

ТОП
50

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

17-9410
6изд.

Учебник

21-05665



Н. А. Ледовских,
А. В. Синицына, Е. И. Соколова

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ,
ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ
И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**


ACADEMIA

Н. А. ЛЕДОВСКИХ, А. В. СИНИЦЫНА, Е. И. СОКОЛОВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

УЧЕБНИК

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО»)
в качестве учебника для использования в образовательном
процессе образовательных организаций, реализующих
программы среднего профессионального образования
по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 169
от 24 мая 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

6-е издание, исправленное и доработанное



Москва
Издательский центр «Академия»
2021

УДК 641.5(075.32)
ББК 36.991я722
Л395

Рецензент —

преподаватель высшей квалификационной категории, зав. кафедрой
технологии продукции общественного питания ГБПОУ г. Москвы
«Московский колледж управления, гостиничного бизнеса
и информационных технологий "Царицыно"» С. В. Ермилова

Ледовских Н. А.

Л395 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разно-
образного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред.
проф. образования / Н. А. Ледовских, А. В. Сеницына, Е. И. Со-
колова. — 6-е изд., испр. и дораб. — М. : Издательский центр
«Академия», 2021. — 224 с., [16] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-0054-0173-1

Учебник создан в соответствии с требованиями Федерального государ-
ственного образовательного стандарта среднего профессионального образо-
вания по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание
предназначено для изучения профессионального модуля «Приготовление,
оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Рассмотрены организация работы повара и техническое оснащение про-
цесса обработки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, освещены
вопросы безопасной эксплуатации технологического оборудования. Приве-
дены рецептуры и технология их приготовления, требования к каче-
ству, правила оформления и отпуска сладких блюд и напитков. Приведены
рекомендации для подготовки к демонстрационному экзамену.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.991я722

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

© Сеницына А. В., Соколова Е. И., 2017

© Ледовских Н. А., Сеницына А. В., Соколова Е. И., 2021,
с изменениями

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2021

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2021

12+

ISBN 978-5-0054-0173-1

| | |
|------------------|---|
| Предисловие..... | 4 |
|------------------|---|

РАЗДЕЛ I

ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ

| | |
|--|-----------|
| Глава 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков | 7 |
| 1.1. Технологический цикл, характеристика этапов приготовления сладких блюд и напитков..... | 7 |
| 1.2. Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков..... | 8 |
| 1.3. Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции..... | 14 |
| 1.4. Организация хранения, отпуска готовой кулинарной продукции | 18 |
| 1.4.1. Организация хранения полуфабрикатов, пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции..... | 18 |
| 1.4.2. Организация отпуска готовых блюд, кулинарных изделий, напитков с раздачи/прилавка, навывнос, их упаковка..... | 21 |
| Глава 2. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки сырья и дополнительных ингредиентов..... | 27 |
| 2.1. Характеристика и техническое оснащение процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод | 27 |
| 2.2. Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод..... | 34 |
| 2.3. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов, ягод..... | 37 |
| 2.4. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков | 40 |

| | |
|---|-----------|
| Глава 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, напитков..... | 43 |
| 3.1. Общие сведения | 43 |
| 3.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовых салатов..... | 50 |
| 3.3. Организация и техническое оснащение рабочего места для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных коктейлей | 51 |
| 3.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению желированных сладких блюд..... | 53 |
| 3.5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению замороженных сладких блюд..... | 57 |
| | |
| Глава 4. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха..... | 60 |
| 4.1. Виды технологического оборудования холодного цеха..... | 60 |
| 4.2. Назначение, правила безопасной эксплуатации механического оборудования..... | 61 |
| 4.2.1. Универсальная кухонная машина | 61 |
| 4.2.2. Машина для тонкой нарезки продуктов (слайсер) | 64 |
| 4.2.3. Соковыжималка | 67 |
| 4.2.4. Миксер | 70 |
| 4.2.5. Блендер | 72 |
| 4.2.6. Куттер..... | 75 |
| 4.2.7. Аппарат для тонкого измельчения замороженных продуктов (пакоджет)..... | 76 |
| 4.3. Назначение, правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования..... | 77 |
| 4.3.1. Шкаф шоковой заморозки | 77 |
| 4.3.2. Льдогенератор | 79 |
| 4.3.3. Фризер..... | 81 |
| 4.3.4. Гранитор..... | 82 |
| | |
| Глава 5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд | 85 |
| 5.1. Общие сведения | 85 |
| 5.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков..... | 92 |
| 5.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению фруктов, жаренных в тесте..... | 93 |
| 5.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки..... | 95 |

| | |
|--|------------|
| 5.5. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков..... | 98 |
| 5.6. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования горячих сладких блюд..... | 99 |
| 5.7. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков..... | 100 |
| Глава 6. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования | 104 |
| 6.1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования..... | 104 |
| 6.1.1. Пароконвектомат..... | 104 |
| 6.1.2. Аппарат для выпечки блинчиков..... | 108 |
| 6.2. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для организации работы бариста | 109 |
| 6.2.1. Кофе-ростер..... | 109 |
| 6.2.2. Кофемолки | 110 |
| 6.2.3. Кофеварки..... | 110 |
| 6.2.4. Аппарат для варки кофе на песке | 115 |

РАЗДЕЛ II

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

| | |
|--|------------|
| Глава 7. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | 117 |
| 7.1. Классификация, ассортимент сладких блюд..... | 117 |
| 7.2. Актуальные направления в формировании ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов | 119 |
| 7.3. Выбор, методы обработки, подготовки сырья..... | 124 |
| 7.3.1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков..... | 124 |
| 7.3.2. Методы обработки, подготовки свежих плодов, ягод..... | 128 |
| 7.3.3. Методы обработки, подготовки консервированных, свежзамороженных, сушеных плодов, ягод..... | 131 |
| 7.3.4. Методы подготовки желирующих веществ | 131 |
| 7.3.5. Методы подготовки сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов..... | 132 |
| 7.3.6. Методы подготовки шоколада | 134 |
| 7.4. Рецептуры, приготовление и отпуск холодных сладких блюд, десертов..... | 135 |

| | |
|--|------------|
| 7.4.1. Натуральные фрукты и ягоды..... | 135 |
| 7.4.2. Компоты и фрукты в сиропе | 140 |
| 7.4.3. Желированные сладкие блюда..... | 145 |
| 7.4.4. Мороженое..... | 161 |
| 7.5. Рецептуры, приготовление и отпуск горячих сладких блюд, десертов | 163 |
| 7.5.1. Суфле..... | 163 |
| 7.5.2. Пудинги..... | 164 |
| 7.5.3. Блинные..... | 166 |
| 7.5.4. Сладкие блюда из теста..... | 168 |
| 7.5.5. Блюда из яблок | 168 |
| 7.6. Методы оформления сладких блюд и десертов | 171 |
| Глава 8. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков | 175 |
| 8.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих напитков | 175 |
| 8.2. Рецептуры, приготовление и отпуск холодных напитков..... | 176 |
| 8.2.1. Молоко и кисломолочные продукты | 176 |
| 8.2.2. Фруктово-ягодные напитки | 176 |
| 8.2.3. Квас..... | 181 |
| 8.2.4. Крюшон..... | 182 |
| 8.2.5. Напитки на основе чая и кофе с мороженым | 183 |
| 8.3. Рецептуры, приготовление и отпуск горячих напитков..... | 184 |
| 8.3.1. Чай | 184 |
| 8.3.2. Кофе | 186 |
| 8.3.3. Какао и шоколад..... | 191 |
| 8.3.4. Согревающие напитки..... | 193 |
| Глава 9. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков | 195 |
| 9.1. Общие сведения | 195 |
| 9.2. Требования к качеству сладких блюд и напитков | 196 |
| Глава 10. Презентация сладких блюд и напитков | 199 |
| 10.1. Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков..... | 199 |
| 10.2. Особенности подачи некоторых холодных сладких блюд..... | 206 |
| 10.3. Особенности подачи некоторых горячих сладких блюд..... | 207 |
| 10.4. Особенности подачи холодных напитков | 208 |
| 10.5. Особенности подачи горячих напитков..... | 209 |
| Приложение. Рекомендации по подготовке к демонстрационному экзамену..... | 212 |
| Список литературы..... | 218 |