

Холодные сладкие блюда

КИСЕЛИ, МУССЫ, САМБУКИ, КРЕМЫ

КИСЕЛИ



Желе



МУССЫ



Виды муссов

- ▶ фруктовые муссы;
- ▶ ягодные муссы;
- ▶ шоколадный мусс;
- ▶ карамельный мусс;
- ▶ сливочный мусс;
- ▶ мусс из манной крупы;
- ▶ мусс бенедиктин.



Самбук



Кремы.



СЛИВКИ



Сливки на растительных маслах



Мороженое



Παρφε



Организация работы горячего цеха

- ▶ Требования к помещению горячего цеха
- ▶ Определение производственной программы горячего цеха
- ▶ Технологические процессы горячего цеха
- ▶ Технологическая линия по приготовлению горячих полуфабрикатов
- ▶ Технологическая линия приготовления горячих сладких блюд







Горячие напитки.Ассортимент

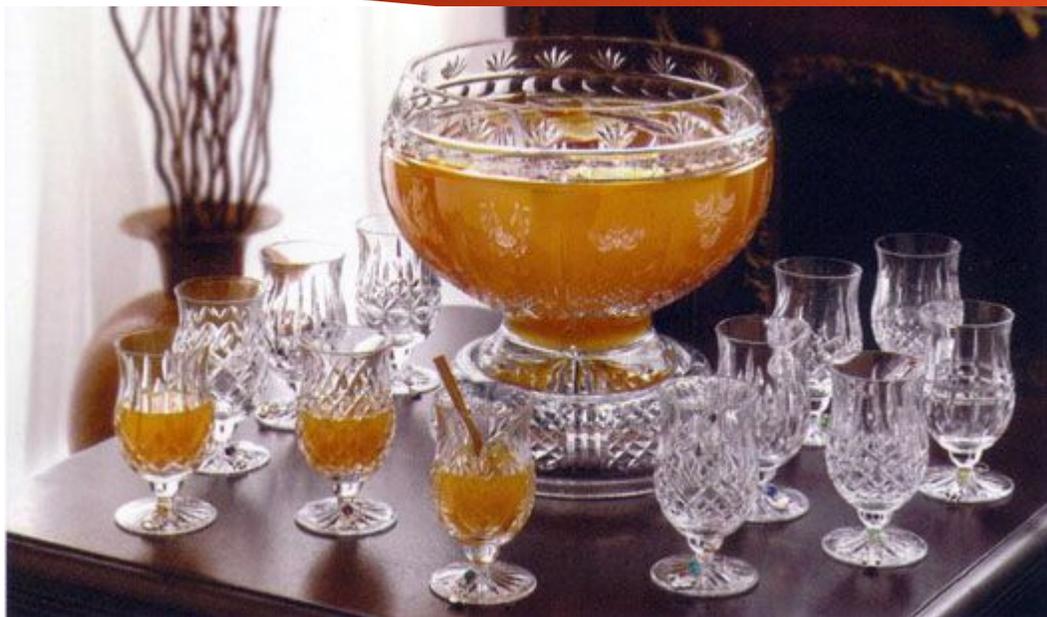
- ▶ Горячий шоколад



Сбитень



Пунш



Γρογ



Горячие сладкие блюда

- ▶ Десерт –это блюда, подаваемые в конце трапезы:
- ▶ напитки (кофе, какао, чай);
- ▶ блинчики,
- ▶ гренки,
- ▶ омлеты,
- ▶ оладьи с фруктами;
- ▶ творожные запеканки;
- ▶ разнообразные пудинги,
- ▶ ризотто;
- ▶ запеченные или фламбированные фрукты многое другое.

Горячий шоколад



Яблоки запеченные



**Запеченные яблоки со
сладким фисташковым
маслом**

▶ Запеченные яблоки с творогом и брусникой



- ▶ Яблоки, запеченный с ореховой начинкой



Гренки

- ▶ Гренки из пшеничного хлеба с корицей и медом



Пудинги



Запеканки



Разница между пудингом и запеканкой

Пудинг	Запеканка
Основой выступают различные крупы, творог, морковь, тыква или мука	Готовится из самых разнообразных ингредиентов, зачастую с добавлением мяса
Получил большее распространение в виде десерта	Зачастую в качестве ингредиентов используются мясные продукты
Готовится на водяной бане или запекается в духовке	Для приготовления используется духовой шкаф
Употребляется в пищу охлажденным	В качестве основного блюда подается в горячем виде
Золотистая корочка образуется не всегда	На поверхности присутствует румяная корочка

БЛИНЫ



Оладьи



Блины с припеком



Блинчатый пирог

