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

***Тема: Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны 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 холодных 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.

**Мороженое, парфе** подают в креманках поставленных на десертную или пирожковую тарелку.

**Соусы сладкие** и холодные. В качестве **сладких соусов** или **подливок** используют различные жидкие кисели из фруктов и ягод. Их подают в горячем или холодном виде к блюдам из круп, творога, теста (блинчикам, запеканкам, пудингам, сырникам).

**Компоты** приготовляют из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида. Компот и сладкие напитки принято подавать в специальных стаканах или бокалах, именующихся компотницами. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-15°С по 150-200 г на порцию.

**Фруктов в сиропе** подают в креманках или стаканах.

**Ягодные кисели** приготовляют, как правило, на картофельном крахмале, кукурузном крахмале. В зависимости от количества используемого крахмала готовят кисели полужидкие (жидкие), средней густоты и густые. Кисели подают охлажденными. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Подают в креманке на подставной тарелке

**Желе** приготовляют из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. Застывшее желе нарезают на порционные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем реализуют по 100, 150°г. Отпускают желе, в основном, со сладкими соусами, взбитыми сливками, с натуральными сиропами.

Подают в много-порционной посуде: фрукты — в вазах. При индивидуальном обслуживании эти изделия подают на десертных тарелках, а соусы — в соуснике.

**Муссы.** Подают в вазочках или на десертных тарелках со сладкими соусами или сиропами.

**Самбук .**Самбук является разновидностью мусса. Подают на десертных тарелках или в креманках со сладкими соусами или сиропами.

**Крема.** В зависимости от вкусовых добавок кремы подразделяют на ванильный, кофейный, ореховый, клубничный и т.д.

Крем ванильный подают на тарелке или в креманке. Подают со сладким соусом или сиропом, фруктами.

Крем ягодный. Подают со сладкими соусами или фруктово-ягодным сиропом.

Взбитые сливки подают в креманке. Подают их с вареньем, апельсинами, мандаринами, шоколадом или жареным миндалем печеньем.

**Мороженное.** Подают в металлических креманках, бокалах, фужерах, вазочках со сладкими соусами, свежими и консервированными фруктами, ягодами, орехами, вареньем, ликерами, печеньем, шоколадом и так далее.

**Парфе.** Перед подачей выкладывают на металлическое блюдо или в вазы. Оформляют мелким печеньем, бисквитом, консервированными фруктами.

Требования к качеству, условия и сроки реализации. Температура подачи холодных сладких блюд должна быть 12….15 С. Мороженое, парфе подают при температуре 0-4°С. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках, креманках. Десерты обычно едят десертной ложкой -- промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Срок реализации. Указанные температуры должны быть выдержаны при хранении готовых блюд. Для хранения готовой пищи применяют специализированное технологическое оборудование. Сложные холодные десерты хранят в охлаждаемых прилавках и шкафах-витрипах,
. В группе холодных десертов наименее устойчивые к хранению салаты. В группе холодных сладких блюд ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит. Учитывая индивидуальный подход к срокам хранения отдельных блюд, санитарными правилами установлено, что холодные десерты можно хранить до 1 часа.

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 с свежо приготовленной. В день закладки нереализованной пищи на хранение и в день реализации делают соответствующие записи в бракеражном журнале. Однако некоторые виды десертов оставлять для реализации на следующий день не допускается, например салаты, изделия с кремом и другие очень скоропортящиеся холодные десерты и соусы.
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.

Свежие фрукты и ягоды хранят при температуре от О до 6° С промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем.

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 сладкие холодные десерты и соусы и десертные приборы.

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

- шведский стол;

- кейтеринг.

Шведский стол представляет собой широкий выбор сладких холодных десертов и соусов со свободным доступом: можно взять все, что угодно, из того, что предложено и выставлено с многочисленными блюдами. Все зависит как от категории отеля, так и от страны.

**Сервировка шведского стола.**Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами, выставляются на многоуровневых подставках. Ближе к входу в размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии находятся десерты. 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 либо охлаждаются в ваннах со снегом, Раздаточные столы аккуратно и нарядно накрывают. Для этого можно использовать однотонные скатерти, подходящие под общий дизайн интерьера. Посуда также не должна выделяться, ведь эту функцию выполнят холодные десерты и фрукты. 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, индивидуальный кейтеринг, 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 холодных десертов, соусов при t=+7-15°С., за исключением мороженого, парфе.

Холодные сладкие десерты в 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 холодныедесерты и соусыпомещаются 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);
     - 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. Технологические принципы производства сложных десертов.

2.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.

3. Укажите температуру запекания фруктового суфле

а) 120 - 150 °C

б) 150 - 160 °C

в) 180 - 200 °C

г)200 - 220 °C

4.  Для отпуска десертов используют следующие соуса? Несколько ответов

а) сладкие

б) шоколадные

в) фруктовые

г) белые

 5.Выберите правильный ответ на вопрос.

А.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;

Б. –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

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
 - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

В.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

 - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

6.Продолжите предложение.

Шведский стол представляет собой широкий выбор сладких холодных десертов и соусов со свободным доступом:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7.  Укажите температуру подачи горячих десертов

а) 50 - 55 °C

б) 70 - 75 °C

в) 80 - 85 °C

г) 30 - 35 °C

8.Вставьте пропущенные слова.

Придерживаются следующих правил при сервировке шведского стола: выкладывать закуски рядом с закусками, горячее с горячим, а десерты с десертами, выставляются на многоуровневых подставках. Ближе к входу в размещаются холодные закуски, за ними — супы и вторые блюда. Приправы и соусы к определенным блюдам располагают рядом с ними. В конце линии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

9. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?

а) не достаточно охладили смесь

б) в смесь добавили в горячее молоко

в) смесь влили в молоко сразу

г) другой вариант ответа

10. Дайте определение.

**Бракераж** – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**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 или вк.