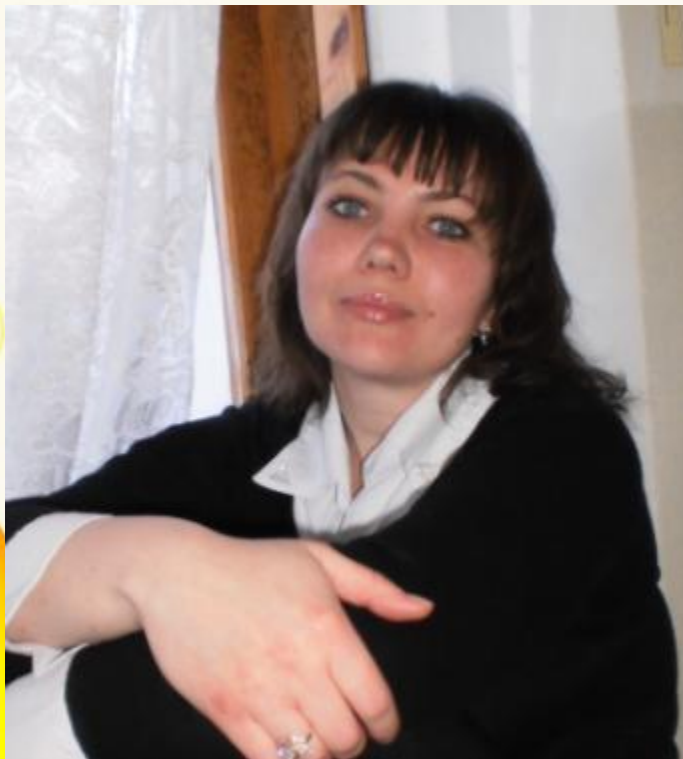


Государственное образовательное учреждение начального  
профессионального образования  
профессиональное училище №82 с. Тарасово



## Презентация к уроку: Холодные сладкие блюда

Разработал  
мастер производственного обучения  
Тимошенко Мария Александровна

267-266-168



# Тема урока: Холодные сладкие блюда



# Цель урока:



Научиться  
приготовлению сладких  
холодных блюд,  
закрепить  
профессиональные  
умения по применению  
различных приёмов и  
операций

Сладкие блюда подаются в конце обеда на десерт, поэтому их называют десертными; их можно подавать также:

- Во время завтрака
- Во время полдника
- Во время ужина

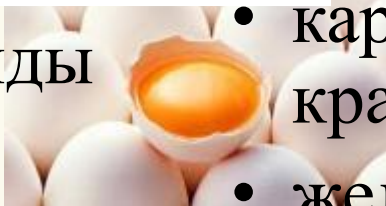


# Классификация сладких блюд



# Для приготовления сладких холодных блюд обычно используют:

- сахара,
- фрукты,
- ягоды и продукты их переработки,
- яйца,
- молоко,
- сливки,
- некоторые виды круп,



- орехи,
- шоколад,
- какао,
- кофе,
- жиры,
- пшеничную муку,
- картофельный крахмал
- желатин



# Приготовление холодных сладких блюд происходит:

В холодном цехе



В горячем цехе



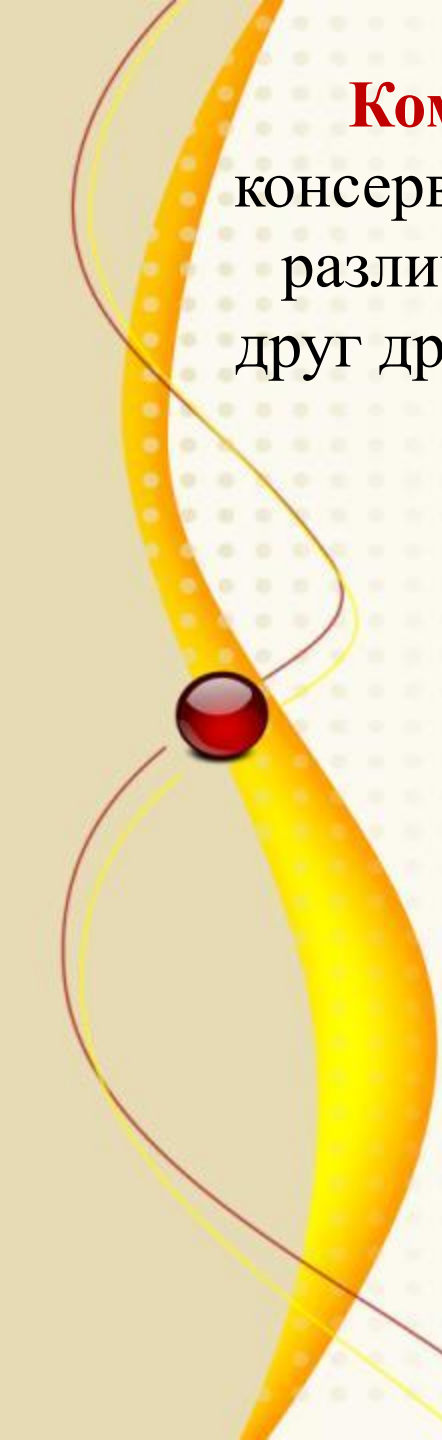
# ПОДАЧА СЛАДКИХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД:

Отпускаются:

- Стаканах
- Креманках
- Десертных тарелочках

Температура  
отпуска холодных  
блюд 10...14°C





**Компот** – приготавливают из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях (ассорти), где они дополняют друг друга по вкусу, так и из одного какого – либо вида.

### Ассортимент компотов:

- Компот из свежих плодов;
- Компот из земляники или малины;
- Компот из апельсинов и мандаринов;
- Компот из консервированных плодов и ягод;
- Компот из быстрозамороженных плодов и ягод;
- Компот из смеси сухофруктов.

# Технологический процесс приготовления компота из свежих плодов:

**Груши**

Промыть

Удалить  
семенное  
гнездо

Нарезать  
дольками

**Вода**

Довести до кипения

Растворить

Добавить

Проварить 10-12 мин.

Погрузить

Варить 5-7 мин.

**Сахарный  
песок**

**Лимонная  
кислота**

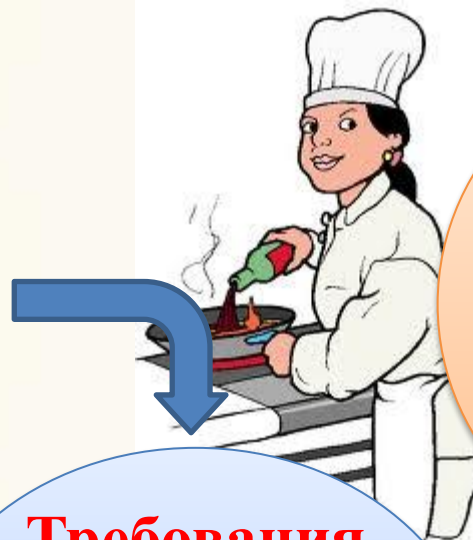
Отпуск: в стаканах по 200 гр. на одну порцию



# Подача компотов:



В меру сладкий,  
с приятной  
кислинкой (если  
использовались  
кислые ягоды —  
смородина,  
вишня и др.)

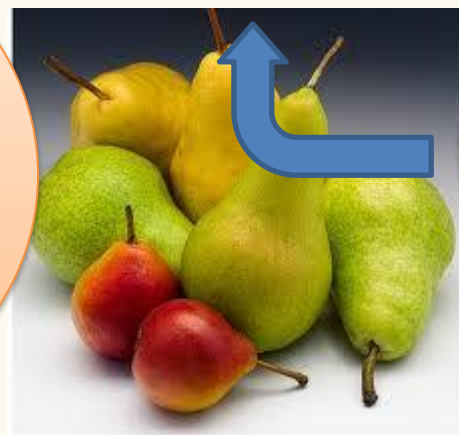


Фрукты и ягоды  
должны быть  
мягкими, но не  
разваренными и  
не мятыми.

## **Требования к качеству компотов из свежих плодов**



Сироп должен  
быть  
прозрачным, с  
концентрирован  
ным вкусом и  
запахом фруктов

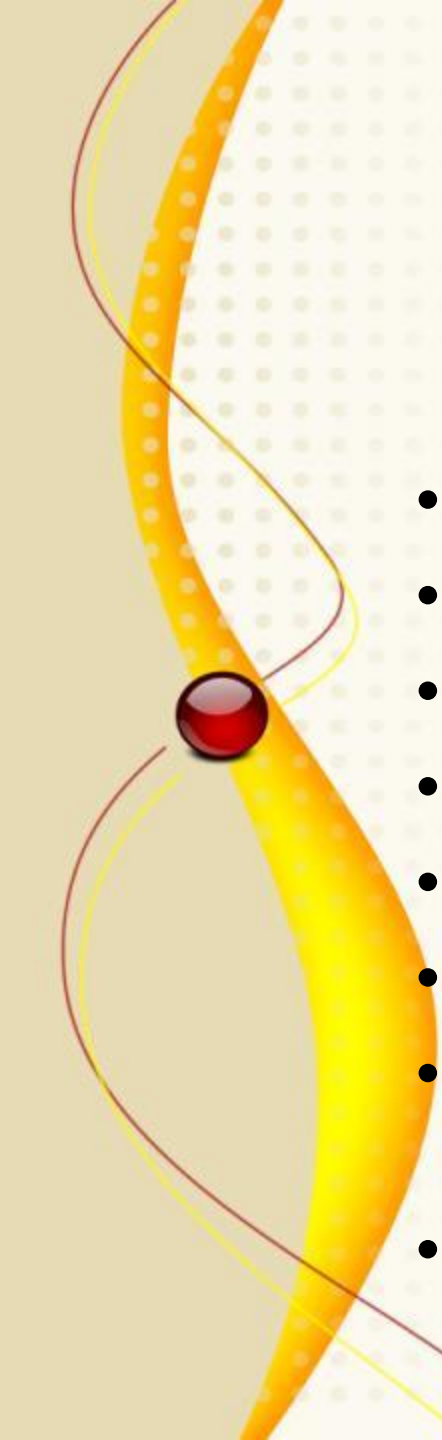


Не допускается  
наличие  
загнивших и  
червивых плодов  
и ягод.

# Основные дефекты:

- ☐ сироп сладкий, но без аромата и вкуса плодов (жидкость слили и долили сиропом);
- ☐ вкус слабо выражен (нарушили рецептуру или мало настояли после варки);
- ☐ часть фруктов переварена, часть сохранила форму, на дне мутный осадок (все фрукты заложили в сироп одновременно, а не последовательно в соответствии со сроком варки);
- ☐ попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки свежих слив и абрикосов (плохо перебрали и зачистили плоды).





**Фруктовый салат** — блюдо, приготовленное из смеси различных свежих, консервированных фруктов, ягод, порезанных небольшими кусочками.

**Ассортимент фруктовых салатов:**

- салат из ягод;
- фруктовый салат в корзиночках;
- фруктовый салат «Сабра»;
- особый салат с дыней;
- клубничный десерт;
- салат из груш;
- салат из вишни и яблок с соусом из йогурта;
- фруктовый салат с ликером.

# Технологический процесс приготовления салата фруктового:

**Свежие фрукты**

Промыть

Удалить семенное гнездо

Нарезать кубиком

**Консервированные фрукты**

Слить сироп

Нарезать кубиком

**Орехи**

Перебрать

Промыть

Подсушить

**Заправка**

Соединить

Добавить

Заправить

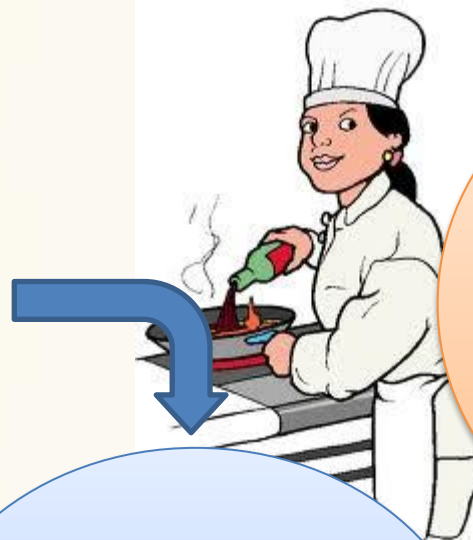
Отпуск: в креманках, фужерах, стаканах



# Подача фруктового салата:



Внешний вид:  
фрукты и ягоды  
сохраняют  
форму,  
равномерно  
распределены в  
салате.

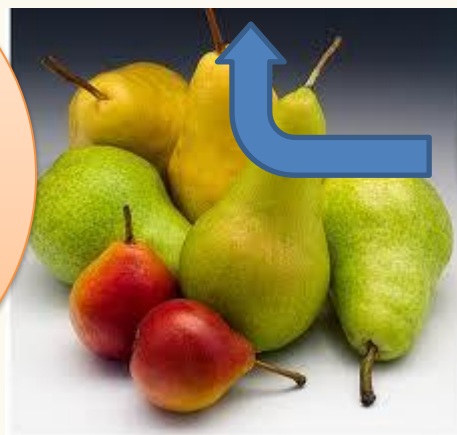


Консистенция:  
соответствует  
виду фруктов  
или ягод.



## Требования к качеству фруктовых салатов

Вкус: сладкий,  
свойственный  
вкусу фруктов и  
ягод.

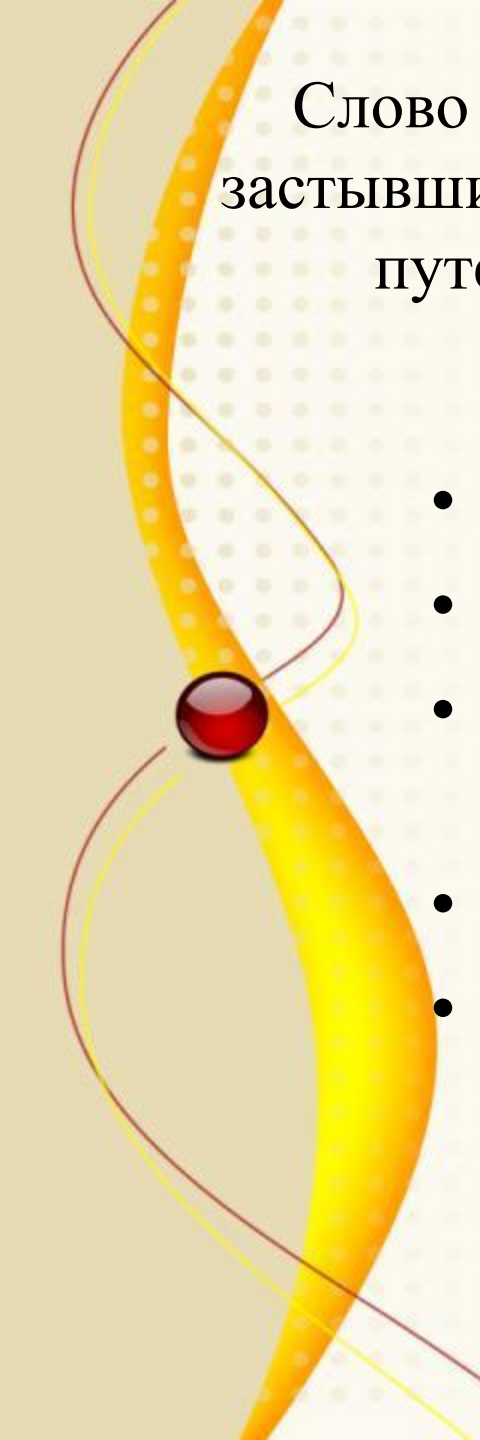


Цвет и запах:  
свойственный  
входящим в  
блюдо  
продуктам.

# Основные дефекты:

- ☐ вкус слабо выражен  
(нарушили рецептуру или мало добавили вкусовых ингредиентов);
- ☐ часть фруктов потеряла форму, часть сохранила форму, (не сочетание фруктов заложили слишком мягкие и твердые фрукты одновременно, а не последовательно);
- ☐ попадаются плодоножки, семена яблок и груш, косточки (плохо перебрали и зачистили плоды).



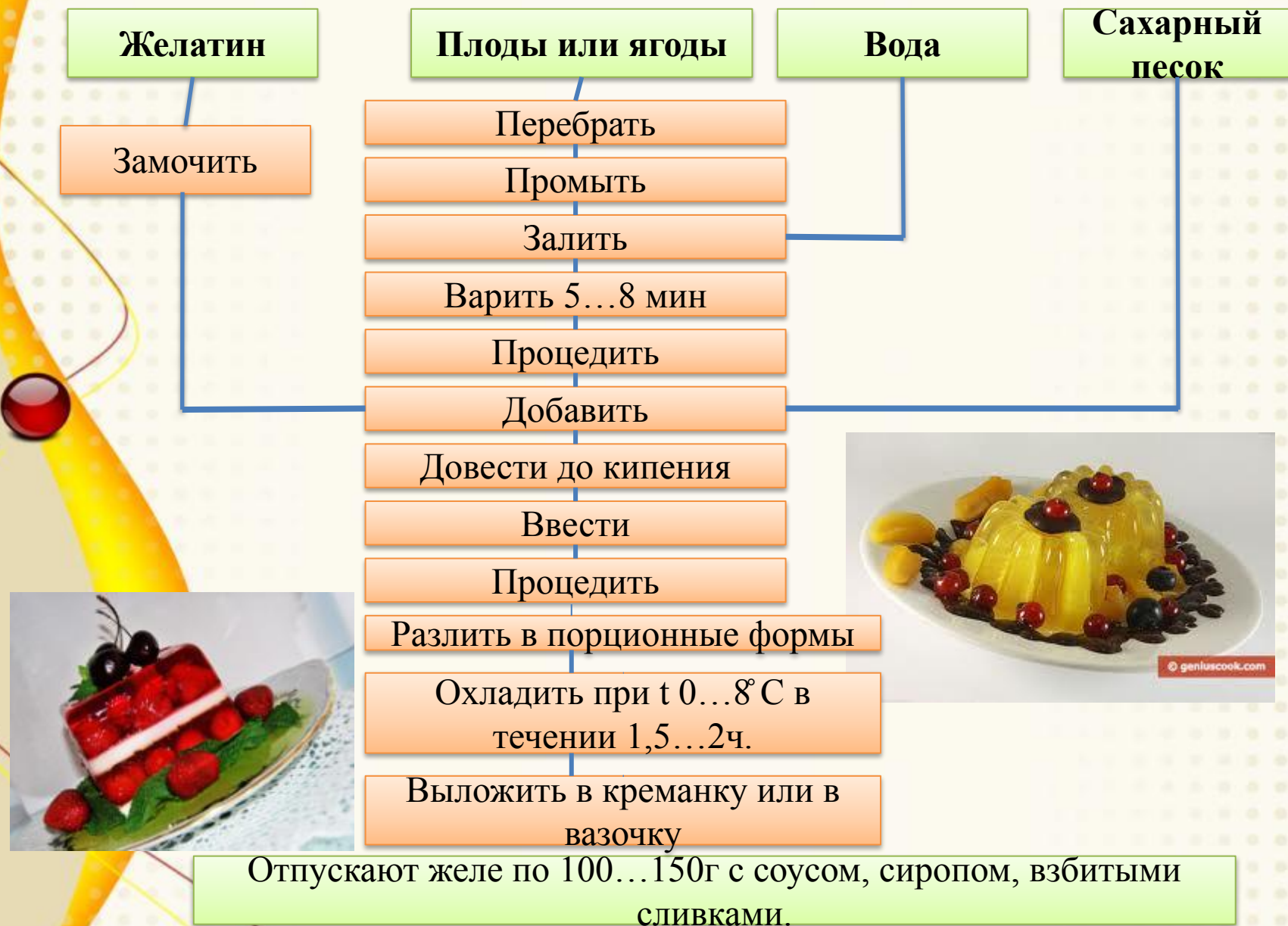


Слово **желе** является французским. Так называют застывший десерт, приготовленный из фруктового сока путем добавления в него сахара и желатина.

### Ассортимент желе:

- Из свежих ягод и фруктов;
- Из соков, сиропов, экстрактов;
- Из фруктово – ягодных отваров, эссенций;
- Из молока, варенья;
- Из плодово – ягодного пюре.

# Технологический процесс приготовления желе:



# Подача желе:

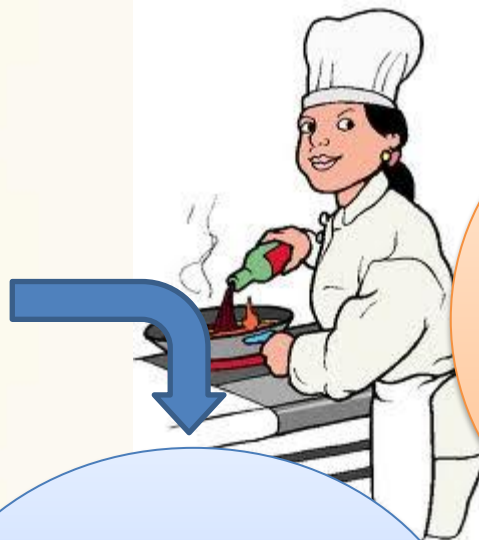


Внешний вид –  
масса  
однородная,  
слегка упругая.



Вкус – сладкий, с  
привкусом и  
запахом тех  
продуктов, из  
которых  
приготовлено  
желе.

## Требования к качеству желе:



Консистенция  
студнеобразная,  
может быть  
прозрачной и  
непрозрачной.



Фрукты и ягоды  
аккуратно  
выложенные в  
виде рисунков.



# Основные дефекты:

- ☐ ягодное желе непрозрачное (плохо процедили или не осветлили);
- ☐ желе не застыло или очень густое (положили желатин не по норме);
- ☐ лимонное желе горчит (плохо зачистили цедру); попадают кусочки желатина (плохо замочили желатин и не растворили полностью);
- ☐ малосладкое (недостаточное количество сахара).





**Спасибо за активное участие.**





**Так прошел у нас урок.**

Корень учения горек, да плод его  
сладок



# Организационный момент. Вводный инструктаж.



# Актуализация знаний обучающихся



# Объяснение и показ приготовления блюд.



# Самостоятельная работа обучающихся, приготовления блюд.



# Готовые работы обучающихся.

