Сладкие блюда. ПР 23 Приготовление желе

, 24 сервировка сладкого стола

Сладкие блюда. Инструктаж по ТБ. Практическая работа № 23 «Приготовление желе»

**Предмет**: Технология приготовления сладких блюд и напитков

**Класс: 7**

**Преподавател**ь технологии: Некрасова Н.Г.

**Дата:14.04**

**Тема: « Приготовление холодных сладких блюд»**

**«** Приготовление желе, рецептура

технология приготовления "

**Цели урока:** Находить и предъявлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления . Готовить желе

Введение понятий желирующих веществ:

 1.Что используют для придания блюдам студнеобразной консистенции? (желатиновые вещества- желатин, крахмал, агароид)

2.Назначение желирующих веществ? - (связывают воду и при остывании образуют студнеобразную массу)

3.От чего зависит прочность студнеобразной массы? (от количества желирующих веществ)

4 .К желированным блюдам относят? ( кисели, желе, муссы, самбуки, кремы)

5.Чо является желирующим веществом в киселях?( картофельный крахмал, а для молочного киселя- кукурузный крахмал )также используют модифицированный крахмал

6.Как готовят крахмал? (крахмал соединяют с 4-5 кратным количеством холодной жидкости, размешивают, вводят в кипящую основную жидкость и проваривают от 2 до 10мин)

7.Из чего готовят кисели? из фруктов и ягод - свежих и сухих и консервированных , фруктово- ягодных соков, сиропов, пюре, из молока, хлебного кваса, повидла, варенья и других продуктов, а также из концентрата- сухого киселя)

8. Как классифицируются кисели по консистенции? ( густые, средней густоты, полужидкие)

9.Как готовят густой кисель? ( на 1кг густого киселя берут 60-80г картофельного крахмала, проваривают 5мин, кисели разливают в порционные формочки, большие формы или лотки)

10 Отпуск густого киселя ?( разрезают на порционные куски, выкладывают на десертную тарелку или креманки поливают фруктово-ягодным сиропом отдельно подают сливки или холодное молоко) на 1 порцию полагается от 100-200г киселя.

11.Рассказать как готовят кисели средней густоты?( на 1кг киселя расходуют 35-50г картофельный крахмала. охлаждают и разливают в стаканы и креманки, поверхность посыпают сахарным песком, поглощает влагу. препятствует образованию поверхностной пленки) на 1порцию 200г киселя

12.Как готовят полужидкие кисели?( 30-40г на 1л воды, отпускают как кисели средней густоты)

13 Технология приготовления киселя из ягод (отжимание сока ,приготовление отвара из отжимков (мезги), заваривание крахмала, соединение готового киселя с соком, охлаждение)

14.Технолог схема приготовления киселей из абрикосов и яблок, сливы (проваривание ) ягод или плодов, процеживание или протирание, соединение отвара с пюре и сахаром; заваривание крахмала; охлаждение киселя.

**Приготовление желе.**

Желе приготовляют из свежих ягод и фруктов, соков, сиропов, экстрактов, фруктово-ягодоных отваров, эссенции, молока, варенья, плодово-ягодного пюре. В качестве желирующиего вещества используют: желатин, агароид, фурцелларан, который получает из красных водорослей и выпускают в виде порошка, хлопьев, крупинки, пленок или пластинок.

Желатин, агароид и фурцелларан предварительно замачивают в холодной кипяченой воде 1 - 1,5 ч, масса продукта при этом увеличивается в 6 - 8 раз, воды берут в 8 - 10 раз больше, чем продукта, а затем откидывают на марлю и отжимают.

Желе в застывшем виде представляет собой студнеобразную массу, густота и плотность желе зависят от температуры и количества желирующего вещества.

Процесс приготовления желе состоит из следующих операций: подготовка желирующего вещества; приготовление сиропа; растворение желирующего вещества в сиропе; введение сока; охлаждение до температуры 20°С; подача.

Сиропы для фруктово-ягодных желе приготовляют так же, как и для киселей.

**Желе из свежих ягод.**Клюква 147 или смородина 149, или смородина черная 143, вода 850; вишня 206, вода 805, сахар 140, желатина 30, кислота лимонная 1. **Выход:**1 000

Желатина (крупку) заливают холодной водой и выдерживают несколько часов для набухания. Из ягод отжимают сок, а из мезги приготовляют отвар. как для киселя. В горячий отвар вводят сахар, растворяют его и получают сироп. Набухший желатин откидывают на марлю т отжимают, затем вводят в горячий сироп, растворяют и, помешивая, доводят до кипения. Прекратив нагрев, в жидкое желе вливают ранее отжатый ягодный сок, добавляют лимонную кислоту, если желе недостаточно подкислено, охлаждают до температуры 20°С и разливают в охлажденные формочки, ставят в холодильник для полного застывания при температуре не выше 8°С. Застывшее желе вынимают из формочек, перекладывают в вазочки, креманки или тарелки и отпускают с плодным или ягодным сиропами, со взбитыми сливками или холодным кипяченым молоком.

**Желе яблочное.**Желатин замачивают в воде для набухания, откидывают, отжимают. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы, нарезают дольками, кладут в кипящую подкисленную воду, проваривают 5...7 мин, так, чтобы яблоки сохранили свою форму. Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин, затем охлаждают. В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают и на застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка, сверху заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают. Отпускают так же, как желе клюквенное. Для приготовления фруктового желе используют свежие и консервированные фрукты.

Выполни практическую работу №24 «Сервировка сладкого стола».

Перед сервировкой сладкого стола ознакомьтесь с технологией сервировки сладкого стола. **Просмотри видео по ссылке: https://ok.ru/video/670183067915**

**Задание: по возможности приготовьте желе и с**ервируйте стол, примите участие в дегустации приготовленного блюда, проведите оценку качества приготовленного блюда.

Составьте технологическую карту приготовления желе . и перешлите на электронную почту: [sanamerli@mail.ru](mailto:sanamerli@mail.ru)

Для консультации телефон: 89205697594

. Инструктаж по ТБ.