

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ (ПРАКТИКУМ)**

для дисциплины:

**«ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН В ОФОРМЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

для специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

Методическое пособие - Сборник лабораторных работ (практикум) составлен в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным Стандартом среднего профессионального образования по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания», утвержденным Министерством образования и науки России от 22.06.2010 года № 675, на основе учебных планов № 43 и № 42 от 30.06.2011 года, разработанных учебно-методическим отделом ГРК «Интеграл» и рабочей программой дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий»

СОСТАВИЛ:

Преподаватель специальных дисциплин
отделения общественного питания

М.С. Дибияева

РЕЦЕНЗЕНТ:

Методист ГБОУ СПО
ГРК «Интеграл», к. ф. н.

А. Л. Болховской

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	4
2. Тематический план	5
3. Лабораторные работы	6
4. Информационное обеспечение дисциплины	42

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ для дисциплины «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных блюд и кондитерских изделий» представляет собой вариативную часть основной профессиональной образовательной программы и составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания», учебным планом и одноимённой рабочей программой.

Сборник предназначен для подготовки специалистов среднего звена в области общественного питания и даёт возможность получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

Лабораторные работы проводятся с целью изучения: актуальных тенденций подачи кулинарных блюд и кондитерских изделий; видов и способов художественного оформления блюд, изделий, напитков; техники оригинального декорирования кулинарной и кондитерской продукции; эффектных форм подачи готовых изделий; посуды и приспособлений.

В каждой теме сборника определены цели работы, приведен перечень необходимого оборудования, инструментов, аппаратуры, материалов, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы.

При составлении пособия было учтено, что большинству современных предприятий общественного питания (кафе, ресторанов, баров) в настоящий момент требуются специалисты, обладающие минимальными, а в некоторых случаях хорошо развитыми художественными навыками, для применения в процессе презентации блюд, кондитерских изделий и напитков, а также при участии в конкурсах, фестивалях, чемпионатах.

Лабораторные работы проводятся в учебно-производственных лабораториях колледжа, оснащенных всем необходимым технологическим оборудованием: механическим, тепловым и холодильным; средствами малой механизации. Перед началом каждым занятием проводится инструктаж по технике безопасности.

В процессе проведения лабораторных работ студенты должны научиться:

- использовать цветы для украшения блюд и изделий;
- нарезать овощи (фрукты) с помощью специальных приспособлений (карвинг).
- наносить рисунки на поверхности кофе (латте-арт);
- украшать столовую посуду (тарелки) с помощью соусов, специй, кофе, сахарной пудры и др.;
- проводить фламбирование (транширование) кулинарных блюд и кондитерских изделий;
- выполнять подачу блюд (изделий) с применением специальной посуды;

Тематика лабораторных работ, содержащихся в данном сборнике, может быть изменена или дополнена, в зависимости от пожеланий социальных партнеров (работодателей), возможностей материальной базы учебного заведения, наличия необходимого оборудования и других факторов.

По окончании каждого занятия студенты составляют отчет по предложенной форме, защищают свою творческую работу и получают оценку.

Завершается обучение проведением дифференцированного зачёта.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И ОБЪЁМ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№№ п/п	Наименование тем	Количество часов
1.	Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами	2
2.	Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов	2
3.	Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов	2
4.	Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов	2
5.	Приготовление овощных (фруктовых) чипсов	2
6.	Выполнение цветов из сахарной пасты	2
7.	Выполнение цветов из сахарной пасты	2
8.	Выполнения украшений из карамели	2
9.	Оформление блюд для подачи детям	2
10.	Проведение фламбирования (транширования) блюд	2
11.	Проведение фламбирования кондитерских изделий	2
12.	Выполнения латте-арта	2
13.	Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду	2
14.	Оформление стеклянной посуды для подачи напитков	2
15.	Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды	2
16.	Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды	2
	ИТОГО:	32

3. ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

«Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами»

Цель работы:

1. Подготовить живые цветы для оформления блюд и изделий;
2. Оформить блюда живыми цветами

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: шкаф пекарный электрический, ванна моечная, стол производственный, листы, емкости, кисточки.

Теоретические основы:

Несколько тысячелетий назад привычные нам цветы выращивали не столько для украшения садов, сколько для получения съедобных витаминных добавок. Не только аромат, но и богатство красок, изящная форма цветов помогали кулинарам украсить блюдо, обогатить их содержание и удовлетворить эстетические потребности человека. С помощью цветков кулинары могли расставить визуальные и вкусовые акценты. Особенно ценилась у народов древности роза. Из её лепестков готовили не только масло и вино, но и разнообразные лакомства, и освежающие напитки.

Во многих странах мира традиция употребления цветов в пищу сохранилась и по сей день.

В Европе - настурции, маргаритки и фиалки наиболее часто добавляются в салаты или используются для украшения блюд, делаются пастилки из фиалок, а засахаренные розовые лепестки используют как украшение для праздничных тортов. Современная Европа переживает второе рождение многих национальных блюд с использованием цветов, их добавляют в джемы и варенья, замораживают в кубиках льда для украшения напитков, используют в маринадах или просто для украшения.

В кулинарии Японии используются около 40 видов съедобных цветов. Большой популярностью здесь пользуются цветы хризантемы, их применяют в салатах, маринуют.

Первенство по употреблению разных цветов в качестве активных компонентов блюд удерживают страны Юго-Восточной Азии.

Кулинары со Среднего Востока эксплуатируют розы в кулинарии уже сотни лет. Нежные лепестки собирают с обширных полей в горах Ливии с восходом солнца, затем они перерабатываются прямо на месте, чтобы не потерять их драгоценный аромат. Затем ароматную розовую воду используют в экзотических джемах, которые подают между глотками крепкого кофе или просто разводят холодной водой и получают освежающий напиток.

Интерес к декоративным возможностям соцветий в кулинарии растёт во всём мире, в том числе и в России.

В кулинарии используется только то растительное сырьё, которое прошло соответствующий контроль и имеет пищевой сертификат. Нельзя использовать в кулинарии цветы, которые продают в цветочных магазинах. Не все цветы съедобны, некоторые токсичны и могут вызвать аллергию, есть и ядовитые цветы, поэтому важно убедиться в том, что у вас на тарелке. Необходимо избегать цветы, опрысканные пестицидами. Если сомневаетесь, лучше не рискуйте.

Как правило, все цветы овощей и пряных трав съедобны.

Собирают цветы с кулинарной целью, тогда же, когда и принято собирать лекарственные растения – в период их цветения, так как в это время в них больше всего витаминов. Лучше всего собирать их рано утром, растущих на экологически чистых почвах.

Любые цветы нужно тщательно промыть. Не ешьте белые части у основания розовых лепестков, так как у них есть горький привкус.

Отдельная тема – «цветы в напитках», но чай с жасмином помогает бороться со стрессом, чай с цветками ромашки гарантирует спокойный сон, стакан молока с цветками гиацинта даст спокойствие и ясность ума.

Цветы, наиболее часто используемые кулинарами всего мира в современной кухне:

Анютины глазки. Применяются для ароматизации уксуса или засахаривания

Цветки апельсина. Распространяют тонкий аромат, дополняющий десерты, в них большое количество антиоксидантов.

Фиалка душистая. Молодые листья фиалок вкусны в салатах, цветы применяются для украшения десертов и прохладительных напитков. Анютины глазки тоже можно замораживать в кубиках льда для пуншей и коктейлей. Цветами хорошо украшать любые десерты, от тортов до мороженого, их можно также засахарить.

Бурачник или огуречная трава. Цветы василькового цвета в форме звездочки, благотворно влияют на нервную систему. Употребляют в пуншах, лимонадах, шербетах, холодных супах, сырных и творожных запеканках и тортах. Молодые листья можно добавлять в супы и к жаркому перед окончанием варки, и особенно в блюда из капусты или огурцов.

Ноготки или календула. Мелкие лепестки золотисто-оранжевого цвета. Употребляется в мясных и рыбных супах, в блюдах из макаронных изделий и из риса, как наполнитель для сливочного масла, в салатах.

Лилии. Цветы и лепестки великолепно подходят для украшения сложных салатов или тортов, можно засахаривать.

Герань. Цветами и лепестками можно посыпать десерты, употреблять их в прохладительных напитках и коктейлях, либо замораживать в кубиках льда, для ароматизации отварных и запеченных яблок и груш. На свежих листьях можно настаивать молоко, сливки и сиропы для десертных блюд, мороженных и кремов, либо добавить 1 свежий лист в чай.

Лаванда. Цветы и лепестки красивы и вкусны в бокале шампанского, с шоколадными десертами, тортами и пирожными, в шербетах и мороженом. Можно употреблять и в основных блюдах, в жарком, в рагу и в винных соусах. Их добавляют в смесь пряностей.

Маргаритки. Лепестками можно посыпать салаты, открытые бутерброды, отварные овощи перед подачей, употреблять их как наполнители для сливочного масла, с блюдами из макаронных изделий и риса.

Настурция. Листья и цветки обладают слегка перечным вкусом, напоминающим кресс-салат. Цветы можно употреблять целиком для украшения салатов, творожных и сырных несладких запеканок и кишей, открытых бутербродов, в холодных закусках. Блюда из неё обладают диетическими и лечебными свойствами, у неё съедобны свет части растений, кроме корней. Количество витамина С в ней во много раз выше, чем в обычных салатных.

Розы. Миниатюрными цветами и бутонами можно украшать мороженое и десерты, крупными лепестками посыпать десерты или салаты. Лепестки или бутоны можно замораживать в кубиках льда и употреблять их для пуншей или сладких коктейлей (особенно с шампанским). Засахаренные лепестки или цветы и бутоны роз – лакомство и украшение для тортов и десертов.

Порядок проведения работы:

1. Засахарить цветы

Цветы для использования в кулинарии не должны быть опрысканы пестицидами.

1. Промойте их аккуратно в воде и обсушите на бумажных полотенцах.
2. Чтобы сделать засахаренные цветы для украшения выпечки, нужно слегка взбить яичный белок и тонкой кисточкой полностью покрыть лепестки или бутоны белком.
3. Обсыпать сахарной пудрой через ситечко. Сахарную пудру можно окрасить в тон цветка.
4. Стряхнуть излишнюю пудру и полностью высушить лепестки или цветы (лепестки можно сушить на бумажных полотенцах или салфетках, цветы побольше (например, розы или лилии) нужно обвязать ниткой или тонкой проволокой вокруг стебля и повесить цветком книзу, чтобы не смять лепестков.

2. Оформить кулинарное блюдо или кондитерское изделие живыми цветами

- 3. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать засахаренные цветы и оформленное блюдо.**

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

«Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»

Цель работы:

1. Вырезать украшения из моркови (рыбку, цветок);
2. Составить композицию на основе полученного украшения

1.

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, набор ножей для карвинга, емкости, альбом по выполнению карвинга, профессиональные журналы.

Теоретические основы:

Искусство карвинга по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Оно требует огромного мастерства, истари передававшегося по наследству. В разных восточных странах карвинг основывается на разных технических приемах, которые существенно различаются. К примеру, китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов. Особенно доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

Совершенно другая манера у тайских мастеров. В государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном, так называемый тайский нож в сочетании с различными резцами. Как вы понимаете, каждая техника имеет свои преимущества и неудобства. Китайская технология карвинга, использующая трафареты, выемки и формочки легче дается в обучении, но не имеет той утонченности и изысканности, которую можно достичь с помощью тайских инструментов.

Кулинарные традиции Таиланда богаты физической и духовной красотой, изяществом и фантазией, которые отражают образ жизни этого народа. Тайский карвинг дышит элегантностью и артистизмом.

Самый важный компонент набора - тайский нож. Он будет верным помощником в самых трудных узорах на мелких овощах и фруктах.



Дальше идут три карбовочных ножа разного размера треугольного сечения. С ними легко и просто вырезать листочки.



Если вам нужен орнамент с округлыми срезами – используем три овальных ножа разного размера



При первоначальной обработке, особенно крупных овощей и фруктов, нам не обойтись без длинного ножа.



Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Вырезать рыбку из моркови

1. Морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на 1 час для размягчения.
2. Взять средний поварской нож и нарезать им пластины толщиной 5 мм. Затем с помощью тайского ножа придать пластинке контур туловища рыбки, плавники и хвост должны быть выполнены вместе с туловищем.
3. С помощью овального ножа нанести на туловище «чешуйки».

3. Вырезать цветок из моркови

1. Морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на 1 час для размягчения.
2. Взять средний поварской нож и нарезать им кружочки толщиной 2 мм и несколько кружков толщиной 1 см.
3. На кружках моркови толщиной 1 см с помощью тайского ножа нанести продольные, а затем поперечные бороздки. Снизу поварским ножом сделать канавку глубиной 3-4 мм по всему периметру кружка.
4. В полученную канавку по всему диаметру вложить кружки моркови толщиной 2 мм.

4. Составить композицию на основе полученных украшений

4. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать композицию из овощей.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

«Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»

Цель работы:

1. Вырезать украшения из пекинской капусты (розу, лотос);
2. Составить композицию на основе полученного украшения

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, набор ножей для карвинга, емкости, профессиональные журналы.

Теоретические основы:

Для работы нам понадобятся:

Самый важный компонент набора - тайский нож. Он будет верным помощником в самых трудных узорах на мелких овощах и фруктах.



Три карбовочных ножа разного размера треугольного сечения. С ними легко и просто вырезать листочки.



Для орнамента с округлыми срезами – используем три овальных ножа разного размера



При первоначальной обработке, особенно крупных овощей и фруктов, нам не обойтись без длинного ножа.



Овальный нож с волнистым краем - предназначен для изготовления волнистых лепестков.



Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Вырезать лотос из пекинской капусты

1. Капусту зачистить, вымыть.
2. Взять средний поварской нож и отрезать им верхнюю часть овоща приблизительно на 15-20 см от кочерыжки. Затем с помощью овального ножа или ножа с треугольным сечением с верхнего листа капусты срезать всю мягкую часть, оставив лишь тонкую длинную полоску утолщенной части. При необходимости использовать тайский нож. Так проделать по очереди со всеми листьями капусты.
3. Затем поместить вырезанный лотос в емкость с холодной водой.

3. Вырезать розу из пекинской капусты

1. Капусту зачистить, вымыть.
2. Взять средний поварской нож и отрезать середину овоща приблизительно на 10 см от кочерыжки. Затем с помощью тайского ножа и овального ножа с волнистыми краями с верхнего листа капусты фигурно срезать верхнюю часть нож. Так проделать по очереди со всеми листьями капусты.
3. Затем поместить вырезанную розу в емкость с холодной водой.

4. Составить композицию на основе полученного украшения

5. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать композицию из овощей.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

«Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов»

Цель работы:

1. Вырезать украшения из кабачка (кораблик), лука (цветы);
2. Составить композицию на основе полученного украшения

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, набор ножей для карвинга, емкости, профессиональные журналы.

Теоретические основы:

Для работы нам понадобятся:

Самый важный компонент набора - тайский нож. Он будет верным помощником в самых трудных узорах на мелких овощах и фруктах.



Три карбовочных ножа разного размера треугольного сечения. С ними легко и просто вырезать листочки.



Для орнамента с округлыми срезами – используем три овальных ножа разного размера



Для того, что бы вырезать шарики и полусферы разных размеров, применяем двустороннюю ложку-нуазетку.



При первоначальной обработке, особенно крупных овощей и фруктов, нам не обойтись без длинного ножа.



Ну и ножницы будут вашим верными помощниками, когда вы будете придавать форму не толстому плоскому срезу продукта.

Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Вырезать кораблик из кабачка

1. Кабачок вымыть, вырезать поварским ножом вдоль верхнюю часть, мякоть удалить с помощью ложки-нуазетки.
2. Снаружи, на кожице овоща с помощью тайского ножа нанести узор.
3. С помощью шпажки установить парус, выполненный из пластинки моркови или кабачка.

3. Вырезать цветок из зеленого лука

1. Крупный зеленый лук почистить, вымыть, отрезать большую долю зеленой части, чуть-чуть оставив её.
2. Тайским ножом, начиная с основания (белой части) прорезать первый слой лука на 3 или 4 равные части. Затем прорезать следующий слой, также на 3 или 4 части, но надрезы наносить в шахматном порядке. Затем прорезать следующий слой лука. Так продолжать пока не будут прорезаны все слои.
3. Затем ножницами округлить все срезы цветка.

4. Составить композицию на основе полученного украшения

5. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать композицию из овощей.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5

«Приготовление овощных (фруктовых) чипсов»

- Цель работы:**
1. Приготовить чипсы из картофеля, яблок, сыра;
 2. Провести оценку качеству приготовленного изделия

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: шкаф пекарный электрический, стол производственный, ванна моечная, противень, доска разделочная, набор ножей, емкости, бумага для выпечки, профессиональные журналы.

Теоретические основы:

Сегодня для украшения блюд и десертов многие повара используют чипсы. Такой декор не только придает блюду воздушность, но и органично вписывается в общую вкусовую гамму.

150 лет назад чипсы были привилегией элиты и подавались только в дорогих ресторанах. Это потом хрустящая картошка постепенно перешла в разряд фаст-фуда и стала всеобщим атрибутом демократичных заведений «быстрой еды». Более того, в Соединённых Штатах был даже создан специальный национальный институт картофельных чипсов, в котором разрабатывались новые рецептуры и придумывались всевозможные вкусовые добавки.

История появления чипсов стала уже притчей во языцех. 24 августа 1853 году клиенту одного из дорогих ресторанов в городке Саратога-Спринг не понравилось то, как порезана поданная ему жареная картошка, и он не только вернул блюдо обратно, но и при всём честном народе отчитал шеф-повара.

Джордж Крам – тот самый шеф-повар – страшно возмутился и решил проучить привередливого гостя. Он нарезал картофель тончайшими ломтиками и зажарил их в масле до хруста. Такую картошку было даже невозможно наколоть на вилку, но клиент остался доволен! Блюдо моментально стало популярным и получило название «Чипсы Саратога» (от английского chips – кусочки, ломтики).

В советское время пищевая промышленность длинные плоские прямоугольники, сложенные в картонные коробки, или ломтики в целлофановых пакетах. Правда, назывались они не чипсами, а хрустящей картошкой.

Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Приготовить картофельные чипсы.

Противень смажьте сливочным или растительным маслом (тонким слоем!), выложите на него ломтики картофеля, присолите по вкусу. Поставьте в духовку и следите, чтобы не сгорело!

3. Приготовить сырные чипсы

Ингредиенты: 60 г пармезана, 60 г чеддера, 2 ст.л. семян льна (по желанию), ½ ч.л. итальянской смеси трав на основе орегано, чёрный молотый перец – по вкусу.
Приготовление:

Сыр натереть на мелкой тёрке, льняное семя измельчить в кофемолке. Смешайте все ингредиенты в миске. Противень застелите бумагой для выпечки или положите силиконовый

коврик для выпечки. Разложите смесь небольшими кучками, приплюсните ложкой, чтобы получились плотные кружки. Выпекайте в течение 10 минут при максимальном нагреве. Готовые чипсы аккуратно разложите на решётке и остудите. Не накрывайте ничем – иначе отсыреют!

4. Приготовить банановые чипсы

Маленькие бананы – они ароматнее – тонко нарезать (овощерезкой), смазать слегка подогретым мёдом, сбрызнуть лимонным соком и сушить в духовке при температуре 50-60°C примерно пару часов.

5. Приготовить фруктовые чипсы.

Любые фрукты вымойте, нарежьте тонкими пластинками, разложите на противне и поставьте в духовку, нагретую до 50-60°C. Сушите фрукты при открытой дверце до тех пор, пока они не станут ломкими.

Фруктовые чипсы другим способом.

Сварите сироп из 500 г воды и 500 г сахара. Тонко нарезанные фрукты (любые!) положите в сироп и кипятите 3-4 минуты. Разложите ломтики на противне в один слой и подсушите в течение 3-6 часов в духовке при температуре 60-70°C. Готовые фруктовые чипсы ломкие, хрустящие.

6. Оценить качество чипсов по следующим показателям:

	Картофельные чипсы	Сырные чипсы	Банановые чипсы	Фруктовые чипсы
Форма				
Цвет				
Вкус				
Запах				
Консистенция				

7. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать украшения из чипсов.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6

«Выполнение цветов из сахарной пасты»

Цель работы:

1. Приготовить цветы из сахарной пасты;
2. Провести оценку качеству приготовленного изделия

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, весы, емкости, доски из стекла, пластиковая скалка, набор инструментов для моделирования изделий из сахарной пасты, штампы (вырубки), проволока для пищевых целей.

Теоретические основы:

Для приготовления сахарной пасты необходимо 140 г яичного белка, 900 г просеянной сахарной пудры (100 г отложить на подпыл), 12 чайных ложек тюлозы. Взбить белки на высокой скорости несколько секунд, затем уменьшаем скорость до средней, ближе к низкой и начинать добавлять пудру. После того как вся пудра будет всыпана в белки, увеличить скорость до средней и месить 2-3 минуты. Затем на маленькой скорости миксера добавить тюлозу, постепенно, а не в один приём. После этого включить миксер на высокую скорость и вымесить пасту секунд 5-10. Масса загустеет. Остатки пудры высыпать на стол, смазать руки кокосовым жиром (если есть), выложить массу на стол и вымесить. Пасту надо вымесить до момента, когда она не липнет к рукам. После этого запаковать плотно в пластиковую плёнку и ещё в пакет и положить в холодильник на 12 часов. Паста должна обязательно вызреть! Когда вы отщипываете кусочек для работы с цветами или фигурками, то пасту надо хорошо помять руками, она очень пластичная.

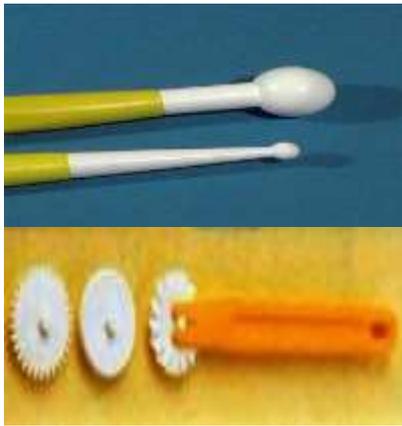
Принадлежности для изготовления сахарных цветов



Инструменты для лепки: Применяются для придания формы, создания оборок или проделывания отверстий в сахарной пасте, пасте для лепки, цветочной пасте или марципане. Слева направо: заостренная палочка, палочка с костяным концом, дрезденская палочка или скальпель.



Палочка для нанесения прожилок. Может использоваться зубочистка. Ею наносят прожилки на листьях из мягкой пасты и последние штрихи на мягкой глазури.



Шариковая палочка. Используется для лепки или изготовления сахарных цветов, для разравнивания краев лепестков или закругления сердцевины.

Колесико закройщика. Необходимо для создания "стежков" на мягкой глазури.



Гладилка для глазирования.
Применяется для выравнивания глазури из сахарной пасты или марципана.



Мини-скалка. Используется для раскатывания небольших порций глазури или пасты при изготовлении сахарных цветов.



Шпатели. Нужны для глазирования, приподнимания кусочков глазури, засохших подтеков или сахарных кружев.



Пенопластовая подставка. Обеспечивает мягкую поверхность при изготовлении сахарных цветов.



Ребристая скалка. Используется для создания буфов на мягкой пасте.



Стило. Применяется при изготовлении сахарных цветов



Кисти. Тонкие, из натуральной щетины кисти используются для нанесения пищевого красителя или цветной пудры на узор.



Мелки из сахарной пудры. Нетоксичные мелки для окрашивания высохшей глазури. Соскребите с поверхности мелка немного пудры и нанесите ее кисточкой на поверхность.



Щипцы. Необходимы для плотного соединения краев мягкой глазури.

Тычинки. Используются для сердцевин цветов. Продаются в упаковках, различаются по цвету и размеру.



Проволока флориста. Гибкая проволока в оболочке. Толщина определяется по шкале, более мягкая проволока имеет больший номер и используется для небольших деталей цветка (например, № 33 применяется для мелких цветов, № 24 - для более крупных).



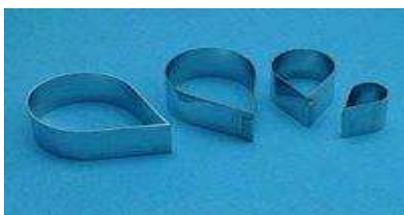
Выемки для цветов. Для вырезания цельных небольших цветочков. Различаются по форме, размеру.



Поршневой резец. Используется для вырезания и одновременного присоединения крошечных цветочков одним движением.



Форма для прожилок. Пластиковая форма с прожилками для получения отпечатка на поверхности мягкой глазури.



Выемки для лепестков. Одной стороной можно вырезать листья, другой - лепестки (как показано на фото).

Порядок проведения работы:

1. Выполнить листья из сахарной пасты



1. Раскатайте пасту в пласт.
2. Пластмассовой формочкой вырежьте несколько листьев.
3. Ножом нанесите прожилки на листья.
4. Для изготовления листьев можно воспользоваться поршневой формочкой. В этом случае вырезается лист и одновременно наносятся прожилки.

2. Выполнить розу из сахарной пасты



Ингредиенты

- сахарная паста выбранного вами цвета
- проволока для изготовления искусственных цветов
- каплевидные формочки в виде капли нескольких размеров
- бумажная лента для обертывания стебля розы
- скалка
- подложка для сахарной пасты

1. На одном конце проволоки сделайте небольшую петлю, насадите на нее шарик из сахарной пасты, придав ему форму капли. Дайте просохнуть в течение 24 ч. Оберните проволочный стебель специальной бумажной лентой.
2. Раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте лепестки маленькой формочкой в виде капли.
3. Раскатайте вырезанные лепестки на подложке для сахарной пасты
4. Увлажните небольшим количеством воды основание первого лепестка и оберните его вокруг шарика, прикрепленного к проволоке. Точно так же прикрепите второй и третий лепестки.
5. Раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте 3—4 лепестка большего размера. Точно так же еще раз раскатайте их (чтобы они стали тоньше) и продолжайте прикреплять лепестки к бутону, немного отгибая верхнюю часть лепестка. Продолжайте, пока не достигните желаемого размера цветка.
6. Прежде чем украсить торт цветком, просушите его в течение 12 ч.



3. Оценить качество украшений по следующим показателям:

	Листья	Роза
Форма		
Цвет		
Запах		

4. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать полученные украшения.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7

«Выполнение цветов из сахарной пасты»

Цель работы:

1. Приготовить цветы из сахарной пасты;
2. Провести оценку качеству приготовленного изделия

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, весы, емкости, доски из стекла, пластиковая скалка, набор инструментов для моделирования изделий из сахарной пасты, штампы (вырубки), проволока для пищевых целей.

Теоретические основы:

Смотрите предыдущую работу.

Порядок проведения работы:

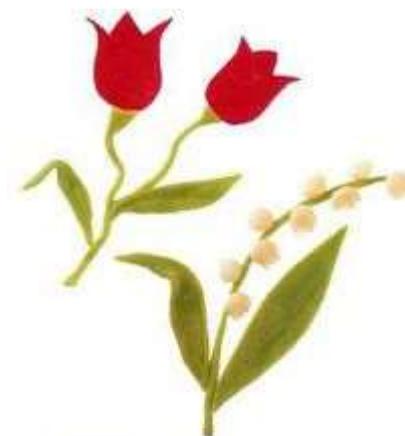
1. Выполнить тюльпан и ландыш из сахарной пасты



Тонко раскатать в небольшие пласти сахарную массу красного и зеленого цветов.

С помощью трафарета или на глаз вырезать бутон тюльпана, стебель и листья.

Собрать детали в цветок.



Скатать из сахарной массы белого цвета маленькие шарики и слегка их приплюснуть рукой. Придавить маленькой вилкой одну сторону каждого шарика, сделав зубчики.

Вырезать из зеленой массы стебель и листья.

Собрать цветок ландыша.



2. Выполнить весенние и осенние листья



Раскатать на доске сахарную массу светло-зеленого цвета. Слегка посыпать ее кукурузным крахмалом. Острым ножом вырезать листья.

Тупой стороной ножа нанести на поверхность каждого листа прожилки.

Смешать сахарные массы желтого, зеленого, красного и коричневого цветов. До однородного состояния не перемешивать, иначе листья получатся неопределенного грязного цвета. Раскатать массу тонким слоем. Вырезать листья.

Тупой стороной ножа сделать прожилки и прикрепить листья к заготовленной веточке.

3. Выполнить гвоздику



Из сахарной пасты белого и розового цветов скатать двухцветную палочку.

Раскатать ее на мраморной доске в виде тонкой ленты шириной 3 см. Одну сторону ленты придавить ложкой, чтобы она стала как можно тоньше. Ножом с гибким лезвием отсоединить ленту от поверхности доски. Там, где пласт тоньше, сделать мелкие насечки. Сложить ленту гармошкой и свернуть в виде цветка.

Защипнуть нижнюю часть цветка и ровно обрезать место зажима.

3. Оценить качество украшений по следующим показателям:

	Тюльпан	Ландыш	Листья	Гвоздика
Форма				
Цвет				
Запах				

4. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать полученные украшения

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8

«Выполнения украшений из карамели»

- Цель работы:**
1. Приготовить карамель и выполнить из неё «паутинку», «чипсы»;
 2. Провести оценку качеству приготовленного изделия

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: шкаф пекарный электрический, плита электрическая, весы, стол производственный, ванна моечная, емкости, доска мраморная, противни.

Теоретические основы:

Карамель – лакомство, известное с детства. Казалось бы, украсить десерт карамелью – что может быть проще? Действительно, сварить карамель довольно просто, но сама работа с ней требует дополнительного инструментария, таланта и терпения.

Прежде чем начать творить, нужно правильно приготовить саму карамель. Существует два способа приготовления.

Первый способ

Ингредиенты: 1 стакан сахарного песка, 3/4 стакана воды, 3—5 капель уксусной эссенции 3%-ной, краска пищевая.

Приготовление:

В посуду для варки карамели вылить $\frac{3}{4}$ стакана воды и довести ее до кипения. В кипящую воду всыпать сахар, тщательно размешать и добавить уксусную эссенцию. Полученный раствор довести до кипения и варить до взятия карамельной пробы. Карамельная проба проводится с помощью нескольких охлажденных капель карамели, они не должны сгибаться и клеиться к зубам, но при этом хорошо дробиться. Готовую карамель выливают в охлажденную посуду, смазанную растительным маслом. Когда карамель немного остынет, добавьте в нее краситель.

Второй способ

Ингредиенты: 35 мл воды, 100 г сахара, 50 г патоки, 3-5 капель уксусной эссенции или 10-12 капель растворенной лимонной кислоты

Приготовление:

В посуду для варки карамели влейте воду и доведите ее до кипения. Добавьте сахар, размешайте и снова доведите до кипения. В полученный раствор добавьте патоку и доведите до кипения. Полученную массу процедите через сито и уваривайте до карамельной пробы. К слегка остывшей массе добавьте лимонную кислоту или уксусную эссенцию, краситель нужного вам цвета и ароматизатор, хорошо перемешайте.

Чтобы карамельная масса не успевала застывать до того, как вы сформируете задуманный узор, варить ее нужно маленькими порциями в небольшой посуде. Готовую карамельную массу растягивают и загибают, придавая нужную форму при помощи широкого ножа, смазанного маслом.

Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Приготовить колотую карамель (чипсы из карамели)

Один из самых простых способов украшения тортов – это колотая карамель. В качестве основы лучше использовать крем белого цвета – белковый, из взбитых сливок или из йогурта. На белом креме будет лучше виден королевский натуральный цвет карамели, а если вы решите сделать ее разноцветной, то цвета будут выглядеть ярче именно на белом фоне. Чтобы получить подобное украшение, приготовьте карамель, смажьте маслом сковороду или большой лист пергаментной бумаги и распределите карамель



по ее поверхности так, чтобы получился слой толщиной около 3 мм. Оставьте карамель застывать. Когда она застынет, отделите ее от бумаги или сковороды и начинайте осторожно откалывать от нее небольшие кусочки, которыми, как мозаикой, украсьте ваш торт.

3. Приготовьте спираль из карамели

Для этого нужна слегка остывшая, пластичная карамель, масло и скалка или несколько более тонких палочек по количеству необходимых спиралек. Смажьте маслом палочки и скатайте карамель в виде жгутов. Полученные жгуты намотайте на палочки или скалку и оставьте до затвердевания карамели. Когда карамель застынет, аккуратно снимите спиральки и украсьте ими ваш десерт.

4. Приготовить купол из карамели

Разрежьте грейпфруты ровно пополам и смажьте маслом кожуру. Пергаментную бумагу также смажьте маслом и сверните в кулёк. Наполните его карамелью и срежьте небольшой уголок. Выдавливайте карамель на половинки грейпфрутов так, чтобы получалась тонкая сетка. Когда карамель застынет, снимите сетку с грейпфрута, делать это нужно как можно более аккуратно, потому что конструкция получается довольно хрупкой. Накройте получившимися куполами ваши пирожные и оригинальный десерт готов!



5. Оценить качество украшений по следующим показателям:

	Чипсы	Спираль	Купол
Форма			
Цвет			
Вкус			
Запах			

6. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать украшения из карамели.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9

«Оформление блюд для подачи детям»

- Цель работы:**
1. Разработать эскиз подачи блюда (изделия) для детей;
 2. Приготовить блюдо (изделие);
 3. Оформить подачу;
 4. Провести оценку качеству приготовленного изделия

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, весы, доска разделочная, ножи, столовая посуда, набор ножей для фигурной резки, продукты для приготовления блюда и его оформления.

Теоретические основы:

Внешний вид блюда – для ребенка это основной показатель в принятии решения есть его или нет. Дети еще не понимают полезность того или иного продукта и его ценность. Поэтому на детских праздниках, когда куча ребятишек усядется за стол, и у вас не будет возможности стоять над каждым и уговаривать, что не будь съест, так важно украшение блюд.

Манная каша



Самая полезная на свете - гречневая каша



Картофельное пюре "Кот"



Картофельное пюре "Паутинка"



Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Разработать эскиз подачи:

- салата из овощей,
- фаршированных помидоров,
- бутерброда из масла, сыра и овощей

3. Приготовить (по индивидуальному заданию преподавателя):

- салата из овощей,
- фаршированных помидоров,
- бутерброда из масла, сыра и овощей

4. Выполнить украшения этих блюд

5. Оценить качество блюда (изделия) по следующим показателям:

	Салат из овощей	Фаршированные помидоры	Бутерброд из масла, сыра и овощей
Форма			
Цвет			
Вкус			
Запах			
Консистенция			

6. Сфотографировать блюдо (изделие).

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10

«Проведение фламбирования (транширования) блюд»

Цель работы:

1. Провести фламбирование кулинарного блюда;
2. Оценить качество приготовленного блюда

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: плита электрическая, стол производственный, ванна моечная, металлическая посуда для подачи блюд, спиртовка, доска разделочная, столовые приборы.

Теоретические основы:

Кулинарный термин "фламбе", от французского *flamber*, звучит одинаково на всех языках. Ибо буквальный его перевод - сгореть - не отражает истинный смысл этого действия, которое правильнее было бы назвать огненной феерией, способной доставить удовольствие не только гурману, но и зрителю.

Французское слово означает метод, которым пользовались и пользуются по сей день на всем земном шаре. Фламбе знакомо болгарам, немцам, африканцам и, конечно, русским, превратившим его во "фламбировать". Что означает или опалить, обжечь пламенем (способ номер один), или полить блюдо чем-либо спиртосодержащим (способ номер два) - водкой, ромом, коньяком, бренди, граппой, виски, крепким ликером и тут же его поджечь. Синее пламя быстро погаснет, а на сковороде останется опаленный деликатес, благоухающий дивным ароматом, способным придать вроде бы знакомому блюду неповторимый вкус и покрыть его легчайшей, хрустящей на зубах корочкой.

Чтобы получилась корочка, продукт, прежде чем поджигать, надо обвалить в сахарной пудре (фрукты и блинчики) или в соли (мясо или дичь). Речь идет не об исходном продукте, а о том, который у вас уже получился: фламбирование - всегда завершающая стадия готовки, самая впечатляющая, но и самая рискованная. "Фламбирование всегда было высшим кулинарным шиком, к которому могли прибегать лишь высококвалифицированные специалисты, поскольку этот прием весьма рискован и требует особенного навыка, а также высокого качества сырья", - писал классик отечественной кулинарии Вильям Похлебкин. Не стоит, однако, пугаться этого замечания: не боги еду обжигают.

Самое трудное во фламбировании - не поджечь ничего вокруг и уберечь собственные руки.

Чтобы устроить огненную феерию на столе, надо на металлический поднос установить спиртовку, зажечь ее, поставить на спиртовку сковороду с готовым блюдом, вылить в нее алкоголь и аккуратно вращать сковороду над пламенем так, чтобы огонь спиртовки перешел на край сковородки. Синее пламя мгновенно разольется по поверхности и почти так же быстро погаснет, не причинив еде вреда и существенно улучшив ее качество. Причем полить можно даже не собственно продукт, а облить его вокруг, так, чтобы образовалось коньячное или ромовое кольцо, и так же, кольцом, распространится огонь.

"Так поступают с мясными блюдами из вырезок, филе, с некоторыми блюдами из дичи, особенно из крупной птицы - фазанов, турачей, дроф, и с некоторыми кондитерскими блюдами...", - читаем у Похлебкина. Строго говоря, этот способ фламбе универсальнее предыдущего, и таким образом можно зафламбировать что угодно, от тех же бананов и курицы до яблок, пирогов и, кстати, блинов - любых, от крошечных до больших, сложенных и начиненных. В Нормандии, например, блины фламбируют кальвадосом, в Шаранте (и блины, и омлеты) - коньяком. А в России ничто нам не мешает воспользоваться богатым опытом иностранных кулинаров и попробовать зафламбировать наши блины тем, что Бог

пошлет. Хотя бы водкой, которой, кстати, не пренебрегают, например, в Болгарии, и фламбируют ею свинину со сладким перцем.

В чем и как жечь? Чугунная или стальная сковорода с длинной, желательнее металлической ручкой. Половник с длинной, лучше всего изогнутой ручкой или кофейная турка с горизонтальной металлической ручкой. Спиртовка с подставкой, на которую можно поставить сковороду. Большой металлический поднос. Длинные каминные спички.

Мясо - говядину, свинину, баранину, а также птицу или дичь чаще всего поливают коньяком, бренди, виски, водкой, граппой или джином. Считается, что с птицей еще можно использовать и ром, хотя джин с его можжевеловым запахом для птицы идеален. Лучшие средства фламбирования блинов и омлетов - коньяк, ликеры, ром, кальвадос. И те же напитки подходят для фруктов.

Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Приготовить говядину фламбе



Говядина фламбе

Ингредиенты:

400 г говядины,
1 ч.л. чёрного перца, измельчённого в ступке,
2 ст.л. сливочного масла,
1/8 стакана жирных сливок,
1/8 стакана коньяка,
соль – по вкусу.

Приготовление:

Это блюдо хорошо готовить на глазах у гостей, используя спиртовку.

1. Выложите отбитые куски говядины на пищевую пленку, посыпанную крупно размолотым перцем, сверху также посыпьте перцем, заверните в плёнку и положите под пресс, чтобы перец вдавился в мясо.
2. Растопите масло на сковороде и выложите мясо. Посолите и обжарьте с каждой стороны по 4 минуты. Выложите на блюдо и прикройте фольгой, чтобы не остыло.
3. Сковороду снимите с огня, налейте бренди и снова поставьте на огонь. Подождите длинной спичкой, быстро влейте сливки и варите на медленном огне до тех пор, пока не погаснет пламя.
4. Мясо нарежьте на тонкие полоски, выложите на тарелки и полейте получившимся соусом. Посыпьте перцем.

3. Оценить качество блюда (изделия) по следующим показателям:

	Говядина фламбе
Форма	
Цвет	
Вкус	
Запах	
Консистенция	

4. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать полученное блюдо.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11

«Проведение фламбирования кондитерских блюд (изделий)»

Цель работы:

1. Провести фламбирование десерта;
2. Оценить качество приготовленного изделия

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: плита электрическая, стол производственный, ванна моечная, металлическая посуда для подачи блюд, спиртовка, доска разделочная, столовые приборы.

Теоретические основы:

Начинать фламбировать лучше с фруктов. Потому что проще: их чаще всего фламбируют по способу номер один, то есть поджигают отдельно алкоголь и пламенем поливают. Это тоже требует сноровки, но научиться такому фламбе несложно. Потренируйтесь для начала на бананах, которые будто созданы для фламбе.

Самое элементарное - нарезать бананы кружочками, уложить на металлическое блюдо или поднос, в половник с длинной ручкой, а лучше в турку налить коньяк, подогреть его над огнем, поджечь и вылить на бананы. Когда пламя погаснет, на подносе окажутся как бы запеченные в коньяке бананы. Освоив технику, можно усложнить задачу: бананы разрезать вдоль, минуты три обжаривать на сковороде в сливочном масле до мягкости, но следя, чтобы не потеряли форму, посыпать сахарной пудрой и корицей и тоже залить горящим коньяком, а можно бренди или ромом.

Еще можно разрезанные вдоль бананы обвалить в сахарной пудре сначала, а потом опустить в расплавленный на сковороде сахар, влить туда же апельсиновый и лимонный соки, подогреть, а затем полить горящим ромом. Так, берясь за все более изощренные рецепты, вы рано или поздно доведете свои таланты до профессионального совершенства.

Так же фламбируют абсолютно любые фрукты и даже делают из фламбированных яблок, и, скажем, ананасов превосходный гарнир для кулинарных блюд: просто обжаривают порезанные фрукты в сливочном масле, поливают коньяком или бренди, а как только пламя сойдет на нет, подкладывают к уже блюду. Тоже можно проделать даже с мороженым: вылить на него горящий ром. Он тут же погаснет, а вкус и запах останутся.

Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Приготовить фламбированный ананас



Фламбированный ананас

Ингредиенты:

1 небольшой ананас,
¼ стак. коричневого сахара,
¼ стак. сливочного масла,
¼ стак. рома.

Приготовление:

1. Ананас очистите от кожицы, нарежьте кольцами на 6 частей и удалите сердцевину. Обсушите ломтики и обваляйте в сахаре.
2. Растопите масло на сковороде, выложите ломтики ананаса и обжарьте по 3-4 минуты с каждой стороны.
3. Снимите сковороду с огня, влейте подогретый ром, зажгите длинной спичкой и снова поставьте на огонь. После того как пламя угаснет, снимите с огня, оставьте на 5 минут и подайте.
4. Соус, который получится при этом, используйте для поливания торта или мороженого. Так же можно фламбировать любые другие фрукты. Их можно подать с шариком мороженого.

3. Оценить качество блюда (изделия) по следующим показателям:

	Фламбированный ананас
Форма	
Цвет	
Вкус	
Запах	
Консистенция	

4. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать полученный десерт.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 12

«Выполнения латте-арта»

Цель работы:

1. Приготовить натуральный кофе с элементами латте-арта;
2. Провести оценку качеству приготовленного напитка

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: плита электрическая, стол производственный, ванна моечная, турка, венчик, емкости, чашки для подачи кофе, профессиональные журналы.

Теоретические основы:

Латте Арт (итал. Latte art) — это особый способ вливания вспененного молока в эспрессо, благодаря чему на поверхности кофе создаются различные узоры. Также узор может быть создан путём простого рисования на верхнем слое пены, например зубочисткой или другим острым предметом.

Современный латте-арт — это нанесение рисунков на поверхность молока разноцветными сиропами, горячим шоколадом, корицей или какао-порошком. Существуют несколько техник латте-арт.

Создание рисунка с помощью трафарета



Это самый простой способ создать рисунок на поверхности кофе. Достаточно просто положить трафарет на чашку и посыпать сверху корицей или какао-порошком. В нашем магазине Вы можете приобрести специальные трафареты, которые позволяют воспроизводить на молоке различные силуэты.

Рисование на поверхности с помощью зубочистки

Росчерк зубочисткой или тонкой палочкой по поверхности молока, вместо красителя используется темная точка на поверхности, оставшаяся после вливания в чашку эспрессо при приготовлении латте или купучино.

Латте-арт сложен из-за необходимости четкого соблюдения пропорций молока и кофе. Молоко взбивается определённым образом, пока не достигнет температуры 65-67°C. В итоге должна получиться однородная пена кремовой консистенции. Подготовка молока заключается в том, что оно доводится до температуры, при которой выделяется определённое количество пены. При вливании молока в кофе, молочная пена смешивается с кофе и образует узоры замысловатой формы. Молоко должно быть идеально глянцевым, без больших пузырей. Качество эспрессо также очень важно, кофе должен готовиться от 20 до 30 секунд, чтобы его цвет стал красно-коричневым.

На получающийся в чашке узор влияют:

- траектория движения питчера в момент вливания взбитого молока в чашку;
- высота кофейника относительно чашки;
- резонанс колебаний взболтанного в питчере молока;
- точка входа молока в чашку,
- скорость вливания молока.

Базовые фигуры классического латте-арт

Основных фигур несколько, все остальные можно назвать производными.

Цветок



Направить равномерный поток взбитого молока в дальнюю половину дна чашки, держа питчер неподвижно (1). Наполнить чашку наполовину. Легко покачивая питчер из стороны в сторону, медленно передвинуть его в направлении себя, продолжая лить молоко «змейкой» (2). Почти наполнив чашку, чуть приподнять питчер и небольшим количеством молока перечеркнуть рисунок, быстро передвинув питчер в направлении от себя (3). Тонкая струйка молока, стекая с большей высоты, чуть «стянет» рисунок на поверхности в направлении завершающего движения.

Сердечко



Направить поток взбитого молока в центр дна чашки. Легко покачивая питчером с небольшой амплитудой, сформировать вытекающим молоком небольшой круг, не выходя за пределы воображаемой окружности в центре чашки (1). Почти наполнив чашку, приподнять питчер и перечеркнуть получившийся круг по диаметру небольшим количеством молока (2). Окружность вытянется в направлении завершающего движения.

Яблоко



Влить небольшую порцию молока у дальней стенки чашки, чтобы сформировать «плодоножку» яблока (1). Переместить поток вытекающего молока в центр чашки. Легко покачивая питчером с небольшой амплитудой, сформировать вытекающим молоком круг, не выходя за пределы воображаемой окружности в центре чашки (2). Наполнить чашку.

Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Приготовить натуральный кофе и выполнить латте-арт

1. Две чайные ложки натурального кофе и 100 мл воды нагреть в турке в несколько приёмов до закипания так, чтобы образовалась хорошая пена.
2. Молоко жирностью 3-3,5 % нагреть на водяной бане до температуры 65 °С и взбить на образования мелкопористой пенной массы.
3. В кофейную чашку осторожно влить кофе, чтобы не осела пена, а затем с помощью стакана с носиком влить в кофе пену из молока по выбранной схеме.
4. Можно также выполнить латте-арт с помощью трафаретов и просеянного через сито какао-порошка.

3. Оценить качество напитка по следующим показателям:

	Кофе с элементами латте-арт
Цвет	
Вкус	
Запах	
Консистенция	

4. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать полученный кофе с рисунком.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 13

«Отработка техники нанесения рисунков на столовую посуду»

- Цель работы:**
1. Научиться наносить различные рисунки на поверхность столовой посуды;
 2. Составить композицию на основе полученного рисунка и кулинарного блюда (кондитерского изделия)

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, емкости, шприц для пищевых целей, столовая посуда.

Теоретические основы:

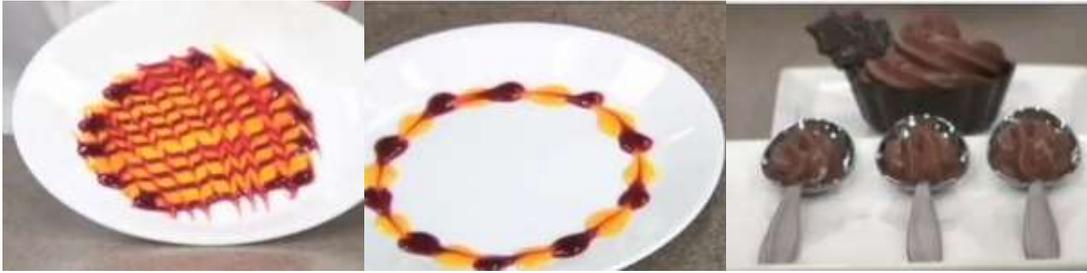
Способы декорирования тарелок для кулинарных блюд

Как украсить тарелку? Способ весьма прост. Для этого необходим резервуар с тонким отверстием, заправленный растительным маслом и любые виды сухих специй, их смеси, сухие приправы, молотый кофе, сахарная пудра, подкрашенный сахарный песок и другие. Рисунок может быть простым, сложным, одноцветным, многоцветным. На чистую тарелку наносят растительным маслом желаемый рисунок, посыпают, например, куркумой, и проявляют рисунок, слегка потряхивая тарелку из стороны в сторону или слегка постукивая ладонью по ребру тарелки. Потом сдуваем излишки приправы. При умеренном нанесении приправы иногда удалять остатки не приходится. Очень важно, чтобы тарелка для рисования была идеально чистой, если вам не понравился рисунок, то тарелку необходимо вымыть с моющим средством, насухо протереть чистой тканью или салфеткой, подсушить. Важно использовать специи определённого помола, очень мелкие смазывают рисунок, а очень крупные - плохо прилипают. Одноцветные рисунки весьма просты в исполнении. Чтобы получить многоцветный рисунок выполняем часть рисунка маслом, наносим специи, «проявляем», затем выполняем следующую часть рисунка маслом, посыпаем специями, «проявляем», стараясь не попадать специями на предыдущую часть рисунка. Рисовать можно на разных предметах сервировки: соусниках, фужерах и т.д. На любом блюде можно написать поздравление для своих гостей или близких.

Способы декорирования тарелок для десертов

Очень простой способ украшения белой тарелки с помощью шоколадного или другого соуса. Все, что осталось сделать в завершение, это положить туда кусочек торта и подать на стол. Шоколадную смесь переложить в пирамидальный мешочек для создания украшений для торта (если такого нет, то можно просто в кулечек и сделать небольшое отверстие в уголке так, что бы можно было выдавливать пасту тонкой стружкой). Медленно выдавливайте пасту круговыми движениями до образования небольшого тортика.





Как украсить тарелку шоколадом соусом

Французы придумали создавать орнамент из шоколада на белой тарелке. Получается очень изысканное дополнение к любому десерту на ней. Для начала необходимо шоколад правильно растопить, а потом перелить его в бумажный конус и приступить к декорированию.

Варианты росписи шоколадным соусом



Порядок проведения работы:

1. Тщательно вымыть белую тарелку и насухо вытереть её.
2. Приготовить соус или другой пищевой ингредиент для росписи посуды
Сделать густой крем на основе муки, потом шоколад или какао порошок с ванилью и маслом растопить в микроволновке на протяжении 20 секунд, вытащить и тщательно перемешать и повторить процедуру 3 раза. Затем вручную смешать крем и шоколад до образования шоколадной пасты.
3. Наполнить бумажный кулёк (корнет) или шприц для пищевых целей соусом
4. Выполнить намеченный рисунок на тарелке
5. Уложить на тарелку готовый десерт или изделий
6. Сфотографировать расписанную тарелку

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 14

«Оформление стеклянной посуды для подачи напитков»

Цель работы:

1. Подготовить стеклянную посуду для оформления;
2. Оформить посуду для подачи напитков

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, ножи, столовая посуда, стеклянная посуда для подачи напитков

Теоретические основы:

Обязательное украшение для любого коктейля - это ободок из сахара или др. материала. Очень эффектно смотрится ободок из белой кокосовой стружки, мелкой шоколадной стружки или коричневого порошкового кофе. Края бокалов в пикантных коктейлях можно украсить ободком из крупнокристаллической соли, мелко - нарубленного зеленого лука, семян тмина или молотой нежно-сладкой паприки (сладкого перца). В качестве "клеякого материала" для краев бокала для сладких напитков наряду с лимонным соком можно использовать апельсиновый сок или сок грейпфрутов, а также ликер, сироп и мед. Для пикантных коктейлей ободок делают на основе только лимонного сока. Бокалы с ободком следует приготовить заранее: ободок держится довольно долго.

Узкая длинная полоска из кожуры цитрусового, свернутая в спираль, служит не только для красоты, но и сильно ароматизирует коктейль.

Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности

2. Выполнить спираль из цитрусовых

1. Выберите плод правильной формы, с чистой кожурой.
2. Ножом с желобком или картофелечисткой начните срезать кожуру с вытянутого кончика плода по всей окружности, как будто чистите яблоко.
3. Работайте медленно и осторожно, чтобы срезать кожуру одной длинной полоской. При необходимости ее можно будет порезать на части.
4. Соберите получившуюся полоску на шпажку или расправьте в виде спирали, закрепив один конец ленты за верхний край бокала, а другой опустите на дно.

3. Нанести ободок из сахарной пудры, соли и пр.

1. Дольку лимона нарежьте на глубину около 1 см.
2. Бокал для гостей переверните ножкой вверх и края смочите в лимонном соке.
3. Немного сахара (например, мелкокристаллический сахар, сахарный песок или белый, красный или разноцветный сахар) положите в блюдце и еще влажные края бокала постепенно прокрутите в сахаре.
4. После этого, продолжая держать бокал ножкой вверх, слегка постучите по нему, чтобы стряхнуть непрочно прилипший сахар.

4. Выполнить запись о проделанной работе в рабочую тетрадь и сфотографировать украшенную посуду.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 15

«Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды»

- Цель работы:**
1. Подготовить все виды специальной посуды для оригинальной подачи блюд;
 2. Выполнить подачу блюд с использованием стеклянных и зеркальных поставок

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, столовые приборы, столовая посуда, подставки из стекла и зеркал, салфетки, журналы, электронные источники

Теоретические основы:

Сегодня среди наиболее сильных течений в гастрономии выделяется подача блюд в дегустационной манере, когда гостю в одной порции подается комплект разнообразных продуктов в определенных вкусовых сочетаниях и приготовленных по различным рецептурам. Цель такой дегустационной подачи - демонстрация гармоничных вкусовых сочетаний, так называемое воспитание вкуса, формирование у потребителей высокой гастрономической культуры, которая на сегодняшний день в России оставляет желать лучшего.



Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Подготовить стеклянную посуду и зеркала к подаче. Проверить их чистоту
3. В посуду уложить подготовленные блюда, изделия
4. Подставки из стекла и зеркал установить на застеленном скатертью столе в соответствии с художественным замыслом и предложенной тематикой сервировки (по индивидуальному заданию преподавателя)
5. Уложить на подставки посуду с блюдами изделиями
6. Сфотографировать оформленный стол

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 16

«Выполнение подачи блюда (изделия) с применением специальной посуды»

- Цель работы:**
1. Подготовить все виды специальной посуды для оригинальной подачи блюд;
 2. Выполнить подачу блюд с использованием оригинальной посуды

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, доска разделочная, столовые приборы, оригинальная посуда.

Теоретические основы:

Посуда – настолько повседневная вещь, что мы редко обращаем на нее внимание. При этом посуда – это не только предмет первой необходимости на кухне, но и часть домашнего интерьера. Чтобы красиво сервировать стол и оригинально преподнести пусть даже самые обычные блюда, необходимо правильно подобрать посуду и аксессуары.



Посуда выполнена из высококлассных материалов, многие предметы стали настоящими образцами современного дизайна и выставлены в музеях по всему миру. Это столовые и чайные сервизы, графины, блюда, чашки и бокалы, а также посуду для приготовления и хранения пищи. Оригинальная посуда подчеркнет ваш изысканный вкус и приятно увидит ваших гостей – ведь в красивой посуде еда всегда кажется вкусней!



Сегодня стали очень популярны кулинарные школы и мастер-классы, издается множество книг рецептов и кулинарных журналов, открываются рестораны с дизайнерской кухней. Еда – теперь больше, чем средство поддержания жизнедеятельности. И если вы уже научились готовить всевозможные салаты, каши и тартары, то дело осталось за малым – правильно подать ваши изысканные блюда.



Порядок проведения работы:

1. Инструктаж по технике безопасности
2. Подготовить стеклянную посуду к подаче. Проверить их чистоту
3. В посуду уложить подготовленные блюда, изделия
4. Подставки из стекла и зеркал установить на застеленном скатертью столе в соответствии с художественным замыслом и предложенной тематикой сервировки
5. Уложить на подставки посуду с блюдами изделиями
6. Сфотографировать оформленный стол

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники:

I. Правовые акты

1. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ

II. Нормативные акты

1. ГОСТ Р 50647- 2007 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
2. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические требования»
3. ГОСТ Р 50764 -2008 «Услуги общественного питания. Общие требования»
4. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»
- 5.

III. Учебники и учебные пособия:

1. Киладзе Е. С. Модные украшения для вашего стола – Челябинск: «Аркаим», 2010
2. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: 2002г.
3. Рудольф Биллер. Как украсить блюдо. - М.: ЗАО «Композиция», АСТ - ПРЕСС, 2001 г.
4. Марианна Биллер. Праздник на столе.- М.: Издательский дом «Ниола XXI век», 2000 г.

IV. Справочники:

1. Справочник технолога общественного питания.
2. Справочник кондитера

Дополнительные источники:

I. Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Кондитерское производство»
3. «Ресторатор»
4. «Ресторанные ведомости»
5. «Пищевая промышленность»

II. Интернет-ресурсы

1. <http://www.konditerprom.ru>
2. <http://www.conditer.ru>
3. <http://www.academycarvinga.ru>
4. <http://www.chefcompany.ru>
5. <http://www.vashpovar.tv>
6. <http://www.cook-alliance.ru>
7. <http://www.borner.ru>
8. <http://www.culinar-russia.ru>
9. <http://www.pressa.ru>
10. <http://www.reestrsmi.info>
11. <http://www.restoved.ru>
12. <http://www.catalog/horeca.ru>