

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«ВІННИЦЬКЕ МІЖРЕГІОНАЛЬНЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

**План уроку**

**виробничого навчання з професії «Кухар. Повар кондитер»**

**Майстер виробничого навчання Андрущенко Л.С.**



**Тема розділу:** Приготування солодких страв та напоїв.

**Тема уроку:** Приготування холодних солодких страв та напоїв.

**Мета уроку:**

**навчальна:** навчитись правильних прийомів при приготуванні та подачі фруктових десертів, холодних солодких страв та напоїв; навчитись правильних прийомів подачі страв;

**виховна:** виховувати почуття відповідальності за приготовлені страви; розвивати естетичний смак;

**розвиваюча:** звернути увагу на раціональне використання сировини, економію електроенергії, бережливе ставлення до обладнання, посуду та інвентарю.

**Тип уроку:** виконання простих комплексних робіт.

**Матеріально-технічне забезпечення:**

**Обладнання:** столи, ванни, холодильні шафи, змінні механізми до універсального приводу П-11, електроплита, настільні циферблатні ваги,

**Посуд та інвентар:** каструлі, порційні сковороди, сотейники, листи, форми, шумівки, розливні ложки, вінчики, дерев'яні копістки, сітчасті ковші, друшляки, решета, сита, ножі, дошки, мілкі столові тарілки для подачі, ложки, виделки, ножі.

**Методичне забезпечення:** Збірник рецептур, технологічні карти, ілюстрації, натуральні зразки.

## **Структура уроку**

### **I Організаційна частина (3 хв).**

Перевірка присутності учнів та їх готовності до занять.

### **II Вступний інструктаж (42 хв.).**

*(У процесі вступного інструктажу майстер виробничого навчання конкретизує і поглиблює теоретичні знання, набуті учнями на уроках спецдисциплін. Так під час виробничого навчання у майбутніх кухарів актуалізуються знання про харчову цінність м'яса у житті людини, правила підготовки та організації робочого місця, обладнання, посуду, інвентарю, вимоги до обробки м'яса яловичини та нарізання з нього напівфабрикатів.*

*Найефективнішим є активне пригадування, на яке майстер орієнтує учнів з допомогою навідних запитань, підказок. Так в пам'яті учнів відновлюється й систематизується матеріал із спецдисциплін. Треба, проте, мати на увазі, що це повторення організовується не з метою виставлення оцінок, а для створення необхідної основи для наступної роботи на уроці. Якщо учні не володіють потрібними знаннями, майстер допомагає актуалізувати їх).*

Ознайомлення з темою розділу, уроку та метою заняття.

**Перевірка майстром виробничого навчання теоретичних знань із теми:**  
«Приготування холодних солодких страв та напоїв».

#### **1. Пригадайте з уроків ТПІ, в якому цеху готують солодкі страви?**

Солодкі страви готують і порціонують у доготівельному цеху. Первинну обробку продуктів для цих страв проводять на ділянці приготування солодких страв, а теплову кулінарну обробку — на ділянці для теплової обробки продуктів.

#### **2. Який посуд та інвентар використовують при приготуванні солодких страв?**

Солодкі страви швидко набувають різних запахів, тому для приготування їх виділяють окреме обладнання (столи, ванни, холодильні шафи, змінні механізми до універсального приводу П-11), промаркований посуд (каструлі, порціонні сковороди, сотейники, листи, форми) та інвентар (шумівки, черпаки, вінчики,

дерев'яні копистки, сітчасті ковші, друшляки, решета, сита.) Не слід використовувати алюмінієвий посуд та інвентар, оскільки від цього змінюється колір солодких страв і з'являється присмак металу.

### **3. Згадайте технологію приготування чорносливу із збитими вершками або сметаною.**

Чорнослив перебирають, промивають, заливають гарячою водою і залишають для набухання й охолодження. Потім кісточки видаляють, а м'якоть кладуть у креманки або вазочки. Охолоджені вершки або сметану збивають і випускають із кондитерського мішка на чорнослив.

### **4. Як підготувати крохмаль для приготування киселів?**

Крохмаль для заварювання киселів розводять п'ятьма частинами холодної перевареної води або охолодженого сиропу, добре розмішують, вводять в основну киплячу рідину і проварюють 2 — 5 хв.



### **5. Як класифікуються киселі?**

Залежно від кількості крохмалю киселі поділяють на густі, середньої густини, напіврідкі.

**Густі киселі** найчастіше готують молочні, рідше фруктові-ягідні. Для приготування 1 кг густого киселю беруть 80 г картопляного крохмалю. У сироп додають розведений крохмаль, варять не менш як 5 хв, помішуючи, при незначному нагріванні, щоб повністю відбулася його клейстеризація, злегка охолоджують, розливають у порціонні формочки або у великі форми, або лотки, які змочують холодною перевареною водою і посипають цукром, потім охолоджують. Перед подаванням кисіль відокремлюють ножем від форми або бортів лотка, перевертають і, злегка струшуючи, обережно перекладають у підготовлений посуд. Подають на десертній тарілці або в креманці, поливають фруктові-ягідним сиропом або окремо подають вершки, холодне молоко.

**Киселі середньої густини** найпоширеніші. На 1 кг киселю потрібно 50 г картопляного крохмалю. Злегка охолоджений кисіль розливають у склянки або креманки. Поверхню посипають цукром, щоб запобігти утворенню плівки на ній.

**Напіврідкі киселі** використовують переважно як соус до круп'яних страв, страв із сиру. На 1 кг киселю потрібно 40 г крохмалю.

Для того щоб зберегти вітамін С, який міститься в плодах і ягодах, а також барвники, із соковитих ягід віджимають сік, а з решти плодів готують пюре. Сік зберігають у холодильній шафі і додають у кисіль після заварювання крохмалю,(презентація).

#### **6. Розкажіть технологію приготування молочного киселю.**

У киплячому незбираному молоці або розведеному водою розчиняють цукор, вливають попередньо розведений холодним молоком або водою проціджений крохмаль і, безперервно помішуючи, варять при слабкому кипінні 8—10 хв. Наприкінці варіння додають ванілін. Розливають у формочки, змочені холодною перевареною водою і посипані цукром, охолоджують. Подають на десертній тарілці або у креманках, поливають солодким фруктовим соусом, кладуть варення, джем.

#### **7. З яких операцій складається процес приготування желе?**



Технологічний процес приготування желе складається з підготовки продукту, здатного утворювати желе, приготування сиропу, розчинення цього продукту у сиропі, охолодження його до температури 20 °С, розливання у форми, застигання при температурі 2 — 8 °С і підготовки до подавання.

Для приготування желе желатин або агароїд замочують у восьми частинах холодної води і залишають на 1 — 1,5 год для набухання. Перед використанням залишок води зливають, желатин злегка віджимають.

Готове желе розливають в охолоджені порціонні формочки, великі форми або лотки і охолоджують у холодильній шафі при температурі 2—8 °С протягом 1,5 — 2 год. Перед подаванням желе виймають з форми, опустивши його на 2 — 3 с у гарячу воду, витирають стінки і дно формочок, струшують і, перевертаючи їх, обережно перекладають у підготовлену креманку або на десертну тарілку. Готове желе зберігають на холоді не більше 12 год, оскільки при тривалому зберіганні воно ущільнюється, після чого розм'якшується і з нього виділяється рідина.



## **8. Розкажіть технологію приготування багатошарового желе (презентація).**

Желе багатошарове готують із різних видів желе: ягідного, лимонного, кавового, молочного. У формочку, склянки або лоток наливають один шар желе, охолоджують і тільки після цього наливають наступний.

## **9. Що таке крем?**

Креми — це страви з утворенням желе, які готують із збитих вершків 35 %-ї жирності або сметани і яєчно-молочної солодкої суміші, а також желатину (20 г на 1 кг крему). Залежно від наповнювачів готують креми ванільний, шоколадний, кавовий, горіховий, ягідний або багатошаровий.

Подають у креманках, на десертних тарілках. Можна полити ягідним соусом (30 г на порцію).

## **10. Розкажіть технологію приготування крему ванільного, шоколадного, кавового.**

Крем ванільний, шоколадний, кавовий. Готують двома способами:

**I спосіб.** Ванілін або какао-порошок, розтертий з цукровою пудрою, вводять у збиті вершки. Потім, безперервно помішуючи, додають тоненькою цівкою злегка застиглий розчинений желатин. Готовий крем швидко розливають у форми і охолоджують.



**II спосіб.** Для приготування яєчно-молочної суміші яйця розтирають з цукром, вливають тоненькою цівкою гаряче кип'ячене молоко і нагрівають до температури 70-80 °С. Потім, помішуючи суміш, вводять доведений до кипіння желатин. Для ванільного крему у проціджену яєчно-молочну суміш додають ванілін, для шоколадного — какао-порошок, розтертий з цукром. Для кавового крему суміш готують з додаванням кавового настою (50 г кави на 150 г окропу). Вершки збивають на холоді збивальною машиною до утворення пухкої маси. У збиті вершки, безперервно помішуючи, вливають охолоджену до кімнатної температури яєчно-молочну суміш. Готовий крем швидко розливають у формочки і охолоджують.

Подають у креманках або на десертних тарілках, дзеркалах, поливають ягідним соусом або кавовим (шоколадним) сиропом (30г на порцію).

### ***11. Що таке узвар, та як його готують?***

Узвар — прохолодний напій. Готують узвари як із сушених фруктів (яблук, груш, слив, вишень, родзинок) з додаванням меду, так і зі свіжих плодів та ягід.



Для приготування узварів підготовлені сухофрукти, свіжі плоди, ягоди закладають у сироп (розчин цукру і лимонної кислоти у киплячому фруктовому відварі або окропі, який проціджують, потім проварюють 10-12 хв, постійно помішуючи). Основною вимогою при приготуванні узварів із суміші сушених фруктів є додержання послідовності закладання, оскільки тривалість варіння фруктів до готовності різна, а з переварених фруктів узвар несмачний.

### ***12. Технологія приготування узвару з сухофруктів.***

Сухофрукти сортують за видами, промивають, великі екземпляри сушених груш розрізають.

Підготовлені груші і яблука кладуть у сироп, посуд накривають кришкою і варять 20 хв (до розм'якшення яблук і груш). Після цього додають інші сухофрукти (вишні, сливи, крім родзинок), продовжують варити 10—15 хв, потім додають родзинки і варять 4 — 5 хв.

Фруктовий відвар відціджують, додають мед і заливають ним зварені сухофрукти, доводять до кипіння, охолоджують до температури 10 °С і настоюють 5 — 6 год у холодному місці.

Перед подаванням у череп'яні або високі склянки розкладають зварені сухофрукти, наливають узвар.

### ***13. Наведіть схему приготування десерту «Екзотика»***

- ✓ Фрукти помити, почистити.
- ✓ Нарізати яблука, ківі, апельсин, банан скибочками.
- ✓ Вершки збити з цукровою пудрою.
- ✓ Шоколад розтопити на водяній бані.

- ✓ У креманку покласти шар збитих вершків; зверху шарами - яблука, ківі, апельсин, банан.
- ✓ Зверху знову шар вершків.
- ✓ Оздобити шоколадом і гранатом.

Подавати: десертну тарілку застелити паперовою серветкою, покласти креманку.

#### **14. Схема приготування фруктового асорті (гран - десерт).**

- ✓ Ананаси розрізати навпіл.
- ✓ Вийняти м'якоть.
- ✓ Нарізати її часточками.
- ✓ Черешні і абрикоси промити.
- ✓ Абрикоси нарізати часточками.
- ✓ Ківі і апельсини обчистити.
- ✓ Ківі нарізати часточками, апельсини – розділити на дольки.
- ✓ Підготовлені ягоди і фрукти розкласти на частину ананаса.
- ✓ Оздобити десерт листочками меліси.

Подавати: на блюдо викласти ананас в середині нього – нарізані фрукти.

#### **15. Наведіть схему приготування вишні в шоколаді.**

- ✓ Вишню помити.
- ✓ Обсушити.
- ✓ Скласти в банку.
- ✓ Заляти ромом.
- ✓ Ємкість накрити кришкою.
- ✓ Маринувати в холодильнику 30 хвилин.
- ✓ Злити ром.
- ✓ Обсушити на паперовій серветці.
- ✓ Шоколад розтопити на водяній бані.
- ✓ Вишні почергово занурювати наполовину в шоколад.
- ✓ Викласти на пергамент.
- ✓ Посипати фісташками.
- ✓ Охолодити.



Подавати: на розетку викласти вишні в шоколаді.

**Демонстрація виконання елементів технологічного процесу приготування та подачі фруктових десертів, холодних солодких страв та напоїв.**

*(При вивченні операцій важливе значення має кваліфікований і методично правильний показ майстром прийомів, якими мусять оволодіти учні. Якщо таких прийомів багато, майстер вимагає від учнів їх відтворення і пояснень за змістом інструкційної картки. Майстер наводить типові помилки учнів, вказує їх причини і способи попередження. Окремої уваги потребує пояснення правил із охорони праці.*

*Майстер виробничого навчання повинен не тільки досконало володіти робочими прийомами, а й уміти показати їх, у доступній для учнів формі. Показ супроводжується демонструванням плакатів, фотографій, поясненням і обґрунтуванням кожної дії).*

**Майстер показує учням:**

- 1) Організацію робочих місць;
- 2) Підготовку сировини до використання;
- 3) Приготування страв, що вивчаються на уроці;

Подачу страв.

**Перевірка засвоєного матеріалу**

1. Що таке крем?
2. Наведіть технологію приготування багат шарового желе.
3. З яких операцій складається процес приготування желе?

**Видача завдань згідно із технологічною та інструкційною карткою**

**Бригади №1, 2, 3, 4 – готують**

- Вишні в шоколаді з розрахунку на одну порцію.
- Фруктове асорті з розрахунку на одну порцію.
- Десерт «Екзотика» з розрахунку на одну порцію.
- Желе одношарове з розрахунку на одну порцію.
- Кисіль молочний з розрахунку на одну порцію.



- Узвар з сухофруктів з розрахунку на одну порцію.
- Чорнослив з вершками з розрахунку на одну порцію.
- Крем ванільний, шоколадний з розрахунку на одну порцію.

**Завдання підвищеної складності** - желе багат шарове з розрахунку на одну порцію.

**Нагадування про правила охорони праці, санітарії та гігієни.**

**Оголошення критеріїв оцінювання роботи на уроці.**

**Основна частина (200 хв.)**

**Розміщення учнів на робочих місцях.**

**Самостійна робота учнів.**

**Для того, щоб виконати поставлене завдання учні:**

1. Організують робочі місця.
2. Готують сировину до використання.
3. Проводять первинну обробку сировини.
4. Готують страви згідно із завданням.  
Подають дані страви.
5. Прибирають робочі місця.



**Під час виконання вправ учнями проводяться цільові обходи:**

*Перший обхід* – з метою перевірити правильність організації робочого місця (звертається увага на підбір інструменту та його якості).

*Другий обхід* – перевірити правильність трудових прийомів.

*Третій обхід* – перевірити дотримання технологічного процесу виконання завдання.

*Четвертий обхід* - перевірити дотримання правил з охорони праці та санітарно-гігієнічних норм.

**Поточний інструктаж**

Увага майстра фіксується на роботі кожної бригади, особливо на діяльності слабких учнів. Перевіряється правильність організації робочого місця. Виявивши

помилки у діях учнів, майстер практичним показом допомагає їх усунути. Також звертає увагу на дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

### **Додатковий інструктаж**

У разі колективної помилки майстер призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує технологічну послідовність окремих операцій (де була допущена помилка) при приготуванні вишні у шоколаді, фруктового асорті, десерту «Екзотика», желе одношарового, желе багатшарового, киселю молочного, узвару з сухофруктів, крему ванільного, крему шоколадного.

### **Заключний інструктаж (25 хв.)**

1. На бракеражний стіл учні подають страви: вишні у шоколаді, фруктове асорті, десерт «Екзотика», желе одношарового, желе багатшарового, кисіль молочний, узвар з сухофруктів, крем ванільний, крем шоколадний.

2. Перевірка майстром виконаного учнями завдання.

3. Розбирання помилок, їх причини та способи усунення, запобігання.

4. Орієнтування учнів на закріплення успіхів і подолання допущених недоліків у наступній роботі

5. Аналіз дотримання учнями техніки безпеки.



6. Оголошення та аргументація оцінок із карти обліку.

*(На уроках виробничого навчання по професії «Кухар» практикується виставлення так званих комплексних оцінок: за знання питань теорії і раніше вивченого матеріалу; вміння застосовувати знання на практиці; правильність виконання технологічних прийомів; дотримання техніки безпеки; підтримання на робочому місці встановленого порядку; вміння користуватися технологічними та інструкційними картами; самостійність у виконанні завдань; якість виконаної*

роботи. Практика свідчить, що комплексне оцінювання роботи підвищує інтерес учнів до виконання завдання).

ПШБ	Дотримання правил техніки безпеки, охорони праці	Дотримання правил санітарії, гігієни	Організація робочого місця	Дотримання технологічного процесу	Правильність виконання прийомів	Оцінка	Бракераж			Оцінка за теоретичну відповідь	Підсумкова
							Зовнішній вигляд страви	Консистенція	Смакові властивості		

#### 7. Повідомлення домашнього завдання.

Повторити на наступне заняття тему з технології приготування їжі з основами товарознавства «Приготування гарячих солодких страв та напоїв».

#### 8. Прибирання робочих місць.

## Додаток 1

### Технологічна карта

Найменування страви: **ЖЕЛЕ З ПЛОДІВ І ЯГІД**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Ягоди	149	140	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Вода	850	850	
Цукор	140	140	
Желатин	30	30	
Кислота лимонна	1	1	
<b>Вихід</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування:

1. Желатин замочити у холодній воді на 1-1.5 год.
2. Ягоди промити.
3. Відтиснути сік.
4. З вичавок приготувати відвар.
5. Процідити.
6. Додати цукор.
7. Довести до кипіння.
8. Видалити з поверхні сиропу піну.
9. Увести підготовлений желатин.
10. Розмішати до повного розчинення.
11. Довести до кипіння.
12. Процідити.
13. Додати сік.
14. Перемішати.
15. Розлити у форми.
16. Охолодити 1.5-2 год. до застигання желе.
17. Подавати: форму з желе занурити на декілька секунд у гарячу воду, злегка струсити, покласти у креманку.

### **Вимоги до якості:**

**Зовнішній вигляд** – форма правильна.

**Консистенція** – однорідна, драглеподібна.

**Колір** – властивий основній сировині.

**Смак та запах** – добре виражений основної сировини.

## Технологічна карта

Найменування страви: ЖЕЛЕ БАГАТОШАРОВЕ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	Брутто	Нетто	
Сметана	100	100	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Желатин	5	5	
Цукор	15	15	
Молоко	35	35	
Сік плодово-ягідний	8	8	
Какао-порошок	2	2	
Морква	20	20	
Сироп	50	50	
<b>Вихід</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування:

1. Сметану з'єднати з цукром.
2. Розмішати.
3. Нагріти до температури 70-80<sup>0</sup>С.
4. Ввести желатин, замочений у воді, і продовжувати нагрівати до 90<sup>0</sup>С.
5. Утворену суміш розділити на три частини.
6. Одну заправити плодово-ягідним сиропом.
7. Другу – какао-порошком.
8. Третю – моркв'яним соком.
9. У такому порядку розлити у формочки і остудити.
10. Перед подачею полити сиропом.

### Вимоги до якості:

**Зовнішній вигляд** – форма відповідає формочці, в якій його готували.

**Консистенція** – однорідна, драглеподібна; не допускається слабка або дуже густа консистенція, наявність грудочок.

**Колір** – властивий сировині.

**Смак та запах** – добре виражений тих продуктів, які використовувалися..

## Технологічна карта

Найменування страви: **ЖЕЛЕ МОЗАІЧНЕ**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	Брутто	Нетто	
Сметана	100	100	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Желатин	5	5	
Цукор	15	15	
Молоко	35	35	
Сік плодово-ягідний	8	8	
Какао-порошок	2	2	
Морква	20	20	
Сироп	50	50	
<b>Вихід</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування:

1. Приготувати багат шарове желе.
2. Охолодити.
3. Нарізати довільної форми.
4. Змішати.
5. Викласти у форми.
6. Залити безбарвним желе.
7. Охолодити.

### Вимоги до якості:

**Зовнішній вигляд** – форма відповідає формочці, в якій його готували.

**Консистенція** – однорідна, драгледоподібна; не допускається слабка або дуже густа консистенція, наявність грудочок.

**Колір** – властивий сировині.

**Смак та запах** – добре виражений тих продуктів, які використовувалися..

## Технологічна карта

Найменування страви: **КРЕМ ВАНІЛЬНИЙ, ШОКОЛАДНИЙ**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Вершки 35% жирності	700	700	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Цукрова пудра	200	200	
Желатин	20	20	
Ванілін	0,15	0,15	
Або какао	30	30	
Вода	160	160	
<b>Вихід</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування:

#### I спосіб:

1. Вершки збити.
2. Ванілін або какао розтерти з цукровою пудрою.
3. Желатин розчинити, злегка дати застигнути.
4. У збиті вершки додати наповнювач з цукровою пудрою.
5. Безперервно помішуючи додати тоненькою цівкою желатин.
6. Швидко розлити у форми.
7. Охолодити.

#### II спосіб:

1. Вершки збити.
2. Яйця розтерти з цукром.
3. Влити кип'ячене гаряче молоко.
4. Нагріти до 70-80°C.
5. Желатин розвести, довести до кипіння.
6. Додати до яєчно-молочної суміші.
7. Ванілін або какао розтерти з цукровою пудрою.
8. Вершки збити на холоді.
9. Додати охоложену до кімнатної температури яєчно-молочну суміш і наповнювач.
10. Швидко розлити у форми.



**11.**Охолодити.

**12.**Подавати: у креманках, десертних тарілках, полити сиропом.

**Вимоги до якості:**

**Зовнішній вигляд** – форма правильна.

**Консистенція** – однорідна, драглеподібна, густа, пориста.

**Колір** – властивий основній сировині.

**Смак та запах** – добре виражений основної сировини.

## Технологічна карта

Найменування страви: **КРЕМ КИЇВСЬКИЙ**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Молоко	535	535	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Крупа манна	64	64	
Цукор	54	54	
Какао-порошок	25	25	
Ванілін	0,15	0,15	
Вершки 35% жирності	294	294	
Цукрова пудра	100	100	
<b>Вихід</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування:

1. Зварити рідку манну кашу на молоці.
2. Додати цукор, ванілін, какао.
3. Охолодити.
4. Вершки з цукровою пудрою збити.
5. До каші додати частину збитих вершків.
6. Розлити у форму.
7. Охолодити.
8. Подавати: у креманках, десертних тарілках, оздобити збитими вершками.

### Вимоги до якості:

**Зовнішній вигляд** – форма правильна.

**Консистенція** – однорідна, драглеподібна, густа, пориста.

**Колір** – властивий основній сировині.

**Смак та запах** – добре виражений основної сировини.

## Технологічна карта

Найменування страви: **УЗВАР З ФРУКТІВ**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Фрукти	68,2	60	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Вода	132	132	
Цукор	30	30	
Лимонна кислота	0,2	0,2	
<b>Вихід</b>		<b>200</b>	

### Технологія приготування:

1. Фрукти перебрати, промити.
2. Обчистити, видалити насіннєве гніздо.
3. Нарізати часточками.
4. Зберігати у підкисленій воді.
5. Шкірку плодів залити водою.
6. Варити 7-10 хв.
7. Процідити відвар.
8. Додати цукор, лимонну кислоту.
9. Перемішати.
10. Довести до кипіння.
11. Покласти у сироп підготовлені фрукти.
12. Варити 6-8 хв.
13. Охолодити до 10-12<sup>0</sup>С.
14. Подавати: у високі скляні або череп'яні склянки кладуть фрукти, заливають узваром.

### Вимоги до якості:

**Зовнішній вигляд** – фрукти не розварені, рідина прозора.

**Консистенція** – м'яка.

**Колір** – властивий сировині.

**Смак та запах** – кисло-солодкий.

## Технологічна карта

Найменування страви: **УЗВАР ІЗ СУХОФРУКТІВ**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Сухофрукти	100	100	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Цукор	75	75	
Мед	25	25	
Вода		1000	
<b>Вихід</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування:

1. Сухофрукти перебрати, промити, посортувати.
2. Великі груші порізати.
3. Залити водою.
4. Варити 20 хв. (до розм'якшення).
5. Процідити.
6. Додати мед, цукор.
7. Залити ним сухофрукти.
8. Довести до кипіння.
9. Охолодити до 10<sup>0</sup>С.
10. Настояти 5-6 годин у холодному місці.
11. Подавати: у високі скляні або череп'яні склянки кладуть сухофрукти, заливають узваром.

### Вимоги до якості:

**Зовнішній вигляд** – фрукти не розварені, рідина прозора.

**Консистенція** – м'яка.

**Колір** – властивий сировині.

**Смак та запах** – кисло-солодкий.

## Технологічна карта

Найменування страви: **КИСІЛЬ З СВІЖИХ ЯГІД**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Ягоди	128	120	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Вода	895	895	
Цукор	120	120	
Крохмаль	45	45	
<b>Вихід</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування:

1. Ягоди перебрати, видалити плодоніжки.
2. Промити.
3. Відтиснути сік.
4. Вичавки залити водою.
5. Варити 10-15 хв. при слабкому кипінні.
6. Процідити.
7. Частину відвару охолодити (для розведення крохмалю).
8. У відвар додати цукор.
9. Довести до кипіння.
10. Крохмаль розвести.
11. Ввести у киплячий відвар, безперервно помішуючи.
12. Знову довести до кипіння.
13. Злегка охолодити.
14. Розлити у вазочки або склянки.
15. Поверхню посипати цукром.
16. Охолодити до 12-14<sup>0</sup>С.
17. Подавати: у вазочках або склянках.

### Вимоги до якості:

**Зовнішній вигляд** – не тягучий, без грудочок крохмалю.

**Консистенція** – однорідна.

**Колір** – властивий сировині.

**Смак та запах – кисло-солодкий.**

## Технологічна карта

Найменування страви: **КИСІЛЬ МОЛОЧНИЙ**

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Молоко	947	947	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Цукор	80	80	
Крохмаль маїсовий	50	50	
Ванілін	0,03	0,03	
<b>Вихід</b>		<b>1000</b>	

### Технологія приготування:

1. Молоко довести до кипіння.
2. Розчинити в ньому цукор.
3. Крохмаль розвести холодним молоком або водою.
4. Процідити.
5. Безперервно помішуючи ввести розведений крохмаль у молоко.
6. Варити при слабкому кипінні 8-10 хв.
7. Наприкінці додати ванілін.
8. Формочки змочити водою, посипати цукром,
9. Розлити в них кисіль.
10. Охолодити.
11. Подавати: на десертній тарілці або в креманках, полити солодким соусом, варенням.

### Вимоги до якості:

**Зовнішній вигляд** – не тягучий, без грудочок крохмалю.

**Консистенція** – однорідна.

**Колір** – білий.

**Смак та запах** – солодкий.

Тема уроку:

# Приготування ХОЛОДНИХ СОЛОДКИХ страв та напоїв

## Класифікація киселів

- ✓ Густі киселі;
- ✓ Середньої густини киселі;
- ✓ Напіврідкі киселі.





## Подача киселів



## Подача киселів



*Курортна  
Літа*

## Подача желе



## Подача желе



## Подача багатшарового желе



## Подача багатшарового желе



## Подача багатшарового желе

