

17-9410
7 изд.

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

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

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

Учебник

Профессиональный модуль



24-03789

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

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

УЧЕБНИК

Рекомендовано

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

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

7-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2024

УДК 641.5(075.32)
ББК 36.991я722
Л395

Рецензент —

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

Ледовских Н. А.

Л395 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента : учебник / Н. А. Ледовских,
А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 7-е изд., стер. — М. : Обра-
зовательно-издательский центр «Академия», 2024. — 224 с.,
[16] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-0054-2461-7

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями федеральных госу-
дарственных образовательных стандартов среднего профессионального об-
разования и предназначен для изучения профессионального модуля «Приго-
товление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

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

Для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям среднего
профессионального образования.

УДК 641.5(075.32)

ББК 36.991я722

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

- © Сеницына А. В., Соколова Е. И., 2017
© Ледовских Н. А., Сеницына А. В., Соколова Е. И., 2021,
с изменениями
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2024

12+

ISBN 978-5-0054-2461-7

Оглавление

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

РАЗДЕЛ I

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

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

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

5.5. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков.....	98
5.6. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостатирования горячих сладких блюд.....	99
5.7. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков.....	100

Глава 6. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования 104

6.1. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации теплового оборудования.....	104
6.1.1. Пароконвектомат.....	104
6.1.2. Аппарат для выпечки блинчиков.....	108
6.2. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для организации работы бариста.....	109
6.2.1. Кофе-ростер.....	109
6.2.2. Кофемолки.....	110
6.2.3. Кофеварки.....	110
6.2.4. Аппарат для варки кофе на песке.....	115

РАЗДЕЛ II

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

Глава 7. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 117

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

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