ТЕМА XI. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛОДКИХ СТРАВ І НАПОЇВ

Значення солодких страв в харчуванні. Класифікація. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв

План

1. Загальна характеристика сировини для приготування солодких страв
2. Значення солодких страв в харчуванні
3. Класифікація солодких страв

1. Харчова цінність солодких страв залежить від харчової цінності продуктів, що входять до їх складу. В сучасній українській кухні для приготування солодких страв використовують свіжі, сушені й консервовані плоди і ягоди, фруктово-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. До складу деяких солодких страв входять молочні продукти – молоко, вершки, сметана, вершкове масло, сир, а також яйця, крупи, багаті на білки й жири, і мають високу калорійність. Ароматичними і смаковими речовинами солодких страв є ванілін, кориця, цедра цитрусових, лимонна кислота, кава, какао, вино, родзинки, горіхи тощо.

2. Страви мають солодкий смак завдяки вмісту різних цукрів: цукрози, глюкози, фруктози. Проте слід пам'ятати, що середня потреба дорослої людини в цукрах не повинна перевищувати 100 г на добу, надмірне споживання їх призводить до відкладання жиру, підвищення рівня холестерину в крові та інших негативних явищ. Фруктоза, глюкоза і мальтоза мають меншу здатність накопичувати в організмі жири, тому найціннішими вважають солодкі страви, до яких входять молоко, свіжі і консервовані плоди та ягоди, плодово-ягідні соки.

Солодкі страви, приготовлені із свіжих плодів та ягід, підсилюють виділення травних соків і сприяють кращому травленню.

Солодкі страви подають у кінці обіду або вечері на десерт, тому їх ще називають десертними стравами, інколи їх включають в меню сніданків.

3. За складом і способом приготування солодкі страви класифікуються на:

- натуральні плоди;
- компоти й фрукти з сиропом;
- жельовані солодкі страви;
- заморожені страви (t подачі 4-6^{o}C);
- гарячі солодкі страви.

За температурою подавання всі солодкі страви поділяються на:

- гарячі (55^{o}C);
- холодні (10-14^{o}C).

Проте цей поділ умовний, оскільки багато солодких страв подають як гарячими, так і холодними.

Плоди зерняткові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання

План

1. Класифікація плодів
2. Характеристика зерняткових плодів
3. Кулінарне використання зерняткових плодів

1. За будовою всі плоди поділяють на такі групи:

- зерняткові – яблука, груші, айва;
- кісточкові – сливи, вишні, черешні, абрикоси, персики;
- субтропічні – цитрусові (мандарини, апельсини, грейпфрути, лимони), гранати, інжир, хурма;
- тропічні – банани, ананаси;
- горіхоплідні – ліщина, фундук, волоські, мигдаль, фісташки, кедрові горіхи, арахіс;
- ягоди – виноград, смородина, аґрус та суниці, полуниці, малина (садова), а також дикоростучі ягоди.

2. **Зерняткові плоди** мають м'якоть, покриту шкірочкою, всередині м'якоті – насіннєве гніздо. Харчова цінність плодів висока, оскільки вони містять цукри (до 9%) в основному у вигляді фруктози, вітаміни С, B_1, B_2, РР, каротин, вони також багаті на мінеральні речовини (0,6%), зокрема цінні для організму людини солі калію, заліза, магнію, натрію, кальцію, фосфору.

Зерняткові плоди корисні всім. В дієтичному харчуванні їх рекомендують при недокрів'ї, цукровому діабеті, захворюваннях серцево-судинної системи, органів травлення.

Яблука – найбільш розповсюджений вид плодів, оскільки деякі сорти зберігаються від одного урожаю до другого, завдяки цьому їх споживають свіжими протягом року.

3. У кулінарії яблука використовують у натуральному вигляді на десерт, для приготування узварів, киселів, страв з утворенням драглів, начинок, для смаження і запікання. Їх сушать, маринують, мочать, готують з них варення, джеми, повидла.

Груші ніжніші, ніж яблука. Вони містять менше кислот, вітаміну С, дубильних і пектинових речовин.

У кулінарії груші використовують свіжими на десерт і для приготування узварів. Крім того їх сушать і консервують.

Айва за формою подібна до яблук або груш, тому розрізняють плоди яблукоподібні та грушоподібні. М'якоть тверда, багата на кам'янисті клітини, але в деяких сортів при достиганні стає соковитою. Характерна особливість айви – міцний, специфічний аромат і терпкий смак. За термінами достигання айву поділяють на осінні й зимові сорти.

Айву використовують для приготування узварів, солодких страв з утворенням драглів, варення, джемів.

Шкірочка айви містить ароматичні речовини, тому її слід використовувати для ароматизації узварів, киселів, сиропів.

Плоди кісточкові: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання

План

1. Характеристика кісточкових плодів
2. Хімічний склад, види, сорти кісточкових плодів
3. Кулінарне використання кісточкових плодів

1. **Кісточкові плоди** характерні тим, що всередині м'якоті, покритої оболонкою, міститься одна кісточка, яка складається з твердої шкаралупи та ядра або насінини.

Кісточкові плоди смачні і мають високу харчову цінність завдяки раціональному поєднанню в них цукрів (до 1%) у вигляді фруктози і глюкози, органічних кислот (1,3%), мінеральних речовин (0,6%), вітамінів (С, В1, В2, РР), пектинових, барвних, ароматичних речовин. М'якоть плодів ніжна й соковита, тому свіжими вони погано зберігаються і транспортуються. Основна маса плодів надходить на переробку. Їх сушать, готують компоти, варення, соки, маринади.

Плоди вишні соковиті, кисло-солодкі, з яскраво забарвленою м'якоттю і соком (морелі) або світлі з безбарвним соком (морелі). Кращі кулінарні властивості мають вишні групи морелі, у яких легко відокремлюється кісточка.

В кулінарії свіжі вишні використовують мало, оскільки вони мають кислий смак, в основному з них готують узвари, киселі, желе, а в промисловості – сиропи, соки, варення, консерви, їх також сушать.

Плоди деяких сортів черешні мають хрящоподібну м'якоть (група бігаро), інших – ніжну соковиту м'якоть (група гіні) з приємним смаком. Колір плодів буває жовтим, рожевим, червоним. Свіжі плоди черешні з м'ясистою соковитою м'якоттю використовують на десерт, а з щільною м'якоттю – для приготування компотів і варення.

Садові сливи бувають двох сортів: угорки й ренклод.

Угорки – плоди крупні або середні яйцеподібної форми, у деяких сортів дуже стиснуті з боків, сині або фіолетово-сині, покриті блакитним восковим нальотом.

Свіжими їх використовують на десерт і для варіння узварів, варення, повидла. З угорок одержують прекрасний сушений продукт – чорнослив. Свіжі плоди також заморожують і маринують.

Ренклод – плоди крупні або середні, кулястої або овальної форми, зеленого або жовтого кольору, з рум'янцем або без нього, з соковитою, приємною на смак м'якоттю. В кулінарії ці сливи використовують у свіжому вигляді і для приготування узварів, джему, мармеладу.

Плоди абрикосів дуже цінні тим, що містять багато заліза, каротин і пектинові речовини. Абрикоси поділяють на столові, сушильні і консервні сорти.

Столові та консервні сорти мають крупні плоди оранжевого кольору з ніжною солодкою м'якоттю, хорошим смаком і ароматом. Свіжими їх використовують на десерт, для приготування узварів, варення.

Сушильні сорти містять багато цукрів, хрящоподібну м'якоть, солодке ядро, тому вони придатні для сушіння.

Персики надзвичайно смачні, ароматні й соковиті плоди. Вони бувають з кісточкою, яка не відокремлюється від хрящоподібної м'якоті, і кісточкою, яка відокремлюється від соковитої волокнистої м'якоті.

У кулінарії персики вживають свіжими на десерт і для узварів.

Кісточкові плоди рекомендують також включати в раціон дієтичного харчування: вишні – хворих на гастрит і з пониженою кислотністю шлункового соку для стимуляції секреції шлунка, холецистит (жовчогінна дія); черешні – хворих на гіпертонічну хворобу; сливи і персики – хворих на атеросклероз, ревматизм, подагру; абрикоси – при захворюваннях серця, проте вони протипоказані при цукровому діабеті та ожирінні через високий вміст цукрів.

Ягоди та горіхоплідні, субтропічні та тропічні плоди: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання

План

1. Ягоди та горіхоплідні: особливості хімічного складу, види, сорти, вимоги до якості, умови зберігання, використання
2. Характеристика субтропічних плодів, їх кулінарне використання
3. Тропічні плоди: види, кулінарне призначення

1. **Ягоди** – це плоди, в яких насінини містяться безпосередньо в м'якоті або на її поверхні. За будовою ягоди поділяють на справжні, несправжні і складні.

Справжніми називають ягоди, які утворилися внаслідок розвитку зав'язі (виноград, смородина, аґрус, брусниця, чорниця, журавлина, калина).

Несправжні – це розросле соковите плодоложе, на поверхні якого розміщені дрібні плоди – насінини, що утворилися в зав'язі (суниці, полуниці).

Складні ягоди мають багато кісточок, що зрослися між собою і розміщені на одному плодоложі (малина, ожина, морошка).

Харчова цінність ягід у тому, що вони містять цукри (4-16 %), органічні кислоти (до 3 %), вітаміни, мінеральні, ароматичні та барвникові речовини. Ягоди мають соковиту ніжну м'якоть, більшість з них швидко псується.

Горіхоплідні – плоди, які мають дерев'янисту шкаралупу та їстівне ядро. Залежно від будови їх поділяють на справжні і кісточкові.

До ***справжніх*** належать дикоростучий лісовий горіх ліщина і його культурний різновид фундук; до ***кісточкових*** – волоський та кедровий горіхи, мигдаль, фісташки.

Умовно до горіхоплідних відносять також арахіс – плід однолітньої рослини родини бобових, який росте і достигає в землі, потім його викопують, миють, висушують і підсмажують.

Ядра горіхів містять 40-70 % жирів, які легко засвоюються, оскільки мають ненасичені жирні кислоти, білки (18-25 %), мінеральні речовини (до 3 %) у вигляді солей калію, магнію, кобальту, заліза, марганцю, небагато вітамінів С, А, групи В і до 3,5 % клітковини. Їх вживають сирими або смаженими, а також використовують у кондитерському виробництві для приготування солодких страв.

2. До **субтропічних** плодів належать цитрусові, гранати, інжир, хурма, маслини. Плоди ***цитрусових*** (мандарини, апельсини, лимони, грейпфрути) – це багатогніздова ягода, що складається з шкіри, м'якоті й насінин. Шкірка плодів щільна і становить в апельсині та мандарині близько 25% загальної маси, в лимоні – 34%. М'якоть цитрусових плодів складається з окремих часточок (від 8 до 15), які легко відокремлюються. Всередині часточок, вкритих щільною плівкою, містяться овальні і довгасті тверді насінини.

Цитрусові плоди дуже поживні, мають хороший смак, аромат і протицинготні властивості завдяки вмісту цукрів (до 8%), ефірних олій (до 2,5%), лимонної кислоти (до 6%), мінеральних речовин (солей калію, кальцію, фосфору, заліза, магнію), вітамінів С (до 50 мг%), Р та каротину. Шкірочка цитрусових багата на вітаміни, пектинові речовини і майже всі ефірні олії, тому її використовують у кулінарії для приготування цукатів, ароматизації холодних напоїв.

3. **Тропічні** плоди – банани, ананаси імпортуються з країн з тропічним кліматом (Індії, В'єтнаму, Куби, Мексики, Гвінеї та ін.).

Плоди ***бананів*** мають форму бобового стручка завдовжки 20-25см і масою 150-400г. Стиглі плоди вкриті неїстівною шкірочкою жовтого кольору, яка легко знімається. М'якоть бананів ніжна, ароматна, солодка, борошниста, містить цукор (до 20%), крохмаль (102%), органічні кислоти, вітамін С. Банани ростуть на стеблах кетягами по 10-15шт. загальною масою до 50кг. Достигають банани при зберіганні. В кулінарії їх використовують свіжими як десерт.

Плоди ***ананасів*** мають форму шишки масою 0,5-2кг. М'якоть ананасів ніжна, соковита, дуже ароматна, кисло-солодкого смаку. Плоди містять цукри (11-13%), лимонну кислоту, вітамін С (15-60мг%). В кулінарії ананаси вживають у свіжому вигляді і для узварів.

Правила подачі (відпуску) натуральних плодів і ягід

План

1. Загальні правила подавання натуральних плодів і ягід
2. Характеристика солодких страв з натуральних плодів і ягід

1. Плоди і ягоди характеризуються великою харчовою цінністю, оскільки містять вуглеводи, вітаміни, мінеральні солі, органічні кислоти, ефірні олії, пектинові і дубильні речовини.

У натуральному вигляді подають різні плоди і ягоди, їх використовують безпосередньо в їжу тільки стиглими. Перед подаванням плоди і ягоди перебирають, миють, обсушують і викладають на вази, десертні тарілки, в креманки. Яблука, груші, вишні, черешні подають з плодоніжкою, а виноград – гронами.

Ягоди можна посипати цукром або цукровою пудрою. Цукор можна подавати окремо. До малини, суниць, чорниць у фужерах або склянках подають молоко або вершки (можна збиті вершки з цукровою пудрою) чи сметану.

2. ***Малина, полуниці або суниці зі сметаною чи вершками***. Підготовлені ягоди заливають збитими до утворення піни вершками. Молоко або сметану подають окремо.

Кавун, диня, ананас свіжі. Миють і розрізують уздовж на кілька частин; у дині видаляють насіння; у ананаса обережно зрізують шкірку, видаляють виїмкою серцевину і нарізують кільцями або скибочками. Плоди кладуть на десертну тарілку.

Лимон, апельсин або мандарин з цукром. Лимони миють, обшпарюють, нарізують кружальцями або напівкружальцями. Цукор або пудру подають на розетці.

Апельсини, мандарини миють, обчищають, нарізують кружальцями або розділяють на часточки. Подають у вазочках, посипають цукром або цукровою пудрою.

Банани з вершками або молоком. Обчищені банани нарізують кружальцями завтовшки 5-6 мм, кладуть у вазочки і посипають цукром або цукровою пудрою. Окремо подають холодне кип'ячене молоко або вершки.

Цукор: види, значення для організму, вимоги до якості, використання в кулінарії. Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання

План

1. Характеристика цукру-піску
2. Цукор-рафінад та цукрова пудра: характеристика, вимоги до якості

1. **Цукор** – це чистий вуглевод сахароза, цінний продукт харчування і сировина для кондитерської промисловості. Крім цього цукор є добрим консервуючим середовищем. Він легко засвоюється організмом людини, зміцнює нервову систему, знімає втому, проте надлишок його шкідливий (ожиріння, порушення обміну речовин, захворювання зубів). Енергетична цінність 100 г цукру близько 374 ккал, або 1565 кДж.

Основною сировиною для виробництва цукру є цукрові буряки. Продукують цукор двох видів: цукор-пісок (нерафінований, рафінований) і цукор-рафінад.

Нерафінований цукор-пісок має бути сипким, нелипким, сухим на дотик, без сторонніх домішок і грудочок злиплого цукру. Смак цукру-піску і його водного розчину солодкий, без сторонніх присмаків і запахів, розчинність у воді повна, розчин прозорий.

Рафінований цукор-пісок має більші напівпрозорі кристали з виразно виявленими гранями, колір їх білий з блиском. Кристали повинні цілком розчинятися у воді і давати прозорий розчин.

Вологість звичайного цукру-піску не повинна перевищувати 0,14%, а вміст чистої сахарози має бути не менше 99,75%, в рафінованому – відповідно 0,1% і 99,9%.

2. ***Цукор-рафінад*** – це додатково очищений цукор-пісок. Виробляють його в такому асортименті: пресований – колотий і у вигляді кубиків, пресований з властивостями литого, пресований в дрібній розфасовці грудочками (дорожній), швидкорозчинний, литий колотий.

Цукор-рафінад має бути чистим, без домішок, білого кольору і без плям. Допускається блакитний відтінок. Смак цукру-рафінаду і його водного розчину солодкий, без стороннього присмаку. Розчинність у воді повна, розчин прозорий.

Вологість цукру-рафінаду має бути не вище: колотого литого – 0,4%, пресованого з властивостями литого – 0,25 і швидкорозчинного – 0,2%. Вміст цукру в усіх сортах – 99,9%.

Міцність цукру впливає також на його розчинність. Найміцнішим є литий цукор, тому він повільніше розчиняється, з ним п'ють чай уприкуску

Цукрова пудра – це подрібнені кристали з дрібок рафінованого цукру розміром 0,1 мм. Масова частка вологи в ній не більше 0,2%, цукрози – не менш ніж 99,8%.

Мед натуральний: види, хімічний склад, коротка характеристика, лікувальні властивості, вимоги до якості, використання

План

1. Мед натуральний: коротка характеристика, лікувальні властивості
2. Класифікація меду, вимоги до якості, використання

1. **Мед натуральний** – це природний продукт, солодкий на смак, його виробляють бджоли з медоносних рослин, в основному з нектару квітів. Натуральний мед є цінним продуктом харчування.

Хімічний склад меду дуже несталий, залежить від медоносних рослин, з яких зібрано нектар, району, способів відбирання меду та його обробки. Квітковий мед містить воду (17,2%), цукор (74,8%), декстрини (2,8%), білки (0,8%), ароматичні, барвні, дубильні і мінеральні (0,5%) речовини, органічні кислоти (1,2%), вітаміни В1, В2, РР, С. Квітковий мед завжди містить пилок, що свідчить про натуральність меду. Енергетична цінність 100г меду 308 ккал, або 1289 кДж

Мед легко засвоюється організмом людини, багатий на ферменти, глюкозу і фруктозу, ефірні олії, які збуджують нервову і кровоносну систему. Він має лікувально-профілактичні та бактерицидні властивості. Його рекомендують вживати при шлунково-кишкових захворюваннях, хворобах серця, нирок, печінки, легень, дуже корисний він для людей, розумово і фізично стомлених.

2. Натуральний мед поділяють на ***квітковий*** і ***падевий***.

Падевий мед бджоли виробляють не з нектару квітів, а з медяної роси (солодкого соку), що його виділяє листя різних рослин, і паді, тобто екскрементів трав'янистої тлі, блішок, які виділяються у вигляді солодких краплин. Падь, на відміну від нектару квітів, містить значну кількість азотистих речовин і декстринів. Падевий мед містить більше сахарози, мінеральних речовин, він темного кольору, тягучий, має клейку консистенцію, підвищену кислотність, слабкий аромат і погано кристалізується.

За способом одержання (відбирання) мед буває *відцентрований* (відокремлений від стільників на медогонці), *пресований* і *стільниковий* (не відокремлений від стільників).

Смак і аромат меду мають бути природними, приємними, без стороннього присмаку; консистенція – в'язка, рідка або тверда, достиглий високоякісний мед

кристалізується суцільною однорідною масою без сторонніх домішок. Використовують мед для приготування різних напоїв, кондитерських виробів.

Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих та заморожених ягід і плодів, сухофруктів. узвару. Вимоги до якості компотів

План

1. Технологія приготування та відпуск компотів із свіжих плодів і ягід
2. Особливості приготування компотів із перероблених плодів і ягід
3. Вимоги до якості компотів

1. Компоти (узвари) готують з свіжих, сушених або консервованих фруктів і ягід одного або декількох видів.

Плоди і ягоди попередньо сортують і промивають.

В разі приготування компотів з свіжих фруктів та ягід, їх закладають в сироп. Сироп – це розчин цукру і лимонної кислоти у кип'яченому фруктовому відварі або окропі, який проціджують, потім проварюють 10-12 хв. У компот, який готують з кислих фруктів, лимонну кислоту не додають.

Компот з свіжих плодів і ягід. Апельсини, мандарини, полуниці, суниці, малину, кавуни, дині, банани, ананаси, смородину не варять, а викладають в креманки або стакани, заливають теплим сиропом, настоюють 30-40 хв. і охолоджують.

Швидкорозваристі сорти яблук, дозрілі груші, персики, абрикоси, сливи закладають в кип'ячий сироп, нагрівання припиняють і витримують до охолодження.

Яблука, груші, айву варять в сиропі 5-7 хв, айву з шкіркою – 15-20хв, охолоджують.

Для ароматизації компотів додають дрібно нарізану цедру цитрусових.

Відпускають компоти охолодженими по 200 г на порцію.

2. **Компот із сухофруктів.** Підготовлені груші і яблука кладуть в сироп і варять 20 хв., додають вишні, сливи, продовжують варити 10-15 хв, потім додають родзинки і варять ще 4-5 хв. Готовий компот охолоджують і настоюють 5-6 год. у холодному місці.

Можна приготувати компот з додаванням меду.

Подають у череп'яних або високих склянках – розкладають сухофрукти, наливають компот.

Компот з консервованих плодів. З води і цукру варять сироп, з'єднують з сиропом консервованих плодів, доводять до кипіння, охолоджують. Консервовані плоди розкладають у вазочки або креманки і заливають охолодженим сиропом.

Компот із швидкозаморожених плодів і ягід

Швидкозаморожені фрукти розморожують 10—15 хв., а потім промивають. Великі плоди нарізають скибочками, з'єднують із заздалегідь приготовленим сиропом і доводять до кипіння. Ягоди розкладають у креманки або склянки і заливають сиропом, перед подаванням охолоджують.

Яблука або груші з сиропом. Підготовлені яблука варять 6-8 хв. у цукровому сиропі з додаванням лимонної кислоти.

Плоди вимішують, сироп проціджують, додають попередньо прокип'ячене виноградне вино. Плоди заливають сиропом і охолоджують. Подають у креманках.

3. **Вимоги до якості: т**емпература подавання компотів і фруктів в сиропі – 12–15°С. Сироп - прозорий, фрукти і ягоди — м'які, але не розварені, яблука і груші — обчищені, нарізані, без плодоніжок, персики і сливи — без кісток, не допускаються червиві плоди і ягоди. Колір — властивий певному виду плодів і ягід.

Яблука або груші з сиропом — обчищені, зберігають форму, поверхня не потемніла, консистенція — м'яка. Смак плодів та ягід — солодкий або кисло-солодкий. При подаванні плоди й ягоди повинні займати дві третини або чверть об'єму склянки чи креманки, решту об'єму заповнюють сиропом.

Загальні правила приготування киселів. Технологія приготування та відпуск киселів різної консистенції з ягід, плодів, консервованих фруктів, молочних тощо. Вимоги до якості киселів

План

1. Загальні правила приготування киселів
2. Класифікація киселів
3. Технологія приготування та відпуск киселів. Вимоги до якості

1. **Кисіль** – одна з найдавніших слов'янських солодких страв. До XX ст. варили вівсяний кисіль. Подекуди в Україні й Польщі за вівсяним киселем закріпилася друга назва – *жур.* Свіжозварений кисіль заправляли маковою чи конопляною олією, або їли його з хроном, цибулею, злегка підсоливши.

Якщо готували кисло-солодкий кисіль, то до нього додавали ягоди з медом або варені й товчені сухофрукти, розливали в миски й охолоджували.

На початку XX ст. почали готувати киселі з картопляного крохмалю, це була мало поширена "панська" страва. Спосіб приготування такого киселю дійшов до наших днів.

Кисіль на більшості території України входив і донині входить у меню урочистих трапез. Крім того він, як і узвар, подається, як правило, останнім і є тактовним натяком на закінчення застілля, за що його у народі й прозвали "*вишибалою*", "*виганяйлом*".

Кисіль і нині найпоширеніша солодка страва.

Для приготування **киселів** використовують свіжі, сушені, консервовані і свіжоморожені плоди і ягоди, ревінь, молоко, соки, сиропи, ягідні екстракти, варення, готові фруктово-ягідні соуси, а також концентрат сухого киселю. Загусник – крохмаль. У кулінарії в основному використовують крохмаль ***картопляний, кукурудзяний і модифікований***.

Модифікований крохмаль – це продукт із заданими властивостями. Він буває таких різновидів:

- *набухаючий* – висушена маса драглеподібного крохмалю, яка в поєднанні з холодною водою утворює клейстер. Його використовують для приготування соусів, бабок;

- *окислений* – крохмаль з різною в'язкістю і властивістю утворювати драглі (одержують окисленням різними окислювачами), здатний утворювати прозорі і стабільні клейстери, використовують як замінювач агару та агароїду;
- крохмаль *з високою в'язкістю* застосовують в кулінарії для приготування киселів, соусів;
- *розсипчастий* – додають у цукрову пудру, щоб запобігти опресуванню.

Для приготування плодово-ягідних киселів вживають *картопляний* крохмаль, оскільки кукурудзяний (маїсовий) при заварюванні утворює білуватий відтінок і надає неприємного присмаку. *Кукурудзяний* крохмаль придатний для приготування молочних киселів, бо картопляний надає їм синюватого відтінку.

Крохмаль для заварювання киселів розводять п'ятьма частинами холодної перевареної води чи охолодженого сиропу, добре розмішують і вводять в основну киплячу рідину, проварюють 2-5 хв.

2. ***За консистенцією*** киселі поділяють на :
- *густі* (на 1 кг киселю – 60-80 г крохмалю);
- *середньої густини* (35-50г);
- *напівріджі* (20-40г).

Кисіль буде мати однорідну консистенцію, якщо розведений крохмаль вливати не в середину посудини з сиропом, а ближче до її стінок при постійному помішуванні.

Рідкі киселі і киселі середньої густини після введення крохмалю не кип'ятіть, а тільки доведіть до кипіння – вони збережуть свою консистенцію.

Киселі з журавлини, смородини, вишень, чорниць готують так: віджимають сік, з вичавків готують відвар, на його основі варять сироп, заварюють крохмаль, з'єднують з соком і охолоджують.

Для киселів з полуниць, суниць, малини, ожини ягоди протирають, з вичавків готують відвар, проціджують, заварюють крохмаль, з'єднують з фруктовим пюре і охолоджують.

Для приготування киселів з аличі, кизилу, слив, абрикосів, яблук та інших фруктів їх проварюють (запікають), проціджують, протирають, змішують відвар з пюре і цукром, заварюють з крохмалем, охолоджують.

3. **Кисіль молочний.** В киплячому незбираному молоці, розведеному водою, розчиняють цукор, заварюють крохмалем і варять 8-10хв, безперервно помішуючи. В кінці додають ванілін. Розливають у формочки, змочені холодною перевареною водою і посипані цукром, охолоджують.

Кисіль молочний на жовтках без крохмалю. Жовтки сирих яєць розтирають з цукром, додають борошно та ванільний порошок, розведений молоком, і все разом збивають. Білки охолоджують і збивають окремо. Молоко доводять до кипіння, вливають у нього підготовлені жовтки з борошном при безперервному і швидкому помішуванні, але не доводячи до повторного закипання. Кисіль знімають з плити, вводять у нього при швидкому помішуванні збиті в густу піну білки. Кисіль розливають у вазочки, креманки або форми, охолоджують при температурі 0-8 °С.

Подають на десертній тарілці або у креманках, поливають солодким фруктово-ягідним соусом, або кладуть варення, джем.

Так само подають і густі фруктові киселі, до них окремо подають вершки, холодне молоко.

Киселі середньої густини злегка охолоджують, розливають у вазочки або склянки по 150-200 г, поверхню посипають цукром, щоб запобігти утворенню на ній плівки, і охолоджують.

Напівридкі киселі використовують переважно як соси до круп'яних страв, страв з сиру.

Вимоги до якості: киселі однорідні без грудочок крохмалю, не тягучі. Густі – зберігають свою форму, напівридкі – консистенція вершків, середньої густини – консистенція густої сметани. Смак солодкий з присмаком плодів.

Киселі з фруктово-ягідних пюре можуть бути каламутними, інші – прозорі (крім молочного).

Не допускаються на поверхні киселів наявність плівки, грудочок, занадто рідка консистенція, слабо виражений смак і аромат, відокремлення води, а у молочного – запах пригорілого молока.

Желеподібні страви. Характеристика драглеподібних речовин: желатин, агар, агароїд

План

1. Характеристика драглеподібних речовин: желатин
2. Агар: характеристика, класифікація, властивості
3. Особливості агароїду як желюючої речовини

1. Желеподібної консистенції ці страви набувають завдяки додаванню речовин, здатних утворювати желе: крохмалю, желатину, агару, агароїду, альгінату натрію, пектинових речовин і модифікованого крохмалю, які зв'язують воду і утворюють при охолодженні желеподібну масу. Міцність драглів залежить від кількості і виду речовин, здатних утворювати їх, а також від режиму варіння, додержання правил зберігання.

Желатин харчовий виготовляють з колагену кісток і м'якої сировини, що містить колаген (шкіри, плівок, вух, обрізків). З сировини одержують екстракт, який освітлюють і висушують. Випускають желатин харчовий у вигляді дрібних пластинок, гранул або порошку.

Залежно від якості желатин харчовий поділяють на I, II і III сорти. Колір желатину I і II сортів від безколірного до світло-жовтого, III – до жовтого. Масова частка вологи до 16 %.

У холодній воді желатин набухає протягом 1-1,5 годин, при цьому маса його збільшується у 6-8 разів. При нагріванні до температури 60 °С набухлий желатин розчиняється. При охолодженні розчину желатину утворюються драглі, при збиванні – піна. Здатність утворювати драглі знижується при нагріванні желатину вище 60 °С і при додаванні харчових кислот.

2. **Агар** одержують виварюванням у воді червоних водоростей (анфельцій або фурцелярії). Одержаний екстракт фільтрують, прояснюють, сушать і подрібнюють.

За якістю агар поділяють на сорти вищий і І. Вищий сорт має колір від білого до світло-жовтого з сіруватим відтінком, І– до жовтого або темно-жовтого. Масова частка вологи в сухому агарі до 18 %.

У холодній воді агар набухає протягом 3-4 год, збільшуючись в об'ємі у 6 разів. У гарячій воді він розчиняється майже повністю. При охолодженні розчин переходить у прозорі драглі.

3. **Агароїд** одержують з морської червоної водорості філлофери шляхом виварювання у гарячій воді. Потім розчин випаровують, очищають і сушать. Його випускають у вигляді порошку, крупки, пластівців, пластинок.

Здатність утворювати драглі в агароїду у 2 рази вища, ніж желатину. Драглі з нього прозоріші.

Альгінат натрію одержують з плодів і овочів, разом з кислотами й цукром вони утворюють драглі. Їх використовують для приготування страв лікувального харчування.

Технологія приготування та відпуск желе молочного, з плодів або свіжих ягід, з цитрусових тощо. Вимоги до якості

План

1. Технологія приготування та відпуск желе з плодів або свіжих ягід
2. Технологія приготування та відпуск желе молочного
3. Технологія приготування та відпуск желе багатошарового та мозаїка

1. **Желе** готують з фруктово-ягідних відварів, соків, сиропу, екстрактів, есенції, молока, варення та желюючої речовини. Готове желе розливають в охолоджені порційні формочки або лотки і охолоджують при t 2-8^{o}C 1-1,5год. Перед подаванням желе виймають з форми, опустивши її на 2-3сек. у гарячу воду, струшують і перекладають у креманку або десертну тарілку.

Для приготування желе желатин або агароїд замочують у восьми частинах холодної води і залишають на 1-1,5 год. для набухання. Перед використанням залишок води зливають, желатин злегка відтискають.

Желе з плодів або ягід свіжих. З ягід віджимають сік, з вичавків готують сироп, додають замочений желатин, доводять до кипіння і проціджують, додають сік і розливають, охолоджують, подають.

Якщо желе каламутне, його слід прояснити яєчним білком (24 г на 1000 г желе). Для цього білок змішують з однаковою кількістю перевареної холодної води, вливають у сироп і проварюють 8-10 хв. при слабкому кипінні. Прояснений сироп проціджують.

Желе з цитрусових. З м’якоті плодів віджимають сік, з цедри варять сироп, додають желатин, з’єднують з соком, розливають, охолоджують.

2. ***Желе з молоком.*** В кип’яче молоко додають цукор, замочений желатин, ванілін, доводять до кипіння, проціджують, розливають, охолоджують.

Желе з сиру. Сир протирають, молоко кип’ятять, додають желатин, цукор, доводять до кипіння, охолоджують до 30-40 С і вливають, безперервно помішуючи в протертий сир. Розливають у форми, охолоджують.

3. ***Желе багатошарове.*** Готують з різних видів та за кольором желе. У формочку, склянки або лоток наливають один шар желе, охолоджують, наливають наступний і т. д.

Желе мозаїка. Різні види желе нарізують дрібними кубиками, кладуть в креманку, склянку або форму, заливають прозорим желе, охолоджують.

Вино або лимонний сік значно покращать смак плодово-ягідного желе, мигдаль – молочного.

Муси являють собою збите желе. Готують їх на желатині або з манною крупою. Підготовлену основу для мусу охолоджують до 30-40 С і збивають до утворення стійкої пухкої маси, розливають у форми або лотки, охолоджують і подають як желе.

Так можна приготувати ***мус суничний*** (яблучний або сливовий готують на основі пюре з додаванням яєчного білку, збивають, додають желатин, розмішують і розливають, охолоджують).

Мус яблучний (на манній крупі). Відварені яблука протирають, з'єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння тоненькою цівкою вводять манну крупу, варять 15-20 хв. Охолоджують до 40 С, збивають у форми, охолоджують.

Подають у креманках або вазочках, поливають журавлиним соком, плодово-ягідним сиропом.

На 1 кг. муса – 27 г желатину.

Самбуки відрізняються від мусу тим, що до його складу входять яєчні білки. На 1 кг. самбуку – 15 г желатину.

Самбук яблучний або сливовий. Готують фруктове пюре, додають цукор, яєчний білок і збивають на холоді до утворення пухкої маси. Потім вводять підготовлений желатин, безперервно і швидко помішуючи масу вінчиком. Розливають у форми і охолоджують.

Подають у креманках, вазочках, тарілках і відпускають як мус.

Самбук абрикосовий. Зварені абрикоси протирають, додають цукор, яєчний білок, лимонну кислоту й збивають. Додають желатин, швидко перемішують, викладають у форми, охолоджують.

Крем – жельована страва, приготовлена зі збитих вершків 35% жирності або сметани і яєчно-молочної солодкої суміші. На 1 кг крему – 20 г желатину.

Залежно від наповнювачів готують креми ванільний, шоколадний, кавовий, горіховий, ягідний або багатошаровий.

Подають у креманках або на десертних тарілках; поливають ягідним соусом або шоколадним (кавовим) сиропом.

Вимоги до якості:

Желе має драглеподібну, однорідну масу, добре виражений смак і запах відповідних продуктів. Фрукти нарізані акуратно, викладені у вигляді малюнка. Форма желе відповідає формочці, в яку його заливали.

Не допускається слабка або дуже густа консистенція, наявність грудочок, в лимонному желе – гіркуватий присмак. Готове желе зберігають на холоді не більше 12 год., оскільки при тривалому зберіганні воно ущільнюється, а згодом розм'якшується і з нього виділяється рідина.

Муси добре збиті, мають драгле пористу, ніжну, злегка пружну консистенцію. Колір залежить від використаних продуктів.

Не допускається наявність грудочок, слабка збитість, у нижній частині щільний шар, слабко виражений смак і запах.

Самбуки – однорідна, пухка, дрібно пориста маса з пружною консистенцією. Смак солодкий, з кислуватим присмаком і запахом яблучного або абрикосового пюре.

Крем має форму квадрата, трикутника або ковпачка, густу пористу консистенцію, з кольором і запахом продуктів, що входять до його складу.

Технологія приготування та відпуск гарячих солодких страв: яблука печені, яблука у тісті смажені, яблука по-київському, шарлотка з яблуками та ін. Вимоги до якості

План

1. Технологія приготування та відпуск смажених гарячих солодких страв
2. Технологія приготування та відпуск запечених гарячих солодких страв
3. Вимоги до якості гарячих солодких страв

1. До гарячих солодких страв належать різні солодкі страви з яблук, або з їх додаванням, бабки, фаршированний чорнослив, сливи в тісті та інші.

Яблука в тісті смажені. Підготовлені яблука нарізують кружальцями завтовшки 0,5 см, засипають цукром і зберігають у холодильнику.

Для приготування рідкого тіста (кляр) жовтки сирих яєць, відокремлені від білків, з'єднують із сіллю, цукром, що залишився, сметаною, борошном, ретельно перемішують і розводять молоком. Білки збивають до утворення густої піни й обережно вводять у тісто. Готове тісто зберігають у холодильній шафі.

Кружальця яблук занурюють в кляр і смажать у фритюрі.

Подають на десертній тарілці або блюді, накритих паперовою серветкою, зверху посипають цукровою пудрою.

Яблука по-київському. Яблука без насіннєвого гнізда і шкіри бланширують у підкисленій гарячій воді до на пів готовності , Потім кладуть на порціонну сковороду, отвори заповнюють варенням, заливають яєчно-сметанною сумішшю і запікають.

Подають у порційній сковороді, зверху посипають цукровою пудрою.

2. ***Яблука, фаршировані сиром.*** Яблука без шкіри і насіннєвого гнізда фарширують начинкою з сиру, викладають на змочений водою лист і запікають.

Подають, поливши ягідним сиропом або солодким соусом.

Бабка з яблук. Сирі жовтки розтирають з цукром, додають сметану, борошно, яблука нарізані скибочками, корицю, перемішують, додають збиті білки. Масу викладають у змащену маргарином форму і запікають.

Викладають на порціонну десертну тарілку або блюдо і подають з сиропом або солодким соусом.

Пудинг з груш. Підготовлені груші подрібнюють, перемішують з манною крупою і припускають з додаванням води 4-5хв. Потім охолоджують, додають

цукор, збиті яйця і сметану. Масу викладають у форму, змащену маргарином і посипану сухарями та запікають.

Соложеник вишневий. Підсушені кубики (0,5х 0,5 см) пшеничного хліба без шкоринки з'єднують з розтертими яєчними жовтками, маслом, цукром, корицею, цедрою лимона, з підсмаженим мигдалем, з вишнями без кісточок і перемішують, додають збиті білки і ще раз обережно перемішують. Мигдаль спочатку обшпарюють, знімають з нього шкірочку, підсмажують і подрібнюють.

Масу викладають у форму змащену маргарином, поверхню змащують жовтками і запікають. Готовий соложеник охолоджують, порціонують, подають з соусом, приготовленим з сиропу, вишневого варення та крохмалю і води.

Шарлотка з яблуками. Очищені від шкірки і насіннєвих гнізд яблука нарізують дрібними кубиками і пересипають цукром. З хліба зрізують кірки. М'якуш ріжуть прямокутними скибочками завтовшки 0,5 см. Обрізки хліба нарізують дрібними кубиками і підсушують.

Скибочки хліба змочують з одного боку в суміші яєць, молока і цукру, потім ними обкладають (змоченою стороною вниз) дно і стінки змащеної жиром форми, в якій повинна випікатися шарлотка.

Підсушені шматочки хліба перемішують з яблуками і корицею, заповнюють цією сумішшю форму, зверху покривають скибочками хліба і запікають у духовці.

Готову шарлотку з яблуками витримують у формі 10 хв, а потім викладають на блюдо або тарілку. При подаванні шарлотку поливають соусом абрикосовим, соус можна подати окремо.

Повидлянка. Сирі яєчні жовтки розтирають з половиною норми цукру і змішують з розтертим повидлом, вином, манною крупою і збитими білками. Одержану масу викладають у змащену маргарином форму, зверху посипають цукром, змішаним із січеними горіхами, і запікають у жаровій шафі. Страву можна готувати без вина.

Чорнослив, фаршированый сиром. З чорносливу виймають кісточки, фарширують начинкою з сиру, викладають на сковороду, поливають сметаною і запікають. Подають з сметаною.

Сливи в тісті. Із свіжих слив виймають кісточки, а вкладають по шматочку смаженого волоського горіха.

Підготовлені сливи занурюють в кляр і смажать у фритюрі. Подають з цукровою пудрою.

Галушки яблучні. Яблука обчищають від шкірочки, видаляють насіннєве гніздо і нарізують тонкими часточками, додають молоко, розтерті з цукром жовтки, збиті білки, сіль і перемішують, поступово додаючи борошно. Потім ложкою беруть тісто з шматочками яблук, викладають у киплячу, трохи підсолену воду і варять до готовності. Подають галушки зі сметаною або варенням.

3. **Вимоги до якості:**

- яблука в тісті – на поверхні золотиста кірочка, на розрізі тісто пухке, жовте з порами, а яблука - білі, м'які. Смак яблук кисло-солодкий, тіста-солодкуватий.
- фаршировані запечені яблука мають на поверхні кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору, смак і запах кисло-солодкий з ароматом яблук, соусу, консистенція м'яка.

- бабки – на поверхні повинні мати рум'яну кірочку, бути пухкими, добре пропечені. Кірочка хрустка, в середині консистенція ніжна та м'яка. Смак солодкий, колір на розрізі-жовтуватий.
- фаршированний чорнослив – на поверхні рум'яна кірочка, консистенція кірочки хрустка, слив-м'яка. Сливи зберігають форму, сирна начинка знаходиться в середині слив. Смак кисло-солодкий з ароматом слив та сиру.
- сливи в тісті – на поверхні хрустка рум'яна кірочка на розрізі сливи м'які, тісто-пористе, пухке.

Гарячі солодкі страви зберігають в жаровій шафі при t 55-60^{o}С, а також на водяному або паровому марміті.

Чай: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості

План

1. Хімічний склад, харчова цінність чаю
2. Класифікація чаю
3. Вимоги до якості чаю

Напій чаю освіжає, вгамовує спрагу, знімає м'язову і нервову втому, поліпшує кровообіг і дихання, викликає почуття бадьорості

До готового чаю входять різні сполуки, які роблять його ароматним і зумовлюють колір та тонізуючі властивості: дубильні речовини (або чайний танін), алкалоїд – кофеїн (0,3-4,2 %), білкові та пектинові речовини, ефірні олії, вітаміни Р, С, В1 В2 РР, ферменти й органічні кислоти (лимонна, яблучна, щавлева). В заклади ресторанного господарства надходять різні види чаю: байховий (чорний і зелений), пресований, плитковий.

Чорний байховий чай може бути кількох сортів: *букет, екстра, вищий*, I, II, III.

Чай перших трьох сортів має особливо тонкий і ніжний аромат, приємний, ледь терпкий, смак і прозорий настій золотисто-янтарного кольору;

I сорту – недостатньо тонкий і ніжний аромат, приємний, з терпкістю, смак, не досить яскравий настій;

II сорту – слабкий аромат, недостатньо терпкий смак, прозорий колір;

III сорту – грубуватий смак та аромат, темнуватий слабкий настій.

Зелений байховий чай має своєрідний сильний аромат, гіркувато-терпкий смак і світло-зелений настій. За вмістом вітаміну С і тонізуючими властивостями зелений чай переважає чорний.

Пресований чай виробляють з пресованих висівок і кришок чорного байхового чаю, одержаних у процесі сортування. За міцністю настою, кольором, смаком і ароматом він нагадує байховий, оскільки їх виробляють з однієї сировини.

Плитковий чай виробляють з багатьох старих і великих листків, які спеціально обробляють, а потім спресовують у вигляді плиток масою 250 г.

Не зберігайте сухий чай з продуктами, що мають гострий запах: він легко поглинає сторонні запахи.

В'язкий смак чаю залежить від дубильних речовин, що входять до його складу, а забарвлення настою – від способу обробки чаю при його виробництві і вмісту барвників.

Для заварювання чаю найкраще використовувати фарфорові чайники. Не рекомендується готувати заварку в металевих казанах, каструлях, чайниках, оскільки погіршується смак і змінюється колір чаю від взаємодії з металом.

Покладіть у коробочку, де зберігається чай, шкірочку з лимона або апельсина. Від цього він стане ароматним.

Правила заварювання чаю, різновиди подачі

План

1. Правила заварювання чаю
2. Різновиди подачі чаю

1. ***Чай*** (***заварка***). Фарфоровий чайник споліскують окропом, насипають чай з розрахунку 1 ч. ложка на порцію плюс 1 ч. ложка на чайник, заливають окропом на третину об'єму чайника, закривають кришкою, накривають серветкою, дають настоятися 5-10 хв. Потім доливають чайник окропом. Краще використовувати воду, яку відстоювали не менш ніж одну добу. Для заварювання чаю бажано вживати м'яку воду: в твердій гірше екстрагуються розчинні речовини, смак і аромат чаю погіршуються, знижується його тонізуюча дія. Не дозволяється використовувати воду, яка перекипіла, кип’ятити заварений чай або довго тримати його на плиті, оскільки він набуває не приємного запаху і втрачає свої властивості, а також додавати сухий чай у заварений.

На порцію чаю (200 мл) витрачають 50 мл заварки що рівноцінно 2 г сухого чаю.

2. Подають чай у чайних чашках, стаканах з підстаканниками, піалах, парами чайників.

Можна подавати чай сухим у спеціальній порціонній упаковці або у ситечку для заварювання в стакані.

До чаю пропонують цукор, варення, джем, мед, повидло, лимон, цукерки, борошняні кондитерські вироби.

Окремо в молочнику подають пастеризоване холодне молоко або вершки.

У спеціалізованих підприємствах чай подають парами чайників або у самоварах.

Зелений чай прийнято пити без цукру з піал, а до нього подавати східні ласощі, родзинки, урюк, його також можна подавати холодним.

Правильно заварений чай має золотисто-янтарний колір, приємний аромат, прозорий настій, ледь терпкий смак.

Кава: хімічний склад, харчова цінність, класифікація, вимоги до якості. Технологія приготування, способи подачі: кава чорна, кава з молоком, кава з вершками, кава по-східному, кава глясе

План

1. Хімічний склад, харчова цінність кави

2. Технологія приготування кави
3. Способи подачі кави

1. Кава має тонкий, приємний аромат і смак, а також тонізуючі властивості.

Харчову цінність кави забезпечують вуглеводи, білки, мінеральні солі, вітаміни РР, $B_{,}$, B_2, B_6, $B_{]2}$. Кофеїн зумовлює збуджуючу дію напою. В заклади ресторанного господарства надходить кава у зернах (сира або підсмажена), мелена, а також натуральна розчинна. Найкращою вважають каву мокко. Настої мокко екстрактивні й ароматні. Сирі зерна натуральної кави неароматні, настій з них несмачний, тому їх підсмажують при температурі 180-200°С до темно-коричневого кольору, безперервно помішуючи. При цьому накопичуються ароматичні ефірні масла, кава набуває специфічного смаку і запаху.

Для приготування кави підсмажені зерна кави перед заварюванням розмелюють у міру потреби. Ступінь розмелювання кави впливає на якість напою. Краще зберігає аромат кава великого помолу, ніж дрібномелена, напій буде прозорішим.

Норма закладання кави – 40-50 г на 1000 мл води.

2. ***Кава чорна***. Мелену каву заливають окропом, доводять до кипіння і настоюють 5-8 хв. Напій проціджують через сито або тканину.

Готують чорну каву і в електрокавоварках.

Подають каву в чашках (75, 100мл). Окремо на розетці подають цукор, лимон, у молочнику-молоко або вершки.

Кава чорна з молоком або вершками. До готової кави додають гаряче молоко або вершки, цукор і доводять до кипіння.

Подають в стаканах з підстаканниками або чашках-200г.

Кава з консервів. Каву зі згущеним молоком і цукром розводять гарячою водою і доводять до кипіння.

Подають у стаканах або чашках.

Кава по-варшавському. До готової кави, але більш концентрованої додають гаряче пряжене молоко, цукор, доводять до кипіння. Подають в стаканах або чашках. Зверху можна покласти молочну пінку з пряженого молока.

Кава по-віденському (із збитими вершками). В стакан із чорною кавою кладуть або випускають з кондитерського мішка збиті з цукровою пудрою вершки.

Кава по-східному. Дрібно мелену каву засипають в турку, додають цукор, заливають холодною водою і доводять до кипіння.

Подають в турці або кавових чашках не проціджуючи. Окремо подають стакан з холодною кип'яченою водою.

Кава Сюрприз. В турочку кладуть каву натуральну, подрібнений шоколад і ¼ норми цукрової пудри, заливають водою і заварюють каву.

Подають каву в чашках, зверху обережно вливають збиті з цукровою пудрою жовтки. П'ють каву не розмішуючи.

3. ***Кава еспресо***. Так зветься спосіб приготування, при якому в спеціальній кавовій машині гаряча вода під високим тиском проходить через шар меленої кави. Одна порція - максимум 30 мл.

Тому еспресо завжд "не доливають". Він займає лише половину, а то й третину маленької порцелянового горнятка.

Еспресо мак'ято. Еспресо розбавлений молоком. Подається в прогрітому бокалі.

Еспресо амерекано. Всього лише розбавлене водою еспресо. Зате наливають у велике горнятко.

Еспресо капучіно. Молоко збивають парою до утворення товстої піни, перемішують і виливають у велике горнятко з звичайною порцією еспресо.

Еспресо лате. Спочатку в бокал наливають збите парою молоко, а вже потім каву. Зверху утворюється тоненька молочна пінка.

Кава чорна з морозивом (глясе). Готову чорну каву з цукром охолоджують до 8-10ºС, наливають у бокал, фужер або конічний стакан, кладуть кульку морозива (50 грамів) і відразу подають з двома соломинками та чайною ложкою для морозива.

Кавовий напій. Порошок кавового напою заливають окропом і доводять до кипіння, настоюють 3-5хв. Потім зливають в інший посуд, кладуть цукор, додають гаряче молоко і знову доводять до кипіння.

Какао: хімічний склад, харчова цінність. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду. Взаємозамінність продуктів

План

1. Какао: хімічний склад, харчова цінність
2. Технологія приготування какао з молоком, шоколаду
3. Вимоги санітарії та особистої гігієни при приготуванні солодких страв та напоїв

1. **Какао й шоколад.** Продукти переробки насіння тропічного дерева какао. Шоколад у порошку виробляють з цукром. Ці продукти мають високу поживну цінність завдяки вмісту великої кількості жиру. В какао-порошку міститься жиру не менш ніж 18%, а в шоколаді-порошку – не менш ніж 12%. Цінність какао й шоколаду, крім високої поживності, полягає в тому, що вони містять речовини, які збуджують нервову систему й стимулюють серцеву діяльність.

2. ***Какао з молоком***. Какао-порошок змішують з цукром, розтирають з невеликою кількістю окропу до однорідної маси і безперервно помішуючи, вливають гаряче молоко, доводять до кипіння.

Подають в стаканах або чашках, можна подати із збитими вершками.

Какао подають на сніданок з печивом, тістечками, після обіду-як десерт.

Шоколад. Порошок або подрібнену плитку шоколаду замішують з цукром, розводять невеликою кількістю окропу і готують та подають як і какао.

3. Солодкі страви швидко набувають різних запахів, тому для приготування їх виділяють окреме обладнання, кухонний промаркований посуд та інвентар.

Не слід використовувати алюмінієвий посуд та інвентар, оскільки від нього змінюється колір солодких страв і з’являється присмак металу.

Підготовлені плоди та ягоди для подавання в натуральному вигляді обов’язково обполіскують холодною кип’яченою водою.

Необхідно суворо дотримуватися умов приготування та термінів зберігання і реалізації солодких страв та напоїв.

Контрольні запитання

1. Як подають свіжі плоди?
2. Поясніть різницю між желеутворюючими речовинами: желе, агаром, фурцелераном?
3. У чому полягає особливість мусу з желатином?
4. Дати порівняльну характеристику самбуків і кремів.
5. Як підготувати яблука для страви «Яблука по
6. Пояснити, чому при запіканні яблук у тісті повільно утворю ється рум'яна кірочка?
7. Пудинг при випіканні осів. Пояснити причину.
8. Назвіть лікувальні властивості чаю.
9. Назвіть різновиди подачі чаю.
10. Які способи заварювання чаю вам відомі?
11. При якій температурі зберігають желе?
12. При якій температурі подають гарячі солодкі страви?

Завдання для практичних занять

13. Скласти схему приготування желе з ягід.
14. Скласти схему приготування яблук у тісті.
15. Дати порівняльну характеристику подачі кави.

Назва кави	Основні продукти	Відмінні особливості

16. Підібрати посуд для подачі самбуків.
17. Складіть схему приготування мусу яблучного на манній крупі.
18. Складіть порівняльну таблицю використання желеутворю ючих речовин.