

19-7466
2009.

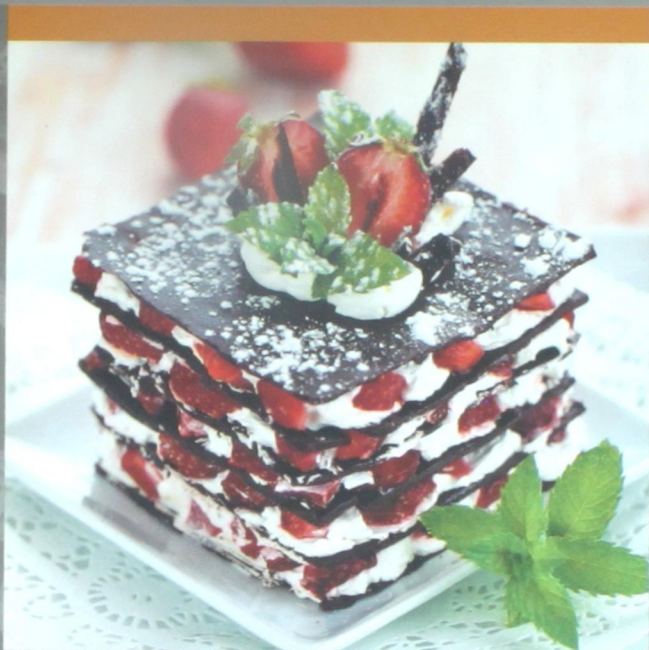
НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

101
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник

21-02545



И. Ю. Бурчакова



**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ
И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

И. Ю. БУРЧАКОВА

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ
И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

УЧЕБНИК

Рекомендован

Экспертным советом Федерального учебно-методического объединения в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей «Сервис и туризм» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело»

2-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2021

УДК 664.68(075.32)

ББК 36.86я723

Б97

Рецензент —

преподаватель Курского государственного техникума технологий и сервиса,
эксперт чемпионатов по стандартам WorldSkills в рамках своего региона,
эксперт демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills

Г.Г. Фролова

Бурчакова И. Ю.

Б97 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова. — 2-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 320 с., [16] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-4468-9890-9

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям «Поварское и кондитерское дело» (из списка ТОП-50) и «Технология продукции общественного питания». Учебное издание предназначено для изучения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

В учебнике рассмотрены новые подходы к освоению профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными компетенциями, описаны ассортименты с учетом потребностей различных категорий потребителей, организация процессов приготовления, современные способы и методы подготовки и обработки сырья, особенности приготовления, оформления и отпуска горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента. Изложены требования санитарии и гигиены, условия, способы и сроки хранения горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента, правила отпуска и реализации в соответствии с различными видами и формами обслуживания.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Учебник будет полезен работникам кондитерской и пищевой промышленности, а также широкому кругу читателей, интересующихся десертами и напитками сложного ассортимента.

УДК 664.68(075.32)

ББК 36.86я723

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

12+

© Бурчакова И. Ю., 2019

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2019

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2019

ISBN 978-5-4468-9890-9

Оглавление

Предисловие.....	4
Глава 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.....	7
1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления с учетом потребностей различных категорий потребителей. Общие понятия	7
1.2. Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12
1.3. Основные понятия качества и безопасности по системе ХАССП.....	15
1.4. Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления с учетом различных видов, форм и методов обслуживания. Основные понятия	20
1.5. Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий.....	29
1.6. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.....	31
Глава 2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	34
2.1. Основные технологические этапы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	34
2.2. Приемка, оценка качества, хранение сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	35
2.3. Краткая характеристика сырья. Подготовка сырья к производству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36

2.4. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	52
2.5. Производство холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с системой ХАССП	55
2.6. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	57
2.7. Современные направления в приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	59
Глава 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	64
3.1. Оборудование, применяемое при производстве холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	64
3.2. Инвентарь и приспособления, применяемые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	81
3.3. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	86
3.4. Организация различных видов работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	90
3.4.1. Общие сведения	90
3.4.2. Организация работ при цеховой структуре производства	91
3.4.3. Организация работ при цеховой структуре производства с кондитерским цехом	101
3.4.4. Организация работ при бесцеховой структуре производства	104
3.4.5. Организация работы в баре	104
3.5. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	106
3.5.1. Организация хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	106
3.5.2. Организация хранения, отпуска холодных	

	и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка	107
3.5.3.	Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	109
3.5.4.	Организация хранения, упаковки и доставки холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при выездном обслуживании (кейтеринг)	110
3.6.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	112
Глава 4.	Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	118
4.1.	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	118
4.2.	Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов	119
4.2.1.	Декоративные украшения и полуфабрикаты из бисквита	119
4.2.2.	Декоративные украшения и полуфабрикаты из песочного теста	123
4.2.3.	Декоративные украшения и полуфабрикаты из воздушного теста	124
4.2.4.	Декоративные украшения и полуфабрикаты из вафельного теста	125
4.2.5.	Декоративные украшения и полуфабрикаты из заварного теста	126
4.2.6.	Декоративные украшения и полуфабрикаты из миндального теста	127
4.2.7.	Декоративные украшения и полуфабрикаты из слоеного теста	128
4.2.8.	Декоративные украшения и полуфабрикаты из сахарного теста	131
4.2.9.	Декоративные украшения и полуфабрикаты из тюлипного теста	132
4.3.	Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов	133
4.3.1.	Декоративные украшения из желе	133

4.3.2. Декоративные глазури	134
4.3.3. Отделочные кремы	135
4.3.4. Декоративные украшения из карамели	137
4.3.5. Декоративные посыпки	141
4.3.6. Засахаренные цветы	142
4.3.7. Чипсы из плодов и ягод	143
4.3.8. Декоративные украшения из шоколада	144
4.3.9. Декоративные украшения молекулярной кухни.	145
4.3.10. Сладкие соусы и сиропы.....	146
4.4. Приготовление украшения для напитков сложного ассортимента	148
4.5. Органолептическая оценка качества и требования к хранению готовых полуфабрикатов	149
4.5.1. Органолептическая оценка качества готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов	149
4.5.2. Требования к качеству и хранению готовых выпеченных и отделочных полуфабрикатов	151
Глава 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента.....	153
5.1. Классификация и ассортимент холодных десертов сложного приготовления.....	153
5.2. Требования к качеству холодных десертов сложного ассортимента	160
5.3. Современные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента	163
5.4. Методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента и комбинирование различных способов	164
5.4.1. Методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента	164
5.4.2. Комбинированные способы приготовления холодных десертов сложного ассортимента	167
5.5. Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента	169
5.6. Основные правила разработки и приготовления холодных десертов сложного ассортимента	171
5.7. Подготовка и извлечение из форм желированных и замороженных смесей.....	172

5.8. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента....	175
5.8.1. Холодные десертные салаты сложного ассортимента	175
5.8.2. Желированные холодные десерты сложного ассортимента	177
5.8.3. Кремы (нежелированные).....	182
5.8.4. Замороженные десерты сложного ассортимента.....	185
5.8.5. Холодные десерты сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука (выпеченные, вареные)	190
5.8.6. Комбинированные (многослойные, смешанные) холодные десерты сложного ассортимента	194
5.9. Варианты подачи холодных десертов сложного ассортимента	204
5.10. Техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	207
5.11. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента	212
5.12. Особенности подачи некоторых видов холодных десертов сложного ассортимента	214
5.13. Хранение холодных десертов сложного ассортимента	217
Глава 6. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.....	220
6.1. Классификация и ассортимент горячих десертов сложного ассортимента	220
6.2. Современные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента	224
6.3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента	225
6.4. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента	231
6.4.1. Жареные (обжаренные) горячие десерты сложного ассортимента	231
6.4.2. Вареные десерты в различных жидкостях и на пару	233
6.4.3. Запеченные, выпеченные горячие десерты сложного ассортимента	235
6.4.4. Комбинированные горячие десерты сложного ассортимента	240
6.5. Варианты подачи горячих десертов сложного ассортимента ...	243

6.6. Особенности подачи некоторых видов горячих десертов сложного ассортимента	245
6.7. Хранение горячих десертов сложного ассортимента	247
Глава 7. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	249
7.1. Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента	249
7.2. Современные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента	253
7.3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента	254
7.3.1. Комбинирование различных способов приготовления холодных напитков	254
7.3.2. Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента	255
7.4. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента	257
7.5. Правила оформления, варианты подачи и хранение холодных напитков сложного ассортимента	264
7.5.1. Правила оформления холодных напитков сложного ассортимента	264
7.5.2. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента	267
7.5.3. Хранение холодных напитков сложного ассортимента	268
Глава 8. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	270
8.1. Классификация и ассортимент сложных горячих напитков	270
8.2. Современные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента	272
8.3. Способы приготовления некоторых видов горячих напитков сложного ассортимента	273
8.4. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента	276
8.5. Правила оформления, варианты подачи и хранение горячих напитков сложного ассортимента	282

8.5.1. Правила оформления горячих напитков сложного ассортимента	282
8.5.2. Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента	284
Приложения	287
1. Посуда для подачи сложных холодных и горячих десертов.....	287
2. Инвентарь и аксессуары для бара.....	291
3. Посуда для подачи горячих и холодных напитков сложного ассортимента	296
Список литературы	302