до кипения. Все время перемешивая яично-сахарную смесь, постепенно вливаем в нее закипевшие сливки с молоком. Возвращаем в кастрюлю, ставим на огонь, варим яично-сливочный соус, все время перемешивая, на среднем огне, до закипания. Готовность сливочного соуса можно проверить, проведя бороздку по обратной стороне ложки — если бороздка не сходится, то соус готов. Снимаем с огня, добавляем 1 чайную ложку ванильного сахара, перемешиваем.

А также Соус шоколадный. В отдельной миске смешать сахар и ванилин. В сотейнике с толстым дном соединить какао-порошок и воду. Поставить на средний огонь. Помешивая, довести массу до однородности. Постепенно подсыпать сахарную смесь. Довести смесь до кипения, непрерывно помешивая. На медленном огне кипятить 5 минут, все время помешивая, чтобы соус не подгорел. Снять с огня и дать полностью остыть. Остывший соус разлить в любую удобную посуду. Подавать с блинчиками, мороженым, пудингом или с мягкой булочкой.



Приготовление сладких соусов вишневый, клубничный. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Соус вишневый следующим образом: Замороженную вишню выложить в кастрюлю и поставить на огонь , добавить немного воды, так как, вишня дает сок. Кладем сахар, доводим до кипения, убавляем огонь и варим минут 5. тем временем, ложку крахмала разводим 2-мя ст. л. воды комнатной температуры, размешиваем. 5 минут прошло - добавляем ложку коньяка и крахмал. Тщательно перемешиваем, варим 1 мин и снимаем с огня. Даем остыть до комнатной температуры.

А также Соус клубничный. Клубнику измельчить блендером. Натереть цедру лимона и апельсина. Выжать из фруктов сок. В одной миске смешать клубничное пюре, сок лимона и апельсина, цедру. Поперчить по вкусу. Влить ром, добавить корицу, размешать. Добавить к этой смеси сметану и тщательно перемешать. После этого клубничный соус остается поставить в холодильник и дожидаться, когда он сделается холодным. После этого им можно полить мясо или подать его отдельно в соуснике.



Приготовление соусов из свежих ягод. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила соус из свежих ягод следующим образом:

Положить ягоды в кастрюлю, добавить пол стакана воды и сахар. Доведите до кипения, потом убавьте огонь и варите все вместе еще 2 минуты, постоянно помешивая. Разведите крахмал с 2-3 ст.л. воды и добавьте это к ягодам. Соус моментально начнет густеть. Хорошо все перемешайте, поварите все вместе на маленьком огне еще минуту и снимите кастрюлю с

огня. Половину соуса перелейте в блендер. Взбивайте соус блендером до полной однородности, затем перелейте это к оставшимся в кастрюле ягодам и хорошо перемешайте.

Приготовление холодного сладкого блюда творожный крем с фруктовыми соусами. Оформление, отпуск, хранение

На практике я готовила Творожно - манный крем с фруктово-ягодным соусом следующим образом: Варить манную кашу на воде (постоянно помешивая, чтобы не было комочков). Добавить сахар. Взбить охлажденную кашу с молоком и творогом, добавив ванильный сахар или сухой крем для взбивания. Разлить в порционные формочки. Поставить в холодильник. Сварить сироп из сахара, воды и лимонного сока. Добавить в сироп желатин для быстрого приготовления или желфикс. Смешать желе с фруктовым пюре, немного охладить и вылить верхним слоем поверх манного мусса. Поставить в холодильник до полного застывания. При подаче можно украсить листиком мяты, ягодами или посыпать кокосовой стружкой



Приготовление холодных сладких блюд десерт с мороженым „Сюрприз”, ассорти, с желе. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Мороженое с ассорти следующим образом: Покрошить шоколад на крупной терке. Взбить мороженое блендером. Добавьте к пломбиру кофе и произвести повторное взбивание. Переложить массу в контейнер, отправить в морозильный отдел до застывания.

Пересыпьте сливки пряностью и сахарной пудрой. Взбить до пышной стойкой пены. Разложить кофейное мороженое по креманкам. Украсить каждую порцию шапочкой из воздушных сливок, припорошите шоколадной стружкой.

Мороженое с желе. В кипяченую воду насыпать желатин и оставить на 40 минут. Поставить кастрюлю на огонь и размешать, чтобы растворить

желатин. Вылить в креманку и положить фрукты, очищенные и нарезанные. Поставить в холодильник на 3 часа. Сверху на желе выложить мороженое.

Приготовление холодных сладких блюд десерт пасха. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила десерт пасха следующим образом: Молоко подогреть до 40 градусов. Дрожжи развести в теплом молоке. Муку просеять. К дрожжам добавить половину муки, тщательно размешать, чтобы не было комков (накрыть миску полотенцем), и дать опаре подняться в тёплом месте (около 40-60 минут). Растопить сливочное масло в казанке на самом маленьком огне. Тем временем отделить желтки от белков. Желтки растереть добела с сахаром. В готовую опару ввести желтки, растертые добела с сахаром, растопленное тёплое масло. Перемешать. А затем добавить оставшуюся муку. Замесить жидкое тесто для кулича, выбить его лопаткой. Тесто должно получиться немного более густым, чем тесто для оладий. Тесто влить в формы, смазанные маслом. Тесту в формах дать расстояться в тёплом месте (около 30-40 минут). Включить духовку. Когда тесто поднимется, поставить формы в горячую духовку на среднюю полку приблизительно на 1 ч.(выпекать куличи из жидкого теста при 180 градусах).



Приготовление десертов модных Штрудель. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Штрудель следующим образом: Для начинки яблоки необходимо очистить от кожуры и удалить из них сердцевину. Нарезать яблоки тонкими ломтиками и соединить с изюмом, орехами, сахаром и корицей. Тесто раскатать очень тонко, смазать его растительным маслом, отступая от краев 2 см. Свернуть тесто в плотный рулет и хорошо защипнуть края. Чтобы удобнее было сворачивать и не порвать тонкое тесто, можно воспользоваться силиконовым ковриком или пергаментной бумагой. Если нет ни того, ни другого, то раскатанное тесто можно поместить на полотенце и сворачивать рулет с помощью него. Смазываем штрудель сверху

яйцом и выпекаем при 180 градусах 30-35 минут. Подавать яблочный штрудель лучше теплым, украсив шариком мороженого или шоколадом



Организация рабочего места при приготовлении горячих сладких блюд.

При приготовлении горячих сладких блюд, тепловую обработку продуктов для холодных сладких блюд проводят в соусном отделении горячего цеха.

Варку горячих напитков проводят и горячем цехе на специально выделенном рабочем месте.

Приготовление основ для пудингов, варку сладких каш производят на рабочих местах, предусмотренных для приготовления гарниров и каш. Приготовление яблок, жаренных в тесте, производят на рабочем месте для жаренья и пассерования, а приготовление сладких гренок с фруктами, фруктовые суфле, запекание пудинги, шарлотки – на рабочем месте, предназначенном для варки, припускания и запекания горячих блюд.

Приготовление горячих сладких блюд суфле шоколадного, орехового. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Суфле следующим образом: Желтки яиц растирают с сахаром. Соединяют с мукой и молоком, перемешивают. Для шоколадного вводят - растопленный шоколад, для орехового- измельченные орехи. Уваривают на водяной бане до загустения. Слегка охлаждают, соединяют со взбитыми белками, аккуратно перемешивают. Форму смазывают маслом, выкладывают массу для суфле. Выпекают суфле в конвектомате при температуре 200-250С непосредственно перед подачей, так как суфле быстро теряет свои потребительские свойства. Перед отпуском суфле посыпают сахарной пудрой. Подают суфле с холодным кипяченым молоком или сливками



Приготовление сладких блюд манный пудинг. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Манный пудинг следующим образом: Доводим молоко до кипения, добавляем соль, сахар и ванильный сахар. Размешиваем до растворения. Доводим молоко до кипения, тонкой струйкой всыпаем манку. Не забываем при этом помешивать, чтобы не образовывались комочки. Отделяем белки от желтков. Варим манную кашу минуты 2, а затем остужаем ее. Белки взбиваем в пышную пену, до устойчивых пиков. А желтки добавляем к остывшей манной каше и взбиваем миксером до однородного состояния. Теперь порциями добавляем к каше взбитые желтки, аккуратно перемешиваем их снизу вверх. Форму для запекания пудинга смазываем сливочным маслом. Можно слегка присыпать её манкой или сухарями. Выкладываем в форму массу для пудинга. И выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке минут 30. Готовность проверяем деревянной зубочисткой. Пудинг подаем к столу теплым или холодным.



Приготовление сложных горячих десертов воздушный пирог из яблок. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Воздушный пирог из яблок следующим образом: В миске взбить миксером 4 яйца до пены. Постепенно добавлять сахар небольшими порциями, продолжая взбивать. Добавить просеянную муку, разрыхлитель, продолжая взбивать миксером. Получится не густое тесто. Яблоки очистить от кожицы, мелко нарезать и добавить в тесто. Аккуратно перемешать ложкой, поднимая тесто снизу вверх. Переложить тесто в форму, смазанную маслом. Поставить в разогретую духовку 200 градусов на 40 минут. Готовность проверять зубочисткой. Затем духовку выключить и дать постоять пирогу еще 5-7 минут.



Приготовление роллы. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Сладкие роллы из блинчиков следующим образом: фрукты промывают, нарезают брусочками. Творог соединяют с сахарной пудрой, протирают. Подготовленный блинчик выкладывают на пищевую пленку, отступив на 1,5 см от края блина, вдоль выпускают творог из кондитерского мешка, выкладывают подготовленные фрукты друг на друга, чередуя цвета. Край блина с помощью пищевой пленки со стороны начинки заворачивают, накрывая фрукты и творог, продолжают формировать ролл, утягивая его с помощью пленки. Ставят в холодильную камеру на 20 мин для застывания, затем нарезают поперек. Роллы лучше формируются бамбуковым ковриком. При отпуске готовые роллы выкладывают на тарелку.



Приготовление бананы жареные. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Бананы жареные следующим образом: Раскалить в большой сковороде масло. Пока оно накаляется, нарезать очищенные бананы по косой на куски, толщиной 1-1,5 см. Смешать в столовой ложке корицу с ванилином. Выложить нарезанные бананы на сковороду, посыпать их смесью специй и томим сначала с одной стороны на среднем огне до «золотистости», затем переворачиваем на другую. Подаём десерт с мороженым. Можно подать в холодном или горячем виде.

Приготовление десерта из творога. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Чизкейк из творога следующим образом: измельчаем печенье в крошку с помощью блендера или в кофемолке. Затем руками перетираем печенье с маслом до однородной массы. Берем посуду, в которой будем печь, - она не должна быть тонкой, иначе чизкейк быстро сгорит снизу и не приготовится внутри. Распределяем "тесто" по всему дну формы и делаем бортики (удобнее всего это делать ложкой). Толщина основы не должна быть более 1 см. Ставим форму в холодильник на 1 час - основа должна полностью застыть. Взбиваем творог в блендере или протираем через сито. Продолжаем взбивать и по одному вбиваем 3 яйца. Добавляем ваниль и муку, взбиваем на средней скорости. Затем постепенно вводим сахар. Вливаем сливки и высыпаем цедру лимона, тёртую на мелкой терке. Еще раз хорошо все взбиваем.

Когда основа полностью застынет, выливаем туда творожную массу. Снизу нужно немного постучать по форме ладошкой, чтобы воздух вышел. Отправляем в горячую духовку и выпекаем при температуре 170-180 градусов 10 минут. Затем уменьшаем температуру до 100 градусов и готовим чизкейк 1 час. Чизкейк готов, если серединка упругая и плотная, как суфле. Чтобы проверить готовность, постучим ложкой по краю формы - если серединка содрогается, а края - нет, то десерт готов. Пока чизкейк печется, сметану смешиваем с сахарной пудрой и ванилью. Готовый чизкейк достаём из духовки и делаем слой сметаны толщиной до 1 см. Убираем в духовку на 10-15 минут при 100 градусах. Затем в выключенной духовке с приоткрытой дверцей остужаем чизкейк в течение 2-х часов. Поддеваем края творожного десерта и достаём из формы. Украшаем листиками мяты.



Приготовление холодных сладких блюд десерт с творогом. Оформление, отпуск, хранение

На практике я готовила Творожно-яблочное суфле следующим образом: яблоко натереть, добавить творог и яйцо. Всё перемешать вилкой. Разложить по формочкам. Поставить в печь на 5 минут. Проверить готовность просто потрогав верх - если на пальце останется след от творога, выпекать ещё пару минут. В готовом виде верх суфле становится кремовым. При подаче можно посыпать корицей

Приготовление холодных сладких блюд сырный кекс. Оформление, отпуск, хранение

На практике я готовила Сырный кекс следующим образом: перемешайте просеянную муку, соль и разрыхлитель. Добавьте натертый на мелкой терке стакан сыра (у меня стакан - 250 г). Перемешайте и сделайте углубление. В другой посуде взбейте яйца, затем влейте молоко и масло. И не переставая взбивать, влейте смесь в муку с сыром. Перемешайте массу деревянной лопаткой, очень медленно и аккуратно. Через несколько мгновений, вы увидите как тесто стало однородным и комочки муки исчезли. от тогда выкладываем массу в смазанную маслом форму и разравниваем поверхность. Накройте форму с тестом бумагой для выпечки и оставьте на 20 минут. Затем выпекайте в уже разогретой духовке 50 - 60 минут при 175 градусах. Через 20 минут кекс хорошо подрумянился и накрываем его фольгой.



Приготовление десертов модных Мираенги. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Меренги следующим образом:

Взбиваем белки в крутую пену. Сахарную пудру смешиваем с водой, доводим до кипения, немного поварите на медленном огне. Соединяем сироп с белками, взбиваем минуты 3-5 до полного остывания.

с помощью кондитерского мешочка отсаживаем меренги на противень и запекаем при температуре 150*С минут 20. затем снижаем температуру до 120*С. и еще 30 минут



Приготовление десертов модных Конде, Тирамису. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Конде следующим образом: рис отварите в молоке, добавьте измельченные бананы (один оставьте для оформления), часть распущенного желатина, перемешайте и наполните массой форму. Охладите. Яблоки, апельсины, мандарины и банан очистите и нарежьте ломтиками. Из сахара и воды приготовьте сироп. Фрукты опустите в сироп на 3 минуты, затем выложите, дайте сиропу стечь. Конде и часть фруктов выложите на блюдо. Оформите оставшимися фруктами, лаймом и ягодами.

А также Тирамису. Варим крепкий эспрессо и оставляем его остужаться. Яйца тщательно моем в тёплой воде с мылом. Аккуратно отделяем белки от желтков. К желткам добавляем сахар. Взбиваем желтки с сахаром пока масса не побелеет. Выкладываем взбитые желтки с сахаром в большую ёмкость, добавляем туда же маскарпоне. Аккуратно перемешиваем желтки с сахаром и маскарпоне лопаткой до однородного состояния. Белки взбиваем с щепоткой соли до устойчивых пиков. Выкладываем взбитые белки в массу с желтками и маскарпоне. При помощи лопатки перемешиваем крем круговыми движениями снизу-вверх, т.е. поднимаем крем со дна посуды наверх. Остывший кофе наливаем в посуду с плоским дном, в которую помещается палочка Савоярди. Каждую палочку Савоярди погружаем в кофе и сразу вытаскиваем. Пропитанные кофе палочки выкладываем на дно формы. Сверху на слой Савоярди выкладываем примерно половину крема, разравниваем. Поверх крема выкладываем второй слой пропитанного кофе печенья. Сверху выкладываем оставшийся крем, выравниваем и убираем в холодильник на несколько часов. Перед подачей посыпьте десерт.



Организация рабочего места при приготовлении горячих сладких блюд.

При приготовлении горячих сладких блюд, тепловую обработку продуктов для холодных сладких блюд проводят в соусном отделении горячего цеха.

Варку горячих напитков проводят и горячем цехе на специально выделенном рабочем месте.

Приготовление основ для пудингов, варку сладких каш производят на рабочих местах, предусмотренных для приготовления гарниров и каш. Приготовление яблок, жаренных в тесте, производят на рабочем месте для жаренья и пассерования, а приготовление сладких гренок с фруктами, фруктовые суфле, запекание пудинги, шарлотки – на рабочем месте, предназначенном для варки, припускания и запекания горячих блюд.

Приготовление горячих сладких блюд суфле ванильного. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Суфле следующим образом: желтки яиц растирают с сахаром. Соединяют с мукой и молоком, перемешивают. Для ванильного суфле вводят ванилин. Уваривают на водяной бане до загустения. Слегка охлаждают, соединяют со взбитыми белками, аккуратно перемешивают. Форму смазывают маслом, выкладывают массу для суфле. Выпекают суфле в конвектомате при температуре 200-250С непосредственно перед подачей, так как суфле быстро теряет свои потребительские свойства. Перед отпуском суфле посыпают сахарной пудрой. Подают суфле с холодным кипяченым молоком или сливками.

Приготовление горячих сладких блюд фондан. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Фондан следующим образом: шоколад, разломанный на кусочки и масло растопить на водяной бане. Яйца взбить с сахарной пудрой до образования белой пены. Добавить муку, какао, разрыхлитель и

щепотку соли. Хорошенько перемешать, ввести взбитые яйца в шоколадную массу. Все тщательно перемешать, чтобы масса стала однородной. Форму смазать маслом и присыпать какао. Заполнить формочки на 2/3 шоколадной массой и поставить в разогретую до 200С духовку минут на 7. После того, как фонданы испеклись, их нужно достать из духовки и дать пару минут остыть. После этого переверните форму на тарелке. Подается с шариком мороженого.



Приготовление сладких блюд Гурьевской каши, шоколадно- фруктовый паровой пудинг. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила кашу Гурьевскую следующим образом: Молоко наливают в сотейник и ставят в жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, ее снимают вилкой затем дают снова образоваться пенке и снимают ее. Так делают несколько раз. Затем сотейник с молоком ставят на плиту, в кипящее молоко всыпают манную кашу и варят до готовности. В охлажденную до 60С кашу добавляют взбитые желтки, растертые с сахаром, ванилин и часть нарезанных пенек, а затем в 2-3 приема добавляют взбитые белки. Кашу укладывают слоями: на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, укладывают слой каши, посыпают рубленными орехами, покрывают пенками, снятыми с молока, сверху кладут 2-й слой каши, поверхность выравнивают, посыпают сахарным песком и прижигают в виде сетки раскаленной поварской иглой. Запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250С в течение 12-15 мин. Готовый пудинг украшают цукатами и консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, вперемешку с пенками и поджаренным миндалем. Отдельно в соуснике подают соус абрикосовый.

А также Шоколадно-фруктовый паровой пудинг. Смешать в кухонном комбайне цедру и мякоть апельсина, авокадо, банан, ванилин, какао, кленовый сироп и соль. Взбить до однородной консистенции, соскребая массу со стенок миски. Положить в блюдо, посыпать цедрой.



**Приготовление сладких блюд, глазировано-абрикосовый пудинг.
Оформление, отпуск, хранение.**

На практике я готовила Глазировано- абрикосовый пудинг следующим образом: абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, выложить в кастрюльку. Влить 50 мл воды, добавить сахар, немного потушить, помешивая, на небольшом огне. Муку соединить с сахаром, добавить разрыхлитель, порубить с размягченным маслом ножом до мелких комочков. Яйца взбить со сливками и солью, подмешать к муке, замесить тесто. Выложить половину абрикосов в смазанную маслом глубокую огнеупорную форму, затем половину теста, слой измельченных орешков, оставшееся тесто и абрикосы. Выпекать полчаса при температуре 180° С.

**Приготовление сладких блюд, манный пудинг. Оформление, отпуск,
хранение.**

На практике я готовила Манный пудинг следующим образом: довести молоко до кипения, добавить соль, сахар и ванильный сахар. Размешивать до растворения. Довести молоко до кипения, тонкой струйкой всыпаем манку. Не забываем при этом помешивать, чтобы не образовывались комочки. Отделить белки от желтков. Варить манную кашу минуты 2, а затем остужаем ее. Белки взбить в пышную пену, до устойчивых пиков. А желтки добавить к остывшей манной каше и взбить миксером до однородного состояния. Теперь порциями добавляем к каше взбитые желтки, аккуратно перемешиваем их снизу-вверх. Форму для запекания пудинга смазываем сливочным маслом. Можно слегка присыпать её манкой или сухарями. Выкладываем в форму массу для пудинга. И выпекаем в разогретой до 200

градусов духовке минут 30. Готовность проверяем деревянной зубочисткой. Пудинг подаем к столу теплым или холодным

Приготовление сложных горячих десертов шарлотка из яблок.

Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Шарлотку из яблок следующим образом: Сахар должен раствориться, а масса немного увеличиться в объёме. Добавляем 1 ст. просеянной муки, щепотку соли и чуть-чуть ванильного сахара. Размешать. В смазанную слив. маслом форму выложить порезанные произвольно 3 крупных яблока. Залить тестом. Выпекать при 180-200 С0 примерно 1 час. Яблоки в тесте. Из яблок вычистить серединку. Затем нарезать яблоки кольцами толщиной приблизительно 0,5 см. В муку влить теплое молоко. Вбить яйцо, добавить сахар, размешать венчиком. Тесто получается густоватое, как на оладьи. Выкладывать на разогретую сковороду с маслом. Обжаривать до румяной корочки с двух сторон. Готовые яблоки можно выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло

Приготовление сложных горячих десертов, яблоки в тесте. Оформление, отпуск, хранение

На практике я готовила Яблоки в тесте следующим образом: Отделить желток от белка. Желток взбить. В яичную массу влить молоко. Порциями добавляем муку. Хорошенько вымешиваем жидкое тесто. Очистить яблоки и удалить сердцевинки. Нарезать их кружочками примерно 1 см по толщине. Посыпать сахаром. Дать немного полежать. Уже перед самой жаркой белок взбить отдельно, а затем ввести его в кляр. Окунаем каждый яблочный ломтик и сразу перемещаем на сковородку, где уже кипит масло. Обжариваем с двух сторон. Перед подачей посыпаем сахарной пудрой, которую лучше всего смешать с ванилью.



Приготовление сложных горячих десертов яблоки киевские, яблочный крамбал с изюмом. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Яблоки киевские, следующим образом: перед запеканием яблоки немного проваривают в воде, затем раскладывают по порционным формам, заполняют джемом и заливают соусом. Соус готовят на основе сметаны с добавлением яйца, муки и сахара.

А также Яблочный крамбл с изюмом. Апельсины промывают, счищают цедру, отжимают сок. Яблоки промывают, счищают кожицу, удаляют семенное гнездо, сбрызгивают соком апельсина, смешивают с апельсиновой цедрой, изюмом, корицей, половиной нормы сахара. В сотейнике растапливают сливочное масло (15 г), закладывают яблочную смесь, готовят на медленном огне в течение 10—15 мин до размягчения яблок. Оставшееся сливочное масло нарезают кубиками. Муку просеивают, соединяют с солью, сахаром и маслом, массу перетирают с помощью силиконовой лопатки в крошку, добавляют овсяные хлопья, орехи. Яблочную массу раскладывают в порционные огнеупорные формы, сверху посыпают овсянно-ореховой крошкой, запекают в конвектомате в течение 25—30 мин при температуре 170—180 °С до золотистого цвета. Подают в тех же формах с десертной ложкой.



Приготовление блинчиков „Креп-Сюзетт”,. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Блинчики «Креп-Сюзетт» следующим образом: Для приготовления апельсинового фарша апельсины промывают, с одного апельсина счищают цедру, очищают от белых пленок, апельсины нарезают на сегменты — чистое филе, закрывают пленкой, до использования хранят в холодильном шкафу. Для соуса: лимоны промывают, с одного лимона счищают цедру тонким слоем, отжимают сок, из апельсинов отжимают сок. В сотейнике соединяют сливочное масло, цедру лимона, сок апельсинов, сок

лимонов, сахар, доводят до кипения, перемешивают до растворения сахара. На готовые блинчики выкладывают апельсиновое филе, сворачивают треугольниками, выкладывают в кипящий соус, прогревают до тех пор, пока блинчики не впитают половину количества соуса, затем блинчики переворачивают и продолжают нагрев, фламбируют. Для этого блинчики сбрызгивают ликером и аккуратно поджигают, нагрев прекращают. Вместо ликера можно использовать ром или бренди. Готовые блинчики выкладывают на десертную тарелку, поливают соусом, оставшимся после фламбирования, декорируют листиками мяты.



Приготовление блинчиков, блинные мешочки с абрикосами, роллы.

На практике я готовила Блинные мешочки с абрикосами следующим образом: абрикосы промывают, удаляют косточки, нарезают дольками, выкладывают в сотейник, посыпают сахаром, обжаривают до полного растворения сахара, вливают ликер, уваривают. В центр блинчика выкладывают начинку, формуют мешочек. При отпуске десертную тарелку декорируют соусом, в котором тушились абрикосы, выкладывают блинчики, оформляют свежей мятой.

А также Сладкие роллы из блинчиков. Фрукты промывают, нарезают брусочками. Творог соединяют с сахарной пудрой, протирают. Подготовленный блинчик выкладывают на пищевую пленку, отступив на 1,5 см от края блина, вдоль выпускают творог из кондитерского мешка, выкладывают подготовленные фрукты друг на друга, чередуя цвета. Край блина с помощью пищевой пленки со стороны начинки заворачивают, накрывая фрукты и творог, продолжают формировать ролл, утягивая его с помощью пленки. Ставят в холодильную камеру на 20 мин для застывания, затем нарезают поперек. Роллы лучше формируются бамбуковым ковриком. При отпуске готовые роллы выкладывают на десертную тарелку, оформляют ягодами голубики, листиками мяты



Приготовление десертов из теста „Фило”. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Яблочный штрудель из теста «Фило» следующим образом: Яблоки промывают, счищают кожицу, удаляют семенное гнездо, режут мелкими кубиками, соединяют с сахаром, корицей, дроблеными орехами. Тесто «Фило» нарезают на четыре части (листа). Смазывают первый лист растительным маслом, сверху накладывают второй лист, тоже смазывают растительным маслом, на край выкладывают яблочную начинку, боковые заворачивают, скручивают рулет. Повторяют то же самое с оставшимся тестом и начинкой. Рулеты выкладывают на смазанные растительным маслом противни, сверху смазывают растительным маслом, запекают при температуре 180 °С в течение 30 мин до золотистого цвета, сверху посыпают сахарной пудрой. Перед отпуском нарезают на порции. Декорируют свежими фруктами, мятой, сладкими соусами. В ресторанах штрудель часто подают с мороженым.



Приготовление десерта рисовые шарики с фруктами. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Рисовые шарики с фруктами следующим образом: Кокосовое молоко разогреть, перемешать с рисом и тушить 20 минут, периодически помешивая. Выключить огонь, и дать рису постоять под крышкой 40 минут. Затем слегка охладить, добавить цедру, сахар и белок, перемешать. Скатать шарики размером с грецкий орех, обвалить в крахмале. Жарить порциями в разогретом жире, вынуть шумовкой. Манго очистить, удалить косточку и нарезать дольками. Киви очистить и нарезать ломтиками. Полить фрукты соком лайма и сливовой водкой. Подавать рисовые шарики с фруктами



Приготовление горячего сладкого десерта с грушей „с обжигом”.

Оформление, отпуск , хранение.

На практике я готовила Десерт с грушей «с обжигом» следующим образом: снимаем с апельсина цедру. На одну грушу требуется цедра где-то с четверти апельсина, если считать сплошной слой. Выжимаем апельсиновый сок. В дело пойдут 2-3 столовые ложки. Чистим грушу, режем ее на половинки и удаляем плодоножку, жесткую внутреннюю ось и семечки. Сразу смачиваем всю поверхность груши апельсиновым соком, чтобы не темнела. Растапливаем на сковороде сахар в апельсиновом соке с маслом и цедрой. В этом сиропе на среднем огне томим грушу, поворачивая ее, пока сироп не загустеет или не начнет карамелизироваться. Как только извлекаемая из сиропа ложка начала вытягивать из него тонкие нити - по-любому снимайте с огня. Перекладываем грушу с той сковороды, в которой она готовилась, на ту посуду, в которой ее подадут к столу, обязательно вместе с сиропом. Если используется декор - используем декор. Выливаем 80% алкоголь в тарелку и поджигаем его. Задувать не нужно. Есть можно, только когда алкоголь уже полностью выгорит. И не бойтесь, не опьянеете вы с такого количества даже очень крепкого алкоголя, если он используется во фламбе. То, от чего пьянеют, как раз сгорит.



Приготовление фрукты запеченные. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Запеченные персики с миндалем следующим образом: фрукты разрежьте на половинки, уберите косточки. Из каждой половинки аккуратно извлеките немного мякоти. Миндаль измельчите в крошку, поджарьте на сковороде. Соедините орехи с раскрошенным печеньем, яичным желтком и персиковым пюре. Все тщательно перемешайте. Персики выложите на противень, застеленный фольгой. Присыпьте их сахаром и нафаршируйте ореховой начинкой. Запекайте блюдо в предварительно разогретой духовке при 220 °С около 10-15 мин.



Приготовление фрукты на гриле. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Яблоки и бананы на гриле следующим образом: Яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки, не счищая кожуры. Бананы очищают, разрезают вдоль пополам, затем поперек на четыре части. Фрукты тщательно смазывают маслом. Решетку гриля смазывают маслом, выкладывают фрукты, жарят до румяной корочки, часто переворачивая. При отпуске фрукты кладут на подогретую тарелку, сверху — шарик мороженого, декорируют мятой.



Приготовление десертов из мягкого сыра. Оформление, отпуск, хранение.

На практике я готовила Капкейки с рататуюем следующим образом: для крема взять козий сыр, две столовые ложки оливкового масла, приправить перцем и хорошо перемешать. На полчаса убрать крем в холодильник. Мелко нарезать баклажан, цукини, сладкий перец, очень мелко — лук-резанец (четыре пера оставить для украшения). Порубить чеснок. Обжарить все на столовой ложке масла с розмарином и тимьяном. Посолить, поперчить и готовить рататуй еще четверть часа. Соединить яйца с сахаром и взбить в пену. Добавить сыр Филадельфия, масло, муку, соду с лимонным соком и разрыхлитель. Замесить блендером на маленькой скорости до однородной консистенции. Распределить тесто по формам для кексов, а сверху выложить остывший рататуй: во время выпекания он проникнет в самую суть теста. Поставить формы с кексами в духовку, разогретую до 180 градусов, на пятнадцать-восемнадцать минут. Сделать из перепелиных яиц восемь маленьких глазуний и дать им остыть, пока пекутся капкейки с рататуюем. Готовые кексы украсить завитками сырного крема, на него выложить перепелиные глазуньи — и завершить композицию оставшимися перьями лука-резанца. Их надо разрезать пополам, чтобы из четырех стрелок получилось восемь.



Приготовление холодных напитков свежавыжатые соки из различных фруктов. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Фреш "Дыня-арбуз" следующим образом: Дыню и арбуз почистить от корки, вынуть косточки и порезать кубиками. Поместить кусочки дыни в специальное отверстие соковыжималки. Отжать сок. Отжать арбузный сок, вылить его в бокал. Украсить фреш веточкой мяты.



Приготовление холодных напитков фруктово-ягодные напитки. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Напиток фруктовый с клубникой и лесными орехами следующим образом: Клубнику промывают, очищают от плодоножек, соединяют с лесными орехами, разминают мадлером, добавляют лед, содовую, мед и сахар. Отпускают в стаканах.

Приготовление смузи и морсы. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Арахисовый смузи с мороженым следующим образом: В сотейнике молоко нагревают до 50 °С, смешивают с арахисовой пастой, размешивают до однородной консистенции, охлаждают. В чашу блендера выкладывают все ингредиенты, взбивают до однородной консистенции. При отпуске оформляют листиками мяты.

А также Морс. Клюкву промыть, разморозить, если требуется, и тщательно растолочь. Лучше это делать деревянным пестиком. Из получившейся массы отжать сок и убрать его в холодильник. Выжимки выложить в кастрюлю и залить водой. Добавить цедру, снятую с лимона. Довести до кипения и поварить на маленьком огне минут 5-10. Немного остудить, за это время морс еще настоится, и процедить через марлю. По вкусу добавить сахар. Когда морс полностью остынет, влить в него клюквенный сок, который ждал своего выхода в холодильнике. И по вкусу добавить лимонного сока.



Приготовление коктейлей, компотов. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Коктейль сливочный с ежевикой следующим образом: Ежевику промывают. В чашу блендера выкладывают ежевику, оставляя несколько ягод для оформления, йогурт, сливки и сахар, взбивают на высокой скорости до образования однородной массы. В высокие бокалы раскладывают лед, разливают полученную смесь, оформляют ягодами черники, отпускают.

А также Компот из персиков. Промытые плоды бланшируют в горячей воде 3 мин и очищают от кожицы, затем удаляют косточки и нарезают дольками. Воду от бланширования используют для приготовления сиропа, для чего ее доводят до кипения, добавляют косточки, сахарный песок и проваривают в течение 5 — 6 мин, затем процеживают. Подготовленные персики заливают горячим сиропом, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и нагрев прекращают, настаивают до полного охлаждения



Приготовление холодного чая, кофе. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Чай с лимоном холодный следующим образом: Готовый чай процеживают в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до 10 °С. Отпускают с кусочками пищевого льда в чашках, стаканах, бокалах.

А также Кофе черный с мороженым (глясе). В готовый черный кофе добавляют сахар и охлаждают до 8 — 10 °С. При отпуске кофе наливают в

бокал, фужер или коньячный стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают



Приготовление горячих напитков чая, кофе, какао, горячий шоколад. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Чай с лимоном следующим образом: В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Лимон, нарезанный тонкими кружочками, подают отдельно.

А также Кофе с молоком или сливками. Варят кофе черный, переливаю т в чашку. Отдельно подают сахар, горячее молоко, сливки.

Какао с молоком. Какао-порошок смешивают с сахаром добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. При отпуске какао наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

И Горячий шоколад. Для приготовления напитка используют шоколад в порошке или сливках, которые предварительно измельчают, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения. Отпускают шоколад по 200 мл в чашках или стаканах.



Приготовление, сбитень, взвар. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Сбитень пряный следующим образом: воду доводят до кипения, добавляют мед, сахар, лавровый лист, пряности, перемешивают, не уменьшая нагрев, кипятят в течение 15 — 20 мин, настаивают 1 ч, процеживают. Подают в стаканах горячим.

Приготовление глинтвейн. Отпуск, хранение.

На практике я готовила Глинтвейн следующим образом: воду доводят до кипения, заваривают чай в течение 5 мин, процеживают. Яблоки и лимон промывают. У яблок удаляют семенное гнездо, нарезают дольками. Лимон карбуют, нарезают на тонкие кружочки. В кастрюлю с толстым дном вливают вино, добавляют чай, сахар, яблоки, лимон, пряности, ставят на плиту, нагревают, не доводя до кипения. Разливают в кружки или высокие стаканы.

