**Уважаемые обучающиеся группы № 8, учебная практика ещё не закончилась. С начала учебного года закончим. А сейчас начнём следующий МДК – теорию.**

**МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

***Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков***

- Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов

**1.Значение десертов в питании человека**

Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов — Сахаров. Однако за счет Сахаров должна покрываться примерно 1/4 всей потребности в углеводах, а остальная часть — за счет крахмала. Если в рационе содержится большое количество очищенных (рафинированных) углеводов, в организме образуются жиры.

Поэтому блюда этой группы не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт.

По словам И. П. Павлова, "...еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончится им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы... — сахар".

Не следует забывать, что сахар тормозит выделение желудочного и усиливает выделение поджелудочного сока. Поэтому желательно подавать сладкие блюда через некоторое время после основных блюд обеда.

В состав многих сладких блюд входят жиры, яйца, молоко, сливки, которые обусловливают 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, так как они являются источником витаминов С, Р, минеральных элементов, органических кислот, ряда биологически активных веществ.

Яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины богаты пектиновыми веществами, которые подавляют гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ.

Многие сладкие блюда богаты липотропными веществами, препятствующими ожирению печени и нормализующими жировой обмен, — метионином, холином, инозитом и др. Особенно важны эти вещества в питании людей пожилого и среднего возраста.

**2.Классификация десертов**

Ассортимент десертов весьма разнообразен. В состав десертов включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды.

**Десерты принято делить на две основные группы:**

**1)Холодные (температура подачи должна быть 12-15°С),** которые в свою очередь подразделяются на:

- плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные;

- компоты;

- кисели;

- желе;

- муссы;

- самбуки;

- кремы;

- взбитые сливки и сметана;

- мороженое.

**2)Горячие (температура подачи должна быть 70-75°С),** которые в свою очередь подразделяются на:

- суфле;

- пудинги;

- блюда из яблок;

- мучные сладкие блюда и другие.

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

Для их приготовления десертов используют сахар, плоды, ягоды, орехи, различные плодово-ягодные соки, экстракты, сиропы, а также яйца, молоко, сливки, мучные и крупяные продукты. Ароматизирующими и вкусовыми веществами сладких блюд являются ванилин, корица, цедра плодов цитрусовых, кислота лимонная, кофе, какао, вино и т.д.

В качестве желирующих веществ можно использовать продукты животного и растительного происхождения – желатин, обычный и модифицированный крахмал, агароид, фурцелларан, а также альгинат натрия и пектиновые вещества.

Десерт, как правило, является сладким (например, пирожное или мороженое), но бывают и несладкие десерты из фруктов, орехов, сыров, несладких кондитерских изделий.

Кроме того, не все сладкие блюда являются десертами, например в китайской кухне имеются сладкие мясные блюда, не являющиеся десертами.

В Китае также встречаются конфеты с перцем и имбирём вместо сахара. Коренные американцы до прихода европейцев делали шоколад с перцем и пряностями вместо сахара.

Даже в русской кухне встречаются несладкие десерты: например, чёрная икра.

Классическим французским десертом считается сыр.

В качестве десерта могут подаваться кондитерские изделия:

- торты, печенья, вафли, кексы, пироги;

- различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок;

- сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты);

- соки, содовые воды, компоты, кисели;

- сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе;

- мороженое и десерты из мороженого;

- десертом может быть чай, какао, кофе, кофе с мороженым (cafй glacй);

- специальные десертные вина

Десерты подают по-разному: они могут быть порционными, холодными или горячими; десерты можно сервировать как для фуршета, который радует разнообразием: например, часть десертов - горячие, часть - холодные или даже замороженные, всевозможная сладкая выпечка, муссы, торты, а также большой выбор фруктов и шоколада.

3.Товароведная характеристика сырья, полуфабрикатов используемых для приготовления холодных и горячих десертов

Для приготовления сложных холодных и горячих десертов требуется разнообразное сырье, к качеству которого предъявляются высокие требования ввиду небольшой стойкости при хранении.

**Мука пшеничная высшего сорта** – очень мягкая, тонкого помола, цвет белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладкий.

**Сахар** – это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы, содержит 99.7% сахарозы и 0.14% влаги, в воде растворяется полностью, на вкус сладкий. Мучным и кондитерским изделиям придает вкус, повышает калорийность и изменяет структуру теста.

**Сахарная пудра** - применяется при изготовлении кремов, вафель, печенья и др. Она должна быть мелкого помола и перед употреблением просеивается через сито для устранения более крупных частиц. При отсутствии сахарной пудры ее приготавливают из сахарного песка путем измельчения.

**Масло сливочное** – вырабатывается из сливок, оно содержит до 82.5% жира, витамины А, Д, Е. Масло может быть соленым и топленым, без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской (от белой до кремовой). Если поверхность масла зачищают или покрыта плесенью, то чистое масло идет для кремов для приготовления массы печенья.

**Молоко** – ценный питательный продукт, имеет приятный вкус и содержит почти все необходимые для организма пищевые вещества. Для приготовления кондитерских изделий используют свежее молоко и консервированные продукты. Они улучшают вкус изделия и повышают их пищевую ценность. Молоко используют в основном для приготовления дрожжевого теста и кремов.

**Сливки** - должны иметь чистые вкус и запах. Без посторонних привкусов и запахов, с выраженным вкусом пастеризации. Консистенция однородная, без взбившихся комочков и хлопьев белка. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускают к приемке сливки с выраженным горьким, прогорклым, кормовым и другими привкусами, с тягучей консистенцией.

**Яйца**– высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Яйца, благодаря своим свойствам, улучшают вкус изделий, придает им пористость.

**Желирующие вещества**- к ним относятся : крахмал, желатин, агароид, агар-полисахарид, пектин.

**Крахмал –**используют в основном картофельный, реже кукурузный. Используют для приготовления киселей. Кукурузный крахмал дает нежный, но мутный клейстер, поэтому его используют для приготовления молочных киселей.

**Модифицированный крахмал –** это крахмал с заданными свойствами, полученный путем химической, физической, биологической обработкой крахмала.

**Желатин –** это белок, полученный при вываривании костей хрящей, сухожилий животных, без вкуса и запаха. Долго кипятит раствор желатина нельзя. Предварительная обработка заключается в замачивании в 8-кратном объеме воды.

**Агар-полисахарид** – получают из морских водорослей анфельция(белое море, тихий океан). Плохо растворяется в холодной  воде а в горячей воде образует коллоидный раствор. Нельзя использовать для приготовления муссов и самбукв, так как при взбивании очень быстро застывает.

**Агароид**– черноморский агар, вырабатывается из морских водорослей филафора. По студнеобразующим свойствам в 2 раза превосходит желатин. Перед использованием замачивают в 20-кратном количестве воды. Не рекомендуется прогревать свыше 60 0С., так как ухудшается качество.

**Пектин**– используют готовый порошок,  в присутствии сахара и кислоты, либо фрукты и ягоды содержащие пектин (рябина, смородина, яблоки, груши, цитрусовые и т.д.). Перед использованием замачивают в воде.

Пектин в сладких блюдах способен связывать в кишечнике такие вредные вещества, как свинец, олово, ртуть, стронций.

**Сахар тростниковый** - тростниковый нерафинированный состоит из сахарных кристаллов, которые покрыты тростниковой мелассой с натуральным оттенком и ароматом. Производится путем уваривания сахарного сиропа по особой технологии. Используют как добавку в разные горячие и тростниковые напитки: их вкус заметно преображается, становиться более ярким и насыщенным.

**Какао-порошок** - является цельным продуктом для пищевой промышленности, от светло - до темно- коричневого цвета, имеющий мягкую, однородную, сыпучую без комков консистенцию. Вкус горьковатый, запах приятный, без посторонних привкусов.

**Миндаль** - семена миндаля сладкого используют в пищу свежими, поджаренными, подсоленными, а также в качестве пряности при приготовлении различных изделий из теста, сладостей, шоколада, которым они придают тонкий вкус.

**Шоколад**- кондитерское изделие на основе масла какао, которое является продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теобромином и кофеином.

**Земляника** - ягоды должны быть свежими, зрелыми, чистыми, одного помологического сорта, со вкусом и запахом, свойственные данному помологическому сорту, без постороннего запаха и привкуса, без следов плесени и гнили, однородной окраски.

**Апельсин** – это крупные плоды от 100 до 400 грамм, круглой формы, с толстой кожицей, сочной, тонко – волокнистой и душистой мякотью желтого цвета.

**Печенье песочное** – песочное печенье имеет светло-коричневый цвет, не деформированное, при надавливании крошится.

**Сыр сливочный**- мягкий, сладкий, с умеренно выраженным вкусом сыр из молока и сливок. Должен иметь чистый вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов.

**4.Подготовка сырья для приготовления холодных и горячих десертов**

Для приготовления десертов используют различные основные и вспомогательные продукты, которые в зависимости от их вида, структуры, а также назначения подвергаются предварительной подготовке и обработке.

Основными видами сырья в кондитерском производстве являются мука, сахар, сливочное масло, яйца.

Наряду с ними применяются молочные продукты, фрукты, ягоды, орехи, вино, эссенции, разрыхлители и др. Качество сырья, поступающего на производство, должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и техническими условиями, а красители - требованиям действующих санитарных правил. В связи с этим очень важно правильно организовать хранение сырья и продуктов.

В кладовой для хранения сухих продуктов муки, сахара, крахмала должна поддерживаться температура около 15° С и относительная влажность воздуха 60-65%. В помещении, где хранятся скоропортящиеся продукты, температура не должна превышать 5°С. Сырье, поступившее в замороженном виде, хранится при минусовой температуре.

Ароматические вещества, а также вина и компоты хранятся в отдельном помещении, чтобы избежать распространения их запахов на другие продукты. Мука. Мука пшеничная - порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы. В кондитерских изделиях используют муку высшего, 1 и 2 сортов, она входит во все виды теста. Мука пшеничная высшего сорта очень мягкая, тонкого помола, цвет белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладковатый.

Если кондитерские изделия готовят из муки разных сортов или с добавлением крахмала, то смешивают муку одновременно с ее просеиванием. В зимнее время муку заранее вносят в теплое помещение для того, чтобы она согрелась до температуры 12° С внутри. Крахмал. Крахмала в муке содержится до 70% . При замешивании теста крахмал набухает, а во время выпечки клейстеризуется. Наибольшее распространение имеет крахмал картофельный и кукурузный. Он придает тесту песочному, бисквитному рассыпчатость.

Крахмал имеет белый цвет с кристаллическим блеском, при перетирании его между пальцами хрустит. В холодной воде не растворяется, при 65-70 С образует клейстер. Влажность картофельного крахмала – 20% , кукурузного – 13%. Перед использованием крахмал просеивают как муку. Крахмал так же, как мука, впитывает запахи, поэтому его необходимо хранить в сухих помещениях. Отсырев, крахмал приобретает горький вкус и становится непригодным для приготовления кондитерских изделий.

Сахар - это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы. Сахар-песок содержит 99,7 %сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой. Из-за сильной гигроскопичности сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70% , иначе он отсыревает, становится липким, образуются комки.

На предприятиях общественного питания используют рафинадную пудру, приготовленную из сахара-рафинада.

Яйца - это высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества.

Яйца улучшают вкус изделий, придают им пористость. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем, удерживает сахар. Поэтому его применяют при производстве кремов, зефира, воздушного и некоторых других видов теста.

Молоко цельное содержит жиры, белки, молочный сахар и витамины. Оно должно быть белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних привкусов и запахов.

Молоко используют в основном для приготовления дрожжевого теста и кремов. Оно быстро портится прокисает, поэтому его следует немедленно использовать, а при необходимости хранения - нагреть до кипения.

Перед использованием молоко процеживают через сито с ячейками 0,5 мм. Хранят молоко в холодильниках при температуре не выше 8°С и не ниже 0°С не более 20 ч. Молоко всех видов должно быть пастеризованным.

В учебнике глава 12

**Оформить краткий конспект в тетради 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.