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

1. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.
2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

***ДЕСЕРТ*** (от фр. Desserrer - делать ненапряженным, раскованным, легким). Этим французским термином во всем мире принято называть завершающие блюда стола, независимо от того, какими они являются по порядку подачи - третьими или пятыми. Термин вошел во все европейские языки с 16 века. В [русском языке](https://pandia.ru/text/category/russkij_yazik/) «десерт» как термин известен с 1652 г. До этого его заменяло русское слово «заедки», которое стало особенно неудобно в 18 веке в связи с появлением понятия «закуски». Различать заедки от закусок стало трудно, и потому с середины 18 века слово «заедка» окончательно исчезает из русской кулинарной терминологии и с этого времени используется только слово «десерт». Аналогичный процесс происходил и в других европейских языках - английском и немецком, где слово «послестолье» (nachtisch) - заменяется более точным французским кулинарным понятием «десерт».

***Смысл десерта*** - не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть. Вот почему десерт в его точном французском кулинарном понимании - это не просто сладкое блюдо на заедку или в конце всего обеда, а обязательно легкое, освежающее блюдо.

Из горячих напитков к десерту по-прежнему относятся чай и кофе, не только «проталкивающие» пищу, но и тонизирующие общее состояние, ускоряющие процесс пищеварения и снимающие тяжести после обеда.

***Десерт*** - это блюдо, завершающее трапезу. И даже если эта трапеза была обычной, удачный десерт сделает ее запоминающейся благодаря приятному сладкому послевкусию. Поэтому рекомендуется уделять десерту ничуть не меньше внимания, чем всем остальным блюдам в вашем меню. Десерты могут быть разными по консистенции, компонентам, вкусу, размеру порций.

**1.  Классификация сладких блюд.**

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен. 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.

Сладкие блюда принято делить на две основные группы:

• холодные (температура подачи должна быть 12-150С);

• горячие (температура подачи должна быть 70-750С).

Холодные блюда, в свою очередь, подразделяют на:

• плоды и ягоды свежие и быстрозамороженные;

• компоты;

• кисели;

• желе;

• муссы;

• самбуки;

• кремы;

• взбитые сливки и сметана;

• мороженое.

К горячим относятся:

• 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 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.

***Виды десертов***

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](https://pandia.ru/text/category/amerikanetc/) 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 -- словом, всё то, что может подаваться на «третье».

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.

**Выпечка.**К этому виду десертов можно отнести торты, печенье, рулеты, кексы, пирожные, булочки, пирожки, вафли.

**Молочные десерты** нравятся многим сладкоежкам. Как видим из названия, такой десерт включает в состав молоко. Как правило, молочные десерты не очень калорийны, после них нет чувства тяжести в желудке. К таким десертам можно отнести мороженое, различные молочные муссы и желе, йогурты, сладкие творожные сыры и массы. Молочные десерты популярны во многих странах, особенно во Франции.

**Шоколадные десерты** в своем составе обязательно содержат какао. К ним относят шоколадные конфеты, шоколад.

**Фруктовые десерты** пришли к нам из теплых стран. Таких, как Индия, Китай, Италия, Египет и др. В России с ее климатом выращивать экзотические фрукты нереально. Фруктовый десерт сегодня можно подавать в любое время года. Очень распространенным фруктовым десертом является сплит. Это банановый десерт. Банан очищают, разрезают и укладывают на ванильное мороженое. Сверху это блюдо поливают сладким сиропом и украшают [вишней](https://pandia.ru/text/category/vishnya/).

К фруктовым десертам также можно отнести желе. Этот десерт был придуман французскими поварами. Он делается из свежих либо замороженных фруктов, из сиропов либо соков, в которые во время приготовления добавляется желатин. Когда желе застывает, оно приобретает студенистую консистенцию. Самое главное при приготовлении желе: это добиться насыщенного цвета и прозрачности. Если в желе добавляют кусочки фруктов, то все они должны быть отчетливо видны - настолько прозрачным должно получаться желе.

Десерт может быть «парфе» или молочным: сегодня благодаря высококачественным заменителям молока кондитеры готовят превосходные десерты «парфе».

**Сорбе** - это вкусный воздушный замороженный десерт, для которого характерно разнообразие цветовых сочетаний и удивительных вкусов, включая вкус свежих фруктов. Иногда в его состав вводится даже алкоголь. Сорбе с его весьма нежной консистенцией и доминантным вкусом особенно хорош после обильной трапезы.

Десерт из очищенных фруктов рекомендуется подавать после насыщенной сытной трапезы, состоящей из большого количества блюд.

Для приготовления десертов, требующих выпечки, необходимы опыт и терпение. Изготовление кондитерских изделий - особое искусство, поэтому на кухне, кроме обычного повара, есть и кондитер. Кондитерская - это отдельная территория на кухне.

Очень важно, как выглядит десерт. Он должен быть эстетичным и радовать цветовой гаммой. Известно, что сначала мы «едим» глазами, и только после этого появляется желание попробовать блюдо.

**Мороженое** - это очень популярный десерт. Оно может быть молочным, «парфе», фруктовым, с добавками (с кусочками печенья, сухофруктов). Мороженое рекомендуется вынуть из морозильной камеры за несколько минут до подачи, чтобы оно слегка смягчилось. Это улучшает вкус и консистенцию мороженого. Кроме того, так будет проще делить его на порции.

**Печенье** - это тоже десерт или отличное угощение. Оно идеально подходит к кофе - печенье можно обмакивать в чашку с горячим напитком, чтобы размягчилось и «поделилось» своим вкусом с кофе или шоколадом.

Если вы решили приготовить десерт на основе теста, лучше выпекать его непосредственно перед подачей, и тогда ваш десерт будет свежим и безупречным.

*Смешанные десерты*.К этой группе можно отнести *пудинг, суфле, мусс.*

**Пудинг** - очень необычный десерт. В его основе лежит рис и белый хлеб. Порой начинка может быть не только фруктовой, но и мясной. Изначально это блюдо готовилось из остатков различных блюд, которое соединяли в одно целое. Такое «объединение» стали называть пудингом. Чтобы пудинг не распадался, его нужно было чем-либо скрепить. Для этого готовили смесь из яйца с молоком или алкоголем (коньяк, ром).

**Суфле** - это легкий и воздушный десерт. Основу составляют яйца. Причем белки взбиваются отдельно, именно они и придают воздушность этому десерту. А желтки соединяются с другими ингредиентами: творогом, фруктами, овощами и даже крупами. Должна получиться масса, напоминающая по консистенции сметану. Готовое суфле можно украсить свежими фруктами, ягодами, кусочком лимона либо апельсина, кремом, можно посыпать измельченными орехами или тертым шоколадом.

**Мусс** - охлажденное желе, которое взбивается до образования пены. Как правило, основу муссов составляет какое-либо ароматическое основание - сок, фруктовое пюре, шоколад, [виноградное](https://pandia.ru/text/category/vinograd/) вино и т. д. К этому добавляются яичные белки (для образования пены) и желатин (для фиксации пены).

***Восточные сладости***

Эти сладости очень отличаются от привычных русских десертов. Весь секрет в технологии приготовления и используемых ингредиентах. Понятно, что основой восточных сладостей являются экзотические фрукты, орехи. Известно, что раньше восточные сладости по стоимости приравнивались к золоту. Арабы наделяли свои десерты магической силой. Как правило, сладость восточным десертам придавали мед и натуральные соки фруктов, которые в средней полосе не растут.

**Халва** - восточный десерт, который давно стал популярным в России. Классикой считается тахинная халва. Но сейчас очень большое разнообразие этого десерта, с орешками и без, в шоколаде и др.

**Рахат-лукум** - популярная восточная сладость. В переводе с тюркского языка означает «легкие кусочки».

**Пахлава** - восточная мучная сладость, которую готовят из слоеного теста, пропитывают орехово-медовой массой, сиропом и запекают.

***Топ-3 самых дорогих десертов мира***

**Мармелад** - разновидность рахат-лукума. Полезная сладость, так как при приготовлении используется минимум сахара, максимум фруктов.

**Зефир** - древнее восточное лакомство из сахара и яичного белка. Во Франции такой десерт назывался *безе*. Но после того, как в это лакомство стали добавлять фруктовое пюре, оно стало называться зефиром.

**Щербет**- восточная сладость, представляющая собой сливочно-помадную массу с орехами, изюмом.

**Нуга** - восточное лакомство, которое делают из сахарного сиропа, яичных белков, с добавлением цукатов, орехов, лимонной цедры.

**Чурч-хела** - восточный кондитерский продукт из рода мягких конфет.

Современные десерты призваны не только усладить самый изысканный и утонченный вкус гурмана, но и помочь расстаться с изрядной суммой цветных [банкнот](https://pandia.ru/text/category/banknota/). Представляем три самых дорогих десерта, которыми удалось насладиться по настоящий момент.

**Значение десертов в питании:**

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 , "...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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Питательные вещества** | **Наименование продуктов** | **Влияние на организм** |
| Сахар | Во всех сладких блюдах | Тормозит выделение желудочного сока и увеличивает выделение поджелудочного сока |
| Жиры, белки | Яйца, молоко, сливки, масло | Повышает калорийность блюд |
| Витамины С, Р, группы В, минеральные вещества | Плоды и ягоды | Обогащают пищу витаминами, регулируют обменные реакции в организме |
| Липотропные вещества | Апельсины, творог, сливки, сметана, яйца | Нормализуют жировой обмен |
| Пектиновые вещества | Яблоки, груши, абрикосы | Снижает гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ |
| Ароматические и вкусовые вещества | Во всех сладких блюдах | Возбуждают аппетит |

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](https://pandia.ru/text/category/vitamin/) С, Р, минеральных элементов, органических кислот, ряда биологически активных веществ.

Яблоки, [абрикосы](https://pandia.ru/text/category/abrikos/), 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.

1. Являются источниками углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ.

2. Сахар тормозит выделение желудочного сока, поэтому их подают в конце приема пищи.

3. В состав сладких блюд входят жиры ( творог, яйца), что повышает энергетическую ценность блюда. Сладкие блюда очень калорийны.

4. Многие плоды ( яблоки, груши, цтрусовые и т. д.) содержат пектин, которые способствует лучшему пищеварению, подавляет гнилостные процессы в кишечнике ( раковые заболевания)

**2.  Предварительная подготовка сырья для десертов**

***Сырье***- исходные продукты, предназначенные для даль­нейшей обработки.

***Полуфабрикат***(кулинарный полуфабрикат) - пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или не­сколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

***Полуфабрикат высокой cтеneпи гoтoвнocти***- кули­нарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

**Сахар –**перед использованием просеивают, иногда готовят сироп.

**Плоды и ягоды –** на ПОП промывают практически все виды ягод и фруктов, кроме малины, клубники, земляники. Используют в свежем, сушенном, замороженном, консервированном виде.

**Сметана и сливки –** сметану взбивают( жирность = 36%, t =4-70С), сливки (жирность выше 33-38 %) взбивают. Чем ниже жирность сливок, тем ниже температура взбивания. Взбитые сливки хранению не подлежат.

**Яйца –** готовят яично-молочную смесь, растирают с сахаром, разводят горячим кипяченным молоком и подогревают до загустения (t = 800С)

1. **Характеристика желирующих веществ**.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название желирующего вещества** | **Природа желирующего вещества** | **Преимущества** | **Недостатки** |
| Картофельный крахмал | Очистки картофеля | Может давать студень разной плотности, прозрачный, дешевизна | Студни способны разжижаться при длительном нагревании; студень подвержен синеризису, что приводит к помутнению при хранении |
| Кукурузный крахмал | Отходы кукурузы | Дает очень нежные студни разной консистенции, дешевизна | Студень непрозрачный, может разжижаться при длительном нагреве и подвержен синеризису |
| Модифицированные крахмалы | Из природных крахмалов путем их обработки | Клейстеризованные растворы обладают меньшей вязкостью, низкой температурой клейстеризации, хорошей желирующей способностью | Во время варки киселей он пенится и пригорает |
| Желатин | Вываривание животной соединительной ткани, костей кожи | Прозрачность студней, их эластичность, допускаются взбивание, слабовыраженный вкус | Низкая желирующая способность, медленное образование студня, снижение желирующей способности при кипении. Застывание студня зависит от температуры, поэтому их приходится долго держать в холодильнике |
| Агар | Из морской [водорослиамфельций](https://pandia.ru/text/category/vodoroslmz/%22%20%5Co%20%22%D0%92%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BB%D1%8C) | Прозрачность студня, плотность высокая, желирующая способность | Студни, нельзя использовать для приготовления взбитых блюд, т. к. студни быстро застывают |

К ним относятся : крахмал, желатин, агароид, агар-полисахарид, пектин, фурцеллоран, альгинат натрия и т. д.

**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](https://pandia.ru/text/category/koll/) 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.

**Фурцеллоран**– датский агар, вырабатываемый из водорослей фурцеллярия.

**Альгинат натрия**– применяется очень редко. Из него делают студни альгината кальция. Вырабатывается из водорослей и по студнеобразующим свойствам в 4 раза превышает желатин. Особенность - не надо вставить в холодильник для застывания, ак как застывает при любой температуре.

**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.

**3.  Технология приготовления и отпуск холодных десертов**

Общая схема обработки фруктов и ягод

|  |
| --- |
|  |
| https://pandia.ru/text/80/136/images/image001_17.gif |

**Отпуск плодов и ягод**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название плодов и ягод** | **Особенности подготовки** | **Набор посуды** | **С чем отпускают** |
| Арбузы и дыни | Обмывают, режут на куски (у дыни удаляют семена) | Десертная тарелка | Можно с сахаром |
| Ананасы | Срезают верхнюю и нижнюю часть плода, нарезать кожуру по вертикали и осторожно, чтобы не повредить мякоть, срезают ее. После этого удаляют сердцевину и нарезают кружочками или ломтиками | Десертная тарелка | Можно с сахаром или десертным вином |
| Апельсины, мандарины | Моют, очищают от кожицы, нарезают кружочками или делят на дольки | Десертная тарелка или вазочка | Сахар |
| Лимоны | Ошпаривают, нарезают кружочками | Десертная тарелка или вазочка | Сахар |
| Малина или земляника | По общей схеме | Креманка, вазочка | Сахар, взбитые сливки, молоко, сметану |
| Бананы | Очищают, нарезают кружочками | Вазочка, креманка | Сахар, сахарная пудра, молоко |
| Чернослив | Перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют до набухания, удаляют косточки | Вазочка, креманка | Взбитые сливки или сметана |

**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 или вк.

Практическая часть:

1. К горячим сладким блюдам относятся:

а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс;

б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевска;

в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный

 из сметаны;

г) пудинг манный, яблоки в тесте, самбук, желе.

2. Какие сладкие блюда не относятся к желированным?

а) кисель;

б) желе;

в) яблоки в тесте;

г) мусс;

д) крем;

е) самбук.

3. В какой воде замачивают желатин?

а) в холодной;

б) в горячей;

в) в теплой;

г) в кипятке.

1. Установите соответствие определений для следующих блюд:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | блюдо |  | Особенность приготовления |
| 1 | Желе | А | Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси |
| 2 | Мусс | Б | Прозрачная студнеобразная масса |
| 3 | Самбук | В | Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками  |
| 4 | Крем | Г | Взбитое желе густой пенообразной консистенции |

5. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).

а) крем абрикосовый;

б) мусс абрикосовый.

в) желе абрикосовое;

г) самбук абрикосовый

6. Как называют сладкие блюда?

а) сахаросодержащими;

б) десертными;

в) углеводными;

г) фруктово-ягодными.

7. Исключите блюда не относящиеся к горячим сладким:

а) гренки с плодами и ягодами;

б) яблоки жаренные в тесте;

в) пудинг рисовый;

г) самбук.