

Тема: Приготування гарячих солодких страв
Тема уроку: Приготування яблук, фаршированих сиром; слив у тісті, бабки з вишень, пудинга з груш.

Мета уроку:

Навчальна : Практично закріпити теоретичні знання з:

- Організації робочого місця;
- Підбору інструментів, інвентарю, посуду;
- Технологічного процесу приготування солодких гарячих страв;
- Дотримання правил санітарії та гігієни, правил техніки безпеки праці;
- Розвитку самостійності, вміння орієнтуватись у виробничих умовах;
- Проводити органолептичну оцінку напівфабрикатів та готових виробів.

Розвиваюча : Розвивати в учнів професійні навички та креативні вміння, раціонального використання продуктів харчування, бережливого та економного ставлення до енергоносіїв, обладнання та інвентаря.

Виховна мета: Виховувати в учнів відповідальність, естетичні почуття, повагу до національної кухні, прививати любов до обраної професії.

Метод навчання: Бригадний.

Тип уроку: Комбінований.

Дидактичне та матеріально-технічне забезпечення:

1. Підручники: "Технологія готування їжі", "Українська кухня"
2. Технологічні карти, технологічні схеми, збірник рецептур 2007р.
3. Робочі столи, розробні дошки, міксер, форми, лист кондитерський, форми для запікання, ножі кухарської трійки, кухарська голка, миски емальовані різних ємкостей, ложки, виделки, тарілки.
4. Продукти: груші свіжі, яйця, цукор, сметана, крупи манні, сухарі пшеничні, горіхи волоські, рафінована пудра, маргарин, яблука свіжі, вишні, сливи свіжі, борошно пшеничне, молоко, кориця, масло вершкове, сир.

Хід уроку

I. Організаційний момент

1. До початку уроку (7.45-8.00)

- а) перевірити готовність лабораторії;
- б) перевірити готовність обладнання та інвентаря;
- в) розкласти інвентар по робочих місцях;
- г) написати тему уроку на дошці.

2. На початку уроку (8.00-8.05)

- а) староста проводить шикування групи і рапортує;
- б) перевірити наявність на зовнішній вигляд учнів.

II. Вступний інструктаж

1. Повідомити тему і мету уроку.

2. Перевірити знань за попередньою темою «Солодкі страви з утворенням желе»

- а) перерахуйте речовини, які здатні утворювати желе;
- б) які ви знаєте види киселів;
- в) в чому полягає процес приготування желе;
- г) які продукти входять до складу самбуків і в чому їх відмінність від мусів;
- д) в чому полягає процес приготування кремів.

3. Вивчення нового матеріалу

- а) підготовка яблук до запікання;
- б) особливості приготування тіста для слив;
- в) послідовність приготування «бабки з вишень»;
- г) основні правила подачі пудингів.

4. Закріплення нового матеріалу

- а) особливості приготування гарячих солодких страв;
- б) технологія приготування слив у тісті;
- в) температура подачі гарячих солодких страв;
- г) вимоги до якості гарячих солодких страв.

5. Правила техніки безпеки, санітарії та гігієни

- а) правила техніки безпеки при користуванні взбивальною машиною (блендер), електроміксером;
- б) дотримання правил техніки безпеки при користуванні пекарською електричною шафою, електроплитами;
- в) особиста гігієна кухаря.

III. Самостійна робота

Біжучий інструктаж

Видається завдання для самостійної роботи учнів:

- бригада № 1 - Приготування пудингу з груш; бабки з вишень.
- бригада № 2 - Приготування яблук, фаршированих сиром; слив у тісті.

Цільові обходи робочих місць. Учні виконують заплановані завдання, при обході робочих місць даю додатковий інструктаж по техніці безпеки на робочих місцях.

Перший обхід.

- а) майстер в/н спостерігає за правильністю організації робочих місць;
- б) майстер в/н контролює доцільність і правильність користування інвентарем, обладнанням.

Другий обхід.

- а) майстер в/н корегує раціональне використання сировини;
- б) майстер в/н передбачає появу типових помилок та проводить додаткових інструктаж;
- в) майстер в/н вказує окремим учням на причину браку, допущену під час виконання роботи та показує, як її усунути.

Третій обхід.

- а) майстер в/н контролює хід виконання завдання;
- б) майстер в/н перевіряє якість роботи.

IV. Заключний інструктаж (13.30-14.00)

- а) проведення бракеражу готових страв;
- б) підведення підсумків;
- в) виставлення оцінок;
- г) відзначення кращих робіт учнів;
- д) призначення чергових учнів.

V. Домашнє завдання

- Оголошення теми наступного заняття.
- підбір індивідуальних завдань кращим учням групи для самостійного відпрацювання нової теми.

Прибирання робочих місць.

Майстер в/н

/ В.С. Вакуленчик/

ПЛАН -КОНСПЕКТ УРОКУ

Гарячі солодкі страви

За температурою подавання всі страви групи солодкі поділяють на гарячі (55 °С) й холодні (10-14 °С). Проте цей поділ умовний, оскільки багато страв подають як гарячими, так і холодними (налисники з варенням, печені яблука, бабки).

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, фруктовоягідні 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.

У гарячому цеху на електроплиті і в жаровій шафі готують гарячі страви, гарячі і холодні напої власного виробництва, варять киселі, готують фруктовоягідні сиропи і кип'ячать молоко для желе, мусів, самбуків. Продукти підготовляють на окремому виробничому столі, який розміщений паралельно тепловому обладнанню. Під кришкою стола (на полицях) розміщують потрібний посуд та інвентар, що не окислюється, — наплитні казани, фритюрниці, каструлі, сотейники, листи, порціонні сковороди, форми, формочки, шумівки, дерев'яні копистки, сита, друшляки, цідилки, вінчики та ін. Готові гарячі солодкі страви подають у порціонних сковородах або на десертних тарілках.

До цієї групи належать різні солодкі страви з яблук (або з додаванням яблук), бабки, фарширований чорнослив, сливи в тісті, пінники та ін.

Яблука, фаршировані сиром. Яблука очищають, видаляють насіннєві гнізда, фарширують начинкою з сиру, викладають на змочений водою лист і запікають у жаровій шафі до готовності. Приготування начинки. Сир протирають, додають сирі яйця, цукор і перемішують. Перед подаванням страву поливають ягідним сиропом або солодкою підливою.

Перед запіканням видаліть з яблук насіннєве гніздо, потім опустіть в окріп на 3-4 хв – сік з них не витікатиме.

Печені яблука не розтріскаються і не прилипнуть до сковороди, якщо в кількох місцях наколоти шкірочку, а на сковороду підлити трохи води.

Обчищені яблука не потемніють, якщо до теплової обробки їх покладете в холодну, ледь підкислену лимонною кислотою воду

Бабка з вишень. Сирі жовтки розтирають з цукром, кладуть сметану, борошно, обчищені вишні (без кісточок), корицю, добре перемішують, додають збиті білки. Підготовлену масу викладають у змащену маргарином форму і запікають у жаровій шафі.

Вишні свіжі – 800/560, борошно пшеничне – 150, яйця – 200, цукор – 175, сметана – 150, кориця – 2, маргарин столовий – 20. Вихід – 1000.

Погано збиваються білки неохолоджені, старих яєць і з частинками жовтка; не збиваються з краплинками жиру.

Збивайте білки яєць спочатку повільно, поступово прискорюючи темп збивання. Щоб закріпити структуру збитих білків, додайте наприкінці збивання трохи цукрової пудри чи цукру-піску.

Якщо білки яєць збиваються погано, додайте кілька краплин лимонної кислоти.

Білки яєць краще збивати в посудині з нержавіючої сталі, фарфору або скла. При збиванні в емальованому посуді може відколотися шматочок емалі, а в алюмінієвому білок набуде сірого кольору.

Якщо білки збиті погано, в них утворяться великі повітряні бульбашки з дуже тоненькими стінками. При нагріванні в жаровій шафі ці бульбашки потріскаються, а вироби осядуть. З'єднувати збиті білки з іншими ріскаються, а вироби осядуть. З'єднувати збиті білки з іншими продуктами слід обережно, розмішуючи їх згори донизу.

Пудинг ([англ. Pudding](#)) - [англійський десерт](#) з яєць, цукру, молока й борошна, що готується на [водяній бані](#). У пудинг додають фрукти або прянощі. Його називають ще "пудинг у вогні" - перед подачею пудингу на стіл його обливають коньяком і підпалюють. Після такого "феєрверку" пудинг здається ще смачнішим.

Пудинг з груш. Груші обчищають від шкірочки, видаляють насінневі гнізда, подрібнюють, перемішують з манною крупою і припускають з додаванням води 4-5 хв при слабкому нагріванні. Потім охолоджують, додають цукор, збиті яйця і сметану. Одержану масу викладають у форму, змащену маргарином і посипану сухарями. Запікають у жаровій шафі 20-25 хв. При температурі 220-230 °С.

Сливи в тісті. У свіжих сливах роблять невеликий надріз, виймають кісточки, а замість них вкладають по шматочку смаженого волоського горіха.

Приготування тіста. До сирих яєчних жовтків додають цукор, сіль, сметану, борошно, добре перемішують і розводять молоком. Білки збивають в густу піну й обережно вводять у тісто, яке повинно мати консистенцію густої сметани. За допомогою кухарської голки сливи занурюють у тісто, кладуть у розігрітий жир і смажать до утворення золотистої кірочки. Подають з цукровою пудрою.

Сливи свіжі – 67/60, горіхи волоські – 24/11, борошно пшеничне – 30, яйця – 17, молоко – 13, сметана – 5, цукор – 3, сіль – 0,2, олія – 10, маса слив смажених – 110; цукрова пудра – 5. Вихід – 110/5.

Подавання гарячих солодких страв

Гарячі солодкі страви порціоновані споживають з того посуду в якому їх запікали. Страви, приготовані в багатопорційному посуді подають російським, французьким, ще краще англійським способами, як роздаткове приладдя використовують ножі-лопатки, лопатки та гарнірні ложки. Для їх приготування використовують багатопорційні металеві баранці, сковорідки, різні за формою форми для запікання з вогнетривкого скла, металу та скломаси.

Гарячі солодкі страви можна споживати за допомогою десертного набору— ніж, виделка або ложка.

Вимоги до якості гарячих солодких страв.

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 – консистенція м'яка, кірочка хрустка. Не допускається всередині липка консистенція, закал. Бабки мають підсмажену кірочку, на розрізі – жовтуваті. Смак солодкий.

Технологічна карта

Назва теми: «Приготування гарячих солодких страв»

Назва страви: «Яблука, фаршировані сиром»

Рецептура: № 1.403 «Збірник рецептур», Київ 2007р.

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію, кг	
		брутто	нетто
1.	Яблука свіжі	100	70
	для начинки:		
2.	сир	66	65
3.	яйця	1/5 шт.	8
4.	цукор	15	15
	маса начинки		85
	маса напівфабрикату		155
	маса готового продукту		120
5.	сироп ягідний		30
	Вихід		120/30

Технологія приготування

Яблука обчищають, видаляють насіннєві гнізда, фарширують начинкою з сиру, викладають на змочений водою лист і запікають у жаровій шафі до готовності. Приготування начинки. Сир протирають, додають сирі яйця, цукор і перемішують. Перед подаванням страву поливають ягідним сиропом або солодкою підливою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: запечені яблука мають на поверхні кірочку від золотистого до світло-коричневого кольору;

Консистенція: м'яка;

Смак і запах: кисло-солодкий з ароматом яблук

Технологічна карта

Назва теми: «Приготування гарячих солодких страв»

Назва страви: «Бабка з вишень»

Рецептура: № 1.405 «Збірник рецептур», Київ 2007р.

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини, кг	
		брутто	нетто
1.	вишні свіжі	512	435
2.	борошно пшеничне	150	150
3.	яйця	5 ½ шт.	220
4.	цукор	175	175
5.	сметана	150	150
6.	кориця	5	5
7.	маргарин столовий	20	20
	Вихід		1000

Технологія приготування

Сирі жовтки розтирають з цукром, кладуть сметану, борошно, помиті вишні (без кісточок), корицю, добре перемішують, додають збиті білки. Підготовлену масу викладають у змащену маргарином форму і запікають у жаровій шафі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: підсмажена золотиста кірочка, на розрізі – жовтувата;

Консистенція: м'яка, кірочка хрустка;

Смак і запах: солодкий з легкою кислинкою

Технологічна карта

Назва теми: «Приготування гарячих солодких страв»

Назва страви: «Пудинг з груш»

Рецептура: № 1.411 «Збірник рецептур», Київ 2007р.

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію, кг	
		брутто	нетто
1.	груші свіжі	70	51
2.	манна крупа	5	5
3.	яйця	3/5 шт.	24
4.	цукор	10	10
5.	сметана	16	16
6.	сухарі пшеничні мелені	6	6
7.	цукрова пудра	1	1
8.	маргарин столовий	5	5
	Вихід		100

Технологія приготування

Груші обчищають від шкірочки, видаляють насіннєві гнізда, подрібнюють, перемішують з манною крупою і припускають з додаванням води 4-5 хв при слабкому нагріванні. Потім охолоджують, додають цукор, збиті яйця і сметану. Одержану масу викладають у форму, змащену маргарином і посипану сухарями. Запікають у жаровій шафі 20-25 хв. При температурі 220-230 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: підсмажена золотиста кірочка;

Консистенція: м'яка;

Смак і запах: солодкий, з легким ароматом груш.

Технологічна карта

Назва теми: «Приготування гарячих солодких страв»

Назва страви: «Сливи в тісті»

Рецептура: № 1.410 «Збірник рецептур», Київ 2007р.

№ п/п	Назва сировини	Розрахунок сировини на 1 порцію, кг	
		брутто	нетто
1.	Сливи свіжі	67	60
2.	Горіхи волоські	24	11/ 10 (смажених)
3.	Борошно пшеничне	30	30
4.	Яйця	2/5 шт.	17
5.	Молоко	13	13
6.	Сметана	5	5
7.	Цукор	3	3
8.	Сіль	0,2	0,2
9.	Олія	10	10
	Маса слив смажених		110
10.	Цукрова пудра	5	5
	Вихід		110/5

Технологія приготування

У свіжих сливах роблять невеликий надріз, виймають кісточки, а замість них вкладають по шматочку смаженого волоського горіха.

Приготування тіста. До сирих яєчних жовтків додають цукор, сіль, сметану, борошно, добре перемішують і розводять молоком. Білки збивають в густу піну й обережно вводять у тісто, яке повинно мати консистенцію густої сметани.

За допомогою кухарської голки сливи занурюють у тісто, кладуть у розігрітий жир і смажать до утворення золотистої кірочки. Подають з цукровою пудрою.

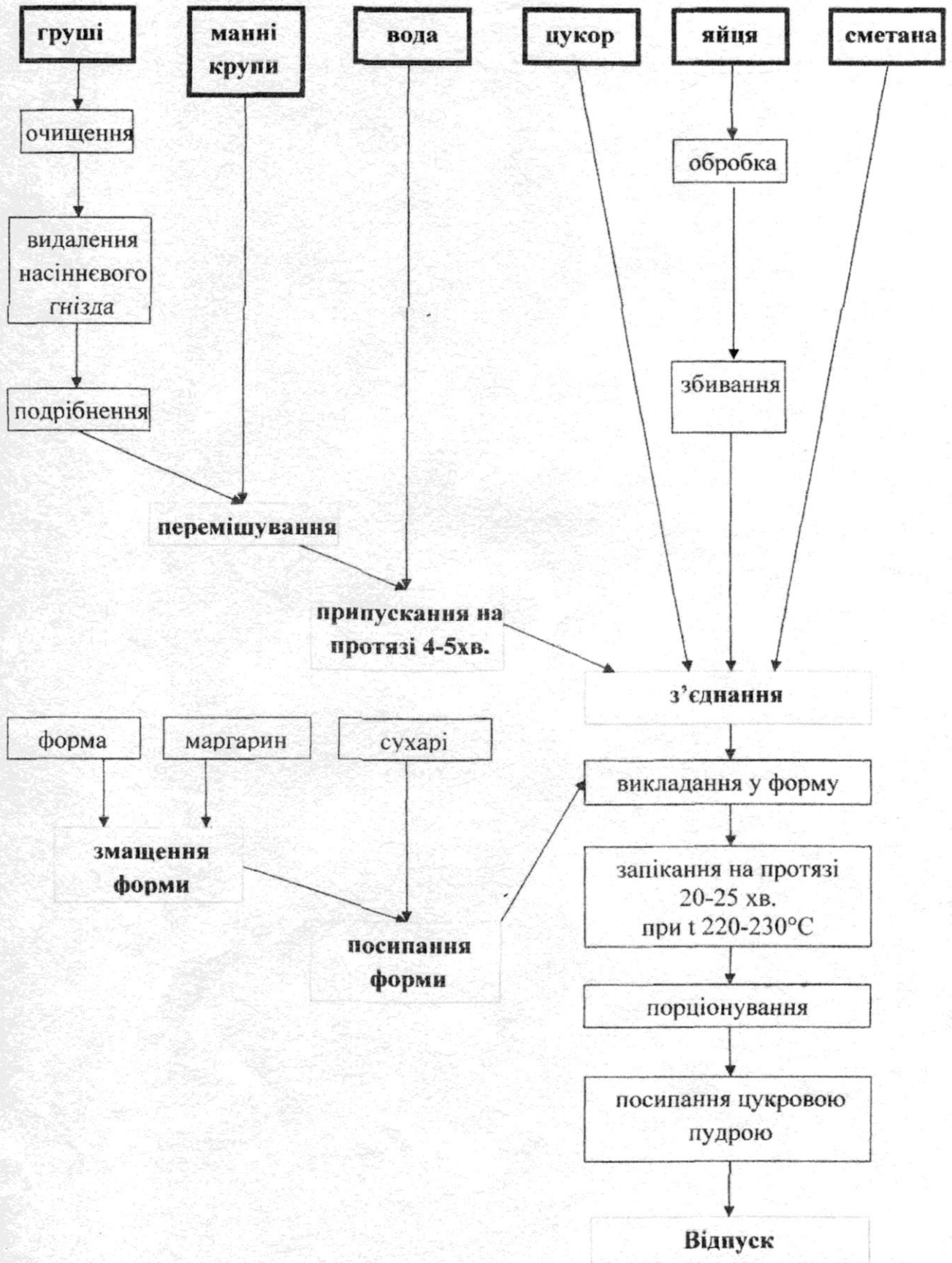
Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: підсмажена золотиста кірочка, на розрізі – жовті;

Консистенція: м'яка, кірочка хрустка;

Смак і запах: солодкий з легкою кислинкою

Технологічна схема приготування Пудингу з груш



Технологічна схема приготування бабки з вишень

