**МДК.04.02 Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

***Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).***

Современные требования к оформлению и подаче. Красиво оформленное блюдо возбуждает аппетит, сосредотачивает внимание человека на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи. Большое значение для красивого оформления блюд имеет посуда, в которой подают пищу. Прежде всего, следует правильно определить, какую посуду употребить для данного блюда и как следует ее правильно использовать.

Продукты, входящие в состав сладких блюд, дают возможность создать очень красивые по формам и цветам композиции.

Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой - промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Брауни рецепт классический.

Подают на десертной тарелке порционионный кусочек брауни и сверху поливают соусом шоколадным.

**Шоколадный фондан.** Подают на десертной тарелке, рядом кладут шарик ванильного мороженого.

**Воздушный пирог из яблок.** При подаче порционируют, выкладывают порционные пирога на десертную тарелку, сверху пирог посыпают сахарной пудрой.

**Кашу гурьевскую.** (манную с консервированными фруктами) готовят и подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, едят, не перекладывая, десертной ложкой. Отдельно в мельхиоровом соуснике подают подогретый абрикосовый соус, ставят слева на пирожковую тарелку с бумажной салфеткой и чайной ложкой.

**Пудинг сухарный или бисквитный.** Готовый, слегка остывший пудинг перекладывают из формы на блюдо, нарезают на порции, поливают абрикосовым соусом или подают его отдельно в соуснике.Бисквитный пудинг подают с яичным сладким соусом. Стол сервируют десертными ножом и вилкой.

**Пудинг крестьянский.** Пудинг подать на стол горячим. Можно подать и холодным, но в этом случае его не следует вынимать из формы до полного остывания.

**Воздушный пирог (суфле из ревеня)** подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике ставят на стол с правой стороны на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой..

**Шоколадно - фруктовое фондю.** Стол сервируют мелкими десертными тарелками, десертными приборами, вилками для фондю, чашками с блюдцами и ложками для кофе или чая, фужерами для соков или бокалами для шампанского. Для десертного фондю подбирают широкий ассортимент продуктов — кусочки бисквита, зефир, свежие фрукты (клубника, кусочки ананаса, киви, бананы, абрикосы, груши). На стол ставят подставку со спиртовой горелкой и фондюшницу с шоколадным соусом.

**Банановое фламбе.** Выложите готовые бананы на блюдо, дополните шариками мороженого, полейте ягодным соусом. На стол блюдо нужно подавать горячим.

**Пудинг «Везувий».** При подаче пудинг осторожно вытряхнуть из формы на блюдо, полить соусом сабайон. Сверху посыпать очищенным белым изюмом. Пудинг подать горячим.

**Новогодний омлет.** Подают в порционной сковородочке. Вокруг омлета, уложенного на металлическое блюдо, разложить кусочки сахара, пропитанные теплым ромом, перед самой подачей на стол сахар, пропитанный ромом поджечь.

**Шоколадные «снежки»**

Снежки шоколадные. Выкладывают в креманки, сверху поливают соусом шоколадным или соусом сабайон, посыпают тёртым грецким орехом.

**Кекс « Весенний» с орехами и цукатами.** Подают на десертной или пирожковой тарелке.

***Соусы сабайон, шоколадный.***Порционируют. Подают в пиалах, соусниках, мартинницах.

Требования к качеству, условия и сроки реализации. Температура подачи горячих сладких десертов должна быть 55°С- 60°С.Учитывая индивидуальный подход к срокам хранения отдельных блюд, санитарными правилами установлено, что горячие десерты - до 2 час в жарочном шкафу при температуре 55-60° С или на водяном мармите. Для соблюдения указанных сроков хранения готовой продукции па производстве организуют потоковое приготовления блюд небольшими партиями, максимально используя полуфабрикаты, в том числе высокой степени готовности.  
Десерты оставшуюся нереализованной, в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 0 .. 14. ° С не более 18 часов.Перед реализацией охлажденную пищу дегустируют. Срок реализации десертов не должен превышать 1 час. Десерты, оставшуюся со вчерашнего, не следует смешивать ссвеже приготовленными. В день закладки нереализованной пищи на хранение и в день реализации делают соответствующие записи в бракеражном журнале.

Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах и шкафах при температуре не выше 6 ° С в пределах сроков, установленных гигиеническими требованиями для слишком скоропортящихся продуктов.

На предприятиях общественного питания применяются следующие методы обслуживания: самообслуживание.

Наиболее эффективным методом массового обслуживания является ***самообслуживание,***в процессе которого потребители самостоятельно берут с раздаточных прилавков холодные блюда сладкие блюда и десертные приборы.

При организации завтраков, обедов и ужинов используются различные методы обслуживания:

- шведский стол;

- кейтеринг.

Шведский стол. Представляет собой широкий выбор сладких горячих десертов со свободным доступом: можно взять все, что угодно, из того, что предложено и выставлено. **Сервировка шведского стола.** Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами. Ближе к входу в ресторан размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. Рядом с диспенсерами для джема и меда ставятся маленькие стеклянные розетки. Все блюда на шведском столе полагается постоянно обновлять. Чтобы пища на шведском столе сохраняла определенную температуру на протяжении нескольких часов, ее надо подавать в емкостях из нержавеющей стали, которые подогреваются в специальных устройствах — мармитах (передвижной контейнер с гастроемкостью, температура в которых поддерживается по принципу водяной бани). Раздаточные столы аккуратно и нарядно накрывают. Для этого можно использовать однотонные скатерти, подходящие под общий дизайн интерьера. Посуда также не должна выделяться. Уместны будут одноцветные простые, элегантные формы тарелок. При каждом блюде должен быть раскладочный прибор, это может быть щипчики, лопатка, ложка или вилка.

Необходимой атрибутикой шведского стола являются указательные таблички. Но чтобы не перегружать его лишней информацией, их надо размещать только там, где могут возникнуть вопросы.

Организация обслуживания кейтеринга чаще всего осуществляется вне помещений предприятия питания. Наиболее характерными примерами такого обслуживания является организация пикников, банкетов, фуршетов, свадеб и других мероприятий, когда для их организации и проведения приглашаются профессиональные менеджеры. По характеру отношений этот вид обслуживания соответствует традиционному в Восточной Европе комплексному обслуживанию (приготовление пищи, сервировка стола, оказание помощи в проведении мероприятия и т.п.) вне предприятия общественного питания поваром-универсалом или группой специалистов по питанию с привлечением их на основе личного контракта, либо контракта с предприятием общественного питания.

Кейтеринг может быть разделен на много различных категорий в зависимости от того обслуживания, которое предоставляется клиентам. Однако следует заметить, что многие из этих категорий в чем-то оказываются схожи. В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальныйкейтеринг, разъезднойкейтеринг, розничная продажа.

Частичное обслуживание официантами предполагает выполнение ряда операций потребителями. Официанты доставляют продукцию с раздаточной в зал, ставят блюда на стол, за которым посетители сами обслуживают себя. Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания посетителей, увеличить пропускную способность зала и сократить численность обслуживающего персонала

При обслуживании официантами применяются следующие формы расчета:

- предварительная (потребитель, ознакомившись с меню, приобретает в кассе чек на питание). Также эта форма применяется при обслуживании участников конференций, семинаров и т.д. В этом случае потребители заранее приобретают чеки или абонементы на питание;

- последующая (расчет осуществляется в конце обслуживания официантами).

Рассмотренные формы расчета имеют две разновидности: непосредственный и безналичный расчет

Обслуживание официантами по характеру труда делится на две формы:

- индивидуальная (все операции с посетителем выполняет один официант, за которым закреплено определенное количество столов в зале);

- бригадная (бригада из нескольких официантов делит между собой все операции по обслуживанию потребителя (один встречает потребителя, принимает заказ; двое подают блюда и напитки и т.д.)). Такая форма позволяет ускорить процесс обслуживания потребителей, также используется при обслуживании банкетов и приемов.

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия".  
В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:  
  - в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;  
     - на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;  
- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;  
     - вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);  
     - через розничную торговую сеть.  
Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03, ХАССП.

Подача горячих десертовt=55-60°С,соусов при t=+7-15°С.

Горячие десертыв основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)  
При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.  
     Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).  
вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Роспотребнадзора в установленном порядке.  
     Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.  
Для доставки соусов используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.

Готовые сладкие горячие десерты и соусы помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, не потеряют свой товарный вид.

Типы коробок для десертов

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

• Круглые контейнеры с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

•  Плоские коробки из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

• Салатники из крафт картона с легким складыванием и прозрачной полиэтиленовой крышкой;

• Ланч боксы с полностью закрывающимся верхом для транспортировки пищи, взятия на работу или с собой на природу;

• Контейнеры и пеналы различных форм — квадратные, прямоугольные, удлиненные.

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие коробки пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить обед или взять порционно еду для детей на дачу. Очень удобно брать с собой любые блюда, напитки.

  
 При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:  
     - фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;  
     - сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;  
     - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);  
     - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.  
     Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

   При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

**Контрольные вопросы:**

1.Вставьте пропущенное слово.

Для доставки салатов используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в установленном порядке.

2.Выберите, правильный ответ.

Укажите правильно, срок хранения горячих десертов.

А.- до 3 часов

Б.-до 2 часов

В.- до 5 часов

Г.- до 1 часа

3.Продолжите предложение.

В целом индустрию кейтеринга можно подразделить на пять основных категорий:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 4.Продолжите предложение.

Десерты, оставшуюся со вчерашнего, не следует смешивать с свежеприготовленными. В день закладки нереализованной пищи на хранение и в день реализации делают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Оформить конспект в тетради и ответить на вопросы использовать:**

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

2 Интернет ресурсы.

Оправлять на эл. почту [elena.grofel@yandex.ru](mailto:elena.grofel@yandex.ru) или вк.