ТЕХНОЛОГИЯ
ТЕМА: «СЛАДКИЕ БЛЮДА»

- Сладкие блюда завершают любой прием пищи, поэтому их еще называют десертными.
- Они украшают стол, но требуют умелого оформления.
- Для приготовления сладких блюд используют: - -

- сахар,
- плоды,
- ягоды,
- орехи,
- различные фруктово-ягодные соки,
- сиропы,
- яйца,
- молоко, сливки,
- мучные и крупяные изделия.

- Для улучшения вкуса и ароматизации сладких блюд в них добавляют ваниль, корицу, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту, кофе, какао, вино, ликеры и т.п.

По температуре подачи сладкие блюда делятся:

холодные

- свежие фрукты и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, кремы и др.
- Подают их при температуре около 10°С, но не ниже 6°С.

горячие

суфле,
пудинги,
шарлотки и т.д.

Температура их подачи примерно 55°С.

- Сладкие блюда не только вкусны, но и весьма питательны. Большинство их содержит значительное количество сахаров. Некоторые сладкие блюда, как например сливочное мороженое , крем и др., богаты жирами, а такие блюда, как творожный пудинг, воздушный пирог, — белками

Кроме того, ряд сладких блюд содержит также витамины, минеральные соли, необходимые организму человека.

- Плоды и ягоды содержат витамины А, В1, С, Р, особенно они богаты витамином С.
- Больше всего витамина С имеется в плодах шиповника, незрелых грецких орехах, черной смородине, лимонах, апельсинах.
- Плоды абрикоса, рябины, хурмы, шиповника богаты провитамином А — каротином, который в организме человека переходит в витамин А.
- Витамины группы В содержатся в апельсинах, яблоках и грушах; в лимонах, грейпфрутах,

  а также в черной смородине

  имеется витамин Р.

- Витамин С быстро разрушается при нагревании под воздействием кислорода воздуха. Неправильная обработка и варка плодов при изготовлении блюд могут значительно снизить их витаминную ценность.
- Поэтому сохранение витаминов в плодах и ягодах — одна из важнейших задач каждого кулинара.

- Компоты из свежих плодов и ягод не требуют продолжительной варки; при изготовлении их большинство фруктов достаточно залить прокипяченным горячим сахарным сиропом и дать настояться. Таким образом в компотах сохраняется значительное количество витаминов.

- Большое значение для сохранения витаминной ценности сладких блюд из свежих плодов и ягод имеет правильная обработка фруктов.
- Не следует хранить длительное время очищенные и особенно нарезанные плоды; надо избегать того, чтобы плоды и ягоды соприкасались с железной или медной посудой и т. п.

- Большое значение имеет широкое использование консервированных фруктов (сушеных, быстрозамороженных и т. п.).

- Замороженные плоды и ягоды по своим вкусовым достоинствам, питательности, содержанию витаминов почти не отличаются от свежих. В то же время они выгодно отличаются от фруктовых компотов (консервов) тем, что не подвергаются стерилизации, т. е. нагреванию при температуре выше 100°,

вследствие чего в них лучше сохраняются вкусовые качества и питательные свойства свежих плодов.

- Замороженные плоды могут употребляться после размораживания как десерт, а также в качестве полуфабриката для приготовления компотов, фруктовых салатов, мороженого и других сладких блюд.

- В качестве желирующих веществ для приготовления киселей, желе и кремов употребляют желатин, крахмал, главным образом картофельный и значительно реже кукурузный (маисовый).
- Плоды, частично поврежденные, тщательно обрезают и используют для приготовления пюре. Плоды и ягоды

промывают два-три

раза в холодной

питьевой воде.

- Для изготовления большинства сладких блюд плоды предварительно протирают. Перед протиранием яблоки варят или пекут, груши только варят. Сливы, абрикосы, персики и другие косточковые плоды, за исключением вишен, припускают в сиропе в течение 25—30 минут. Землянику, малину и другие ягоды протирают сырыми.

- При очистке у яблок и груш удаляют сердцевину с семенной коробочкой, затем очищают кожицу, оставляя у груш плодоножку.

Требования к качеству сладких блюд.

- Сладкие блюда должны иметь цвет, вкус, запах тех продуктов, из которых они приготовлены.
- Кисель должен быть однородным, без комков, определенной густоты. Ягодный кисель должен быть прозрачным.
- У компота - сироп прозрачный, фрукты и ягоды целые, не разваренные.
- Желе и мусс должны

быть однородными,

без комков.

Желе должно

быть прозрачным.

Практическая работа

Кисель из черной смородины

- черная смородина - 500 г
- сахар - 150 г
- вода - 750 мл
- крахмал - 50 г
- лимонная кислота - 1 г

Приготовление киселя

- Смородину перебрать очистить от веточек и листьев, вымыть и протереть через густое сито или через соковыжималку. Если вы используете мясорубку то, отжать через марлю сок. Полученный сок слить в емкость и поставить в холодильник. Мезгу промыть водой и отжать через марлю. Полученный таким образом второй сок дать отстояться и слить прозрачную часть. Часть от этого сока отделить и смешать с крахмалом, а в остальной части растворить сахар и довести на огне до кипения. Непрерывно мешая, влить разведенный крахмал и снова довести до кипения. Снять полученный кисель с огня, долить первый отжатый сок и лимонную кислоту, разведенную в небольшом количестве воды. Кисель готов.

Компот из ягод

- 100 г ягод вишни
- 100 г ягод красной смородины
- 100 г ягод ирги
- 1,5 литра воды
- сахар по желанию.

Приготовление:

- Замороженные ягоды промыть. Ягоды выложить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. После закипания, томить на самом маленьком огне 30-40 минут. Процедить. По желаю можно добавить сахар.

«ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ»

ПОВТОРЕНИЕ

- 1. Как классифицируют сладкие блюда?
- 2. Каким образом можно избежать пленки на поверхности киселя?
- 3. Какие продукты дополнительно можно положить в компоты для улучшения вкуса?
- 4. Какие продукты используют для плотности желе?
- 5. Какой крахмал используют для приготовления молочных киселей?
- 6. Какие популярные напитки готовили на Руси?
- 7. Какие продукты, входят в состав пудинга с консервированными плодами?
- 8. При какой температуре подают холодные сладкие блюда?