

**Тема: Организация рабочего места по изготовлению
сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовления
различных сложных отделочных полуфабрикатов с
использованием различных технологий, оборудования
и инвентаря.**

Цель урока

- 1.Актуализировать знания по теме «Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря»
- 2.Приобретение практического опыта по организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.
- 3.Способствовать формированию аккуратности, внимательности на практике.
- 4.Развивать память и мышление.
- 5.Практическая значимость темы.

РАБОЧИЕ МЕСТА КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРОСЕИВАНИЯ МУКИ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПРОДУКТОВ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ДОЗИРОВКИ, РАСКАТКИ ТЕСТА И ФОРМОВКИ ИЗДЕЛИЙ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ РАСКАТКИ СЛОЁНОГО ИЛИ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА
- РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШЕЙ, НАЧИНОК И ПОМАДЫ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ИЗДЕЛИЙ
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ЖАРКИ ПИРОЖКОВ, ПОНЧИКОВ, ХВОРОСТА
- РАБОЧЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ С КРЕМОМ

ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧИХ МЕСТ

- **БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ УСПЕШНОЙ РАБОТЫ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА ИМЕЕТ ПРАВИЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ.**
- **РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ КАЖДОГО РАБОЧЕГО МЕСТА ПОЗВОЛЯЕТ НАИБОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:**
 - **ВРЕМЯ КОНДИТЕРОВ**
 - **ПОВЫСИТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА РАБОТНИКОВ**
 - **УЛУЧШИТЬ ОБРАБОТКУ СЫРЬЯ, КАЧЕСТВО ВЫПУСКАЕМЫХ ИЗДЕЛИЙ**
 - **ПОВЫСИТЬ УРОВЕНЬ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Организация работы кондитерского цеха

- Кондитерский цех по выпечке булочных и мучных кондитерских и т.д. изделий организуют на крупных и средних предприятиях общественного питания.
- Для нормального ведения технологического процесса в кондитерском цехе должны быть следующие отделения: замеса теста, тесторазделочное, выпечное, отделки изделий, приготовление крема, фаршей, кладовая суточного запаса продуктов, тары, моечные.
- Рабочие места кондитеров организуют в соответствии с технологическим процессом приготовления мучных кондитерских изделий.



1.4 Организация рабочего места кондитера для приготовления торта в кондитерском цехе



Рабочее место для приготовления сладких блюд

- Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара должна быть ванна, производственный стол с охлаждаемым шкафом, весы и различный инвентарь, инструменты, формочки, соковыжималки, механические приводы. На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризёр.





Тестомесильная машина



Тестораскаточная машина



Отсадочная машина



Мукопросеиватель

Мельница для сахара



Мельница для сухарей

Планетарный миксер



Дозатор начинки



Печь кондитерская



Отделочные полуфабрикаты

Для отделки пирожных и тортов используют различные кремы, сахаристые полуфабрикаты, кондитерскую крошку, орехи, желе, суфле и др.



Ассортимент отделочных полуфабрикатов

Крем

Помада

Орехи

Суфле

Желе

Крошка

Мастика

Ягоды



Украшение тортов:

Фрукты и фруктовое желе

- Желе с фруктами
- Ингредиенты:
 - 600 мл яблочного сока
 - 1 упаковка желатина
 - ½ ст. малины
 - 2 шт. киви
 - 1 банан
 - ½ ст. клубники
 - 2 мандарина
 - 1 ст. сахарной пудры





Украшение кондитерских изделий

Марципан

- Холодный способ приготовления марципана с добавлением яйца

- *Ингредиенты:*

2 яйца,

2 желтка,

225 г сахара,

225 г сахарной пудры,

450 г молотого миндаля,

6 капель ванильной эссенции,

2 ч.л. лимонного сока.





Яблоки с карамелью
от
Иларий Хоффман

