Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
# УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
# УДД.10 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

естесственно-научный профиль

г. Шумиха, 2020

**УТВЕРЖДАЮ**

_____ (Т.А. Букреева)

Приказ № _____ от _____2020 года

**ОДОБРЕНА**
предметно – цикловой комиссией
__преподавателей профессионального цикла

Протокол №_____от _____2020 года

Председатель предметно - цикловой комиссии
_____/_____/

**СОСТАВИТЕЛЬ (АВТОР):**

Барыкина Екатерина Анатольевна

преподаватель дисциплин профессионального цикла (звание, должность)
ГБПОУ «Шумихинский аграрно – строительный колледж» наименование ПОО)

# СОДЕРЖАНИЕ


| СОДЕРЖАНИЕ | СТР. |
|---|---|
| **1.** ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| **2.** СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 11 |
| **3.** УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 15 |
| **4.** КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 18 |

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## УДД.10 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины УДД.10 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

**1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

Дисциплина УДД 10 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий входит в общепрофессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины**

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:*

- нарезать украшения из овощей и фруктов, соблюдая технологию и технику безопасности;
- изготавливать цветы и композиции из овощей и фруктов;
- оформлять блюда и кондитерские изделия в соответствии с современными требованиями.

*В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:*

- механическую подготовку овощей и фруктов, кондитерского сырья;
- инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления;
- украшения из овощей и фруктов;
- законы создания композиций из овощей и фруктов;
- дизайн блюд и кондитерских изделий;

**1.4 Перечень формируемых компетенций:**

Результатом освоения учебной дисциплины является профессиональными компетенциями (ПК), указанными в ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»:

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|---|---|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

| | |
|---|---|
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации |
| | горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |

В процессе освоения учебной дисциплины студенты должны овладеть общими компе- тенциями (ОК):

| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
|---|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам<br>***Берутся в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) п. 2.2.*** |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |

| **Общие и профессиональные компетенции** | **Дескрипторы сформированности (действия)** | **Уметь** | **Знать** |
|---|---|---|---|
| ОК 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.<br>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи.<br>Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.<br>Разработка детального плана действий.<br>Оценка рисков на | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Анализировать задачу и/или проблему и выделять еѐ составные части.<br>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.<br>Составить план действия.<br>Определять необходимые ресурсы. Владеть | Актуальный Профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.<br>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Структура плана |
| | каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.<br>Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 02.<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Планирование информационного<br>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной<br>информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную<br>информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной<br>информации в контексте профессиональной деятельности | Определять задачи поиска<br>информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03.<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Использование актуальной нормативно- правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение | Определять актуальность нормативно-правовой<br>документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно- правовой<br>документации Современная научная<br>и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и |
| | траектории профессионального развития и самообразования | | самообразования |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для<br>эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности<br>Основы проектной деятельности |
| ОК 05.<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном<br>языке Проявление толерантность в<br>рабочем коллективе | Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов. |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию,<br>демонстрировать осознанное<br>поведение на основе общечеловеческих ценностей. | Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей. | Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско-<br>патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению<br>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно<br>действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической<br>безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической<br>безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09.<br>Использовать информационные | Применение средств информатизации и | Применять средства информационных | Современные средства и устройства |

| | | | |
|---|---|---|---|
| технологии в профессиональной деятельности. | информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение | информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ПК 2.1-2.8<br>ПК 3.1-3.6<br>ПК 4.1-4.3 | Подготовка, уборка рабочего места повара (кондитера) при выполнении работ по обработке сырья и приготовлению: -супов и соусов,<br>-холодных блюд и закусок, холодных и горячих сладких<br>блюд, десертов, напитков.<br>- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;<br>Пользоваться нормативной и специальной литературой;<br>Разрабатывать новые виды оформления;<br>Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;<br>Пользоваться инструментами для карвинга;<br>Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.<br>Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;<br>Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов<br>для оформления кондитерских изделий;<br>Определять режим хранения | Знать: Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских<br>изделий;<br>Основные приемы изготовления украшений.<br>Простейшие примеры декоративной вырезки;<br>Основы карвинга;<br>Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.<br>Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;<br>Технику и варианты оформления блюд;<br>Требования к безопасности<br>хранения блюд и; |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | отделочных полу-фабрикатов. | Актуальные направ-ления в оформлении и декорировании блюд. |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
|---|---|
| Объем образовательной нагрузки | 152 |
| всего занятий | 144 |
| ЛПЗ | 108 |
| Теоретическое обучение | 36 |
| Консультации | 2 |
| Промежуточная аттестация в форме **дифференцированого зачёта** | 6 |

**Тематический план и содержание учебной дисциплины**

| *Наименование разделов и тем* | *Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся.* | *Объем часов* | *Уровень освоения* |
|---|---|---|---|
| **Раздел 1.** | **Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий. Современный дизайн блюд.** | | |
| **Тема 1.1**<br>Введение. Цели и задачи предмета. | **Содержание учебного материала** | | |
| | **Понятие о современных технологиях**. Понятие о современных технологиях, применяемых в приготовлении, оформлении, декорировании кулинарных изделий. Понятия: «декор», «эстетика», «дизайн», «стиль», «инновации». Краткая история возникновения эстетики кулинарных изделий. Профессиональная значимость дисциплины. Факторы, определяющие необходимость внедрения современных технологий в ресторанный бизнес и социальное питание. | 4 | 1 |
| **Тема 1.2.**<br>Основные направления в оформлении кулинарных изделий.<br>Цвет в кулинарии. | **Содержание учебного материала** | 6 | 1 |
| | **Элементы, формирующие эстетические свойства кулинарной и продукции**. Категории эстетики**:** графика, композиция, миниатюра, геометрическая симметрия, цветовая гамма. Применение каждого из этих эстетических свойств в конкретном случае при производстве кулинарных изделий. Что такое цвет**.** Представление о спектре. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплохолодность. Техника нанесения рисунка на столовую посуду. | | |
| | **Лабораторно-практические работы** | **24** | |
| | Лабораторно-практическая работа №1<br>**Цветовой тон (цветность)** | 2 | 2 |
| | Лабораторно-практическая работа №2<br>**Ахроматические цвета** | 2 | 2 |
| | Лабораторно-практическая работа №3<br>**Ахроматическая композиция** | 2 | 2 |
| | Лабораторно-практическая работа №4<br>**Цветовые гармонии. Гармония двух цветов.** | 2 | 2 |
| | Лабораторно-практическая работа №5<br>**Гармония трёх цветов** | 2 | 2 |
| | Лабораторно-практическая работа №6 | 2 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Измерение светлоты цвета** | | |
| | Лабораторно-практическая работа №7.<br>**Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами.** | 2 | 2 |
| | Лабораторно-практическая работа №8<br>**Отработка техники нанесения рисунка на столовую посуду**.<br>Цвет в кулинарных изделиях. Влияние цвета на аппетит. Национальный колорит в оформлении в кулинарии. Взаимосвязь дизайна и стиля. | 4 | 2 |
| | Лабораторно-практическая работа №9<br>**Оформление стеклянной посуды для подачи напитков.**<br>**Приготовление гарниров и топпингов.** | 6 | 2 |
| **Раздел 2.** | **Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий** | | |
| **Тема 2.1.**<br>Продукты и инструменты | **Содержание учебного материала** | **12** | |
| | Понятие «карвинг». История карвинга. Роль карвинга в современном оформлении блюд и кулинарных изделий. Инструменты для украшения блюд. Характеристика инструментов<br>для карвинга. Характеристика основных продуктов для приготовления украшений кулинарных изделий. | 6 | 1 |
| | **Лабораторно-практические работы** | **6** | |
| | **Лабораторно-практическая работа №10**<br>Подготовка продуктов для карвинга. Изучение инструментов для карвинга. Инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления. Декоративные детали**.** | 6 | 2 |
| **Тема 2.2.**<br>Украшения из овощей | **Содержание учебного материала** | **32** | |
| | Виды украшений из овощей. Овощные и фруктовые чипсы. | 2 | 1 |
| | **Лабораторно-практические работы** | 30 | |
| | **Лабораторно-практическая работа №11**<br>Хризантема из пекинской капусты | 2 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №12**<br>Лебеди из красного яблока | 2 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №13**<br>Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов | 10 | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | **Лабораторно-практическая работа №13**<br>Приготовление овощных (фруктовых) чипсов | 8 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №14**<br>Украшения из лука-порея: цветок и бантик | 4 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №15**<br>Оформление овощной нарезки | 4 | 2 |
| **Тема 2.3.**<br>Украшения из фруктов | **Содержание учебного материала** | **8** | |
| | **Виды украшений из фруктов.** Инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления. Декоративные детали**.** | 2 | 1 |
| | **Лабораторно-практические работы** | **6** | |
| | **Лабораторно-практическая работа №16**<br>Украшения из цитрусовых плодов. | 2 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №17**<br>Оформление и декорирование фруктовой нарезки. | 4 | 2 |
| **Тема 2.4.**<br>Украшения бутербродов, закусок. | **Содержание учебного материала** | **12** | |
| | Классификация бутербродов и закусок. Характеристика продуктов, используемых для украшения бутербродов. | 2 | 1 |
| | **Лабораторно-практические работы** | **10** | |
| | **Лабораторно-практическая работа №18**<br>Современные тенденции в украшении бутербродов.<br>Приготовление бутербродов с детской тематикой: «Мышки на сыре», «Котик», «Божьи коровки» | 4 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №19**<br>Современные тенденции в украшении закусок. Приготовление и оформление канапе, finger food: «Томаты черри, фаршированные рисом и креветками» и «Рисовые шарики с сыром и перцем» | 6 | 2 |
| **Раздел 3.** | **Современные технологии в приготовлении блюд и кулинарных изделий** | | |
| **Тема 3.1.**<br>Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide» | **Содержание учебного материала** | **6** | |
| | История появления, специфика, преимущества приготовления пищевых продуктов по технологии «sous vide», недостатки технологии и пути их решения. Преимущества приготовления методом «sous vide». Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по «sous vide» технологии. Изуче- | 2 | 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ние таблицы времени и температур для приготовления по технологии «sous vide» различного сырья. Изучение необходимого оборудования по данной технологии. Изучение видов упаковки по данной технологии | | |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **4** | |
| | **Лабораторно-практическая работа №20**<br>Составление таблицы времени и температур для приготовления блюд по технологии «сувид» | 2 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №21**<br>Составление и изучение технологических карт на блюда по технологии «сувид» из разнообразного сырья | 2 | 2 |
| **Тема 3.2**<br>Технология Cook&Chill | **Содержание учебного материала** | **4** | |
| | История появления, суть технологии, назначение, эффективность технологии Cook&Chill. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по Cook&Chill технологии. Преимущества технологии Cook&Chill. Оборудование для реализации технологии Cook and Chill. Этапы реализации технологии Cook&Chil. | 4 | 1 |
| **Тема 3.3**<br>Текстурная кухня. | **Содержание учебного материала** | **16** | |
| | История появления текстурной кухни. Изучение понятий: текстура продуктов и текстуры в молекулярной кухне. Перспективность текстурной кухни в создании блюд здорового питания. Техники текстурной кухни: сферификация, эмульсификация (кухня пены, эмульсии), желирование. Изучение инвентаря и оборудования по технологии текстурной кухни. | 2 | 1 |
| | **Практические и лабораторные занятия** | **14** | |
| | **Лабораторно-практическая работа №22**<br>Изучение разных видов и категорий желатина. Расчет силы желатина в Блумах. | 2 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №23**<br>Приготовление блюд методом желирования – мусс ягодный | 6 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №24**<br>Составление технологических карт по технологии текстурной кухни | 2 | 2 |
| | **Лабораторно-практическая работа №25**<br>Изучение и использование агар-агара, альгината, ксантана, лицетина, желатина в приготовление блюд по технологии текстурной кухни | 4 | 2 |
| **Тема 3.4** | **Содержание учебного материала** | **3** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Технологии лъдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix | Направления и назначения технологий лъдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix, режимы, параметры, оборудование, рецептуры. Обработка продуктов жидким азотом. Жидкий азот, технологическая характеристика, рецепты приготовления блюд. | 1 | 1 |
| | **Лабораторно-практические работы** | **2** | |
| | **Лабораторно-практическая работа №26**<br>Составление технологических карт по технологии пакоджетинга | 2 | 2 |
| **Тема 3.5**<br>Деструктивная кухня (центрифугирование) | **Содержание учебного материала** | **1** | |
| | Суть технологии центрифугирования, режимы, параметры, оборудование, рецептуры. | 1 | 1 |
| **Тема 3.6**<br>Сублимация и дегидрирование продуктов | **Содержание учебного материала** | **9** | |
| | История появления, суть принципа дегидратации и сублимации, технологические операции, параметры, режимы современное оборудование, рецептуры. | 1 | 1 |
| | **Лабораторно-практические работы** | **8** | |
| | **Лабораторно-практическая работа №27**<br>Сеанс дегидратации без дегидратора: подготовка и реализация в условиях кухни | 8 | 2 |
| **Тема 3.7**<br>Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов | **Содержание учебного материала** | **1** | |
| | Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции: газомодифицированные среды, защитные нанопленки, Long Life Fresh Food. | 1 | 1 |
| **Тема 3.8**<br>Аромкухня | **Содержание учебного материала** | **1** | |
| | История развития, основные направления, технологические приемы, описание, режимы. Суть технологии «Аромокухня», применение в общественном питании. | 1 | 1 |
| **Тема 3.9**<br>Система Foodparing | **Содержание учебного материала** | **5** | |
| | История возникновения системы подбора вкусовых сочетаний, научное обоснование. | 1 | 1 |
| | **Лабораторно-практические работы** | **4** | |
| | **Практические и лабораторные занятия**<br>Принцип разработки рецептур, основанный на системе Foodparing. | 4 | 2 |
| **Объем образовательной нагрузки** | | **152** | |
| **Всего занятий** | | **144** | |

| | | |
|---|---|---|
| **Теоретическое обучение** | **36** | |
| **Лабораторно практические занятия** | **108** | |
| **Консультации** | **2** | |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта** | **6** | |

## 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

*3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.*

Реализация программы дисциплины УДД . 10 Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий требует наличия учебного кабинета:

- технологии кулинарного производства учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект учебно – методической документации в соответствии с паспортом кабинета;

Технические средства обучения кабинета «Технологии кулинарного производства»: компьютер, плазменный телевизор.

Оборудование мастерской и рабочих мест учебного кулинарного цеха:

- оборудование и инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочее место для мастера (преподавателя);
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

*3.2. Информационное обеспечение обучения*

Основные источники:

1. Красичкина А.Г. «Украшения блюд». –М.: Эксмо, 2017.
8. Умблот Э., Жакмен Ф. «Как украсить десерты: Мастер-класс французских кулинаров». – М.: «Аст-Пресс» Книга.- 2016г.
9. К.В. Силаева «Украшения для блюд и напитков», 2016
10. Мишиной А. В. «Карвинг. Мастер - класс», 2015
11. Райт Дж., Трой Э. «Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu»

Интернет – ресурсы:

1. www.karving.ru – Академия карвинга.
2. http://supercook.ru/ - Русский Национальный Ресурс «SuperCook.ru».
3. Премалал де Коста.Н. «Вкусные украшения для праздничного стола». Самоучитель. – М.: АСТ: Астрель, 2009

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения письменных опросов, тестирования, контрольных работ, а также в выполнении обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| **Результаты обучения** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|
| уметь:<br>- оформлять необходимые документы при отпуске продуктов из кладовой;<br>- производить расчеты необходимого количества продуктов для производства, затребованных из кладовой;<br>- производить калькуляцию блюд и изделий из теста;<br>- производить расчет отходов и потерь на производстве;<br>- рассчитывать средневзвешенные и продажные цены. | Экспертное наблюдение на практических занятиях.<br>Практические работы.<br>Групповые проектные задания. |
| Знать:<br>- содержание и использование сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;<br>- порядок расчета отходов и потерь при изготовлении продукции;<br>- понятие, порядок составления и утверждения меню;<br>- порядок оформления отпуска продуктов и сырья на производство;<br>- методику расчета потребного количества продуктов на день;<br>- понятие о цене и ценообразовании, виды цен, применяемых на предприятиях общественного питания;<br>- понятие о калькуляции и методика расчетов. | Тестовая проверка знаний.<br>Устный опрос. |

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. Директора по УР ГБПОУ «ШАСК»
_____(В.А. Еремеева)
«_____»_____2020 г.

# КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

# УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## УДД.10 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

г. Шумиха, 2020 г.

## Пояснительная записка

Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных блюд» является дифференцированный зачет.

Контрольно-измерительные материалы для проведения дифференцированного зачёта разработаны на основе рабочей программы дисциплины с учётом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии «Повар, кондитер» к знаниям по дисциплине «Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных блюд».

### Этапы подготовки и проведения дифференцированного зачёта

**1. Предварительная подготовка.**

Подготовительная работа начинается на первом вводном уроке по дисциплине. Преподаватель анализирует требования рабочей программы, определяет конечный результат; знакомит студентов с требованиями, которые будут предъявлены на дифференцированном зачёте.

**II этап – проведение дифференцированного зачёта.**

Дифференцированный зачёт проводится в письменной форме – в форме ответа на вопрос и выполнения практического задания (заполнить таблицу).

Дифференцированный зачёт проводится за счёт учебного времени, отведённого на изучение дисциплины и составляет по продолжительности два академических часа (90 минут) по дисциплине.

С целью контроля, обмена опытом на дифференцированном зачёте могут присутствовать члены администрации, преподаватели. Присутствие посторонних лиц в аудитории без разрешения директора не допускается.

**III этап – подведение итогов работы.**

По окончании дифференцированного зачёта преподаватель оформляет и подписывает ведомость не позднее следующего после сдачи дифференцированного зачёта дня.

Студенты, которые не могли сдать дифференцированный зачёт, в общеустановленные сроки по болезни или по другим уважительным причинам (семейные обстоятельства и др.), документально подтвержденным соответствующим учреждением, заведующий отделением устанавливает новый срок сдачи дифференцированного зачёта.

# Практические работы к КИМ

УДД.10 СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

**Практическая работа №1**

## *Тема: Цветовой тон (цветность)*

**Цель работы:** Изучение цветового круга.

Знакомство на практике с последовательностью расположения цветов в круге, изготовление модели цветового круга для использования его в выполнении последующих заданий.

**Задание:** Создать 32 частный цветовой круг используя три основных цвета – желтый, красный, синий.

На формате А3 построить окружности диаметром 20,0 мм, 60,0 мм, 120,0 мм, 160,0 мм, 200,0 мм, 260,0 мм с общим центром.

Разделить окружности на равные 36 частей –каждая часть 10°.

Выполнить сначала выкрасы основных цветов, затем дополнительных, получив их путем парного смешивания основных. Далее продолжить смешение рядом находящихся в малом круге цветов для получения плавной градации. Для плавности перехода необходимо выполнить большое количество выкрасов, из которых впоследствии выбирают наиболее подходящие. Каждый выкрас цвета должен быть выполнен качественно, нужно добиваться максимальной насыщенности и чистоты цвета.

Выкрасы выполняются либо нанесением краски широкой плоской кистью, либо способом тампования при помощи поролона. В качестве красящего состава можно использовать гуашь, акрил.

**Материалы и инструменты:** цветная гуашь (акрил), широкая кисть — флейц, бумага для выкрасов, бумага формата А3, карандаш, линейка, транспортир, циркуль, канцелярский нож, клей.

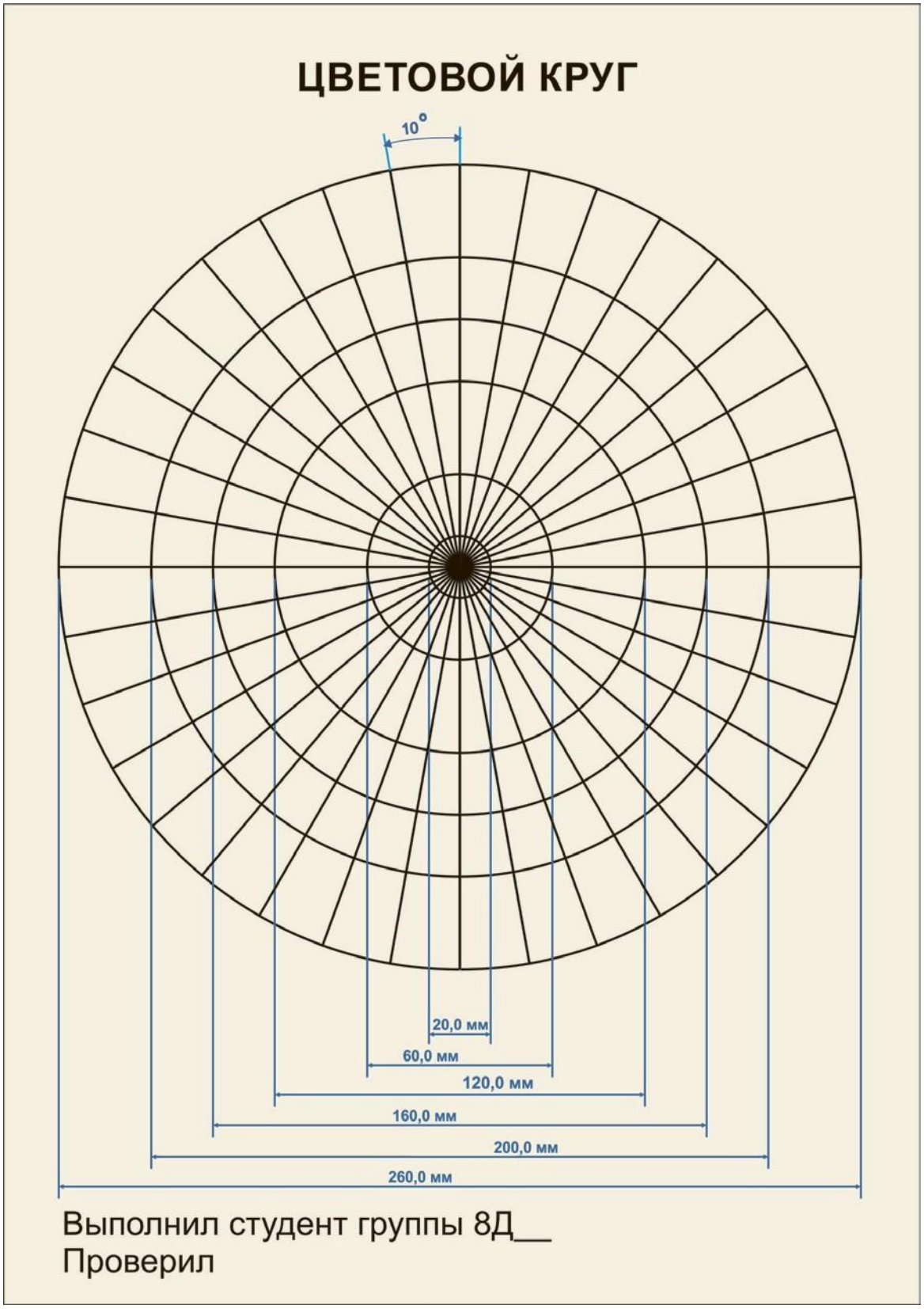



*Рис. 9.8. Построение цветового круга*

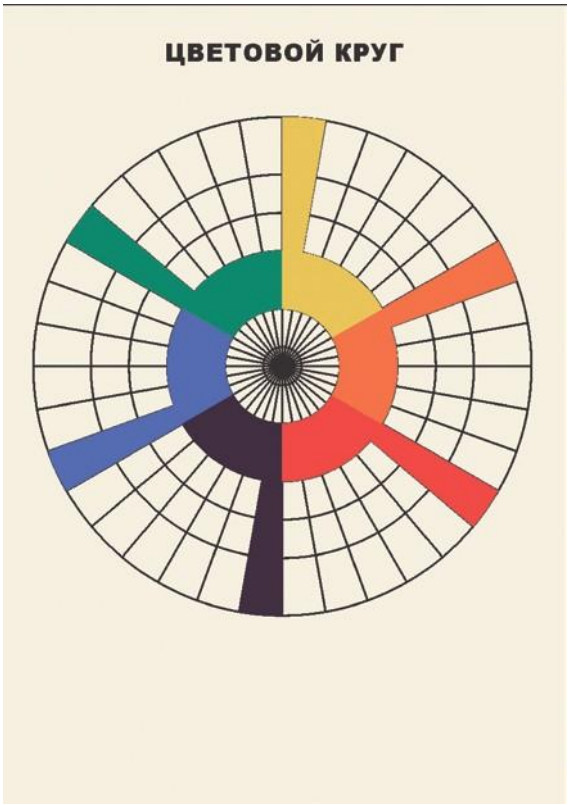



*Рис. 9.9. Выполнение выкрасов основными и дополнительными цветами*

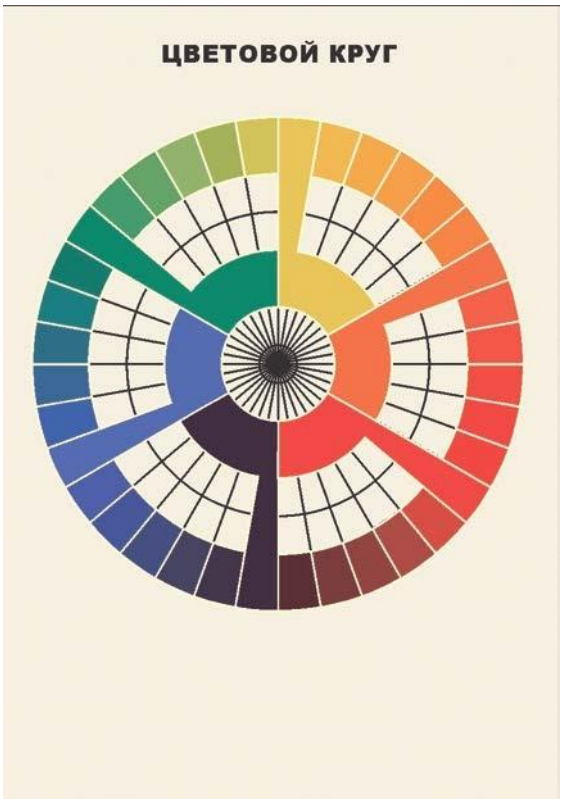



*Рисунок 9.10 Выполнение плавных цветовых переходов*

**Практическая работа №2.**

**Тема: Ахроматические цвета**

**Цель работы:** Изучение ахроматических цветов на примере градации перехода от белого к чёрному цвету Понятие тоновой шкалы.

**Задание:** Построение ахроматического ряда из 9 тонов.

Выполнение выкрасок переходов от белого цвета до черного (гуашь). Растяжка должна состоять из 9 равномерно переходящих друг к другу образцов от черного к белому.

**Материалы и инструменты:** белая, чёрная гуашь; широкая кисть — флейц, листы бумаги, карандаш и линейка, канцелярский нож, клей.

Методические указания

Большую роль в технике исполнения растяжки играет размер кисти — чем шире мазок, тем легче добиться равномерного изменения цвета. Из большого ко- личества выкрасов выбрать 7 наиболее плавно и равномерно меняющих тон между черным и белым, вырезать из них прямоугольники размером 4 х 2,5 см. Готовую тоновую шкалу наклеить на лист формата А3 (рис.9.1).

Так же можно использовать технику тампования. Для тамповки используется кусок паралона. Краска наносится на бумагу легкими постукивающими движениями, благодаря этому она ровно ложится

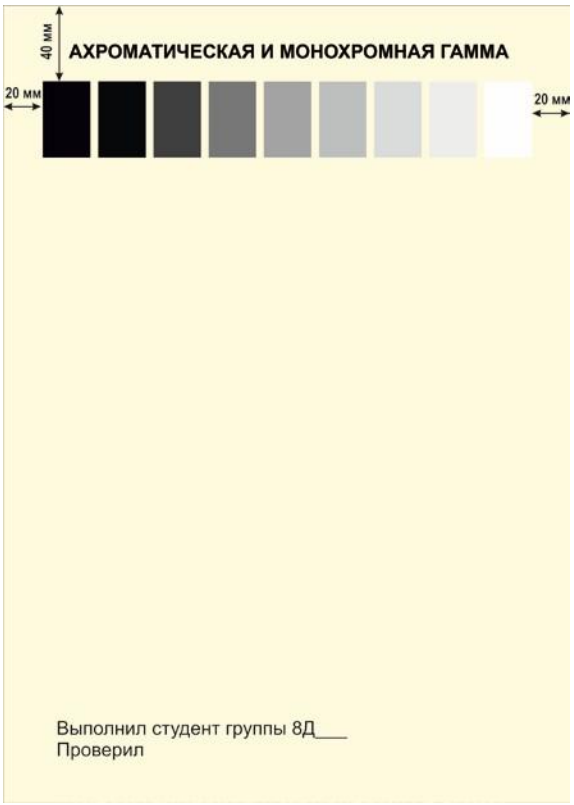



*Рис.9.1. Ахроматическая растяжка*

**Практическая работа №3.**
**Тема: Ахроматическая композиция.**
**Цель работы:** Выявление декоративной выразительности ахроматических тонов
**Задание:** Выполнить формальную* композицию из ахроматических тонов, используя шкалу из предыдущего занятия. Техника исполнения на выбор – гуашь, аппликация. Размер композиции 12х12 см. Готовую композицию разместить на лист с тоновой шкалой, отступ от нижнего края листа – 6 см. (рис 2).
**Материалы и инструменты:** белая, чёрная гуашь, кисти, (или материалы для аппликации), бумага, карандаш, линейка, канцелярский нож, клей.

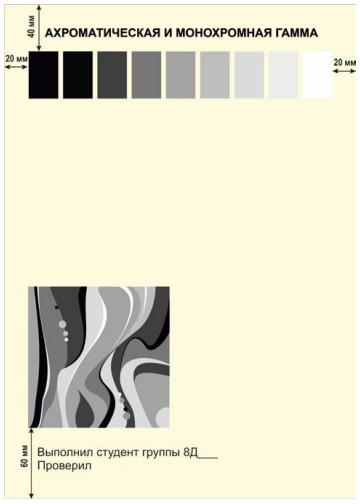



*Рис. 9.2. Ахроматическая композиция*

*Формальная композиция является результатом сочетания простых форм – пятна, линии, точки. Для построения формальной композиции можно использовать минимум деталей, и чем их меньше, тем сильнее должна быть их характерность, типичность.

**Признаки формальной композиции.**

Изобразительные элементы, составляющие композицию, располагаются на плоскости не в случайном порядке, а подчинены определенным правилам и признакам. Тремя основными признаками формальной композиции являются: единство, соподчинение, равновесие.

**Единство.**

Изображение зрительно должно восприниматься как единое целое, а не распадаться на отдельные пятна. При этом между элементами композиции присутствуют просветы, свободные промежутки, но прослеживается общая логическая, сюжетная связь.

Единство композиции можно достигнуть при помощи совмещения пластических характеристик, применении соподчиненности изобразительных элементов, ритмической организацией мотивов и др.

Слишком контрастное сочетание форм разрушает целостность композиции. Но единство, построенное на равных, простых элементах монотонно скучно.

**Соподчинение.**

Наличие главного элемента в композиции, на котором сосредотачивается внимание как на доминанте, где остальные изобразительные мотивы воспринимаются второстепенными. Доминанта является смысловым центром композиции. Она может состоять из нескольких элементов или одного большого, может быть свободным пространством — композиционной паузой.

Композиционный центр можно выделить цветом, контрастной формой, размером, заполненостью пространства или пустотой.

Возможно наличие двух доминант, однако одна должна быть ведущей. Желательно композиционный центр располагать в активной части, ближе к геометрическому центру композиции.

**Равновесие.**

Устойчивое положение элементов композиции, не вызывающее желание передвинуть их на изобразительной плоскости. Равное количественное соотношение тональных, цветовых контрастов в левой и правой части композиции. Для достиже-

ния равновесия важны форма, направление, местоположения элементов.

От того в какой части композиции расположен предмет, зависит его вес – чем ближе находится к геометрическому центру или на вертикальной оси композиции, тем легче элемент.

При установлении равновесия в композиции следует обратить внимание и на форму объекта – правильная форма выглядит тяжелее неправильной.

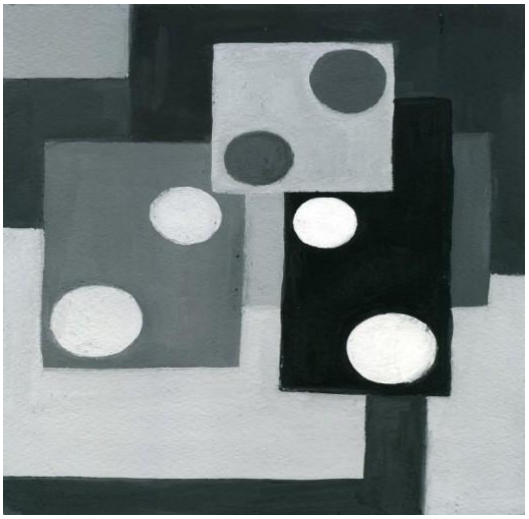
Вертикально расположенные формы выглядят тяжелее наклоненных, неустойчивых.

Следует обратить внимание и на направление расположения элементов. Движение воспринимается восходящим, если элементы расположены по диагонали с нижнего левого угла. Диагональ с верхнего левого угла демонстрирует нисходящее движение.

Квадрат в устойчивом положении самая тяжелая фигура композиции. Усилить или ослабить вес можно с помощью цвета.

Треугольник – самая стремительная, динамичная форма.

Круг, поскольку не имеет выраженного основания, всегда неустойчив. Неуравновешенная композиция вызывает чувство неопределенности, беспокойства, случайности.



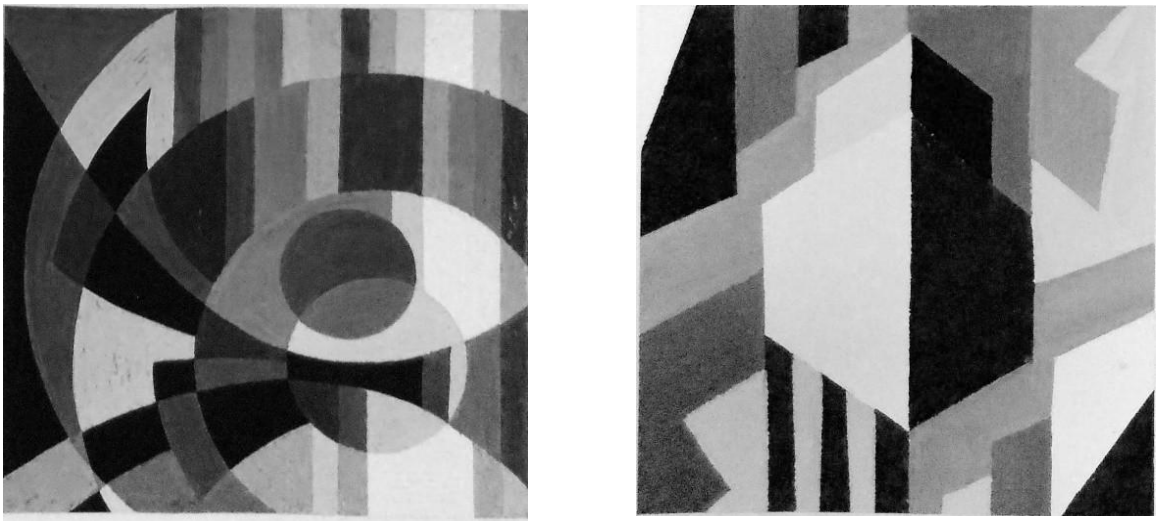


*Рис. 9.3. Студенческие работы – ахроматическая композиция*

**Практическая работа №4**

**Тема:** Цветовые гармонии. Гармония двух цветов.

**Цель работы:** Изучение двухцветных гармоничных сочетаний. На основе тео- рии цветовых гармоний создать гармоничные в цветовом отношении абстрактные компо- зиции.

**Задание:** Выполнить формальные композиции с использованием цветов раз- ной насыщенности и светлоты (по схемам цветового круга).

Двухцветные сочетания – диаметрально-контрастная и, предельно-контрастная пара цветов. Используются два хроматических цвета плюс черный и белый. Про- центное количество хроматических цветов в соотношении 60х40 или 70х30.

Техника выполнения – гуашь, аппликация, формат 10х10 см. Гото- вые композиции разместить на формате А3.

**Материалы и инструменты:** гуашь, кисти, (выкрасы, цветная бумага), бума- га, карандаш, линейка, канцелярский нож, клей.

*Рис. 9.14. Диаметрально-контрастные пары*

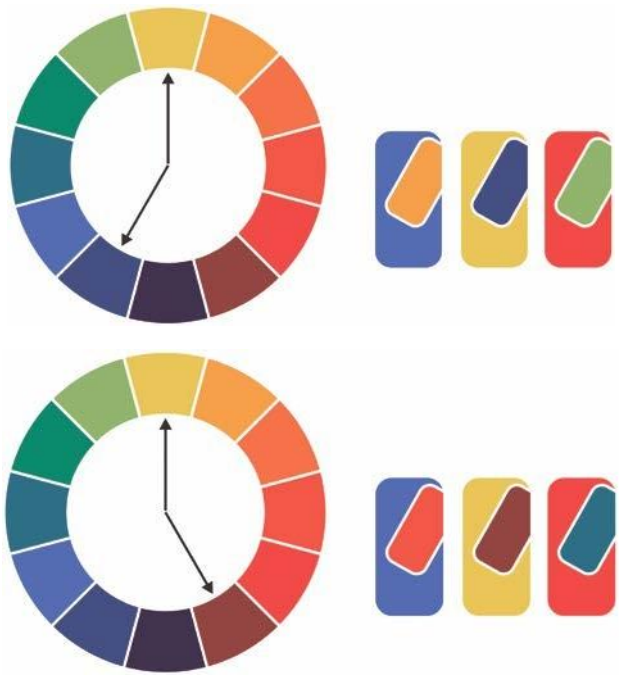


*Рис. 9.15. Предельно-контрастные пары*

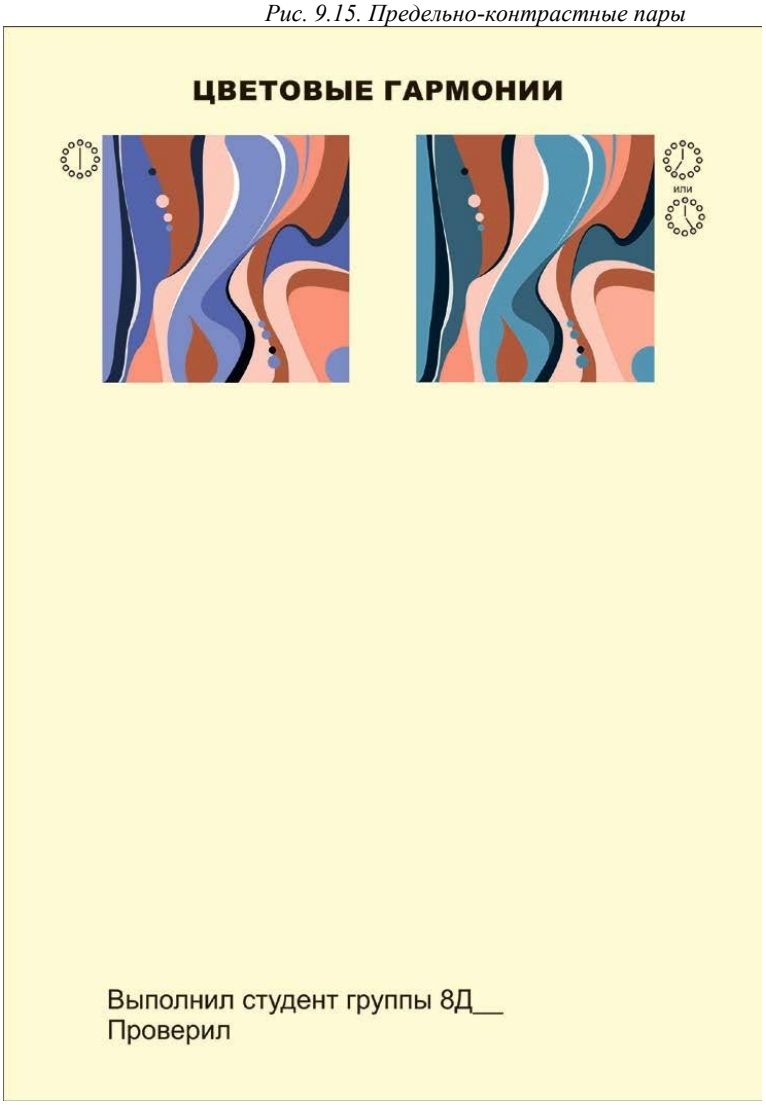


*Рис. 9.16. Двухцветные гармонии*

*Рисунок 9.17. Примеры студенческих работ*

**Практическая работа №5.**

**Тема:** Гармония трёх цветов.

**Цель работы:** Изучение трехцветных гармоничных сочетаний. На основе тео- рии цветовых гармоний организовать абстрактную композицию в цвете из геомет- рических форм или пятен.

**Задание:** Выполнить формальные композиции с использованием цветов раз- ной насыщенности и светлоты (по схемам цветового круга). Используются три хроматических цвета плюс черный и белый.

Трехцветная цветовая гармония – классическая триада и контрастная триада. Техника выполнения – гуашь, аппликация, формат 10х10 см.

Готовые композиции разместить на формате А3.

**Материалы и инструменты:** гуашь, кисти, (выкрасы, цветная бумага), бумага, карандаш, линейка, канцелярский нож, клей.

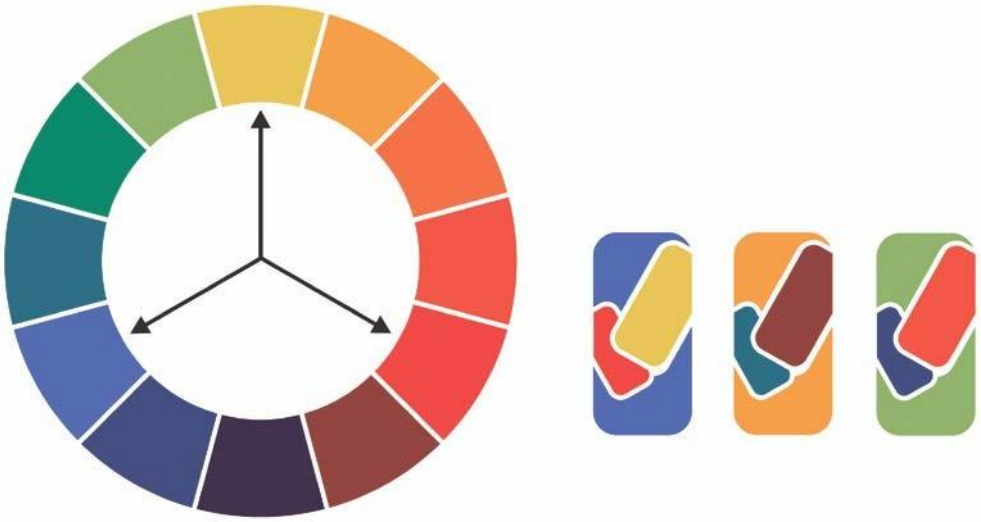


*Рис. 9.18. Классическая триада*

*Рис. 9.19. Контрастная триада*

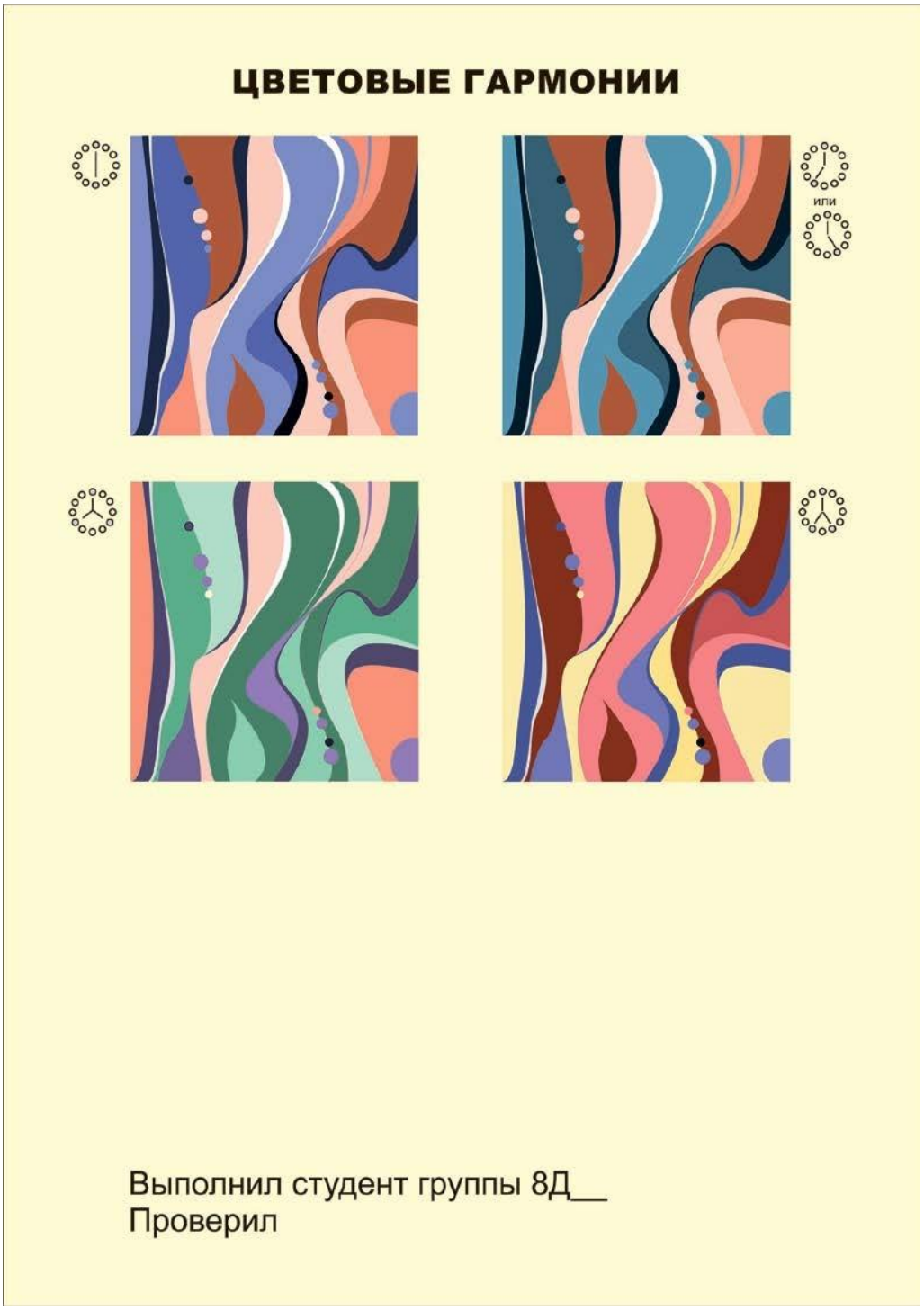



*Рис. 9.20. Трехцветные гармони*

*Рис. 9.21. Примеры студенческих работ*

**Практическая работа №6**

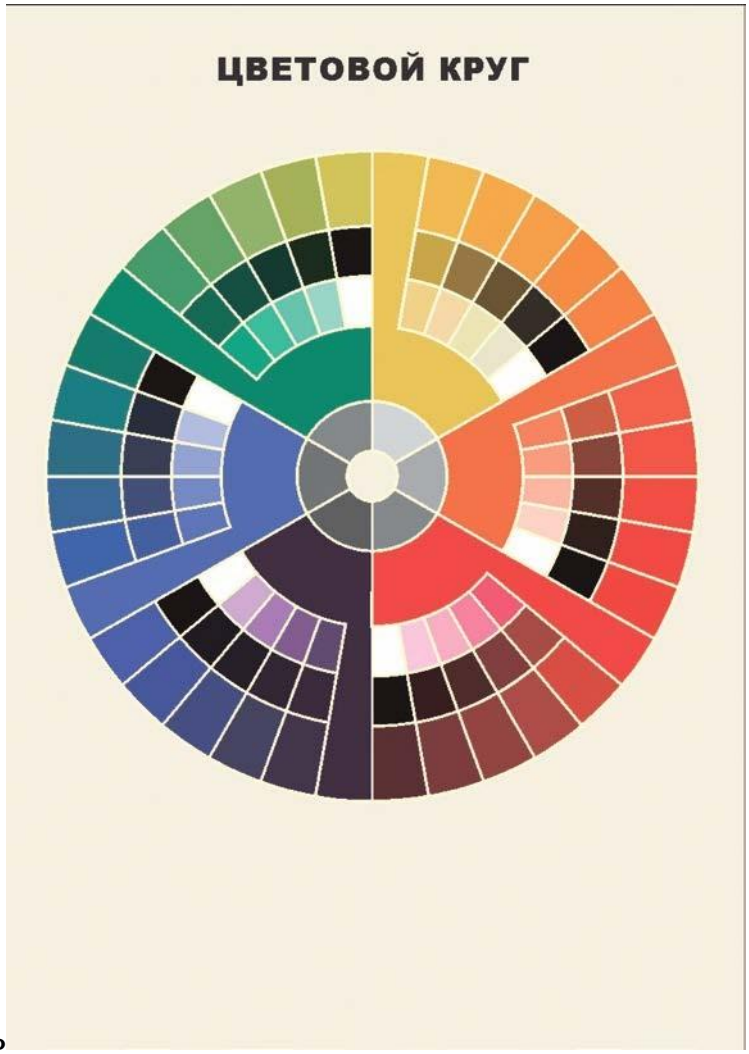
**Тема: Измерение светлоты цвета**

**Цель работы:** Нахождение равного по светлоте серого цвета, соответствую- щего шести цветам цветового круга.

**Задание:** Выполнить выкрасы, смешивая черный и белый цвет, затем подоб- рать по светлоте подходящие тона серого к желтому, оранжевому, красному, фиоле- товому, синему, зеленому цветам. Закончить выполнение цветового круга, вклеив в отведен- ные части, согласно образцу.

Выкрасы выполняются либо нанесением краски широкой плоской кистью, ли- бо способом тампования при помощи поролона. В качестве красящего состава мож- но использовать гуашь, акрил.

**Материалы и инструменты:** черная, белая гуашь (акрил), широкая кисть — флейц, бумага для выкрасов, карандаш, линейка, канцелярский нож, клей.




Ъ

*Рис. 9.12. Измерение светлоты цвета*

*Рис. 9.13. Примеры студенческих работ – цветовой круг*

**Практическая работа №7.**

**Тема:** Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами.

**Цели работы:**

**1.** Подготовить живые цветы для оформления блюд и изделий;

**2.** Оформить блюда живыми цветами.

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** шкаф пекарный электрический, ванна моечная, стол производственный, листы, емкости, кисточки.

**Теоретические основы:**

Несколько тысячелетий назад привычные нам цветы выращивали не столько для украшения садов, сколько для получения съедобных витаминных добавок. Не только аромат, но и богатство красок, изящная форма цветов помогали кулинарам украсить блюдо, обогатить их содержание и удовлетворить эстетические потребности человека. С помощью цветков кулинары могли расставить визуальные и вкусовые акценты. Особенно ценилась у народов древности роза. Из её лепестков готовили не только масло и вино, но и разнообразные лакомства, и освежающие напитки.

Во многих странах мира традиция употребления цветов в пищу сохранилась и по сей день. В Европе – настурции, маргаритки и фиалки наиболее часто добавляются в салаты или используются для украшения блюд, делаются пастилки из фиалок, а засахаренные розовые лепестки используют как украшение для праздничных тортов. Современная Европа переживает второе рождение многих национальных блюд с использованием цветов, их добавляют в джемы и варенья, замораживают в кубиках льда для украшения напитков, используют в маринадах или просто для украшения.

В кулинарии Японии используются около 40 видов съедобных цветов. Большой популярностью здесь пользуются цветы хризантемы, их применяют в салатах, маринуют. Первенство по употреблению разных цветов в качестве активных компонентов блюд удерживают страны Юго-Восточной Азии.

Кулинары со Среднего Востока эксплуатируют розы в кулинарии уже сотни лет. Нежные лепестки собирают с обширных полей в горах Либии с восходом солнца, затем они перерабатываются прямо на месте, чтобы не потерять их драгоценный аромат. Затем ароматную розовую воду используют в экзотических джемах, которые подают между глотками крепкого кофе или просто разводят холодной водой и получают освежающий напиток.

Интерес к декоративным возможностям соцветий в кулинарии растёт во всём мире, в том числе и в России.

В кулинарии используется только то растительное сырьё, которое прошло соответствующий контроль и имеет пищевой сертификат. Нельзя использовать в кулинарии цветы, которые продают в цветочных магазинах. Не все цветы съедобны, некоторые токсичны и могут вызвать аллергию, есть и ядовитые цветы, поэтому важно убедиться в том, что у вас на тарелке. Необходимо избегать цветы, опрысканные пестицидами. Если сомневаетесь, лучше не рискуйте.

Как правило, все цветы овощей и пряных трав съедобны.

Собирают цветы с кулинарной целью, тогда же, когда и принято собирать лекарственные растения – в период их цветения, так как в это время в них больше всего витаминов. Лучше всего собирать их рано утром, растущих на экологически чистых почвах.
Любые цветы нужно тщательно промыть. Не ешьте белые части у основания розовых лепестков, так как у них есть горький привкус.
Отдельная тема – «цветы в напитках», но чай с жасмином помогает бороться со стрессом, чай с цветками ромашки гарантирует спокойный сон, стакан молока с цветками гиацинта даст спокойствие и ясность ума.
Цветы, наиболее часто используемые кулинарами всего мира в современной кухне: Анютины глазки. Применяются для ароматизации уксуса или засахаривания Цветки апельсина. Распространяют тонкий аромат, дополняющий десерты, в них большое количество антиоксидантов.
Фиалка душистая. Молодые листья фиалок вкусны в салатах, цветы применяются для украшения десертов и прохладительных напитков. Анютины глазки тоже можно замораживать в кубиках льда для пуншей и коктейлей. Цветами хорошо украшать любые десерты, от тортов до мороженого, их можно также засахарить.
Бурачник или огуречная трава. Цветы василькового цвета в форме звездочки, благотворно влияют на нервную систему. Употребляют в пуншах, лимонадах, шербетах, холодных супах, сырных и творожных запеканках и тортах. Молодые листья можно добавлять в супы и к жаркому перед окончанием варки, и особенно в блюда из капусты или огурцов.
Ноготки или календула. Мелкие лепестки золотисто-оранжевого цвета. Употребляется в мясных и рыбных супах, в блюдах из макаронных изделий и из риса, как наполнитель для сливочного масла, в салатах.
Лилии. Цветы и лепестки великолепно подходят для украшения сложных салатов или тортов, можно засахаривать.
Герань. Цветами и лепестками можно посыпать десерты, употреблять их в прохладительных напитках и коктейлях, либо замораживать в кубиках льда, для ароматизации отварных и запеченных яблок и груш. На свежих листьях можно настаивать молоко, сливки и сиропы для десертных блюд, мороженых и кремов, либо добавить 1 свежий лист в чай.
Лаванда. Цветы и лепестки красивы и вкусны в бокале шампанского, с шоколадными десертами, тортами и пирожными, в шербетах и мороженом. Можно употреблять и в основных блюдах, в жарком, в рагу и в винных соусах. Их добавляют в смесь пряностей.
Маргаритки. Лепестками можно посыпать салаты, открытые бутерброды, отварные овощи перед подачей, употреблять их как наполнители для сливочного масла, с блюдами из макаронных изделий и риса.
Настурция. Листья и цветки обладают слегка перечным вкусом, напоминающим кресс-салат. Цветы можно употреблять целиком для украшения салатов, творожных и сырных несладких запеканок и кишей, открытых бутербродов, в холодных закусках. Блюда из неё обладают диетическими и лечебными свойствами, у неё съедобны свет части растений, кроме корней. Количество витамина С в ней во много раз выше, чем в обычных салатных.
Розы. Миниатюрными цветами и бутонами можно украшать мороженое и десерты, крупными лепестками посыпать десерты или салаты. Лепестки или бутоны можно замораживать в кубиках льда и употреблять их для пуншей или сладких коктейлей (особенно с

шампанским). Засахаренные лепестки или цветы и бутоны роз – лакомство и украшение для тортов и десертов.

**Порядок проведения работы:**

1. Засахарить цветы

Цветы для использования в кулинарии не должны быть опрысканы пестецидами.

1. Промойте их аккуратно в воде и обсушите на бумажных полотенцах.
2. Чтобы сделать засахаренные цветы для украшения выпечки, нужно слегка взбить яичный белок и тонкой кисточкой полностью покрыть лепестки или бутоны белком.
3. Обсыпать сахарной пудрой через ситечко. Сахарную пудру можно окрасить в тон цветка.
4. Стряхнуть излишнюю пудру и полностью высушить лепестки или цветы (лепестки можно сушить на бумажных полотенцах или салфетках, цветы побольше (например, розы или лилии) нужно обвязать ниткой или тонкой проволокой вокруг стебля и подвесить цветком книзу, чтобы не смять лепестков.
5. Оформить кулинарное блюдо или кондитерское изделие живыми цветами
6. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать засахаренные цветы и оформленное блюдо.

**Посмотреть презентацию к теме.**

**Практическая работа №8.**

**Тема:** Техника нанесения рисунка на столовую посуду

**Цель работы:** приобрести навыки

1. нанесения различных рисунков на поверхность столовой посуды;
2. составления композиции на основе полученного рисунка и кулинарного блюда

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** стол производственный, ванна моечная, емкости, шприц для пищевых целей, столовая посуда.

**Последовательность выполнения работы:**

1. Изучить теоретические основы по технике нанесения рисунков на столовую посуду
2. Приготовление соуса или другой пищевого ингредиента для росписи посуды
3. Техника нанесения шоколадного соуса на блюдо.
4. Ответить на контрольные вопросы
5. Вывод

**Методические указания для выполнения практической работы**

**1. Изучить теоретические основы по технике нанесения рисунков на столовую посуду**

*Способы декорирования тарелок для кулинарных блюд*

Способ весьма прост. Для этого необходим резервуар с тонким отверстием, заправленный растительным маслом и любые виды сухих специй, их смеси, сухие приправы, молотый кофе, сахарная пудра, подкрашенный сахарный песок и другие.

Рисунок может быть простым, сложным, одноцветным, многоцветным. На чистую тарелку наносят растительным маслом желаемый рисунок, посыпают, например, куркумой, и проявляют рисунок, слегка потряхивая тарелку из стороны в сторону или слегка постукивая ладонью по ребру тарелки. Потом сдуваем излишки приправы. При умеренном нанесении приправы иногда удалять остатки не приходится. Очень важно, чтобы тарелка для рисования была идеально чистой, если вам не понравился рисунок , то тарелку необходимо вымыть с моющим средством, насухо протереть чистой тканью или салфеткой, подсушить. Важно использовать специи определённого помола, очень мелкие смазывают рисунок, а очень крупные – плохо прилипают.

Одноцветные рисунки весьма просты в исполнении. Чтобы получить многоцветный рисунок выполняем часть рисунка маслом, наносим специи, «проявляем», затем выполняем следующую часть рисунка маслом, посыпаем специями, «проявляем», стараясь не попадать специями на предыдущую часть рисунка.

Рисовать можно на разных предметах сервировки: соусниках, фужерах и т.д. На любом блюде можно написать поздравление для своих гостей или близких.

**Декорирования тарелок для десертов**

Очень простой способ украшения белой тарелки с помощью шоколадного или другого соуса. Все, что осталось сделать в завершение, это положить туда кусочек тортика и подать на стол. Шоколадную смесь переложить в пирамидальный мешочек для создания украшений для торта (если такого нет, то можно просто в кулечек и сделать небольшое отверстие в уголке так, что бы можно было выдавливать пасту тонкой струйкой). Медленно выдавливайте пасту круговыми движениями до образования небольшого тортика

**2. Приготовить соус или другой пищевой ингредиент для росписи посуды**

Сделать густой крем на основе муки, потом шоколад или какао порошок с ванилью и маслом растопить в микроволновке на протяжении 20 секунд, вытащить и тщательно пере-

мешать и повторить процедуру 3 раза. Затем вручную смешать крем и шоколад до образования шоколадной пасты.
Наполнить бумажный кулёк (корнет) или шприц для пищевых целей соусом 4. Выполнить намеченный рисунок на тарелке
Уложить на тарелку готовый десерт или изделий

**3. Техника нанесения шоколадного соуса на блюдо.**

Французы придумали создавать орнамент из шоколада на белой тарелке. Получается очень изысканное дополнение к любому десерту на ней. Для начала необходимо шоколад правильно растопить, а потом перелить его в бумажный конус и приступить к декорированию.

**4.Ответить на контрольные вопросы**

1. Перечислите ассортимент соусов, используемых в оформлении десертов
2. Назовите специи, которые используют для декорирования тарелок при оформлении кулинарной продукции.

**5.Вывод**

**Лабораторно-практическая работа №9.**

**Тема:** Оформление стеклянной посуды для подачи напитков. Приготовление гарниров и топпингов.

**Цель:** Приобретение практических навыков по приготовлению гарниров и топпингов, оформлению коктейлей.

**Наглядные пособия:** разделочная доска, нож, нож-пила, карбовочный нож, нож для фигурной нарезки фруктов и овощей, щипцы, лоток для нарезанных фруктов, поднос, ведерко для льда, посуда подачи, палочки для коктейлей.

**Продукты:** апельсин, лимон, свежий или консервированный огурец, свежая или консервированная вишня, сахар, сахарная пудра, лед.

Последовательность выполнения работы:
1. Отработайте задания №№:1,2,3,4,5,6,7,8.
2. Сделайте зарисовки в тетрадь.
3. Подберите посуду для каждого вида гарнира.

Пояснение к выполнению практического занятия

Задание 1. Охлаждение посуды подачи.

Посуду подачи предварительно охлаждают в холодильном шкафу или кладут в бокал или стакан кубик льда и вращают его вдоль стенок.

Задание 2. Приготовление сахарной корочки, сахарного инея (глазировки).

Сахарная корочка служит украшением. Ободок бокала увлажняют долькой лимона, бокал опрокидывают в мелкий сахар или сахарную пудру. Образованная сахарная корочка имеет ширину 0,7-1,0см.

В зависимости от вкусовых качеств коктейля корочку можно делать из соли. При использовании сахарной пудры получается сахарный иней.

Задание 3. Приготовление шпажки.

Фруктовая шпажка служит украшением, закуской к напиткам, ароматизатором напитка. На деревянные и пластмассовые шпажки одноразового пользования длиной 8-10см нанизывают с помощью щипчиков нарезанные фигурно плоды и ягоды. Шпажку с фруктами опускают в приготовленный напиток, (конец ее остается свободным для захвата) либо кладут на бокал.

Задание 4. Приготовление лимонной или апельсиновой подвески.

Лимонная или апельсиновая подвеска – это ломтик лимона или апельсина, который надрезают от середины к кожуре и надрезом надевают на край бокала или стакана.

Задание 5. Приготовление лимонной (апельсиновой) цедры, срезанной спиралью (куста).

Небольшим острым ножом с лимона срезают цедру лентой (толщиной до 0,5см). Срезанную верхнюю часть цедры подвешивают за край бокала, спираль опускают внутрь.

Задание 6. Приготовление цитрусового завитка.

Отрежьте тоненький кружочек лимона, апельсина или лайма, сделайте на нем маленький надрез и разверните его стороны в противоположных направлениях. Подавайте завиток, насадив его на край бокала, или в самом напитке. Цитрусовые разного цвета можно сплести вместе и скрепить шпажкой. Завитки выглядят эффектно на шпажках, если их нанизать между вишнями или маленькими кусочками других фруктов.

Задание 7. Приготовление гарнира «Колесо телеги».

При помощи зестера срежьте кожуру с плода полосками от сердцевины вниз на ровном расстоянии так, чтобы получилась ребристая поверхность. Полоски можно использовать для других гарниров. Порежьте плод, сделайте завитки или закрепите кусочки на краю бокала.

Задание 8. Топпинги.

Протертые топпинги хороши на поверхности напитков, содержащих сливки, молоко или яичный белок. Натрите мускатный орех прямо на поверхность напитка.

Вопросы для самоконтроля

1. Как можно охладить посуду подачи?
2. Для какой группы коктейлей можно использовать лимонную спираль, «лошадиную шею» и т.д.?

3. Каково назначение гарниров?
4. Назначение топпингов. Что можно использовать в качестве топпинга?
Оформление работы
По практическому занятию оформляется отчет. В тетрадь записывается:
6. Дата проведения.
7. Цель занятия.
8. Порядок проведения работы.
9. Технологическая схема приготовления гарниров и топпингов.
10. Литература по теме занятия.

**Лабораторно-практическая работа №10**
**Тема:** Подготовка продуктов для карвинга. Изучение инструментов для карвинга.

# История карвинга

Карвинг — по – английски означает «вырезание». Это слово в международном употреблении давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам.

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Дальнем Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, исстари передававшегося по наследству. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. Китайская и японская техники карвинга очень похожи — там видна тенденция в вырезанию изображения животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения

,используя, в основном, так называемый тайский нож в сочетании с различными резцами.
Кулинарные традиции Таиланда богаты физической и духовной красотой, изяществом и фантазией, которые отражают образ жизни этого народа. Тайский карвинг дышит элегантностью и артистизмом. Все уважение и внимание, которое оказывает резчик гостям, выражается в совершенстве украшений, создаваемых им для обеденного стола.

## Технология карвинга

Искусство карвинга или художественная нарезка овощей и фруктов возникло на Дальнем Востоке, к нам оно пришло из Таиланда. На практике студенты учаться вырезать арбузы, дыни, тыквы, нарезать цветы из фруктов и овощей.

«Карвинг» в колледже помогает студентам в избранной профессии для оформления блюд. Вырезанные фрукты и овощи делают блюда более аппетитными и привносят много изящества столу, создавая атмосферу утонченных манер во время приема пищи.
Карвинга» прививает студентам колледжа любовь к избранной профессии.
Простой резной орнамент на фруктах и овощах в ежедневных блюдах их делает более аппетитными и привносит много изящества столу, создавая атмосферу утонченных манер во время обеда.

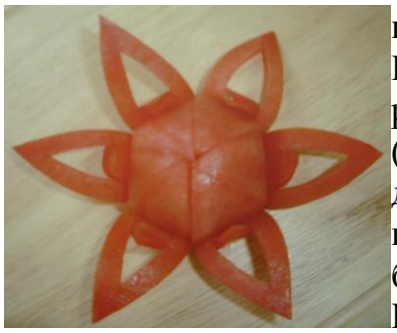
## Инструменты для карвинга

- **Тайский нож** — самый важный компонент набора. Он будет вашим верным помощником в самых трудных узорах на всех овощах и фруктах.
- **Три треугольных карбовочных ножа** – разного размера применяются очень часто при вырезании листочков.
- **Три овальных карбовочных ножа** — разного размера примеяются, если вам нужен орнамент с округлыми срезами.
- **Ложка — нуазетка** — нужна для вырезания шариков и полусфер разных размеров. Ею также часто размечают середину цветка.
- **Универсальный нож** — всегда нужен при первоначальной обработке овощей и фруктов- почистить и отрезать заготовку нужного размера.
- **Серповидный нож** — понадобится для карвинга сложных узоров на больших плодах (дня, тыква, арбуз).
- **Ножницы** — помогут вам когда вы будете придавать форму не толстому плоскому срезу продуктов.

## Практические советы

Прежде всего, любой продукт, который вы собираетесь резать всегда должен быть рассмотрен с двух позиций:

- у вас есть фрукт и вам необходимо найти ему подходящий узор;
- вы выбрали узор и вам необходимо найти для него подходящий фрукт.



Выберите позицию, которая вам больше подходит, и работайте в этом направлении. Чаще именно фрукт (овощ или ягода) определяет цвет и форму вашего будущего произведения. Профессиональные резчики решают какая будет модель узора сразу, как только они берут фрукт в руки будут больше оставаться свежими). Когда фрукт будет выбран, перед началом вырезания во внимание должны быть взяты следующие факторы:

- толщина кожуры и устойчивость мякоти (техника карвинга должна быть приспособлена к спелости фрукта);
- область пустот в продукте, семена и косточки;
- цвета кожуры и мякоти фрукта, чтобы определить, каким образом смоделировать их сочетание;
- может ли стебель, листья или корневище быть составной частью выбранной модели, или может, вы их используете потом при создании композиций.

## Последовательность выполнения работ

Как только фрукт выбран, настает время делать серьезную работу:

- перед карвингом любой фрукт должен быть тщательно вымыт;
- если вы очистили фрукт от кожуры, то вымойте его без кожуры еще раз;
- выберете соответствующие инструменты.

Старайтесь использовать только инструменты из нержавеющей стали — она меньше всего окисляет продукт. Если надо, подточите ножи. Как правило, ножи надо подтачивать каждый раз как вы начинаете новую композицию.

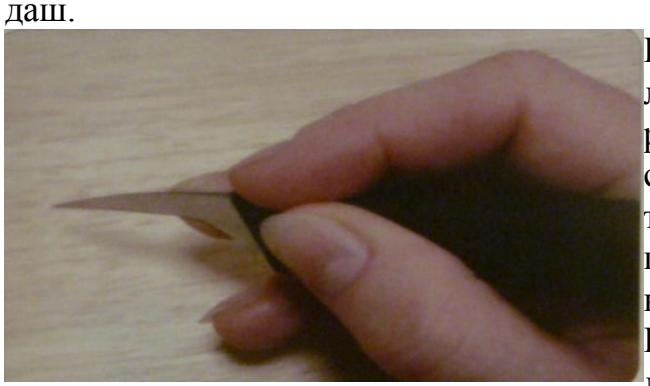
Ножи легко точатся простой мелкой наждачной бумагой.

Прокрутите в голове весь процесс технологии карвинга.

Определите основные точки фрукта и, при необходимости, наметьте рисунок.

Начинайте вырезать. Очень чувствительные фрукты, такие как яблоки, требуют соответствующей обработки во время вырезания, чтобы гарантированно сохранить их прекрасный и свежий вид.

Держите изогнуты ножи для карвинга так же, как вы держите ручку или карандаш.



Вы начинаете работать так же, как если бы вы держали в руке карандаш, ручку или кисть. Не надо резать « на себя» - мы не собираемся чистить картошку, а хотим научиться «рисовать» по овощам и фруктам, достигая плавности и точности движений.

Поставьте средний палец на площадку лезвия и начинайте двигать перышком — лезвием.

При карвинге треугольными или овальными ножами держите инструмент так, что бы указательный и большой палец контролировали глубину надреза.

- Иногда расслабляйте и встряхивайте руку.
- Всегда наготове держите виску с ледяной водой.
- Цвет деталей можно менять с помощью пищевых красителей. Кроме того, желтый цвет можно получить из цедры лимона или протертой моркови; зелений- из листьев шпината; красный — из сока вишни, малины, смородины, свеклы; оранжевый — из сока мандариновой или апельсиновой цедры; коричневый — из пережженного сахара; белый — из сахарной пудры.
- Но лучше использовать красоту и гамму естественного природного цвета.
- Сочетайте цвета, компонуйте продукты один в другом.
- После карвинга практически любой фрукт полезно замочить на 10-15 минут в ледяной воде, кроме таких, как, арбуз, дыня или тыква, которые могут

раскиснуть от этого. Не забывайте замачивать свеклу отдельно, что бы не покрасить всю нарезку.

- Каждый вид нарезанных фруктов (овощей или ягод) должен храниться в отдельном пищевом контейнере в холодильнике. Не кладите фрукты в морозильник.
- Если вырезанные фрукты должны долго оставаться на банкетном столе, то опрыскивайте их каждый час водой с небольшим количеством лимонного сока.
- Цветы из моркови, картофеля и свеклы могут быть не съедобными. После карвинга и обмывания в ледяной воде отварите их в пароварке, добавив в воду 2 ст. ложки уксуса и разложив овощи на листах капусты, прикрывающих решетку, посолите.
- Не забывайте украшать основную резьбу мелкими деталями. Именно они придают законченность и особый шарм вашему изделию.
- Не забывайте делать хотя бы простой декор на тарелке или подносе, на которых вы размещаете свою композицию. Перед выкладыванием фруктов на тарелку промокните их салфеткой, чтобы не испачкать тарелку соком.

**Практическая работа №11.**

**Тема:** Хризантема из пекинской капусты

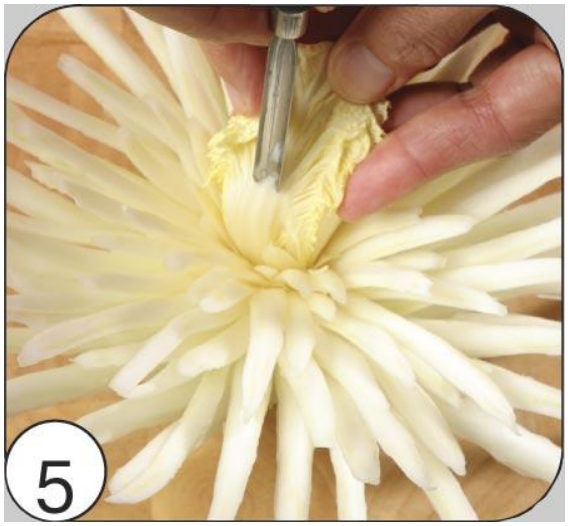
**Цель:** Научиться выполнять украшения из пекинской капусты

1. У кочана пекинской капусты весом от 300 до 700 г удаляем рыхлые листья и обрезаем верхнюю часть кочана, оставив около 12-15 см.

2. Работаем карбовочным желобковым ножом овального или треугольного сечения.

3. Сделаем по толстым прожилкам листьев срезы разной длины, направляя нож от верхнего среза листа к основанию капусты. Начало среза делаем потоньше. По мере приближения к кочерыжке углубляем нож в капусту.

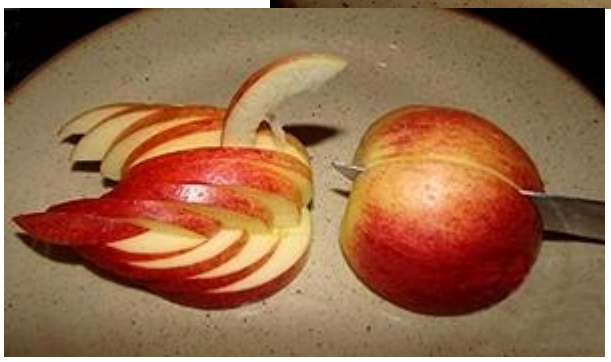
4. Не дорезав 1,5-2 см до кочерыжки, удалим вырезанные большие листья. Если лист держится крепко – сделаем небольшим ножом несколько насечек.



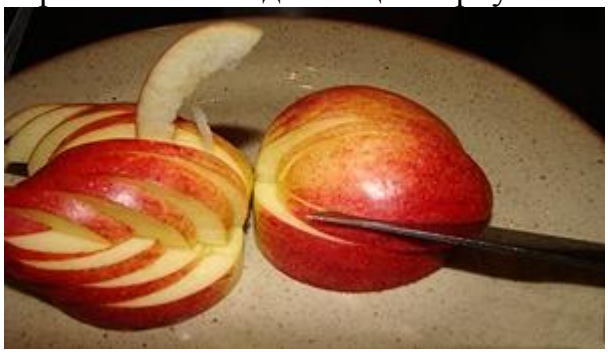

5. Последующие ряды листьев прорезаем тем же способом, укорачивая длину лепестков хризантемы к середине.
Если края лепестков будут достаточно тонкие, то затем в холодной воде они свернуться в кольца или красиво изогнутся.

6. Положим «хризантему» в ледяную воду на полчаса. Изделие приобретёт изящную форму. Вырежем пару зеленых «листьев» из огурца и сделаем композицию на блюде с салатом или различной нарезкой.

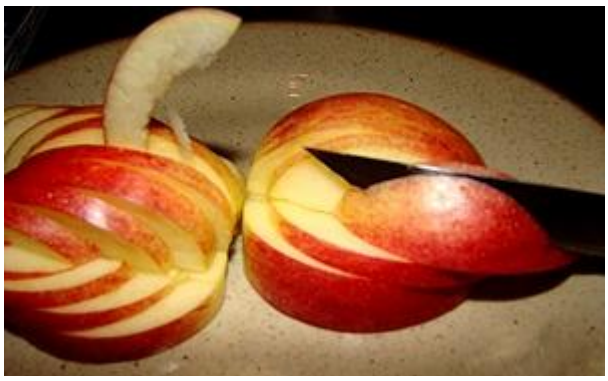
**Практическая работа №12.**
**Тема:** Изготовление лебедя из красного яблока
**Цель:** Научиться вырезать фигурки для изделия из яблока. Сборка композиции «Лебедь».



1. Яблоко разрезать пополам, аккуратно удалить сердцевину и положить половинку разрезом вниз. Оставляем полоску в 1 см в середине и прорезаем слева и справа от нее не до конца сверху вниз.



2. Снизу прорезаем навстречу верхнему разрезу – получается уголок.



3. Подобным образом повторяем надрезы на этом уголке.
Чем больше мы нарежем уголков, тем изящнее будет «лебедь».
Для успешной работы требуется возможно более тонкий нож.

4. Повторяем эту работу с другой стороной.
Из средней полоски вырезаем уголок, имитирующий шею и голову «лебедя».
Ранее вырезанные уголки сдвигаем для получения красивой формы.

5. Оформляем «шею» лебедя и вставляем ее в разрез.

6. Готовых «лебедей» выкладываем на блюдо.

## Советы по каждому фрукту (овощу, ягоде):

- лук должен быть свежий, без проросших стрелок, среднего или маленького размера, стандартно-круглый. Перед карвингом лучше лук замочить в холодной воде, чтобы у вас не было слез. Очистите, но не отрезайте корнивище, чтобы репка лука не развалилась на части и держалась вместе за счет корневища.
- зеленый лук используется только ярко-зеленый;
- морковь должна быть однородная (середина не должна быть переспелой и отслаивающейся), размер от среднего до большого размера;
- красный редис должен быть свежий, жесткий и круглый, размер от среднего до большого. Редис раскрывается в очень холодной воде и легко хранится ней по 2-3 дня;
- огурцы должны быть длинные, прямые. Темно-зеленые, без пупырышков и не перезрелые;
- помидоры должны быть круглые, красные и очень твердые, но любого размера. Порезанные помидоры от потемнения сбрызгивают смесью лимонного сока с водой;
- тыквы должны быть с твердой серединой и мягкой кожурой, размер тыквы может быть любой, в зависимости от дизайна вашего изделия;
- перец нужен только с очень твердой кожурой, обычно для цветов используют только мелкие перцы;
- пекинский салат должен быть с очень твердой и плотной серединой, среднего размера;
- лимон режем только с толстой кожурой, чем кожура толще тем лучше;
- дыня может быть желтая и зеленая, с тонкой нетвердой кожурой и без мокрых битых пятен;
- картофель режется легче если он полежал в тепле 2-3 дня и стал мягче. Размер от среднего до крупного, форма овальная или круглая- зависит от планируемого цветка, но главное — однородная без наростов и дырок. После карвинга замочите картофель в холодной воде на 20 минут, чтобы вымочить картофельный крахмал;
- свеклу обычно употребляем однороднокруглую и среднего размера.

Свеклу лучше резать в перчатках, чтобы не испачкать руки перед следующим

изделием. Из свеклы получаются роскошные букеты роз, но резанная свекла быстро сохнет и поэтому ее надо периодически опрыскивать водой;

- арбуз должен быть ярко-красным в середине, но не переспелым. Кожура как можно тоньше и нежнее. Желательно сорт с мелкими косточками;
- ананас должен быть с большой и свежей зеленой ботвой. Она хорошо используется в композициях и долго остается свежей. Нарезанный ананас хранится в закрытом пищевом контейнере в холодильнике;
- яблоки, груши, баклажаны могут быть любого цвета, но плотные и глянцевыми. Размер любой, но перед карвингом и после него замочите их на15-20 минут в смеси лимонного сока с водой для предотвращения потемнения. Продолжайте их опрыскивать во время карвинга.

**Задание:**

**1.** Выполнить лебедя из красного яблока;

2. Презентовать;

3. Выполнить мини-конспект в рабочую тетрадь «Советы по овощам и фруктам».

**Лабораторно-практическая работа №13**

**Тема:** Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов

**Цель работы:** 1. Вырезать украшения из моркови (рыбку, цветок); 2. Составить композицию на основе полученного украшения

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, набор ножей для карвинга, емкости, альбом по выполнению карвинга, профессиональные журналы.

**Теоретические основы:**

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, исстари передававшегося по наследству. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок. Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном, так называемый тайский нож в сочетании с различными резцами. Как вы понимаете, каждая техника имеет свои преимущества и неудобства. Китайская технология карвинга, использующая трафареты, выемки и формочки легче дается в обучении, но не имеет той утонченности и изысканности, которую можно достичь с помощью тайских инструментов.

Кулинарные традиции Таиланда богаты физической и духовной красотой, изяществом и фантазией, которые отражают образ жизни этого народа. Тайский карвинг дышит элегантностью и артистизмом.

Самый важный компонент набора –тайский нож

Он будет верным помощником в самых трудных узорах на мелких овощах и фруктах.

Дальше идут три карбовочных ножа разного размера треугольного сечения. С ними легко и просто вырезать листочки.
Если вам нужен орнамент с округлыми срезами – используем три овальных ножа разного размера
При первоначальной обработке, особенно крупных овощей и фруктов, нам не обойтись без длинного ножа

**Порядок проведения работы:**

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Вырезать рыбку из моркови

1. Морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на 1 час для размягчения.
2. Взять средний поварской нож и нарезать им пластины толщиной 5 мм. Затем с помощью тайского ножа придать пластинке контур туловища рыбки, плавники и хвост должны быть выполнены вместе с туловищем.
3. С помощью овального ножа нанести на туловище «чешуйки».

3. Вырезать цветок из моркови

1. Морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на 1 час для размягчения.
2. Взять средний поварской нож и нарезать им кружочки толщиной 2 мм и несколько кружков толщиной 1 см.
3. На кружках моркови толщиной 1 см с помощью тайского ножа нанести продольные, а затем поперечные бороздки. Снизу поварским ножом сделать канавку глубиной 3-4 мм по всему периметру кружка.
4. В полученную канавку по всему диаметру вложить кружки моркови толщиной 2 мм.

4. Составить композицию на основе полученных украшений

4. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать композицию из овощей.

**Лабораторно-практическая работа №13**

**Тема:** Приготовление овощных (фруктовых) чипсов

**Цели работы:**

1. Приготовить чипсы из картофеля, яблок, сыра;

2. Провести оценку качеству приготовленного изделия

**Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:** шкаф пекарный электрический, стол производственный, ванна моечная, противень, доска разделочная, набор ножей, емкости, бумага для выпечки, профессиональные журналы.

**Теоретические основы:**

Сегодня для украшения блюд и десертов многие повара используют чипсы. Такой декор не только придает блюду воздушность, но и органично вписывается в общую вкусовую гамму.

150 лет назад чипсы были привилегией элиты и подавались только в дорогих ресторанах. Это потом хрустящая картошка постепенно перешла в разряд фаст-фуда и стала всенепременным атрибутом демократичных заведений «быстрой еды». Более того, в Соединённых Штатах был даже создан специальный национальный институт картофельных чипсов,

в котором разрабатывались новые рецептуры и придумывались всевозможные вкусовые добавки.

История появления чипсов стала уже притчей во языцех. 24 августа 1853 году клиенту одного из дорогих ресторанов в городке Саратога-Спринг не понравилось то, как порезана поданная ему жареная картошка, и он не только вернул блюдо обратно, но и при всём честном народе отчитал шеф-повара.

Джордж Крам – тот самый шеф-повар – страшно возмутился и решил проучить привередливого гостя. Он нарезал картофель тончайшими ломтиками и зажарил их в масле до хруста. Такую картошку было даже невозможно наколоть на вилку, но клиент остался доволен! Блюдо моментально стало популярным и получило название «Чипсы Саратога» (от английского chips – кусочки, ломтики).

В советское время пищевая промышленность длинные плоские прямоугольники, сложенные в картонные коробки, или ломтики в целлофановых пакетах. Правда, назывались они не чипсами, а хрустящей картошкой.

**Порядок проведения работы:**

**1. Инструктаж по технике безопасности**

**2. Приготовить картофельные чипсы.**

Противень смажьте сливочным или растительным маслом (тонким слоем!), выложите на него ломтики картофеля, присолите по вкусу. Поставьте в духовку и следите, чтобы не сгорело!

**3. Приготовить сырные чипсы**

Ингредиенты: 60 г пармезана, 60 г чеддера, 2 ст.л. семян льна (по желанию), ½ ч.л. итальянской смеси трав на основе орегано, чёрный молотый перец – по вкусу. Приготовление:

Сыр натереть на мелкой тёрке, льняное семя измельчить в кофемолке. Смешайте все ингредиенты в миске. Противень застелите бумагой для выпечки или положите силиконовый

коврик для выпечки. Разложите смесь небольшими кучками, приплюсните ложкой, чтобы получились плотные кружки. Выпекайте в течение 10 минут при максимальном нагреве. Готовые чипсы аккуратно разложите на решётке и остудите. Не накрывайте ничем – иначе отсыреют!

**4. Приготовить банановые чипсы**

Маленькие бананы – они ароматнее – тонко нарезать (овощерезкой), смазать слегка подогретым мёдом, сбрызнуть лимонным соком и сушить в духовке при температуре 50-60ºС примерно пару часов.

**5. Приготовить фруктовые чипсы.**

Любые фрукты вымойте, нарежьте тонкими пластинками, разложите на противне и поставьте в духовку, нагретую до 50-60ºС. Сушите фрукты при открытой дверце до тех пор, пока они не станут ломкими.

*Фруктовые чипсы другим способом.*

Сварите сироп из 500 г воды и 500 г сахара. Тонко нарезанные фрукты (любые!) положите в сироп и кипятите 3-4 минуты. Разложите ломтики на противне в один слой и подсушите

в течение 3-6 часов в духовке при температуре 60-70ºС. Готовые фруктовые чипсы ломкие, хрустящие.

6. **Оценить качество чипсов по следующим показателям:**

| | **Картофельные чипсы** | **Сырные чипсы** | **Банановые чипсы** | **Фруктовые чипсы** |
|---|---|---|---|---|
| **Форма** | | | | |
| **Цвет** | | | | |
| **Вкус** | | | | |
| **Запах** | | | | |
| **Консистенция** | | | | |

1. **Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать украшения из чипсов.**

**Лабораторно-практическая работа №14.**

**Тема:** Изготовление украшений из лука-порея: цветок и бантик

**Цветок из лука-порея для украшения блюд**

1. Широкий лист лука-порея сложить пополам вдоль и со стороны сгиба сделать частые надрезы.
2. Свернуть в рулончик – это будет сердцевина цветка.
3. Из широких частей лука сделать лепестки.
4. Скрепить цветок зубочистками и выложить на блюдо.

https://domohozajki.ru/blog/43908987481/Karving-dlya-nachinayuschih.-TSvetyi-iz-luka

**Бантик из лука-порея для украшения блюд**

1. Молодой свежий лук-порей очистить, отрезать белую плотную часть около 20 см. На одинаковом расстоянии друг от друга продольно рассечь лук несколькими прорезями на всю глубину (до центра).
2. Отогнуть «лепестки» первого ряда и примерно посередине обрезать, придав им треугольную форму.
3. Лепестки следующего ряда сложить во внутрь «бантиком».
4. Продолжать ряд за рядом складывать лепестки.

Если бантик плохо держится, можно укрепить его кусочками деревянных зубочисток.

**Лабораторно-практическая работа №15**

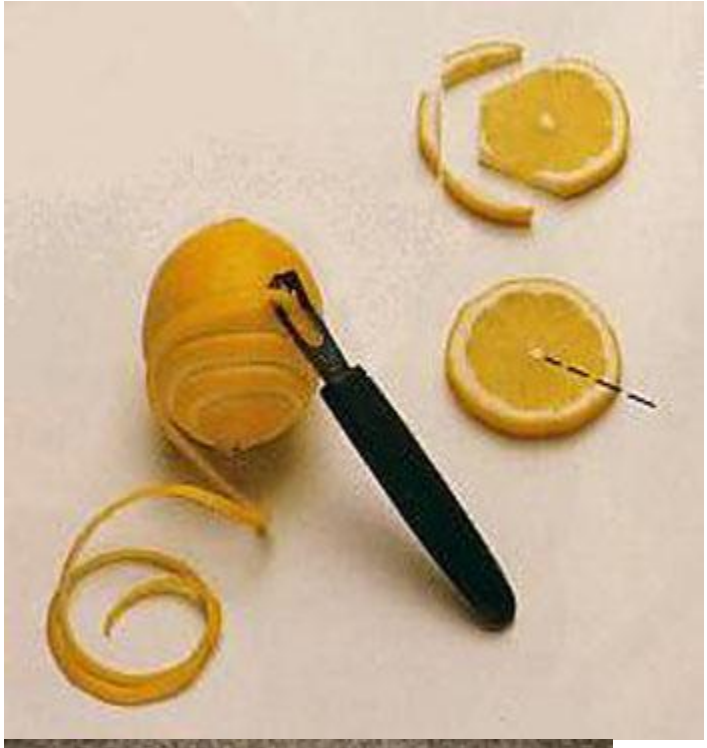
**Тема:** Оформление овощной нарезки.

**Лабораторно-практическая работа №16**

Украшения из цитрусовых плодов.

Цитрусовые – идеальный материал для украшения различных блюд. Можно составить всевозможные композиции с ломтиками лимонов и апельсинов.

Для работы с цитрусовыми потребуются маленький кухонный нож и нож для каннелирования.



На кожуре целого плода лимона ножом для каннелирования нужно сделать вертикальные засечки. Затем нарежьте плод ломтиками: для гарнира или украшения края стакана— немного потолще, для спирали — потоньше.
Затем нарезать плод тонкими ломтиками, если вы хотите украсить блюдо, и более толстыми ломтиками для края стакана с напитком.
Для композиции сгодятся все цитрусовые — и лимоны, и лиметты, и апельсины.

Чтобы сделать «пакетик», отрежьте тонкий ломтик от плода и разрежьте его аккуратно до середины. Два конца ломтика лимона положите один на другой так, чтобы получилась воронка. Для «спиральки» разведите концы ломтика в разные стороны.

Чтобы сделать «змейку», каждый ломтик сверните в спираль и, совместив края ломтиков, расположите их друг за другом.

На кожуре плода ножом для каннелирования сделайте вертикальные насечки. Затем нарежьте плод ломтиками: для гарнира или украшения края стакана немного потолще, для спирали — потоньше с нетронутой кожурой.

ДЕЛЕНИЕ ЛОМТИКОВ НА ЧАСТИ

Каннелированные ломтики апельсина поделите ножом на 2,4 или 6 частей. Шестая часть ломтика лимона с вишней и ромбиками из лука-порея или моркови. Половинки лимона с кружочками фаршированных оливок и ромбиками из лука-порея. Половинки ломтиков лимона, наложенные друг на друга, — строго и незатейливо. Лимонный «веер» с ромбами. Из лука-порея, звездой из перца или моркови и дынным шариком.

Резать ломтиками: для гарнира на ломтики можно как или украшения края стакана — каннелированные фрукты, немного потолще, неканнелированные, для спирали — потоньше с нетронутой кожурой. Каннелированные ломтики апельсина поделите ножом на 2,4 или 6 частей.

Композиция из половинки ломтиков лимона, наложенные друг на друга, — строго и незатейливо.

Creative Ideas on FB

Handimania

**Лабораторно-практическая работа №17**
**Тема:** Оформление и декорирование фруктовой нарезки.

**Лабораторно-практическая работа №18**
**Тема:** Современные тенденции в украшении бутербродов. Приготовление бутербродов с детской тематикой.

**«Мышки на сыре»**

Ингредиенты:
Хлеб — 2 Ломтика;
Яйца перепелиные — 2 Штуки
Сыр — 2 Ломтика (твердый)
Масло сливочное — 20 Грамм
Морковь — 1 Ломтик
Гвоздика — 6 Штук
Укроп — 1 Пучок

Как приготовить «Бутерброды «Мышки на сыре»»

Подготовьте необходимые ингредиенты.

Кусочки хлеба смажьте сливочным маслом.

Выложите сверху твердый сыр на каждый кусок хлеба, в сыре сделайте дырочки.

Затем выложите перепелиные яйца.

Из гвоздики сделайте глазки и носик.

Из моркови сделайте ушки.

Также из моркови сделайте хвостик. Украсьте бутерброды веточкой зелени.

**Сэндвич с сыром и колбасой «Котик».**

**«Божьи коровки»**

Помидоры черри – 150 г.
Яйца – 2 шт.
Сырок плавленый – 1 шт.
Багет пшеничный – 6-8 кусочков
Майонез домашний – 1 ст.л.
Маслины – 50 г.
Соль – по вкусу

Яйца сварите заранее «вкрутую», охладите в воде, снимите скорлупу, натрите на мелкой терке. Аналогично измельчите мягкий плавленый сырок.

Компоненты соедините с майонезом, тщательно перемешайте.

Кусочки хлеба с одной стороны смажьте толстым слоем яично-сырной смеси.

Помидоры черри тщательно вымойте, просушите, разрежьте на две половинки. На батон с намазкой уложите по одной половинке черри.

Далее начинайте делать божьих коровок. Из маслин сделайте головки и черные точки на спинке. Из майонеза сделайте божьим коровкам личико.

Бутерброды украсьте зеленью, создавая подобие зеленых полянок.

Необычные бутерброды готовы к детскому столу.

**Лабораторно-практическая работа №19**
**Тема:** Современные тенденции в украшении закусок. Приготовление и оформление канапе, finger food.

Технологическая карта

**Область применения:** настоящая технологическая карта распространяется на finger food «Томаты черри, фаршированные рисом и креветками»

**Рецептура №1**

| Наименование сырья | Расчет сырья произведен на 10 порций | |
|---|---|---|
| | Масса брутто, г (мл) | Масса нетто, г (мл) |
| Томаты черри | 200 | 172 |
| Рис белый длиннозерный | 50 | 50 |
| **Масса отварного риса** | - | 120 |
| Базилик зеленый свежий (для украшения) | 15 | 15 |
| Лук зеленый свежий | 20 | 20 |
| Сок лимона | 20 | 20 |
| Кунжут белый | 15 | 15 |
| Креветки тигровые с/м (для украшения и для начинки) | Если будут (20 шт)300 | 140 |
| Масло оливковое (для жарки) | 20 | 20 |
| Соль | 10 | 10 |
| Заправка для риса | | |
| Уксус столовый 9% | 10 | 10 |
| Вода | 20 | 20 |
| Сахар-песок | 30 | 30 |
| Соль | 10 | 10 |
| **Масса готового блюда** | | 0,55/10 шт |

**Технология приготовления**

**1.** Рис промыть, отварить до готовности, остудить; заправить заправкой по вкусу;

**2.** Томаты черри подготовить к фаршированию: помыть, сделать надрез крестом, опустить в кипящую воду на 30-40 секунд; далее, сразу перекинуть томаты из горячей воды в ледяную воду; очистить кожуру, срезать верхушку помидора, вырезать мякоть не нарушив целостность; подготовленные дольки помидоров перевернуть, чтобы стек лишний сок;

**3.** Подготовить креветки: обмыть в проточной воде; отварить их в посоленой кипящей воде с лимонным соком; очистить;

**4.** В разогретой сковороде с оливковым маслом пассеровать зеленый лук в течение 2 минут;

**5.** К луку добавить очищенные креветки, пассеровать 5 минут;

**6.** Добавить креветки в готовый рис и перемешать, посолить;

7. Кунжут слегка обжарить без масла до золотистого цвета.

8. Фаршировать, украсить сверху базиликом и креветкой тигровой, сверху слегка посыпать кунжутом. Подача.

Технологическая карта

**Область применения:** настоящая технологическая карта распространяется на finger food «Рисовые шарики с сыром и болгарским перцем»

**Рецептура №1**

| Наименование сырья | Расчет сырья произведен на 10 порций | |
|---|---|---|
| | Масса брутто, г (мл) | Масса нетто, г (мл) |
| Рис белый длиннозерный | 50 | 100 |
| Сыр «Маскарпоне» | 150 | 150 |
| Чеснок свежий | 10 | 8 |
| Лимон свежий (сок) | 50 | 50 |
| Лимон свежий (цедра) | 50 | 50 |
| Перец черный молотый | 2 | 2 |
| Масло оливковое | 50 | 50 |
| Каперсы (консервы) | 50 | 50 |
| Петрушка свежая листовая | 10 | 10 |
| Перец болгарский свежий | 40 | 40 |
| Кунжут | 15 | 15 |
| Лимон (украшение) | 13 | 13 |
| Соль | 3 | 3 |
| **Выход готового блюда** | | 0,54/10шт |

**Технология приготовления**

**1.** Рис промыть, отварить до готовности, остудить;

2. Кунжут подрумянить до золотистого цвета на сковороде без масла;

3. В цедру и в сок одного лимона добавить оливковое масло, мелко нарубленную петрушку, мелко рубленный чеснок, перец черный молотый, соль, часть сыра, рис, кунжут; тщательно перемешать; сформировать шарики;

3. Начинка: сыр «Маскарпоне», мелко рубленный болгарский перец; перемешать; начинить шарики рисовые;

4. Готовые шарики выложить на ломтик лимона, порезанного тонким кружком; сверху украсить консервированными каперсами и свежей петрушкой. Подача.

**Лабораторно-практическая работа №20**

**Тема:** Составление таблицы времени и температур для приготовления блюд по технологии «сувид»

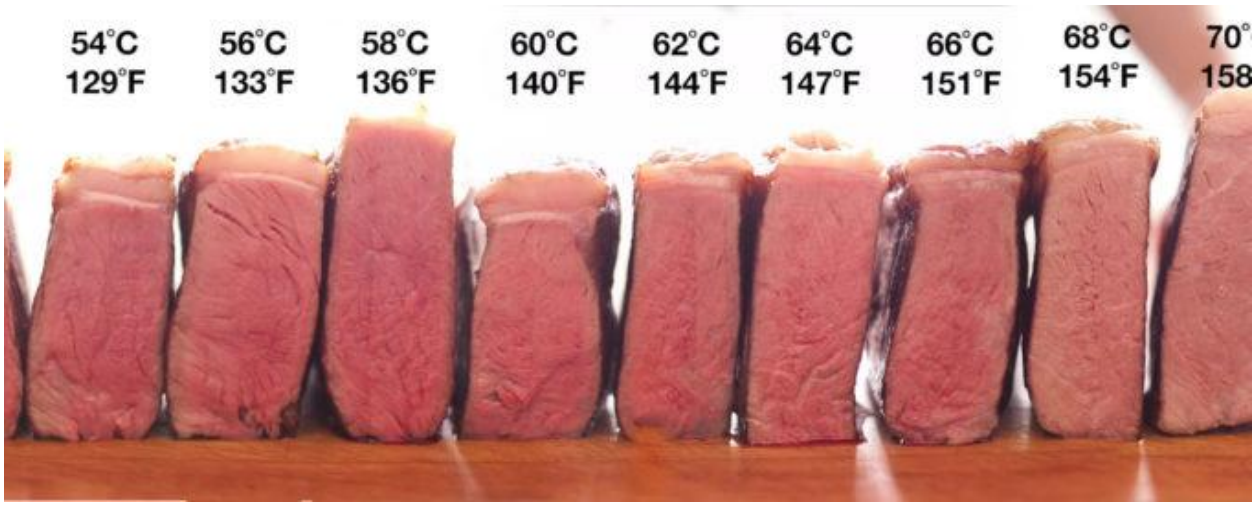



Таблица температуры и времени приготовления по технологии SousVide

**Су-вид** – метод приготовления пищи в вакууме при строгом соблюдении определенной температуры. И как вы уже поняли при приготовление пищи методом су-вид огромное значение имеет температура водяной бани. Ниже приведены таблицы расчета времени приготовления и степени готовности для мяса, птицы, рыбы, овощей и фруктов. Так же в приготовление огромное значение имеет толщина продукта, соль и содержание жира и много другое.

| Продукт | Время приготовления | Температура °C |
|---|---|---|
| Говядина RAW Стейк 20-30 мм | 15-30 | 49 |
| RAW Стейк 30-40 мм | 25-30 | 49 |
| RARE Стейк 20-30 мм | 40-120 | 55 |
| RARE Стейк 30-40 мм | 65-120 | 55 |
| MEDIUM RARE Стейк 20-30мм | 45-180 | 58 |
| MEDIUM RARE Стейк 30-40мм | 80-180 | 58 |
| Ребрышки | 60-240 | 58 |
| Язык | 1080 (18 часов) – 1440 (24 часа) | 70 |
| **Свинина** | | |
| | Корейка | 150-600 | 80 |
| | Филе 30-40 мм | 65-120 | 60 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Филе 40-50 мм | 100-120 | 60 |
| | Шея | 600 | 75 |
| | Вырезка 20-30 мм | 35-170 | 60 |
| | Вырезка 30-40 мм | 60-170 | 60 |
| | Окорок | 1200 (20 часов) | 65 |
| | Лопатка | 600 | 80 |
| | Рулька | 300-420 | 70 |
| | Шашлык | 120 | 70 |
| | Грудинка | 300 | 70 |
| **Баранина** | | | |
| | Ножки (голяшки) | 1440 (24 часа) | 67 |
| | Филе | 180 | 58 |
| **Птица** | | | |
| | Утка (филе) | 90-150 | 58 |
| | Утка (ножки) | 130-240 | 80 |
| | Гусиная печень | 30-45 | 55 |
| | Гусь (ножки) | 70-130 | 58 |
| | Курица (филе) | 40-70 | 65 |
| | Курица (ножки) | 180 | 65 |
| | Индейка (филе) | 70-120 | 65 |
| **Кролик** | | | |
| | Кролик (филе) | 240 | 62 |
| | Кролик (ножки) | 600 | 64 |
| **Яйца** | | | |
| | Всмятку | 60 | 65 |
| | Вкрутую | 80 | 68 |
| | Пашот | 60 | 62 |
| **Рыба и морепродукты** | | | |
| | Лосось и семга | 15-25 | medium rare – 49C, medium – 55C |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Морской язык | 15-30 | 52 |
| | Палтус | 15-30 | 52 |
| | Тунец | 20-50 | 58 |
| | Окунь | 15-60 | 52 |
| | Зубатка | 60 | 50 |
| | Скумбрия | 10-15 | 52 |
| | Осьминог | 240 | 85 |
| | Креветки | 25 | 50 |
| | Лобстер | 30-60 | 58 |
| **Овощи** | | | |
| | Капуста | 60 | 85 |
| | Морковь | 50 | 85 |
| | Кукуруза | 60 | 85 |
| | Фасоль стручковая | 120 | 85 |
| | Грибы | 15 | 85 |
| | Картофель | 50 | 85 |
| | Репа | 60 | 85 |
| | Спаржа | 35-55 | 85 |
| | Салат | 60 | 85 |
| | Сельдерей | 90 | 85 |
| | Тыква | 10-95 | 85 |
| **Фрукты** | | | |
| | Вишня | 25 | 70 |
| | Груша | 25 | 85 |
| | Алыча и Сливы | 25 | 70 |
| | Яблоки | 25-35 | 85 |
| | Ягоды | 45 | 70 |

| | Продукт | Время приготовления | Температура ℃ |
|---|---|---|---|
| **Фрукты** | Вишня | 25 | 70 |
| | Груша | 25 | 85 |
| | Алыча и Сливы | 25 | 70 |
| | Яблоки | 25-35 | 85 |
| | Ягоды | 45 | 70 |

**Лабораторно-практическая работа №21**

**Тема:** Составление и изучение технологических карт на блюда по технологии «сувид» из разнообразного сырья

**Говядина су-вид, полуфабрикат**

***«Утверж даю»:***

должность_____ название организации_____ подпись_____

Ф.И.О._____ дата_____

Технологическая карта №

Говядина су-вид, полуфабрикат (СР-рецептура № 661)

Издательство «Экономика» г. Москва 1983 г.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на говядину су-вид, полуфабрикат, вырабатываемую в наименование объекта, город

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления говядины су-вид, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, декларацию о соответствии, качественное удостоверение и пр.).

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

3. РЕЦЕПТУРА

| Наименование | Расход сырья на порцию, г | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Вес брутто, г | % при холодной обработке | Вес нетто, г | % при тепловой обработке | Выход |
| Говядина мякоть зачищенная (акт) | 1109,0 | 3,00 (стек) | 1076,0 | 19,00 | 979, |
| Соль | 4,0 | 0,00 | 4,0 | 100,00 | 0,0 |
| Перец черный молотый | 2,0 | 0,00 | 2,0 | 100,00 | 0,0 |
| Соевый соус | 20,0 | 30,00 | 14,0 | 50,00 | 7,0 |
| Горчица | 20,0 | 30,00 | 14,0 | 50,00 | 7,0 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Масло растительное | 20,0 | 30,00 | 14,0 | 50,00 | 7,0 |
| Выход | | | | | 1000 |

4. Технология приготовления

Зачищенную мякоть говядины маринуют при помощи соли, черного молотого перца, соевого соуса, горчицы. Оставляют для маринования в холодильнике при температуре +2+4* С на 4-6 часов.Замаринованное мясо укладывают в вакуумный пакет, вакуумируют. Погружают в ванну софткукера. Температура приготовления +65 градусов в течение 80 минут по технологии Sous-vide (фр. «в вакууме»).При такой температуре происходит пастеризация продуктаи мясо получается сочным и действительно нежным.Затем вакуумные пакеты с говядиной «су-вид» вынимают из ванны, укладывают в камеру шокфризера, охлаждают до +3* С, маркируют.Готовая говядина Sous-vide – сочная, нежная. Готовность мяса проверяют прокалыванием шпажкой или, надрезав его острым ножом. При прокалывании или надрезе готовой говядины выделяется прозрачный сок.Говядину Sous-vide используют в качестве полуфабриката для холодных закусок и салатов.

5. Характеристика готового блюда, полуфабриката

Внешний вид – готовая говядина су-вид – сочная, нежная. При прокалывании или надрезе готовой говядины су-вид выделяется прозрачный сок. Консистенция – упругая.Вкус – мяса говядины, приготовленного в вакууме. В меру соленое. Привкус специй, маринада. Без постороннего привкуса.Запах – мяса говядины, приготовленного в вакууме, специй, маринада. Без постороннего запаха.

**Лабораторно-практическая работа №22**

**Тема:** Изучение разных видов и категорий желатина.

Желатин, неважно, порошковый или листовой, является важнейшим продуктом в кондитерском производстве. Он имеет широкую область применения: в приготовлении муссов, холодных суфле и многих начинок. При правильном использовании он образует приятный, кристально чистый, упругий и эластичный гель. А что лучше всего — желатин быстро и легко тает во рту.

Желатин — это белок животного происхождения. Большинство видов желатина производится из свиной кожи и костей крупного рогатого скота. Особый вид желатина производится из рыбы и может называться еще рыбным клеем.

Патент на производство желатина был выпущен а 1700-х годах, но для продажи он был разрешен только в 1800-х и продавался куском. Порошковый желатин это более позднее изобретение. Он появился в Америке в конце 19 в по просьбам домохозяек. Предпринимать Нокс Желатин высушил куски желатина до хрупкого состояния, а затем измельчил их в гранулы, которые легко измерялись мерными ложками.

Производство желатина:

Пищевой желатин еще называется желатином типа “А” (от английского acid — кислота), по типу обработки, которой он подвергается. Для получения такого желатина этого типа чистые рубленые свиные шкуры вымачивают в холодной кислоте в течение нескольких часов или дней. В процессе прочные соединительные волокна (он же коллаген) преобразуется в мелкие нити желатина. Затем с помощью горячей воды желатин извлекается из шкуры и эта процедура по сути вымывания желатина повторяется до 6 раз, постоянно увеличивая температуру воды, пока она не начнет кипеть. Самый лучший желатин получают на первой стадии, он самый сильный, прозрачный и имеет мягкий вкус. Желатин, получаемый на последних стадиях более темный и имеет немного мясной привкус. Для стандартизации желатин получаемый на разной стадии смешивается друг с другом. После смешивания желатин концентрируется, формируется, высушивается и измельчается в по-

рошок. Для получения листового желатина порошковый желатин снова растворяется, нагревается, формируется в нужную форму и высушивается в виде гелевой пленки.
Плюсы и минусы листового и порошкового желатина, взаимозаменяемость:
Из преимуществ листового желатина то, что он удобен в хранении, его нельзя рассыпать. Листовой желатин можно так же просто посчитать, не взвешивая дополнительно, так как у каждого производителя свой стандартный вес листа (обычно это 2,5 или 5 гр). По крайней мере при небольшом объеме производства пересчитывание желатина особенно удобно. Но при больших обьемах шефы предпочитают замочить желатин заранее, чтобы затем использовать желатиновую массу. Но об этом я напишу подробнее в статье про правильное использование желатина.
Порошковый желатин производится в большем количестве, что позволяет удерживать невысокую его стоимость. Листовой желатин стоит на порядок дороже (для примера, 1 кг порошкового желатина популярной марки Ewald стоит 800-1000 руб, а листовой 2000-2200 руб).
В последнее время так же появился быстрорастворимый желатин, который не нужно ни подогревать, ни замачивать перед использованием. Это хорошо измельченный желатин, быстро растворяющийся в холодной воде. Чтобы избежать образования комков, такой желатин смешивают с другими продуктами (например, сахаром), прежде чем залить его водой. Такой желатин затвердевает в течение 30 минут вместо желательных 7 часов для стабилизации желатина.
Порошковый и листовой желатин, если они одинаковой силы Блума, взаимозаменяемы! Если в рецепте указан листовой желатин, вы можете взять то же самое количество порошкового.
Сила желатина в Блумах
Желатин делится на сорта по силе геля — системе измерения Блума, которая была изобретена в 19 веке. Она была названа в честь французского химика и его изобретения гелометра Блума. Она измеряет силу, необходимую для погружения  на определенное расстояние в желатиновом геле. Чем больше нужно силы, тем выше степень измерения Блума. В случае желатина, чем выше степень блума желатина, тем сильнее образуемый гель. Он быстро схватывается, обладает светлым цветом и хорошим вкусом.
Большинство сортов желатина оценивается от 50 до 300 блум. К сожалению, на упаковке редко указывают силу желатина, но ее можно узнать у производителя. На данный момент силу желатина указывают на упаковке фирмы Ewald (порошковый 220+, листовой 160-170), а так же в России желатин фирмы Dr Oetker имеет силу 200-220 Блум.
Листовой желатин может так же обозначаться по названию металлов: золотой (190-220 Блум), серебряный (160-170 Блум) и бронзовый (130 Блум).
Очень важно учитывать силу желатина при приготовлении рецепта. Потому что если необходим по рецепту желатин 200 Блум, а у вас 160, то вы получите не тот результат, который должен получиться по рецепту. Скорее всего ваша масса получится менее плотной. Пересчитать желатин достаточно просто: нужно поделить необходимую сила желатина на ту, что у вас есть и получить коэффициент.

Например, если по рецепту нужен желатин с силой 200 Блум, а у вас есть дома есть желатин силой 160, то:

200:160=1,25
Таким образом если в рецепте указано 15 гр желатина 200Блум, то вам нужно взять будет 19 гр менее сильного желатина по вашему пересчету:
15х1,25=18,75 (округляем в большую сторону 19 гр)
Это работает и в обратную сторону — если у вас желатин более сильный, чем указан в рецепте.
Хотя очень редко можно встретить, чтобы в рецепте была указана сила желатина (чаще всего это можно встретить в рецептах европейских шефов), берите за основу, что как правило рецепты рассчитаны на силу желатина 200 Блум.

**Лабораторно-практическая работа №23**
**Тема:** Приготовление блюд методом желирования – мусс ягодный

Технологическая карта

**1.1 Область применения:** настоящая технологическая карта распространяется на сложный холодный десерт: мусс ягодный

**1.2 Требования к сырью:** продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**1.3 Рецептура**

| **Наименование сырья** | **нетто, г** | |
|---|---|---|
| Ягоды **замороженные или свежие** (клубника, малина, черника, клюква, ежевика, смородина и т.д.)/ассорти | 250 | |
| Желатин порошковый | 15 | |
| Сахар-песок | 120 | |
| Вода | 90 мл. | |
| Сахар ванильный | 10 | |

**1.4 Технология приготовления**

1. Подготовить сырье и рабочее место для приготовления данного блюда.

2. Разморозьте замороженные ягоды или вымойте, обсушите и переберите свежие, отделив плодоножки и листья.

3. Растворите желатин в тёплой  воде и охладите до комнатной температуры.

4. Измельчите ягоды до состояния пюре (с помощью пестика или блендера). Затем протрите пюре через сито, отделив косточки и крупные кусочки кожуры.

5. Получившуюся ягодную массу поместите в глубокую емкость. Добавьте ваниль и сахар и взбейте все 3-4 минуты, пока сахар не растворится.

6. Продолжая взбивать смесь, тонкой струйкой влейте подготовленный желатин.

7. Взбейте смесь еще 10-12 минут, пока она не увеличится в объеме в два раза и не посветлеет.

8. Распределите массу по креманкам или бокалам и полностью охладите, поместив в холодильник на 3-4 часа. По мере охлаждения десерт застынет, но сохранит свою пышность и воздушную текстуру.

9.  Украсить.

10. Подача.

**Лабораторно-практическая работа №27**
**Тема:** Сеанс дегидратации без дегидратора: подготовка и реализация в условиях кухни
Дегидратация — в быту это, как известно, один из самых простых способов сохранить продукты питания надольше. Притом работает он (способ то бишь) без каких-либо консервантов, всяких хитрых кастрюль и прочего специального оборудования. Даже так называемый дегидрататор особо не нужен. Для вполне качественной дегидратации продуктом достаточно и самой обычной кухонной духовки.

В общем, дальше о том, как сушить продукты в домашних условиях без дегидрататора, просто в духовке или в электрической печке (к слову, если планируете приобрести новую, то рекомендуем заглянуть на shop.zigmundshtain.ru).

Итак, по порядку:

1. Инструменты и материалы
В виду общей простоты всего мероприятия по дегидратации продуктов в духовке никаких особо специфических ингредиентов и приспособлений не потребуется вообще. Всё, что для этого нужно, вероятнее всего, у вас и так уже есть, а если чего-то вдруг и не оказалось в наличии, то находится и покупается оно (быстро и недорого) в ближайшем супермаркете. Значит, понадобятся:
лимонный сок (если дегидратировать вы планируете фрукты);
ломтерезка (она же — слайсер — приспособление для нарезки продуктов тонкими ломтиками) либо нож, разделочная доска, время и терпение;

бумага для выпечки (пергамент);
противень (он уже есть в духовке);
деревянная лопатка.

2. Подготовка продуктов для дегидратации

Данная процедура полностью определяется спецификой продукта, который вы будете дегидратировать. Однако, есть несколько универсальных правил, которым необходимо следовать на данном этапе: чтобы в процессе дегидратации фрукты в духовке не потемнели, после нарезки их нужно на 5 минут погрузить в раствор лимонного сока (1 часть сока + 1 часть воды), потом вынять, дать раствору полностью стечь и только потом раскладывать на противень и помещать в духовку;

чтобы продукт (любой) в духовке высушивался равномерно и качественно, он должен быть нарезан на кусочки одинакового размера и толщины (в идеале 6-6.5 мм по толщине), потому для этого и рекомендуют пользоваться ломтерезкой;

Разогрев

Правильная температура — основа процесса дегидратации. При слишком высокой температуре продукты будут гореть, при слишком низкой — дегидратация либо затянется надолго, либо не произойдет вовсе.

Запоминаем главное: при дегидратации максимальная температура в духовке не должна быть выше 93 градусов Цельсия (и то, только для продуктов животного происхождения, для фруктов и овощей — меньше).

Однако обычные духовки и печи регуляторами, способными поддерживать точную температуру, как правило не оснащаются. Более того, даже в тех устройствах, которые такими регуляторами вроде как и оборудованы, погрешность между его показаниями и фактической температурой в камере духовки очень часто бывает неприемлемой. Опытные кулинары данную проблему советуют решать с помощью обычного кухонного термометра. Посредством ряда контрольных замеров можно составить таблицу точных температур для своей духовки и пользоваться этими данными в том числе и при дегидратации продуктов.

Если с термометром по какой-то причине не сложилось, то тогда запоминаем еще одно правило: температура в диапазоне 40-70 градусов Цельсия считается оптимальной для дегидратации наиболее популярных пищевых продуктов.

Для тех, кому все же важны именно точные данные, вот стандартная табличка оптимальных температур для сушки продуктов:

| ТИП ПРОДУКТА | Рекомендованная температура, °С |
|---|---|
| травы | 34 |
| продукты растительного происхождения | 41 |
| дрожжевой хлеб | 43 |
| йогурт | 46 |
| овощи | 52 |
| фрукты и фруктовые ролы | 57 |
| мясо / рыба | 68 |
| сыпучие продукты | 68 |

И еще один важный нюанс: процесс дегидратации можно немного ускорить, за счет кратковременного увеличения температуры до 65-70 градусов на первоначальном его этапе и более оперативной просушки поверхности продуктов. Но, во-первых, потом важно вовремя (с небольшим допуском по времени) уменьшить температуру до оптимальной (см. таблицу), а во-вторых, такой прием не рекомендут применять при дегидратации овощей и фруктов во избежание уничтожения в них полезных для организма энзимов.

**Дегидратация**

Разумеется только лишь грамотной подготовкой продуктов и выбором правильной температуры успех мероприятия не ограничивается, и самый хлопотный в нервном плане этап начинается как раз после установки противня с продуктами в разогретую духовку. Потому закрыв дверцу печки, не забываем, что:

- внутри духовки нагревательные элементы создают пятна нагрева, и продукты сохнуть будут неравномерно в любом случае, потому противень надо поворачивать через равные промежутки времени, в особенности если печка не оснащена вентилятором;

- переворачивать надо и кусочки на противне, чтобы подсушивались они одинаково со всех сторон;

- если размеры и конфигурация духовки позволяют, то можно ставить в нее сразу несколько противней (учитывая, что все продукты пахнут, но не все запахи должны передаваться), но тогда необходимо внимательно следить за состоянием продуктов на каждом и не только поворачивать противни (и кусочки на них), но и менять их местами;

- время дегидратации зависит от природных свойств каждого продукта, его состояния и характеристик духовки, процесс, как правило, занимает от 6 до 10 часов (продукты, содержащие больше влаги сохнут дольше); степень готовности продуктов определяется на вид и на ощупь — кусочки не должны быть влажными и липкими, ни снаружи, ни внутри.

**Критерии оценивания дифференцированного зачёта**

| | |
|---|---|
| **Оценка «отлично»** | **Ответ студента отвечает следующим требованиям:**<br>1) полнота ответа;<br>2) точность и логичность ответа; |

| | |
|---|---|
| **Оценка «хорошо»** | **Ответ студента характеризуется следующими признаками**:<br>1) полнота ответа;<br>2) некоторые недочеты в ответе; |
| **Оценка «удовлетворительно»** | **Ответ студента характеризуется следующими признаками**:<br>1) ответ неполный;<br>2) недочеты в ответе; |
| **Оценка «неудовлетворительно»** | **Ответ студента характеризуется следующими признаками:**<br>1) ответ неполный;<br>2) неправильно выполнен ответ; |

**Перечень вопросов и заданий** для подготовки к дифференцированному зачету по дисциплине **«Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий»**

1. Разработать рецептуру холодной закуски из овощей (на выбор студента), оформить его с элемантами карвинга
2. Разработать рецептуру горячей закуски из мяса, оформить блюдо с элементами карвинга
3. Создать рецепт мясного горячего блюда, оформить его с элементами карвинга
4. Создать рецепт рыбного горячего блюда, оформить его с элементами карвинга
5. Создать рецепт десерта из фруктов с современным оформлением карвинг
6. Создать рецепт десерта с жирными сливками, с современным оформлением эспумой
7. Выполнить композицию из овощей, фруктов в стиле художественной нарезки «Карвинг»
8. Выполнить сложную нарезку из лука
9. Выполнить муляж овощей из пластилина: баклажан, тыква, огурец, перец болгарский, морковь, чеснок, редис.
10. Выполнить муляж десерта из фруктов из пластилина
11. Выполнить муляж фруктов из пластилина: бананы, яблоки красные и зелёные, апельсин, виноград
12. Выполнить оформление из овощей горячее рыбного блюдо, используя при подаче и приготовлении метод фудпейринга и карвинга
13. Дать характеристику пищевой добавки (корица) и заполнить таблицу.
14. Дать характеристику пищевой добавки (перец душистый) и заполнить таблицу.
15. Дать характеристику пищевой добавки (кориандр) и заполнить таблицу.
16. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.
17. Дать характеристику пищевой добавки (тмин) и заполнить таблицу.
18. Дать характеристику пищевой добавки (мускатный орех) и заполнить таблицу.

19. Охарактеризовать текстурную кухню
20. Охарактеризовать диструктивную кухню
21. Пакоджеттинг
22. Характеристика технологии Crycook
23. Низкотемпературная технология «Су вид»
24. Метод «Cook in»
25. Термомиксинг, характеристика

**Практические задания к дифференцированному зачёту**

ЗАДАНИЕ 1

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из овощей, оформить его с элемантами карвинга (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (корица) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 2

1.Создать рецепт холодного блюда и закуски из мяса, оформить его с элементами карвинга (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (перец душистый) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 3

1. Создать рецепт мясного горячего блюда, оформить его с элементами карвинга (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (кориандр) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 4

1. Создать рецепт рыбного горячего блюда, оформить его с элементами карвинга (защита рецепта в виде в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 5

1. Создать рецепт десерта из фруктов с современным оформлением карвинг (защита в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (тмин) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 6

1. Создать рецепт десерта из сливок, с современным оформлением эспумой (защита в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (мускатный орех) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 7

1. Выполнить композицию из овощей, фруктов (в стиле художественной нарезки «Карвинг» (защита рецепта в виде презентации)

2. Выполнить сложную нарезку из овощей

ЗАДАНИЕ 8

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из овощей, используя карвинг (защита рецепта в виде презентации).

2. Выполнить муляж холодной закуски из пластилина

ЗАДАНИЕ 9

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из рыбы (защита рецепта в виде презентации).

2.Выполнить макет кондитерского изделия (пирожное «Корзинка») из пластилина

ЗАДАНИЕ 10

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из мяса (защита рецепта в виде презентации).

2. Выполнить макет кондитерского изделия (пирожное «Корзинка») из пластилина.

ЗАДАНИЕ 11

1. Выполнить муляж десерта из фруктов из пластилина

2. Выполнить оформление из овощей для подачи горячего рыбного блюда, используя метод фудпейринга и карвинга

ЗАДАНИЕ 12

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из рыбы, оформить с элементами карвинга (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.

ЗАДАНИЕ 13.

1.Создать рецепт холодного блюда и закуски из мяса, оформить элементами карвинга (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 14

1. Создать рецепт десерта из сливок (защита рецепта в виде презентации).

2.Дать характеристику пищевой добавки (мускатный орех) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 15

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из овощей, используя фудпейринг и карвинг (защита рецепта в виде презентации).

2. Низкотемпературная технология «Су вид»

ЗАДАНИЕ 16

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из рыбы, оформить с элементами «Фудпейринг» (защита рецепта в виде презентации).

2.Выполнить макет кондитерского изделия (пирожное «Корзинка») из пластилина

ЗАДАНИЕ 17

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из мяса, используя инновационные технологию эспума (защита рецепта в виде презентации).

2. Характеристика технологии Crycook

ЗАДАНИЕ 18

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из овощей, используя элементы карвинга и фудпейринга (защита рецепта в виде презентации).

2. Метод «Cook in»

ЗАДАНИЕ 19

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из рыбы, используя карвинг и фудпейринг (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 20

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из мяса, используя карвинг (защита рецепта в виде презентации).

2. Низкотемпературная технология «Су вид»

ЗАДАНИЕ 21

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из овощей, используя карвинг (защита рецепта в виде презентации).

2. Пакоджеттинг. Характеристика, особенности

ЗАДАНИЕ 22

1. Создать рецепт холодного супа с использованием фудпейринга (защита рецепта в виде презентации).

2. Охарактеризовать диструктивную кухню

ЗАДАНИЕ 23

1. Создать рецепт холодного соуса, используя фудпейринг (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 24

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из мяса, используя карвинг (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (корица) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 25

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из птицы, используя карвинг (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (имбирь) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 26

1. Создать рецепт холодного блюда и закуски из рыбы, используя карвинг (защита рецепта в виде презентации).

2. Дать характеристику пищевой добавки (кориандр) и заполнить таблицу.

| № п\п | Наименование пищевой добавки | Группа | Характеристика |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |

ЗАДАНИЕ 27

**1. Выполнить нанесение рисунка (соус) на столовую посуду при оформлении десерта «Корзиночка с кремом»**

ЗАДАНИЕ 28

Мусс «Ягодный» - приготовить данное блюдо и дать характеристику «Желефикации»

## Ответы на задания.

**7.**

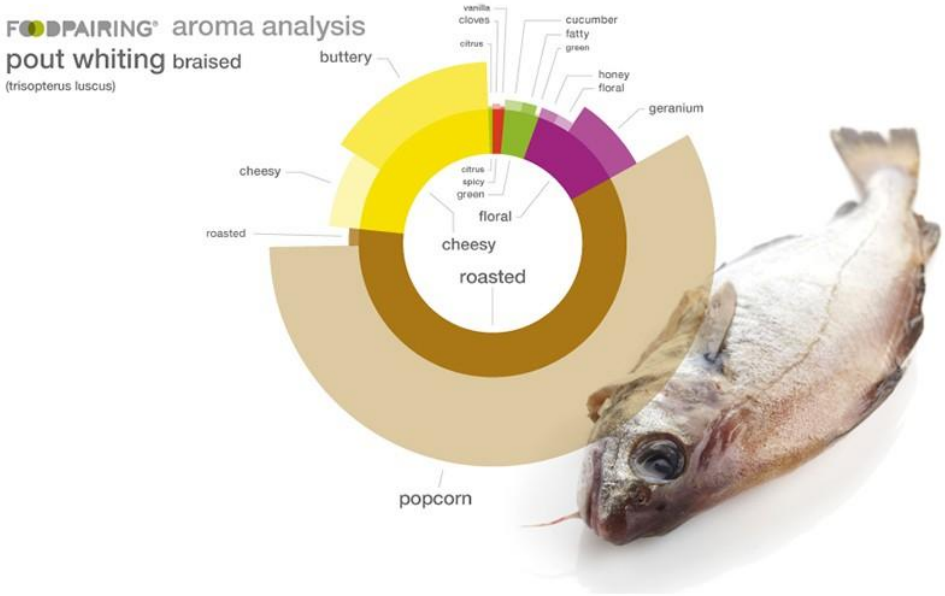
**8.**

**9.**

10.

11.

12.




13. Корица - высушенная кора молодых побегов вечнозеленого коричного дерева. Цейлонская (настоящая) корица имеет тонкий аромат, китайская - более ярко-выраженный. Выпускают ее в виде порошка или палочек. Используют в основном при изготовлении изделий из теста, фруктов, круп. Хорошо сочетается с яблоками. Можно рекомендовать в качестве добавки при изготовлении овощных и фруктовых маринадов. В горячие блюда корицу вводят перед окончанием варки, в холодные - перед подачей на стол.
14. Черный перец - содержит 1,5% эфирных масел, которые придают перцу сильный аромат, и алкалоид пиперин, который придает ему жгучий вкус. Душистый перец - содержит от 3 до 4,5% ароматических веществ. Душистый перец — высушенные недозрелые плоды тропического дерева (семейство миртовых).

Душистый перец выращивают на острове Ямайка (около 85% всего мирового урожая) на Кубе, в Сан-Доминго. По размеру душистый перец крупнее черного, диаметр стандартных горошин 3-8 мм, окраска темно-коричневая, поверхность шероховатая, вкус острый, запах слож-

ный - сочетает аромат гвоздики, корицы, мускатного ореха и черного перца. Содержание эфирного масла 1,5- 4,4%. Влажность душистого перца должна быть не более 12%.Душистый перец, или ямайский - высушенные недозрелые плоды вечнозеленого растения пимента лекарственная (семейства миртовые). Распространенные названия специи - перец индийский, английский или гвоздичный. Его используют не только в кулинарии, но и в косметике, виноделии и парфюмерии.

15. Кориандр представляет собой высушенные зрелые плоды однолетнего растения Coriandrum sativum L. (из семейства зонтичных), применяемую при приготовлении различных продуктов питания. Кориандр (кинза) — однолетнее травянистое растение семейства зонтичных высотой до 70 см. Стебли — округлые прямостоячие. Стеблевые листья — дважды — триждыперистые сидячие; прикорневые — длинночерешковые разной формы. Цветы, белые или розовые мелкие, собраны в многочисленные сложные зонтики. Плоды почти шаровидные, двусемянки до 0,5 см, с сильным запахом, содержат до 2%В эфирного и 11 —27% жирного масла. Эфирное масло является исходным продуктом, из которого получают вещества с запахом розы, фиалки, лилии, лимона.

Родина кориандра — восточные области Средиземноморья, где его выращивали еще за 1000 лет до н.э. Как пряное и лекарственное растение его разводили в Египте, Палестине, Индии и других странах.

В России кориандр широко культивируется как эфиромасличное растение в Центрально-Черноземной зоне, а также на Украине и Кавказе.

Кориандр употребляют для ароматизации хлеба (бородинский хлеб) и кондитерских изделий, маринадов, соусов, колбас, сыров ит.д. В кулинарии семена кориандра применяются при изготовлении тушеных блюд из мяса и дичи. Зелень употребляют в свежем виде, особенно на Кавказе. В Армении это растение называют кинза, или киндза, в Грузии — киндзи, в Азербайджане — кишнит. Целесообразность употребления зелени в пищу определяется не только ароматическими и вкусовыми качествами, но и содержащимися в ней витаминами. Для длительного хранения зелень сушат на воздухе в период цветения. Сушеная зелень используется в национальных блюдах Закавказья.

Для выработки кориандра применяют сырье — высушенные зрелые плоды однолетнего травянистого растения.

В зависимости от назначения кориандр производят целым или молотым.

16. Имбирь - высушенное на солнце корневище многолетнего тропического растения семейства имбирных. Корневище очищают от плотных покровных тканей, иногда отбеливают хлором или раствором извести. В продажу поступает полуочищенный серый имбирь, неочищенный черный китайский имбирь. Это плоские кусочки корневища с закругленными или пальчато-образными выступами, на изломе - роговидные белого или серого цвета с желтоватым оттенком. В молотом виде имбирь песочного цвета содержание эфирного масла от 1,5 до 3,5%. Вкус и запах жгуче-пряные. Имбирь используют для мясных, сладких и мучных блюд для пива, кваса, киселя, маринадов.

17. Тмин — высушенные плоды-двусемянки 2-летнего травянистого растения из семейства зонтичных. Родина — Северная и Центральная Европа. В европейской части России тмин культивируется повсеместно, а в Сибири — до Байкала. Наибольшей ароматичностью отличается тмин из Прибалтики и Белоруссии, где он растет в диком виде. Используют тмин в хлебопечении, сыроделии, в кулинарии при изготовлении первых и вторых блюд (особенно картофельных, капустных и творожных), при засолке и квашении овощей. Его добавляют в пиво и квасы.

18. Мускатный орех и мускатный цвет, поступающие в торговлю, являются продуктами переработки плодов мускатного дерева семейства мускатных. Центром происхождения мускатного дерева считают Молуккские острова и острова моря Банда. Мускатный орех и мускатный цвет известны в Европе с VIII века.

Мускатный орех — вечнозеленое дерево до 20 м из семейства мускатных, типичное растение экваториального пояса. Цветет круглый год с 5 — 6 лет. Плодоношение

сохраняется до 40 лет. С одного дерева собирают от 3 до 10 тыс. орехов в год. Некоторые растения доживают до 100 лет. Плод мускатника внешне похож на персик, при созревании начинает растрескиваться на 2 части.

Мякоть массивная, кислая на вкус. В плоде — крупное семя, защищенное твердой скорлупой и покрытое мясистым присеменником (собственно мускатный цвет). Высушенный на солнце присеменник — хрупкий, ароматный, оранжево-желтого цвета. После снятия присеменника семена подвергают огневой сушке, раскалывают и извлекают ядро.

Мускатный орех — ядро яйцевидной формы длиной 2—3 см, шириной 1,5—2 см, серовато-коричневого цвета, пронизанное сетью извилистых коричневых прожилок, особенно заметных на срезе. На одном из полюсов ядра ясно выделяется белое пятно, на противоположном — темное. Ядра, обработанные для стойкости в хранении известковым молоком, имеют на поверхности белый налет. Аромат ядра сильный, приятный, свойственный мускатному ореху, вкус — слегка жгучий, с горечью, пряно-смолистый.

В торговле ценятся крупные мускатные орехи по 6— 7,5 г и более. Ядра мускатного ореха отличаются высокой масличностью. Общее содержание в них жира может достигать 35% и более, в том числе эфирного масла, обусловливающего специфический аромат ядра,— до 11%. Основу мускатного эфирного масла составляют ароматические и терпеновые углеводороды[19].

Мускатный цвет (мацис) при осторожном его снятии с семени имеет после сушки форму широкого колокольчика с круглым отверстием в центре и разделяющимися по краю лепестками.

Мускатный орех используют в мясных и рыбных фаршах, высших сортах колбас, в блюдах, сочетающих рыбу и мясо с овощами, грибами, тестом, и особенно в соусах, а также при изготовлении сладких блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий, в ликеро-водочном производстве. Мацис применяют при изготовлении тех же изделий взамен мускатного ореха или вместе с ним, за исключением грибных, рыбных блюд, а также блюд с макаронами и из дичи.

В парфюмерии используют смесь эфирного и жирного масел, извлеченных из мускатного цвета и ореха.

19. Текстура продуктов - это поверхностный узор, который ощутим осязанием и определяемый визуально. Каждый продукт имеет свою особенную текстуру, картофель шероховатый, яблоко гладкое.

Текстуры в молекулярной кухне - это компоненты которые способны изменить внешний вид практически любого продукта, тем самым внеся необычность и провакационность в кулинарию. Это совершенно новый этап в развитии кулинарного творчества и новые средства для поварского креатива и удивления гостей.

Текстурный компонент агар-агар, знаком многим любителям зефира, пастилы и мармеладов. Агар-агар это натуральный продукт полученный из водорослей. Используется для создания твердых и устойчивых к температуре желе. Именно с его помощью получают прозрачные спагетти, устойчивые к температуре гели и пены.

Купить Агар-агар

Альгинат или Algin (текстура Феррана Адриа), получена из другого вида океанических водорослей. Способна к слабому загущению продуктов, но при наличии кальция (Ca) практически мгновенно превращается в упругое желе. Именно это свойство и используется в процессе сферификации (создание съедобных сфер из жидких продуктов).

Купить Альгинат

Кальцик или Calcic (текстура Феррана Адриа) - это источник кальция, для взаимодействия с альгинатом.

Купить КальцикКсантан или Xantana (текстура Феррана Адриа), является уникальной кулинарной текстурой предназначенной для загущения продуктов. Не один майонез на

прилавке магазина не обходится без ксантана. Производится путем ферментации крахмала определенными бактериями, в результате мы получаем продукт с уникальными свойствами к загущению и эмульсификации.
Лецитин или Lecite (текстура Феррана Адриа), текстурный ингредиент предназначенный для получения пышных пен из водных растворов. Лецитин производится из соевого или яичного белка. Несет необычайную полезность для человеческого организма, полезен для работы нервной системы, участвует в регенерации клеток печени.
Мальто или Malto (текстура Феррана Адриа), великолепный эмульгатор, благодаря своей способности впитывать жир (а в месте с ним и вкусовые экстракты), позволил получить необычные компоненты для новых блюд в виде пудры из оливкового масла или хлопьев из шоколада. Производится из пшеницы или тапиоки.
Желатин, да именно он, всем привычный продукт основанный на свойствах коллагена. Ни один холодец не обходится без желатина, самая распространенная домашняя текстура, легкая в использовании и имеющая относительно стабильный результат. Но мало кто знает насколько широко желатин применяется в современной молекулярной кухне. Не только гели можно получить при использовании желатина, но и достаточно пышные и устойчивые пены могут украсить любой десерт или холодную закуску.
Тапиока или саго - маленькие зернышки полученные из крахмала корнеплода маниоки, создают великолепное загущение и придают необычную текстуру любому соусу. Легки к использованию как в десертах так и в соусах к главнм блюдам.