



БИБЛИОТЕКА КУЛИНАРА



СЛАДКИЕ
БЛЮДА

Константин Николаевич Лобанов
Саиджон Садыкович Аминов
Ольга Викторовна Перфилова
Александр Сергеевич Ратушный
Сладкие блюда
Серия «Библиотека кулинара»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=41859628

*Сладкие блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова; под ред. д.т.н., проф. А. С. Ратушиного: ИТК «Дашков и К^о»; Москва; 2018
ISBN 978-5-394-02762-8*

Аннотация

В книге представлен широкий ассортимент сладких блюд. Приведены рецептуры сладких блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара», которая включает следующие издания: «Холодные и горячие закуски»; «Супы»; «Рыбные блюда»; «Мясные блюда»; «Блюда из птицы, дичи и кролика»; «Блюда из овощей и грибов»; «Мучные, творожные и яичные блюда»; «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»; «Сладкие блюда»; «Напитки»; «Соусы»; «Мучные кулинарные и кондитерские изделия». Книга предназначена

для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

Содержание

Предисловие	5
Виды и технология приготовления сладких блюд	10
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Александр Ратушный, Саиджон Аминов, Константин Лобанов, Ольга Перфилова Сладкие блюда

Предисловие

Книги серии “Библиотека кулинара” включают рецептуры закусок, блюд и изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Рецептуры составлены с учетом действующих норм отходов и потерь продуктов при кулинарной обработке, отработаны технологами в технологических лабораториях и экспериментально проработаны на предприятиях общественного питания под руководством опытных кулинаров.

В рецептуры заложены оптимальные соотношения компонентов, обеспечивающие наилучшие вкусовые достоинства блюд. Эти соотношения выработаны кулинарами многих поколений.

Рецептуры в книгах построены по принципу округленной

массы основного продукта: например, мясные изделия – 75 и 100 г, изделия из птицы и рыбы – 100 и 125 г. В то же время в каждой рецептуре указано, сколько сырья массой брутто (необработанного) и массой нетто (обработанного) надо израсходовать для получения изделия с указанным выше выходом. Так, например, для одной порции антрекота предусмотрено 216/159 г говядины (толстый и тонкий край), что означает – 216 г мяса на костях (брутто) или 159 г мякоти, нетто (полуфабрикат). В тексте приводятся номера рецептур и даются на них ссылки. При организации банкета на 100 персон шеф-повар, руководствуясь рецептурой, должен выдать, например, на производство 1 кг 590 г говядины без костей (толстый и тонкий край говяжьей туши). Для домашнего приготовления обеда на 5 человек надо купить 800 г мякоти или 1 кг 380 г мяса на костях (край).

Расход некоторых продуктов в рецептурах не указан. Соль расходуется из расчета 1 г на 100 г готового продукта, перец и пряности, за редким исключением, – исходя из вкуса повара-изготовителя.

В отличие от рецептур пищевой промышленности, нормы потерь продуктов, связанные с приготовлением пищи, не указываются. Эти потери включены в кулинарные рецептуры.

При описании технологии приготовления блюд указаны следующие способы тепловой кулинарной обработки продуктов:

• **Варка в воде** или другой жидкой среде, когда продукт полностью погружается в жидкость, кипение поддерживает-ся тихое.

• **Варка в атмосфере насыщенного водяного пара** в специальных пароварочных аппаратах.

• **Припускание** – варка продукта при соотношении вода: продукт = 0,3: 1, когда часть продукта находится в жидкой среде, а другая часть – в атмосфере пара. Крышка посуды при этом способе варки должна быть плотно закрыта. Припускают продукты, не требующие длительной тепловой обработки, – картофель, кабачки, морковь, шпинат, рыбу, цыплят и др.

• **Тушение** – способ тепловой обработки, близкий к припусканию. Отличается тем, что некоторые продукты перед тушением слегка обжаривают, добавляют большое количество специй и приправ, иногда продукты тушат в соусе. При варке, припускании и тушении температура среды около 100° С.

• **Жарка** – сухой нагрев продукта без добавления воды, с добавлением или без добавления жира. Температура поверхностного слоя продукта достигает 130–135° С, что способствует образованию окрашенной корочки, характерной для жареных продуктов. Окрашенная корочка формируется в результате теплового распада белков и углеводов с образованием новых веществ с характерным запахом и вкусом. Жарка без добавления жира применяется для мяса в

виде плоских порционных кусков на разогретой металлической поверхности, а для мяса и рыбы ценных пород используется жарка инфракрасными лучами. Источниками ИК-излучения могут быть древесные угли, газовые горелки специальной конструкции и электронагревательные устройства. Жарка продуктов с жиром имеет две модификации: жарка с небольшим количеством жира (8-10 % к массе продукта) и жарка в большом количестве жира (четырекратное количество жира к массе продукта, именуемое “жаркой во фритюре”).

- **Запекание (выпекание)** продуктов производится обычно без добавления жира в специальных жарочных шкафах при температурах от 200 до 300° С.

- **СВЧ – нагрев** производится в микроволновых печах и применяется для разогрева охлажденной и замороженной кулинарной продукции.

Для жарки используют рафинированные растительные масла и высококачественные топленые животные жиры. Для предупреждения адгезии обжариваемого продукта и жарочной поверхности в ряде случаев применяют предварительное панирование изделий перед жаркой. Для панировки используют пшеничную муку, сухарную и хлебную крошку. В процессе жарки некоторая часть жира впитывается обжариваемым продуктом, т. е. жир участвует в формировании вкуса готового изделия. В связи с этим к качеству жира, используемого для жарки продуктов, предъявляются повышенные

требования.

Правильное питание является одним из факторов хорошего здоровья и активного долголетия людей. Его можно обеспечить только на основе научно обоснованного приготовления пищи. В связи с этим все рецептуры, помещенные в наших книгах, снабжены подробным описанием правил приготовления блюд и изделий. Среди мер, направленных на обеспечение населения здоровым питанием, следует указать на необходимость сокращения потребления рафинированных продуктов, а также прошедших глубокую технологическую переработку, на исключение из регулярного питания продуктов, прошедших двойную тепловую обработку, сокращение высокотемпературного нагрева продуктов, снижение удельного веса в питании жареных блюд, консервов, копченостей, сахара, соли.

Высокое качество кулинарной продукции должно быть обеспечено ее высокой пищевой ценностью и безопасностью для потребителей.

Виды и технология приготовления сладких блюд

К сладким блюдам относятся свежие и быстрозамороженные ягоды, плоды и цитрусовые, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, мороженое. С точки зрения технологии приготовления сладкие блюда подразделяются на две группы – холодные и горячие. *Горячие* сладкие блюда при подаче должны иметь температуру $65-70^{\circ}\text{C}$, *холодные* сладкие блюда в весенне-летний период – температуру 8°C , а в осенне-зимний период – $13-15^{\circ}\text{C}$. Исключение из этого общего правила представляет мороженое, температура которого при подаче к столу в любое время года должна быть -12°C . Мягкое мороженое, температура которого находится в пределах -8°C , к столу не подается, оно употребляется в месте его приготовления в вафельных стаканчиках.

Сладкие блюда и их компоненты относятся к особо скоропортящимся продуктам, в связи с этим при их приготовлении, порционировании и реализации необходимо тщательно соблюдать санитарно-гигиенические правила приготовления пищи. Так, яйца должны быть продезинфицированы, молоко можно использовать только пастеризованное, ягоды и плоды после обычного мытья должны быть обмыты холодной кипяченой водой. Все продукты, предназначенные для пригото-

ления сладких блюд, следует хранить в холодильнике. Необходимо строго соблюдать правила товарного соседства при хранении продуктов, не должно быть контакта между сырыми продуктами (мясом, птицей, рыбой) и употребляемыми в пищу без тепловой кулинарной обработки. Важно также соблюдать требования личной гигиены персонала.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.